

2

Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario

Redatto ai sensi del D. Lgs.254/2016



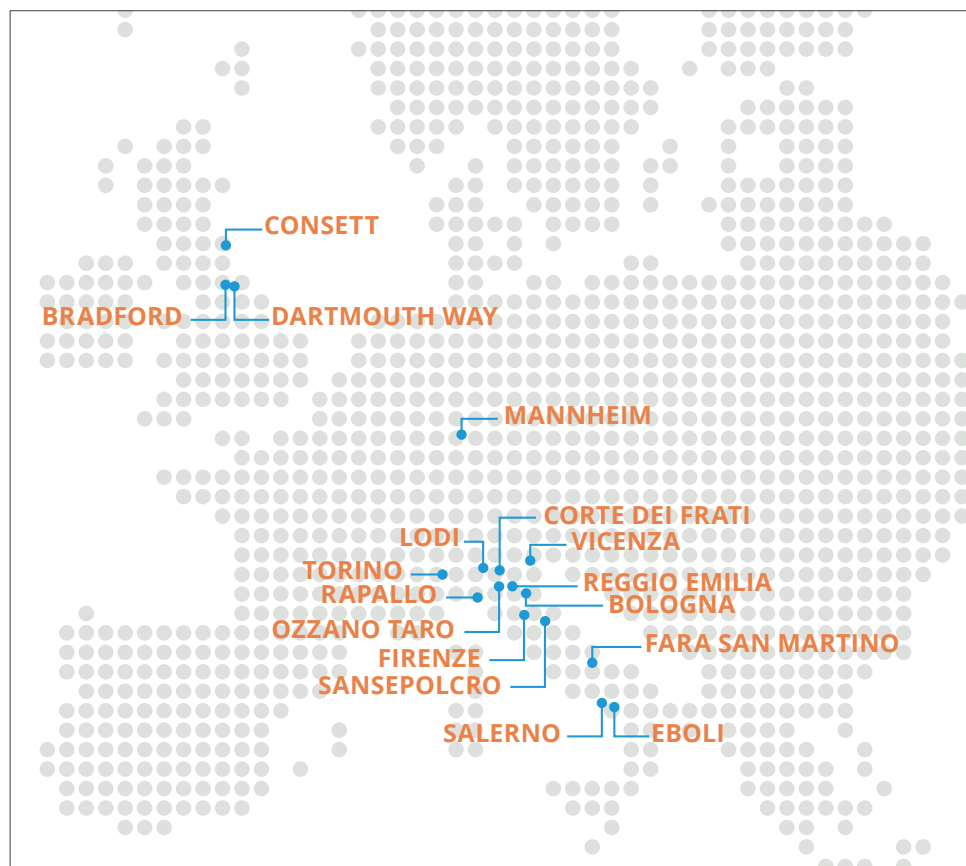
2.1

Nota metodologica

[GRI 102-50]; [GRI 102-52]; [GRI 102-53]; [GRI 102-56]

La Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario (di seguito anche "DNF" o "Dichiarazione") del Gruppo Newlat Food (di seguito anche "Gruppo"

o "Azienda" o "Impresa") è redatta rispettando quanto definito dal D. Lgs. 254 del 30 dicembre 2016, di recepimento nell'ordinamento italiano della Direttiva Europea 2014/95/UE, e sue successive modifiche ed integrazioni.



Gli indicatori riportati prendono come riferimento l'anno di rendicontazione che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021; ove possibile e per miglior comparazione, sono stati rendicontati anche i dati e le informazioni del biennio precedente.

Con riferimento alle variazioni della struttura del Gruppo nel corso del triennio rappresentato, si evidenzia che nell'anno 2019 il perimetro includeva le società Newlat Food S.p.A. e Newlat GmbH Deutschland. Nel mese di aprile 2020 il Gruppo ha

acquisito la società Centrale del Latte d'Italia S.p.A., che contava quattro stabilimenti operativi: Firenze, Torino, Vicenza e Rapallo (GE). Dall'anno 2021 gli stabilimenti di Lodi, Reggio Emilia e Salerno sono stati oggetto di un affitto di ramo d'azienda dalla società Newlat Food S.p.A. alla società Centrale del Latte d'Italia S.p.A. Infine, nell'agosto 2021 il Gruppo ha acquisito la società inglese Symington's Limited. Per maggior chiarezza si rimanda a quanto riportato nella Tabella 1.

TABELLA 1 - PERIMETRO DI CONSOLIDAMENTO

| Evoluzione societaria | | Stabilimenti (identificati mediante indicazione geografica) | 2021 | 2020 | 2019 |
|--------------------------------------|--------------------|---|------------------------------------|------|------|
| Centrale del Latte di Salerno S.p.A. | | | Centrale del Latte d'Italia S.p.A. | • | • |
| Newlat Food S.p.A. | Newlat Food S.p.A. | Reggio Emilia | • | • | • |
| | | Lodi | • | • | • |
| | | Corte dei Frati (CR) | • | • | • |
| | | Bologna | • | • | • |
| | | Ozzano Tarò (PR) | • | • | • |
| | | Sansepolcro (AR) | • | • | • |
| Delverde S.p.A. | | Eboli (SA) ² | • | • | • |
| Newlat GmbH | | Fara San Martino (CH) | • | • | • |
| | | Mannheim (Germania) | • | • | • |
| Centrale del latte d'Italia S.p.A. | | Torino | • | • | |
| | | Vicenza | • | • | |
| | | Rapallo (GE) | • | • | |
| | | Firenze ³ | • | • | |
| Symington's Limited | | Dartmouth Way - Leeds (Regno Unito) ⁴ | • | | |
| | | Bradford (Regno Unito) | • | | |
| | | Consett (Regno Unito) | • | | |

¹ Lo stabilimento di Salerno gestisce anche i depositi di Pozzuoli (NA), Lecce e Roma

² A Eboli (SA) sono presenti due unità produttive: l'impianto di trasformazione ed il molino

³ Lo stabilimento di Firenze gestisce anche i depositi di Arezzo, Livorno, San Vincenzo, Siena, Massa, Grosseto e dell'Isola d'Elba

⁴ Lo stabilimento di Dartmouth Way gestisce anche un deposito sito a Leeds

Il perimetro di rendicontazione delle informazioni non finanziarie al 31.12.2021 è, quindi, costituito da Newlat Food S.p.A. (di seguito anche “Newlat Food”) e dalle società controllate Newlat GmbH Deutschland, Centrale del Latte d'Italia S.p.A. (di seguito anche “CLI” o “Centrale del Latte d'Italia”) e Symington's Limited (di seguito anche “Symington's”), consolidate con metodo integrale nel Bilancio Consolidato al 31 dicembre 2021.

La presente Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario prende come riferimento gli standard “Sustainability Reporting Standards” pubblicati nel 2016 dal GRI (Global Reporting Initiative) e aggiornati al 2020 per gli indicatori relativi al GRI 207-Imposte, GRI 403-Salute e Sicurezza, GRI 303-Acqua e scarichi idrici e GRI 306-Rifiuti e utilizza l'approccio “GRI-Referenced”. Per la redazione della Dichiarazione sono stati presi in considerazione i seguenti principi di rendicontazione del GRI necessari alla definizione del contenuto e della qualità del documento, ovvero: Inclusività degli stakeholder, Contesto di sostenibilità, Materialità, Completezza, Accuratezza, Equilibrio, Chiarezza, Comparabilità, Affidabilità, Tempestività così come riportati nel GRI Standard 101: Principi di rendicontazione.

I riferimenti ai GRI Standards sono riportati ai fini di una maggiore comprensione all'interno del testo evidenziati con il simbolo **[GRI N.]**.

Questa Dichiarazione riporta le informazioni non finanziarie relative alle tematiche considerate materiali per il Gruppo, considerando gli stakeholder di riferimento ed il modello di business.

Per fornire una rappresentazione puntuale delle performance ESG raggiunte, è stata privilegiata l'inclusione di grandezze misurabili direttamente, evitando il più possibile il ricorso a stime, le quali, laddove necessarie, si basano sulle migliori metodologie disponibili o su rilevazioni

campionarie e il loro utilizzo è segnalato all'interno dei singoli indicatori.

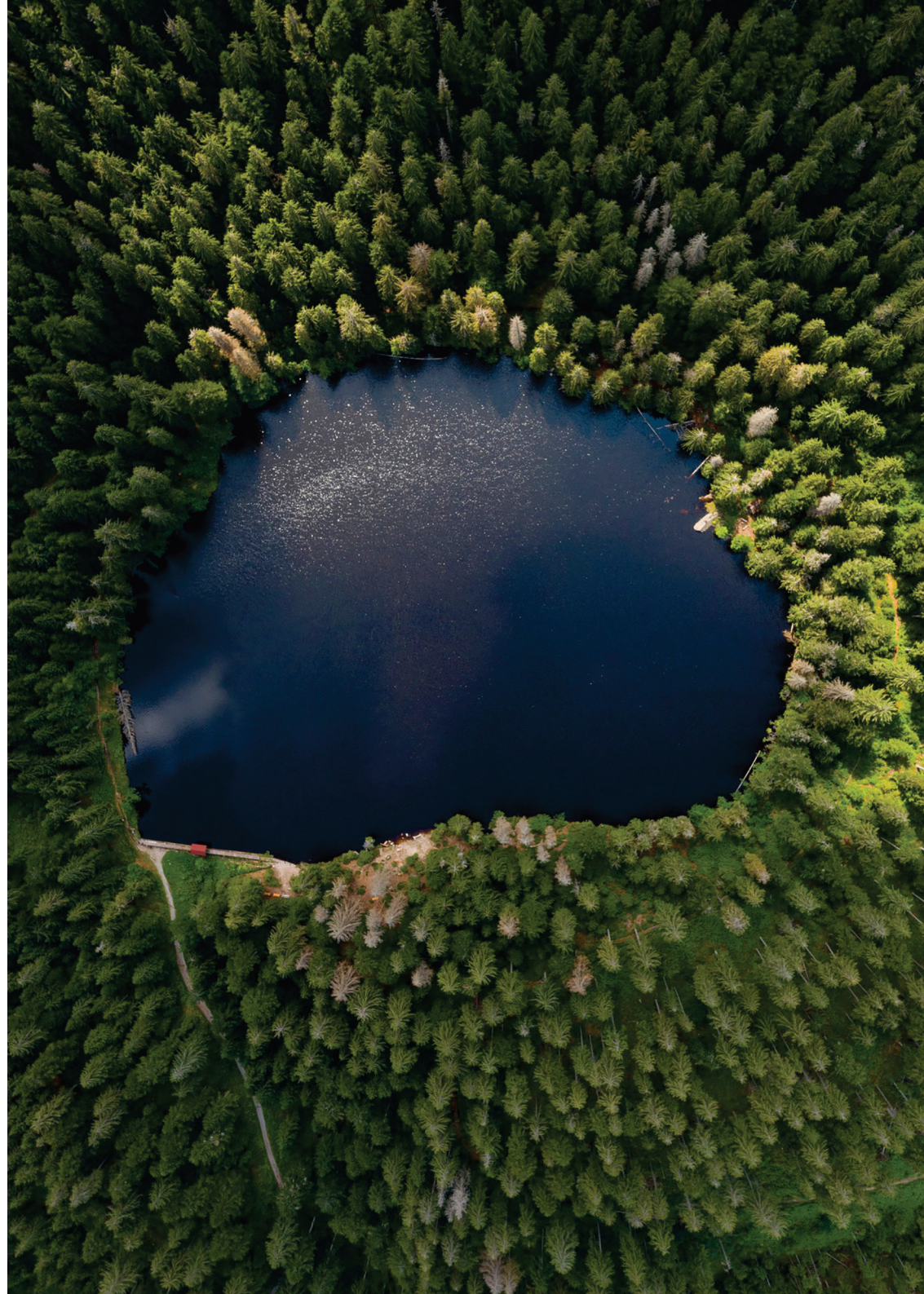
Nel corso del processo di reporting dell'esercizio 2021, si segnala che è stato valutato di aggiornare specifici dati dell'anno 2020, a seguito di affinamenti intervenuti per il calcolo degli stessi, come riportato in nota alle tabelle di riferimento. In particolare, i dati aggiornati sono riportati all'interno dei capitoli *Impatto ambientale di processo* e *Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori*.

Il processo di reporting coordinato dalla funzione Amministrazione, Finanza e Controllo ha utilizzato appositi Reporting Package inviati ai responsabili delle informazioni competenti.

La Dichiarazione è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione di Newlat Food S.p.A. in data 18 marzo 2022.

La revisione indipendente della Dichiarazione non finanziaria – Limited assurance – è stata affidata a PricewaterhouseCoopers S.p.A. e si è conclusa con il rilascio della “Relazione della società di revisione indipendente sulla dichiarazione consolidata di carattere non finanziario ai sensi dell'art. 3.C.10, D.lgs. 254/2016 e dell'art. 5 regolamento Consob adottato con delibera n. 20267 del gennaio 2018”. La Relazione è disponibile a pag. 142 del presente documento.

Come richiesto dalla Regolamento UE 852/2020 (Tassonomia UE), articolo 8 - Trasparenza delle imprese nelle dichiarazioni di carattere non finanziario, il Gruppo è chiamato a fornire informazioni in merito alle attività cd. *Taxonomy eligible* ed in particolare a fatturato, spese in conto capitale e spese operative relativi ad attivi o processi associati ad attività economiche considerate ecosostenibili secondo quanto previsto dai relativi atti delegati. Tale informazione, riportata all'interno del capitolo “Regolamento UE 852/2020” non è oggetto della *Limited assurance* sopra citata.



2.2

Modello di business e catena del valore

[GRI 102-2]; [GRI 102-6]; [GRI 102-9]

Il Gruppo Newlat Food nasce nel 2004 a Reggio Emilia, in cui risiede ancora oggi la Sede Legale.

La Società e indirettamente il Gruppo, ha perseguito e sta perseguendo una crescita continua, grazie anche all'attuazione di una politica incentrata sulle acquisizioni sia di aziende che di marchi, riconosciuti sia a livello nazionale che a livello internazionale.

La storia del Gruppo Newlat Food comincia, quindi, con la prima acquisizione relativa al marchio Guacci avvenuta nel 2004, proseguendo poi nell'anno successivo con l'acquisizione del marchio Pezzullo, prima e, successivamente, dell'intero stabilimento sito in Eboli (allora proprietà di Nestlé).

Negli anni successivi, dal 2008, il Gruppo allarga il proprio portafoglio prodotti acquisendo la Società Giglio, specializzata nel settore lattiero e caseario.

Sempre nel 2008 le acquisizioni proseguono, dapprima, con l'acquisto dello storico stabilimento Buitoni a Sansepolcro, appartenente a Nestlé e, successivamente, con il conseguimento della licenza di utilizzo del marchio Buitoni.

Nel 2020, inoltre, il Gruppo, ha acquisito la quota di maggioranza della società Centrale del Latte d'Italia.

Infine, nel mese di agosto 2021 è stato acquistato il 100% delle azioni ordinarie della società inglese Symington's Limited, operante nel settore alimentare con la produzione di Instant Noodles e Ready Food.

Oggi, grazie alla strategia perseguita, il Gruppo vanta un consolidato posizionamento nel mercato domestico e una presenza rilevante sul mercato tedesco e sul mercato britannico attraverso le controllate Newlat GmbH e Symington's, quest'ultima presente anche sul mercato statunitense e su quello australiano.

A partire dal 1° gennaio 2022 è terminata la concessione del marchio Buitoni per i prodotti realizzati dal Gruppo presso lo stabilimento di Sansepolcro (Arezzo), il quale continua ad operare realizzando con la medesima attenzione e qualità prodotti con marchi di proprietà del Gruppo.

Di seguito si riporta un elenco dei Marchi e delle Società coinvolte nelle acquisizioni, riportando il dato relativo all'anno in cui l'operazione si è conclusa.



TABELLA 2 - ACQUISIZIONI DI SOCIETÀ E MARCHI

| Società/Marchi | Anno Acquisizione |
|---|-------------------|
| Guacci | 2004 |
| Pezzullo | 2005 |
| Corticella | 2006 |
| Matese | 2008 |
| Giglio | 2008 |
| Stabilimento Sansepolcro (Licenza Buitoni fino al 31/12/2021) | 2008 |
| Polenghi Lombardo | 2008 |
| Optimus | 2009 |
| 3Glöcken | 2013 |
| Birkel | 2013 |
| Centrale del Latte di Salerno | 2014 |
| Stabilimento di Ozzano Tarò (co packing Plasmon) | 2015 |
| Delverde | 2019 |
| Centrale del Latte D'Italia | 2020 |
| Symington's | 2021 |

Come si evince dalla Tabella 1 sopra riportata, relativa al perimetro di rendicontazione, il Gruppo opera attraverso diciotto impianti produttivi, di cui quattordici in Italia, uno in Germania e tre nel Regno Unito, suddivisi come di seguito:

- » **5 stabilimenti di pasta**, di cui uno produttore anche di **prodotti da forno**;
- » **7 stabilimenti** di trasformazione del **latte**;
- » **2 molini**;
- » **1 stabilimento di prodotti senza glutine, aproteici e baby food**;
- » **3 stabilimenti di zuppe e ready meal**.

I **dipendenti impiegati** dal Gruppo sono **più di duemila** e per lo più sono impiegati nei centri produttivi siti in Italia e in Inghilterra.

Da sottolineare, con riferimento all'ultimo biennio di rendicontazione in oggetto, il fatto che l'attività svolta dall'Azienda, essendo legata a beni essenziali, ovvero necessari al consumo quotidiano, non ha subito impatti significativi sulle vendite, nonostante la condizione pandemica. Tale aspetto, ha reso visibile la resilienza del modello di business del



Gruppo, in un contesto complesso e difficile come quello venutosi a determinare a seguito del diffondersi del coronavirus.

Relativamente all'emergenza sanitaria, L'Azienda ha lavorato per garantire misure rigorose ai propri lavoratori al fine di operare in sicurezza, a conferma di un forte impegno nel rispettare le normative e i protocolli sanitari.

L'Azienda è un importante player dell'industria agro-alimentare italiana ed europea. In particolare, il Gruppo è attivo nel settore del food and beverage e opera principalmente nel mondo della pasta, dei prodotti lattiero-caseari, dei prodotti da forno, dei prodotti speciali, tra cui alimenti per

l'infanzia e per persone con esigenze nutrizionali specifiche, e di altri prodotti pronti, come noodles istantanei, zuppe, sughi e preparati. Le principali attività del Gruppo consistono nella selezione dei fornitori e nell'acquisto delle materie prime necessarie per l'esercizio del proprio business e nella produzione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione e distribuzione degli alimenti e delle bevande. Il Gruppo acquista sia materie prime alimentari, sia imballaggi e packaging, essenziali per confezionare il prodotto e garantire la massima qualità e la corretta conservazione, sia servizi, indispensabili per assicurare la continuità dei processi produttivi. La tabella che segue mostra la spesa totale e la quota di acquisti suddivisa per categoria di fornitori.

| TABELLA 3 - SPESA TOTALE PER CATEGORIA DI FORNITORI | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|
| Fornitori - spesa (mln) | 2021 | | 2020 | | 2019 | |
| Tipologia Fornitura | mln € | % | mln € | % | mln € | % |
| Beni | 304 | 71% | 274 | 74% | 160 | 79% |
| Servizi | 124 | 29% | 98 | 26% | 44 | 21% |
| Totale | 428 | 100% | 372 | 100% | 204 | 100% |



La maggior parte degli acquisti è legata alla fornitura di materia prima e prodotti semilavorati, rispecchiando, quindi, le caratteristiche delle attività aziendali, incentrate sulla produzione di beni alimentari di prima necessità. È possibile, inoltre, notare un graduale incremento della spesa per beni e servizi, dovuto alla crescita del Gruppo, avvenuta, principalmente, attraverso le acquisizioni effettuate nell'ultimo triennio, la conseguente espansione sul mercato e l'ampliamento della gamma di prodotti offerti.

Il Gruppo ha a cuore la qualità e la sicurezza dei propri prodotti al fine di tutelare la salute del consumatore ed opera in un mercato B2B, i cui principali clienti sono la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) ed i punti vendita tradizionali di generi alimentari che vengono puntualmente riforniti per garantire al cliente finale un prodotto fresco e sempre disponibile. Qualità, freschezza e sicurezza dei prodotti sono assicurate non solo attraverso i numerosi controlli effettuati sul prodotto durante tutte le fasi del ciclo produttivo, ma anche grazie ad un'accurata selezione delle materie prime e dei fornitori, questi ultimi qualificati sulla base di vari elementi, tra cui: gli elevati standard qualitativi, l'adempimento agli obiettivi di business e di crescita responsabile del Gruppo e l'ottimizzazione del costo delle materie prime, al fine di mantenere un vantaggio competitivo a livello di qualità e di servizio complessivo offerto al cliente.

Per rendere possibile tutto ciò, il Gruppo si impegna, a tracciare e certificare la provenienza delle materie prime, privilegiando, ove possibile, fornitori operanti all'interno delle stesse nazioni in cui sono situati gli stabilimenti produttivi dell'Azienda. Considerato l'alto tasso di deperimento di alcuni ingredienti, come i prodotti lattiero-caseari, la relativa vicinanza tra i fornitori e le sedi di trasformazione è di fondamentale importanza per garantire le ottime condizioni qualitative e di sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva, fino al consumatore finale. Il Gruppo ha, infatti, un forte presidio sulla filiera della materia prima latte, con conferenti locali soprattutto in Piemonte, Veneto, Toscana e Campania, frequentemente controllati e nei confronti dei quali investe nell'ottica di una valorizzazione reciproca di lungo periodo.

Le seguenti tabelle mostrano la quota di acquisti effettuati da fornitori locali¹ sul totale della spesa del Gruppo, riportando anche la quantità di spesa su fornitori locali, suddivise per società e rispettivi paesi di esercizio.

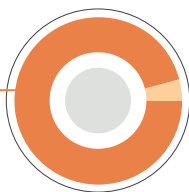
¹ I fornitori sono considerati locali se aventi sede legale nello stesso Stato in cui la fornitura è acquistata e trasformata da uno degli stabilimenti del Gruppo. Pertanto, i fornitori locali di Germania e Regno Unito risultano avere sede legale nelle due rispettive nazioni, ugualmente, si considerano fornitori locali per l'Italia tutti quelli aventi sede in Italia.

| TABELLA 4 - PERCENTUALE DI SPESA CONCENTRATA SU FORNITORI LOCALI [GRI 204-1] | | | | | | |
|--|-------|------|-------|------|-------|------|
| Fornitori - spesa (mln) | 2021 | | 2020 | | 2019 | |
| | mln € | % | mln € | % | mln € | % |
| Acquisto beni e servizi di Newlat Food S.p.A. e CLI S.p.A. | 338 | 100% | 323 | 100% | 161 | 100% |
| di cui acquisto beni e servizi da ITALIA | 329 | 98% | 299 | 92% | 135 | 84% |
| Fornitori - spesa (mln) | 2021 | | 2020 | | 2019 | |
| | mln € | % | mln € | % | mln € | % |
| Acquisto beni e servizi di Newlat GmbH | 47 | 100% | 49 | 100% | 43 | 100% |
| di cui acquisto beni e servizi da GERMANIA | 44 | 94% | 32 | 66% | 37 | 86% |
| Fornitori - spesa (mln) | 2021 | | 2020 | | 2019 | |
| | mln € | % | | | | |
| Acquisto beni e servizi di Symington's Ltd | 43 | 100% | | | | |
| di cui acquisto beni e servizi da INGHILTERRA | 36 | 84% | | | | |

A riprova della grande attenzione che l'Azienda pone alla valorizzazione del proprio territorio ed al supporto all'indotto locale, i dati mostrano l'alta percentuale di beni e servizi acquistati da fornitori situati nella medesima nazione in cui le diverse società del Gruppo operano. Ben il 96% degli acquisti a valore proviene da fornitori considerati locali.

96%

ACQUISTI A VALORE
DA FORNITORI
CONSIDERATI LOCALI



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Il contributo del gruppo all'agenda 2030

L'Azienda concorre con il proprio business al raggiungimento di alcuni tra i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (dall'inglese Sustainable Development Goals - SDGs) identificati dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030.

L'attuazione dell'Agenda 2030 richiede, infatti, un forte coinvolgimento non solo da parte delle istituzioni, ma da parte di tutti gli attori della comunità, tra cui le imprese. Tra gli obiettivi che la Comunità Internazionale si è posta, molti sono strettamente connessi agli attuali sistemi alimentari. Circa un terzo delle emissioni di gas serra globali si devono al sistema agroalimentare¹, il 70% dei

prelievi di acqua dolce mondiali sono indirizzati all'agricoltura² e, solo in Italia, l'impiego nella filiera agroalimentare conta più di 17 milioni di addetti³. Consapevole dei potenziali impatti sulle tematiche di natura ESG, il Gruppo ha avviato un percorso finalizzato a valorizzare il proprio contributo al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Tali Obiettivi sono stati individuati considerando le specificità del settore alimentare e tenendo conto del modello di business del Gruppo, del suo Codice Etico, delle pratiche, delle politiche seguite e delle attività svolte. Alla luce di tali considerazioni, si riportano gli Obiettivi a cui il Gruppo può contribuire.

² Ritchie, H., & Roser, M. (2020). Environmental Impacts of Food Production. Tratto da Our World in Data: <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

³ Cirianni, A., Fanfani, R., & Gismondi, R. (2021). Struttura produttiva e performance economica della filiera agroalimentare italiana. Roma: Istat. Tratto da https://www.istat.it/it/files/2021/06/IWP_4-2021.pdf

¹ Ritchie, H., & Roser, M. (2020). Environmental Impacts of Food Production. Tratto da Our World in Data: <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food#breakdown-of-where-food-system-emissions-come-from>

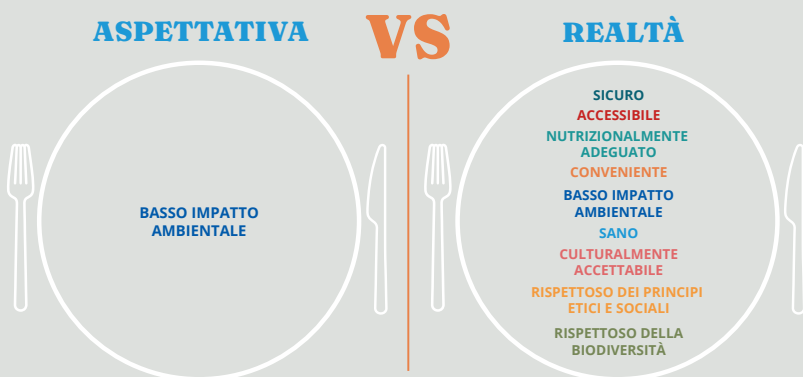


Mission e Vision del Gruppo

In virtù dei propri valori, politiche e attività, l'Azienda ha definito una mission e una vision di Gruppo. La mission è quella di perseguire il benessere del consumatore mediante la realizzazione di prodotti sani e di qualità, a prezzi accessibili, promuovendo la migliore tradizione italiana, mentre la vision di Gruppo è quella di veicolare marchi "Made in Italy" che siano rappresentativi del cibo sano e che abbiano una diffusione mondiale, nonché di porsi come un player consolidatore nel settore agro-alimentare.

Per il nostro Gruppo lo sviluppo responsabile passa attraverso una conduzione del business che tiene conto di molteplici aspetti e non mira soltanto ad offrire un prodotto con un ridotto impatto ambientale. Infatti, nelle attività di Ricerca e Sviluppo si tiene conto anche - con altrettanta attenzione - degli impatti che il cibo ha sulla salute dell'uomo e sulla sicurezza offerta al consumatore, dell'accessibilità nei confronti di tutte le fasce della popolazione e del rispetto di tutti gli usi e le abitudini alimentari.

COME MANGIARE IN MODO SOSTENIBILE



Il modello di corporate governance e la gestione della sostenibilità

[GRI 102-18]

Newlat Food S.p.A. ha strutturato un Modello di Corporate Governance basato sulle raccomandazioni del Codice di Corporate Governance di Borsa Italiana.

Newlat Food S.p.A. ha adottato una forma di amministrazione e controllo di tipo tradizionale. Pertanto, la gestione aziendale è attribuita al Consiglio di Amministrazione, le funzioni di vigilanza al Collegio Sindacale e la revisione legale dei conti, nonché il controllo contabile, alla Società di Revisione nominata dall'Assemblea degli Azionisti.

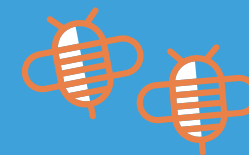
Il Gruppo sta prestando attenzione all'adeguamento del proprio assetto societario, alle migliori pratiche internazionali, all'aggiornamento dei propri Codici di riferimento e all'implementazione di processi per la gestione dei rischi, secondo i principali framework di riferimento. La gestione della sostenibilità è diventata parte integrante della strategia del Gruppo a partire dal 2021. Nel corso dell'anno è stato costituito anche un Comitato Direzionale di Sostenibilità, a diretto riporto del Consiglio di Amministrazione, composto dalle principali funzioni aziendali coinvolte nello sviluppo di politiche e pratiche del business.

Nel corso dell'anno 2021 il Gruppo ha, inoltre, integrato all'interno del proprio modello di Enterprise Risk Management (ERM) i principali rischi di natura ESG, valutando assieme al management le modalità di gestione di questi e identificando attività di rimedio laddove ritenute necessarie. Si rimanda alla sezione "Politiche e rischi" per ulteriori dettagli.

Con l'obiettivo di incrementare la propria trasparenza, il proprio impegno e la propria attenzione nei confronti delle tematiche ESG, il Gruppo ha definito un Piano di Sostenibilità pluriennale, approvato dal Consiglio di Amministrazione e illustrato di seguito. Tale piano potrà essere oggetto di integrazioni nel corso degli anni futuri.

Tabella 5

Piano di Sostenibilità del Gruppo



| DEADLINE | OBIETTIVI | TARGET |
|----------|---|--|
| 2022 | INTEGRAZIONE POLITICHE DI GRUPPO | <ul style="list-style-type: none"> Formalizzazione di una Politica di Sostenibilità Formalizzazione di una Politica Ambientale Formalizzazione di una Politica D&I Formalizzazione di una Politica sui Diritti Umani |
| | INTEGRAZIONE VALORI DI GRUPPO | <ul style="list-style-type: none"> Definizione di un sistema valoriale comune per tutte le società del Gruppo Pubblicazione di un Codice di Condotta unico per il Gruppo |
| | RIDUZIONE SPRECO ALIMENTARE | Avvio collaborazione con Too Good To Go per il recupero dei prodotti alimentari a ridotta vita utile |
| | AUMENTARE IL PRESIDIO SULLA CATENA DI FORNITURA AL FINE DI GARANTIRE L'ALLINEAMENTO DEI VALORI DI GRUPPO LUNGO L'INTERA CATENA DEL VALORE | Integrazione di ulteriori elementi ESG nelle attività di presidio sulla catena di fornitura per le società italiane |
| | AUMENTO DELLA SENSIBILITÀ SULLE TEMATICHE INERENTI ALLA SOSTENIBILITÀ ALL'INTERNO DEL GRUPPO | Sviluppare un programma formativo dedicato ai facilitatori sui temi della sostenibilità e sulla sua promozione in Azienda |
| | ATTENZIONE AI DIPENDENTI | Mantenere l'asseverazione di parte terza sul Sistema di gestione della Salute e sicurezza sul lavoro per gli stabilimenti italiani |
| 2024 | RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI | Implementazione SGA Certificato ISO 14001 su tutti gli stabilimenti Centrale del Latte d'Italia |
| | REALIZZAZIONE STAKEHOLDER ENGAGEMENT | Avvio del dialogo con tutte le categorie di Stakeholder identificate dal Gruppo |

Regolamento UE 852/2020

Il Regolamento sulla Tassonomia (di seguito anche "Regolamento") è una componente chiave del piano d'azione della Commissione Europea volto a reindirizzare i flussi di capitali verso un'economia più sostenibile. In seguito all'emanazione di tale documento, dal 2022, il Gruppo, in quanto realtà soggetta alla Direttiva Europea 2014/95/UE sulla Dichiarazione Non Finanziaria, è tenuto a divulgare informazioni in merito all'allineamento alla tassonomia utilizzando specifici indicatori, ovvero la quota di fatturato, le spese in conto capitale (Capex) e le spese operative (Opex) associate alle attività economiche c.d. taxonomy eligible, ovvero recanti un contributo sostanziale ai primi due obiettivi ambientali contenuti nel Regolamento: la mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici.

In linea con l'articolo 8, comma 2 del Regolamento e sulla base delle attività che il Gruppo svolge quale realtà attiva nel settore alimentare, sono state esaminate tutte le attività definite taxonomy eligible ed elencate nell'Atto Delegato (di seguito anche "Atto").

Dopo un'analisi approfondita che ha coinvolto tutte le divisioni e le funzioni aziendali, nessuna delle principali attività economiche del Gruppo è risultata taxonomy eligible. Si può, quindi, concludere, che il Gruppo, con le sue operations, non è identificabile come una fonte rilevante di emissioni di gas serra.

La valutazione sulla taxonomy-eligibility ha tenuto in considerazione le attività core del Gruppo, ovvero la produzione, la trasformazione e la commercializzazione di alimenti e bevande. Parallelamente, altre attività non considerate fonti di reddito, come la gestione degli immobili

di proprietà, l'ampliamento dei siti produttivi e la gestione o l'installazione degli impianti produttivi non sono state riportate come attività taxonomy-eligible, né sono state incluse negli indicatori chiave di performance (KPI) del Gruppo in quanto non rientrano tra le fonti di ricavo.

Dall'anno di rendicontazione 2021, i KPI Ricavi, Capex ed Opex devono essere rendicontati in relazione alle attività economiche taxonomy eligible ed a quelle non taxonomy eligible.

I Ricavi del Gruppo derivano da attività non taxonomy eligible, pertanto non sono coperti dall'attuale Atto Delegato. Conseguentemente le spese in conto capitale e le spese operative relative alle attività del Gruppo sono da ritenersi non taxonomy eligible.

Nella tabella di seguito sono, comunque, riportate le informazioni su Ricavi, Capex e Opex.

TABELLA 6 - QUOTA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE TAXONOMY-ELIGIBLE E NON TAXONOMY-ELIGIBLE SUL TOTALE CONSOLIDATO DI FATTURATO, CAPEX E OPEX

| | Quota delle attività economiche taxonomy-eligible | Quota delle attività economiche non taxonomy-eligible |
|--|---|---|
| Ricavi | 0% | 100% |
| Spese in conto capitale (Capex) | 0% | 100% |
| Spese operative (Opex) | 0% | 100% |

2.3

Stakeholder Engagement

[GRI 102-40]; [GRI 102-42]; [GRI 102-43]

Il Gruppo Newlat Food entra costantemente in contatto con diverse tipologie di soggetti, i quali generano nei confronti del Gruppo medesimo interessi e aspettative. Tali soggetti sono quindi definibili come stakeholder e possono riferirsi sia a soggetti interni alla struttura del Gruppo, come i soci e gli azionisti e i dipendenti, sia all'esterno del medesimo, come accade per i fornitori, i clienti, i consumatori e le comunità locali.

A ogni tipologia di stakeholder, corrisponde una differente e specifica linea di relazione. Tale diversità è diretta conseguenza della differenza sostanziale che si riscontra tra gli interessi e le aspettative maturati dagli stessi.

Ne consegue che il Gruppo, volendo porre sempre maggiore attenzione al dialogo con tali soggetti, dovrà rivolgersi agli stessi, in maniera differenziata, attraverso un dialogo indirizzato con cura e precisione.

La rilevanza di tale dialogo, infatti, è data principalmente dal fatto che lo stesso permette al Gruppo di raggiungere obiettivi di miglioramento e potenziamento della conoscenza della propria rete, permettendo, da un lato, l'aumento degli impatti positivi su di essa generati e, dall'altro, di mitigare gli impatti negativi delle attività aziendali sull'ambiente e sulla società. Il dialogo, consente, infatti, al Gruppo di raccogliere informazioni importanti sul contesto di riferimento in cui è inserito e di ricevere un costante riscontro sul proprio operato, facilitando così uno sviluppo responsabile del proprio business e dell'ambiente di riferimento.

Nel 2021, con l'obiettivo di instaurare un dialogo proficuo e costante nel tempo con tutti i portatori d'interesse, il Gruppo ha avviato un piano

pluriennale di Stakeholder Engagement, grazie al quale sono stati coinvolti numerosi soggetti attraverso incontri one-to-one, workshop e survey online. Tale esercizio permetterà tempestivamente di cogliere variazioni negli impatti del Gruppo e di evolvere le dinamiche di business di conseguenza.

Gli stakeholder dell'Azienda vengono rappresentati in forma schematica nella figura 1 dalla quale si evince che il Gruppo vuole dare ai propri portatori di interesse una uguale, benché specifica, importanza.

Nel seguito del documento viene riportata una breve descrizione per ogni stakeholder, al fine di indicarne gli aspetti di rilevanza:

- » Identificazione dei soggetti portatori di interesse;
- » Identificazione degli interessi specifici per ogni stakeholder;
- » Tipologia di relazione e obiettivi di dialogo;
- » Importanza e attenzione riposta dal Gruppo, anche con riferimento agli ambiti rilevanti.



Figura 1

Stakeholder del gruppo



Soci e azionisti

Le società Newlat Food e Centrale del Latte d'Italia sono quotate sul segmento Star del Mercato Telematico Azionario di Borsa Italiana S.p.A. La struttura azionaria delle due società, aggiornata a dicembre 2021, si presenta come rappresentata all'interno della figura 2.

Oltre alle normali forme di comunicazione di natura cogente, il Gruppo vuole porre attenzione ai soci e agli azionisti, anche attraverso il presente documento e attraverso una rendicontazione interna che sia veritiera, fruibile e tempestiva.

Al fine di garantire l'impegno in tale obiettivo, il Gruppo ha istituito figure specifiche, quali Investor Relator (per la comunicazione a soci e azionisti) e il Dirigente Preposto, nonché i consueti organi di controllo interno ed esterno (per garantire la veridicità dei dati riportati al vertice).

Figura 2 - Distribuzione azioni Newlat Food S.p.A.

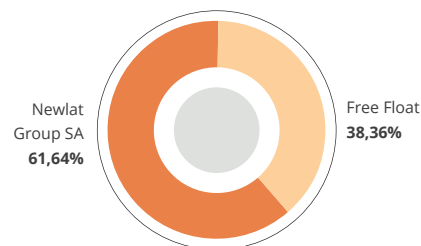
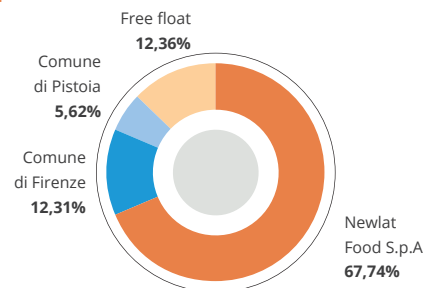


Figura 3 - Distribuzione azioni Centrale del Latte d'Italia S.p.A.



Dipendenti

L'Azienda considera da sempre il personale come uno tra i più rilevanti asset.

Il Gruppo investe costantemente sui propri dipendenti per garantire la salute e la sicurezza sull'ambiente di lavoro, una continua crescita professionale e un loro coinvolgimento diretto.

Il Gruppo valorizza il proprio rapporto con i lavoratori definendo linee guida di gruppo, volte a definire e condividere i valori e la mission aziendale.

Con riferimento all'emergenza sanitaria da COVID-19 ed ai relativi impatti sui dipendenti del Gruppo, il Gruppo, sin da inizio 2020, ha implementato misure di contrasto e contenimento del virus negli ambienti di lavoro tutelando così i dipendenti e curando le necessità dei singoli.



Fornitori

Per la realizzazione dei propri prodotti, l'Azienda si avvale di fornitori che supportino il Gruppo nel raggiungimento degli obiettivi di business e di sviluppo sostenibile.

In particolare, il Gruppo vuole che siano garantiti, per i propri prodotti, elevati standard qualitativi ottimizzando il costo delle materie prime, al fine di mantenere un vantaggio competitivo anche sul lato commerciale.

Anche per tale motivo l'Azienda, punta a sviluppare partnership e collaborazioni orientate al lungo periodo. In tal modo, il Gruppo instaura circoli virtuosi di fornitura, orientati alla fiducia e alla crescita futura.



Clients

La rete commerciale del Gruppo è composta principalmente da agenti, con i quali l'Impresa ha instaurato, nel tempo, solidi rapporti di collaborazione, al fine di raggiungere in maniera efficiente ed efficace i propri clienti. Benché la maggior parte dei clienti appartengano alla Grande Distribuzione Organizzata, il Gruppo ha da sempre mantenuto aperti i canali minori della distribuzione, cercando di favorire anche il raggiungimento più diretto del consumatore finale.

Il Gruppo effettua attività di promozione e marketing, al fine di instaurare un dialogo diretto con i propri clienti. Tuttavia, vi è la consapevolezza che lo strumento di dialogo più forte è dato dall'attenzione che l'Azienda pone sul livello di qualità e di sicurezza alimentare dei propri prodotti. Per tale motivo, il Gruppo, anche mediante l'ottenimento di diverse certificazioni, ha voluto implementare un sistema di specifici presidi posti lungo tutte le fasi del ciclo di approvvigionamento e produttivo.



Comunità locale

Il Gruppo intende stabilire una chiara e delineata presenza all'interno dell'ambiente in cui è inserito. In tal senso, l'ambiente è inteso sì come l'area geografica in cui il Gruppo opera, ma anche come insieme degli elementi che costituiscono tali aree. Tra questi elementi, vi è la comunità locale e lo sviluppo socio economico di questa. L'Impresa programma e conduce diverse iniziative per il sostegno delle numerose comunità in cui si inserisce, talvolta di carattere benefico, talvolta volte alla sensibilizzazione, talvolta allo sviluppo.

Da non dimenticare, è, inoltre, l'apporto all'indotto locale che il Gruppo, in quanto realtà positivamente operativa sul mercato, fornisce su gran parte del territorio.



Enti certificatori

Il Gruppo ha voluto, nel tempo, implementare un sistema di gestione delle proprie attività che permettesse il pieno rispetto delle normative vigenti, oltre che il rispetto delle best practice di riferimento.

Per ottenere un sufficiente grado di adeguamento a tali aspetti, il Gruppo ha investito in alcune delle più importanti certificazioni relative al settore, ponendo il proprio focus sul garantire elevata qualità nei prodotti e negli standard applicati nei processi di lavorazione.

Informazioni più dettagliate sulle tipologie e sull'applicabilità delle certificazioni per stabilimento, sono disponibili nel paragrafo "Certificazioni" e nell'Allegato 1, posto in calce al presente documento.



Consumatori

La soddisfazione del consumatore è da sempre l'obiettivo primario del Gruppo. L'Impresa, infatti, dedica grande attenzione per garantire la qualità e la sicurezza dei propri prodotti. Il Gruppo, per perseguire l'obiettivo, mira ad una continua innovazione attraverso significativi e costanti investimenti nella ricerca e nello sviluppo, al fine di rispondere alle esigenze crescenti del mercato, tanto a livello nutrizionale, quanto nel gusto. Inoltre, grazie all'ampia gamma di offerta, il Gruppo si propone di soddisfare particolari fasce di consumatori con esigenze nutrizionali specifiche dovute all'età, a motivi di salute, a intolleranze alimentari, o a fattori etici, culturali e religiosi.



Sindacati

I sindacati, nel loro ruolo di rappresentanti dei lavoratori, sono gli interlocutori con cui il Gruppo si rapporta per l'applicazione dei contratti, la

gestione delle normative e la definizione di progetti e iniziative riguardanti i dipendenti in un'ottica di valorizzazione e tutela del lavoro nell'attività dell'impresa.



Investitori

Chi sceglie di investire e riporre la propria fiducia nel Gruppo è da sempre alla base dell'operato dell'Azienda. Il supporto fornito è imprescindibile e la volontà di instaurare un rapporto che guardi al lungo termine è da sempre un obiettivo comune. Tra questi, oggi vi sono soprattutto soggetti che hanno visto crescere le attività del Gruppo nel corso del tempo e che perseguono uno sviluppo responsabile.



Istituti di credito

Le opportunità di crescita del Gruppo passano attraverso i rapporti con gli istituti di credito, quali partner insostituibili per la valorizzazione delle risorse e delle capacità finanziarie dell'Impresa. Dimostrarsi un partner affidabile ed attento al perseguimento di una crescita rispettosa degli interessi di tutti gli stakeholder è un elemento chiave per il successo condiviso.



Agricoltori e filiere

Il rapporto con gli attori del mondo agricolo da cui il Gruppo acquista le materie prime è di fondamentale importanza per garantire la continuità operativa, la qualità e la sicurezza dei prodotti e per conseguire la soddisfazione del consumatore. Il Gruppo cura i rapporti con numerosi agricoltori all'interno di varie filiere e riconosce gli sforzi di questi attraverso attività periodiche di audit in modo da assicurare anche al consumatore finale elevati standard, non solo da punti di vista qualitativo, ma anche di impatto ambientale e sociale.

L'Azienda, infatti, favorisce pratiche agricole attente agli impatti sociali ed ambientali, supportando lo sviluppo degli agricoltori. In particolare, per quanto riguarda la materia prima latte, il Gruppo, tramite la controllata Centrale del Latte d'Italia, ha sviluppato un esteso presidio sulla filiera di approvvigionamento consentendo così un congruo riconoscimento ai produttori di latte e la salvaguardia del territorio e del patrimonio zootecnico tramite, ad esempio, la valorizzazione del rispetto dei principi di benessere animale.



Finanziatori

I finanziatori contribuiscono allo sviluppo del Gruppo attraverso il prestito di capitali, pertanto, il Gruppo assicura ai propri finanziatori la trasparenza delle informazioni rendicontate aventi un impatto sulle valutazioni e sulle decisioni degli stessi. L'Impresa intrattiene con i finanziatori rapporti fondati su correttezza e trasparenza garantendo stabilità e credibilità. Allo stesso modo, i finanziatori vengono scelti tra quelli che presentano tutte le necessarie garanzie di solidità, trasparenza e che operano nel mercato con consolidata esperienza.



Università ed enti di ricerca

Le sinergie tra il Gruppo, le Università ed altri Enti di ricerca hanno permesso di intraprendere progetti orientati all'innovazione, alla ricerca e allo sviluppo di processi e di prodotti volti a soddisfare sempre più i consumatori. Grazie a tali collaborazioni, il Gruppo porta avanti anche attività formative, legate principalmente alla promozione di una cultura alimentare corretta.

Tra gli enti e le università con cui il Gruppo collabora vi sono quelle dei territori in cui opera maggiormente, nell'ottica di consolidare sempre più e valorizzare il rapporto con il territorio.



2.4

I temi materiali per il gruppo

[GRI 102-47]

L'individuazione dei temi materiali è il risultato del processo di identificazione, valutazione e classificazione, in ordine di priorità, degli elementi ESG rilevanti per il Gruppo Newlat Food e per i suoi stakeholder, così come previsto dalle linee guida GRI Standards 2016.

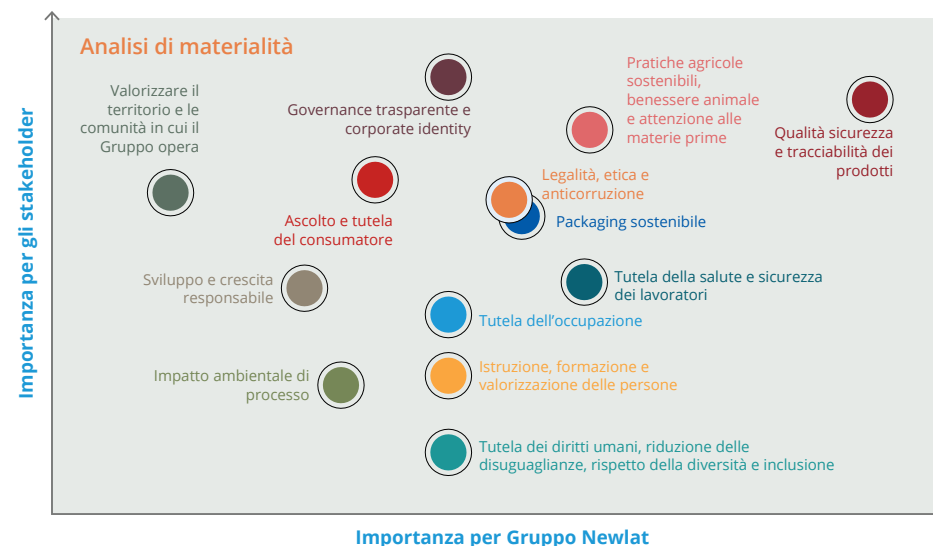
Il concetto di "rilevanza" è strettamente legato, tra i vari aspetti, anche alla capacità di tali temi di influenzare la capacità del Gruppo di creare valore non solo nel breve, bensì anche nel medio e lungo periodo.

Il Gruppo ha quindi valutato i possibili temi materiali con lo scopo di individuare quelli rilevanti per l'organizzazione in ambito non finanziario, i quali potrebbero aiutare i portatori di interesse a decidere

se investire o meno sull'azienda, creando quindi valore per quest'ultima.

Come evidenziato nel paragrafo precedente, nell'anno 2021, il Gruppo ha intrapreso un piano di stakeholder engagement. Il processo di aggiornamento della matrice di materialità della presente DNF ha, quindi, richiesto la valutazione dei temi rilevanti sia in ottica interna, tramite il coinvolgimento del management, che in ottica esterna, attraverso il coinvolgimento diretto degli stakeholder.

Il risultato del processo di analisi di materialità sopra descritto è costituito, quindi, da un elenco di temi ritenuti chiave per lo sviluppo responsabile del business e per valutarne e gestirne gli impatti, i quali sono stati oggetto di approvazione da parte del Consiglio di Amministrazione.



Di seguito, si riporta, inoltre, la tabella di raccordo tra i temi richiesti dal D. Lgs. 254/16 e gli aspetti materiali individuati dal Gruppo, i quali troveranno, nel prosieguo, una rendicontazione puntuale e specifica.

| TABELLA 7 - RACCORDO TRA GLI AMBITI DEL D. LGS. 254/16 E I TEMI MATERIALI DEL GRUPPO | | |
|--|--|--|
| Ambiti indicati dal D.Lgs 254/16 | Tema materiale | Descrizione della tematica materiale |
| Aspetti ambientali | Packaging sostenibile | Tra i materiali utilizzati dal Gruppo, una parte significativa è legata al packaging, oggetto che deve garantire la qualità e la soddisfazione al consumatore finale di ogni nostro prodotto. Nell'ottica di garantire la migliore performance ambientale possibile la nostra attenzione si concentra su: riduzione in termini assoluti del materiale di packaging, predilezione per materiali riciclabili e possibilmente da fonti rinnovabili. Ci impegniamo inoltre ad adottare e promuovere con i nostri stakeholder comportamenti volti al miglioramento dell'impatto ambientale del packaging. |
| | Impatto ambientale di processo | L'intera catena del valore del Gruppo ha impatti sull'ambiente, a partire dagli approvvigionamenti, passando per la produzione fino alla distribuzione. Le produzioni attualmente attive e la ricerca e lo sviluppo per nuovi prodotti e nuove tecnologie devono avere come obiettivo quello di un miglioramento continuo per limitare l'impatto ambientale in termini di consumi energetici, emissioni, produzione di rifiuti e consumo di acqua. Quest'ultima è una risorsa limitata e fondamentale, che riveste una particolare importanza per le nostre produzioni. Monitorare ed efficientare l'utilizzo dell'acqua nei nostri stabilimenti, è un impegno costante, così come la gestione attenta dei prelievi e degli scarichi di acqua per ridurre i consumi e gli impatti sui bacini idrici. |
| | Pratiche agricole sostenibili, benessere animale e attenzione alle materie prime | Sostenere un'agricoltura rispettosa dei criteri di sostenibilità che permetta di soddisfare il fabbisogno alimentare mondiale garantendo la salvaguardia dell'ambiente e la tutela di agricoltori e consumatori è un elemento chiave per garantire una visione di business di lungo periodo. L'agricoltura sostenibile ha come obiettivo l'aumento della produttività nei sistemi alimentari, la protezione e il miglioramento delle risorse naturali, il miglioramento dei mezzi di sussistenza, l'accrescimento della resilienza e l'adattamento della governance del settore alle nuove sfide. Il presidio dell'intera filiera di approvvigionamento consente la valorizzazione dei produttori di latte promuovendo iniziative volte alla salvaguardia del territorio e del patrimonio zootecnico. Il Gruppo si impegna a realizzare progetti congiunti con i fornitori per elevare gli standard qualitativi e quantitativi, migliorare il benessere degli animali e promuovere la produzione di materia prima di massima qualità. |
| Aspetti sociali | Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti | Assicurare la massima sicurezza alimentare lungo tutta la filiera di produzione, dalla selezione della materia prima alla sua trasformazione e confezionamento fino alla tracciabilità della distribuzione attraverso un sistema di controllo e verifica costante e che permetta un rapido intervento in caso di necessità. |
| | Ascolto e tutela del consumatore | Il consumatore è al centro delle attività dei marchi del gruppo. In quest'ottica ci impegniamo a garantire la massima attenzione per assicurare la migliore qualità dei nostri prodotti e la soddisfazione del consumatore, ascoltando e rispondendo alle sue richieste e necessità, accogliendo la sua opinione come possibile spunto di miglioramento e di innovazione e promovendo occasioni e canali di comunicazione. |
| | Valorizzare il territorio e le comunità in cui il Gruppo opera | L'attività industriale del Gruppo non può prescindere dal territorio a cui appartiene e del quale è al tempo stesso utilizzatore e parte attiva. In quest'ottica ci impegniamo a promuovere iniziative di valorizzazione e sviluppo delle comunità locali e del territorio. |

| Ambiti indicati dal D.Lgs 254/16 | Tema materiale | Descrizione della tematica materiale |
|--|--|---|
| Aspetti attinenti al personale | Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori | Garantire il diritto di ogni lavoratore di operare in un luogo sano e sicuro promuovendo formazione ed iniziative volte ad assicurare un ambiente sicuro e protetto per tutti i lavoratori, a prescindere da abilità e tipologia di rapporto professionale è una priorità. Il Gruppo si impegna nell'applicazione di un sistema che garantisca un controllo attivo relativo alla salvaguardia dei lavoratori in ottemperanza delle norme vigenti. |
| | Tutela dell'occupazione | Favorire le condizioni per garantire ai lavoratori un rapporto di lavoro stabile e duraturo, investendo sulla loro professionalizzazione e crescita interna, perseguendo la loro tutela tramite un confronto costante con i sindacati. |
| | Istruzione, formazione e valorizzazione delle persone | Creare un'organizzazione di persone di valore tramite una formazione che permetta lo sviluppo di competenze professionali e trasversali, oltre che alla particolare cura verso l'istruzione dei neo assunti, perché si crei un sistema di retention di talenti e di sviluppo del capitale umano all'interno del Gruppo. |
| Rispetto dei diritti umani | Tutela dei diritti umani e riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione | Garantire il rispetto della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e combattere la discriminazione per ragioni di genere, età, disabilità, appartenenza etnica, sociale e geografica, sindacale, lingua, religione, orientamento politico o sessuale, identità di genere, nazionalità, stato civile, all'interno delle procedure di reclutamento, assunzione, formazione, remunerazione, premiazione e licenziamento. |
| Lotta alla corruzione attiva e passiva | Legalità, etica e anticorruzione | Il gruppo opera sulla base di principi etici di legalità e lotta alla corruzione tramite procedure interne volte al rispetto delle norme comportamentali per tutti i propri stakeholder. |
| | Governance trasparente e corporate identity | Rispetto dei valori di integrità, trasparenza, responsabilità e correttezza che permettano il confronto con tutti gli stakeholder, migliorandone il dialogo e agevolandone il coinvolgimento. Rendicontare nel modo più trasparente e completo possibile le performance sociali, economiche e ambientali per costruire una corporate identity solida e obiettivi di miglioramento continuo. |
| Aspetti trasversali | Sviluppo e crescita responsabile | In linea con le politiche del Gruppo e nel rispetto della vision aziendale, promuovere l'innovazione attraverso un sistema di generazione, selezione e sviluppo dei progetti di nuovi prodotti, valutando la loro realizzabilità all'interno degli stabilimenti di proprietà o ricercando partnership con società esterne. Il Gruppo ricerca opportunità di crescita internazionale per rafforzare la competitività e allargare il perimetro d'azione in maniera efficiente, responsabile, nel rispetto delle normative di riferimento e di uno sviluppo sostenibile. |

2.5

Il processo di identificazione dei rischi

Il Gruppo Newlat Food ha implementato un Modello di Gestione Integrata dei Rischi (Enterprise Risk Management - ERM) al fine di misurare, monitorare e gestire gli stessi secondo modalità di approccio internazionalmente riconosciute. Il Modello è uno strumento dell'organo di amministrazione redatto con la collaborazione di tutte le funzioni aziendali, al fine di avere una mappatura completa e aggiornata dei rischi a cui il Gruppo è esposto, una valutazione e una classificazione degli stessi mediante metriche comuni finalizzate all'individuazione e alla prioritizzazione di misure per assicurarne una corretta gestione. All'interno dell'Azienda sono definiti i ruoli e le responsabilità necessari per assicurare la corretta identificazione e gestione dei principali rischi che potrebbero compromettere il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Il Risk Assessment svolto valuta i rischi Strategici, Operativi, di Reporting e di Compliance, includendo anche i rischi di natura ESG.

L'attività periodica di monitoraggio del modello ERM garantisce un presidio continuo sull'andamento dei rischi, sullo stato di implementazione dei piani di trattamento e sull'insorgere di nuovi rischi.

Nell'attività di risk assessment si è tenuto conto anche degli impatti della pandemia da COVID-19 e dei cambiamenti climatici.

Di seguito si riporta una sintesi dei principali rischi generati e subiti nelle aree di attività identificate dal D.lgs. 254/2016. Sono poi definite anche le modalità di gestione in essere, oltre che le politiche praticate, al fine di mitigare i rischi identificati, e, quindi, di garantire la continuità operativa e la realizzazione degli obiettivi aziendali.

Rischi relativi ad aspetti ambientali

Il Gruppo è esposto, svolgendo attività produttiva, a specifici rischi ambientali generati e collegati ai seguenti aspetti:

- » consumo energetico;
- » produzione di rifiuti;
- » gestione di scarti di lavorazione;
- » inquinamento acustico derivante da processi produttivi;
- » emissioni in atmosfera;
- » prelievo, consumo e scarico della risorsa idrica, nonché trattamento della stessa;
- » sversamento di sostanze pericolose.

In merito agli impatti relativi ai cambiamenti climatici, il Gruppo ha uno stabilimento in prossimità di un corso d'acqua ed uno stabilimento posizionato non distante da un bacino artificiale, che non hanno però causato negli ultimi anni problemi significativi. Maggiori impatti potenziali relativi ai cambiamenti climatici possono trovarsi a livello di catena di fornitura, dal momento che l'agricoltura e l'allevamento sono strettamente connessi con le condizioni climatiche delle aree di provenienza della materia prima.

Altri rischi potenziali, non ritenuti critici, possono riguardare la transizione del business verso una green economy.

Rischi relativi ad aspetti sociali

Tra i principali rischi connessi ad aspetti sociali, si possono citare il rischio di mancato rispetto dell'equilibrio delle risorse ambientali e animali alla base della catena di fornitura di tutti i prodotti del Gruppo, il rischio di definizione di un sistema di valutazione del fornitore non adeguato in termini di analisi del rispetto delle tematiche sociali, il rischio di non corretta applicazione della concorrenza e del libero mercato, nonché, il rischio di mancato supporto alla generazione di sviluppo socio-economico della comunità locale e di quello relativo alla catena di fornitura.

Strettamente connesso ad aspetti regolamentari, è meritevole di menzione, inoltre, il rischio di produzione e messa in commercio di prodotti non conformi ai requisiti normativi vigenti in materia di Qualità e Sicurezza Alimentare.

Per quanto riguarda i rischi subiti, va considerato il rischio di non corretta applicazione della concorrenza e del libero mercato da parte della catena di fornitura cui il Gruppo si affida. Tale rischio comporterebbe come conseguenza, la potenziale applicazione da parte dei fornitori di politiche monopolistiche, favorite dalla ristretta disponibilità di materie prime ed il mancato rispetto, da parte degli stessi, delle tematiche di sostenibilità ritenute rilevanti dall'Impresa.

Rischi relativi ad aspetti attinenti al personale

Riguardo alla gestione del personale sussistono per il Gruppo i seguenti rischi generati:

- » rischio di mancata attrattività e/o incapacità di trattenere risorse e competenze chiave;
- » rischio di non intercettare risorse meritevoli o che meglio rispondano alle esigenze richieste dallo specifico business di riferimento;
- » rischio di mancata formazione, anche nella forma dell'aggiornamento continuo, del personale;
- » rischio legato alla mancata/non efficace implementazione di attività e progetti volti a sviluppare un dialogo continuo tra l'azienda e i propri collaboratori.

Ai suddetti rischi, si aggiungono i rischi connessi alla mancata/inadeguata adozione di misure volte ad allineare le procedure e l'operatività aziendali alle normative vigenti in materia di Salute e Sicurezza dei lavoratori.

Il rischio così descritto è da intendersi, al contempo, anche come rischio subito, qualora le conseguenze connesse al mancato rispetto delle normative vigenti siano imputabili ad inadempienze/inottemperanze del lavoratore. Tra i rischi subiti, vanno citati, inoltre, il rischio connesso alla limitata disponibilità e qualità di manodopera diretta e indiretta, nonché il rischio di perdita di interesse alla vita aziendale con conseguente discontinuità produttiva per conflittualità e riduzione dell'efficienza e dell'efficacia dei servizi resi.

Rischi relativi al rispetto dei diritti umani

Con riferimento al rispetto dei diritti umani, il Gruppo è esposto principalmente ai rischi generati di:

- » sfruttamento del lavoro minorile;
- » utilizzo di lavoro forzato (o in nero) ed intermediazione illecita;
- » violazione dei diritti dei lavoratori e, in generale, della persona (tra cui il principale risulta essere quello di discriminazione).

Tali rischi assumono rilevanza per il Gruppo anche con riguardo alle ipotesi di finanziamento diretto ed indiretto di organizzazioni che operano nel mancato rispetto dei diritti umani.

Relativamente ai rischi subiti sono stati identificati i seguenti:

- » rischio di essere sottoposti alla direzione e controllo di persone giuridiche/enti che non mirano al rispetto dei diritti umani;
- » rischio di essere finanziati direttamente o indirettamente da organizzazioni che non operano in conformità con i requisiti di legge.

Rischi relativi alle tematiche di corruzione

Il rischio di corruzione deve essere considerato tenendo conto che il Gruppo opera in Paesi a rischio di corruzione medio / alto, come l'Italia o medio, come la Germania.

Il rischio di corruzione assume rilevanza per il Gruppo soprattutto con riguardo al rapporto tra privati. Il rischio di corruzione verso enti/autorità/organismi pubblici, tenuto conto delle relazioni complessive del Gruppo, appare come potenziale.

I principali rischi generati individuati sono:

- » rischio di corruzione legato alla ordinaria attività aziendale nei rapporti con fornitori, clienti e soggetti terzi di ogni genere;
- » rischio di corruzione legato alla gestione di rapporti e degli adempimenti nei confronti della Pubblica Amministrazione e delle Autorità di Vigilanza (si pensi ad es. alla gestione di visite ispettive o alla trasmissione di dati e comunicazioni).

Tra i rischi subiti, troviamo gli stessi rischi sopra identificati, qualora il Gruppo si configurasse come parte passiva delle condotte corruttive messe in atto.



2.6

Aspetti Ambientali

Pratiche agricole sostenibili, benessere animale e attenzione alle materie prime

L'adozione di pratiche agricole sostenibili, il rispetto e la promozione del benessere animale e l'attenzione alla selezione delle materie prime rappresentano elementi di fondamentale importanza per il Gruppo. Tali elementi sono, infatti, strettamente interconnessi: pratiche rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali, permettono una riduzione ed un uso più prudente di sostanze potenzialmente nocive come fitofarmaci ed antibiotici, procurando, quindi, prodotti di maggiore qualità e più sicure anche per il consumatore finale.

Da tempo, inoltre, tali elementi hanno assunto una particolare centralità nel settore agroalimentare, sia per la sua specifica vulnerabilità ad alcuni fattori di rischio, come quello climatico, sia per la particolare valenza del rapporto di fiducia tra produttori e consumatori rispetto alla qualità, alla sicurezza e alla sostenibilità delle produzioni agroalimentari.

In tale ottica, grazie ad una costante attività di ricerca e sviluppo, la società Newlat Food non ha utilizzato olio di palma come ingrediente dei prodotti da forno offerti, utilizzando grassi alternativi ritenuti meno impattanti. Symington's, invece, aderendo al Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), associazione no profit che promuove la coltivazione e l'uso di olio di palma sostenibile, utilizza per i propri prodotti olio di palma proveniente esclusivamente da fonti certificate e sostenibili.

Il Gruppo promuove pratiche responsabili e materie prime di alta qualità anche attraverso una continua collaborazione con le filiere di approvvigionamento. Le materie prime utilizzate come ingredienti nel processo produttivo sono principalmente: la semola per il mondo pasta secca, la farina per i prodotti da forno ed il latte per il mondo dei prodotti lattiero-caseari.

Riguardo la filiera della semola è stato realizzato un progetto di **Filiera per l'approvvigionamento di grano 100% italiano**, proveniente da fornitori certificati secondo la norma ISO 22005 che procurano al Gruppo materia prima biologica ed integrale per la realizzazione della pasta a marchio Delverde.

Rispetto alla materia prima latte, la società **Centrale del Latte d'Italia** ha un forte presidio della filiera produttiva, con la quale, grazie alla collaborazione con aziende agricole ed allevatori conferenti, ha attuato numerosi progetti ed accordi di filiera orientati al lungo periodo e volti, da un lato, alla **valorizzazione della produzione del latte italiano** e dall'altro, alla garanzia di elevati standard di sicurezza e di qualità.

Le filiere gestite sono 11, tra queste si possono citare:

- » **Filiera del Latte 100% Toscano**, alla quale partecipano 55 stalle, principalmente a conduzione familiare con una media di circa 40 capi e che, in alcuni casi contano appena 7 o 8 bovine;
- » **Filiera del Latte Selezione Mugello**, che conta circa 30 allevamenti dell'Appennino Toscano;
- » **Filiera del Latte Selezione Maremma**, alla quale partecipano 16 aziende agricole tutte situate nel territorio della provincia di Grosseto;

11

FILIERE GESTITE DAL GRUPPO



» **Filiera Latte Infanzia 100% italiano e Latte Infanzia Biologico 100% italiano**, tutte filiere corte a conduzione familiare, certificate benessere animale e dalle quali proviene materia prima latte, raccolta entro 24 ore dalla prima munta, che rispetta specifici requisiti regolati dal disciplinare Sistema Rintracciabilità Infanzia (SRI). Tutte le stalle appartenenti alle due filiere sono geolocalizzate per assicurare una distanza minima da zone industriali, autostrade ed altre fonti di inquinamento. La filiera Latte Infanzia Biologico vanta, inoltre, una tra le prime cinque aziende agricole europee ad aver implementato un sistema robotizzato per la distribuzione delle razioni alimentari ai bovini, la stessa azienda approvvigiona circa l'80% delle razioni alimentari attraverso l'autogestione dei campi di proprietà, rappresentando, così, un esempio di filiera a ciclo chiuso;

» **Filiera del Latte 100% Piemontese**, dalla quale si ottiene materia prima proveniente da 33 allevamenti piemontesi in possesso di attestazione sul benessere animale. Quattro di queste realtà allevano bovine in possesso del patrimonio genetico originario, selezionate per produrre latte con la proteina Beta-Caseina A2, che conferisce al latte un alto valore nutrizionale;

» **Filiera del Latte del Parco**, ottenuto esclusivamente da materia prima proveniente da allevamenti situati nel territorio del Parco del Cilento Vallo di Diano e Alburni e che operano nel rispetto del benessere animale.

Progetto Integrato di Filiera (PIF)

L'impegno del Gruppo si è concretizzato nel PIF denominato "Valorizzazione del Latte Bovino Toscano" ed intrapreso dal marchio Mukki assieme alle aziende agricole toscane conferenti la materia prima. Il progetto è volto a sviluppare una filiera del latte ben strutturata, a basso impatto ambientale, che permetta di elevare il benessere animale e la qualità della materia prima. Lo stabilimento produttivo di Firenze e gli allevatori partecipanti mirano a sviluppare soluzioni finalizzate al miglioramento e all'innovazione su più fronti. Tra queste, vi sono:

- » la promozione delle energie rinnovabili, ottimizzandone e razionalizzandone l'utilizzo;
- » l'ammodernamento del parco macchine e delle attrezzature aziendali, riducendo così le emissioni in atmosfera, incrementando la produzione ed il benessere animale ed accrescendo la sicurezza sui luoghi di lavoro;
- » la realizzazione ed il rinnovo di strutture produttive aziendali, come stalle, concimaie e fienili, nell'ottica di migliorare il benessere animale e, conseguentemente, la qualità e la quantità della produzione.

Tra gli obiettivi che Mukki si pone di realizzare all'interno del PIF, vi sono inoltre, progetti volti a ridurre l'impatto ambientale dell'intero ciclo di vita del latte toscano. È stato, così, redatto un innovativo Disciplinare di Produzione del Latte Toscano che definisce un insieme di regole, buone pratiche, requisiti e modalità di produzione delle aziende conferenti. È stata intrapresa, inoltre, un'analisi del ciclo di vita (LCA, dall'inglese Life Cycle Assessment) che ha permesso di ottenere l'Environmental Product Declaration (EPD) sulla linea di Latte Selezione Mugello, tale analisi è in corso anche sulla linea di latte Mukki 100% Toscano. È stato avviato, in seguito, un percorso volto all'analisi del latte toscano nell'ottica di perseguire, sia un continuo miglioramento delle qualità nutrizionali, sia una riduzione delle emissioni di metano in atmosfera.

All'interno del PIF, infine, è stata avviata tra le aziende agricole conferenti una valutazione riguardante il benessere animale con il metodo Classyfarm.

Benessere animale

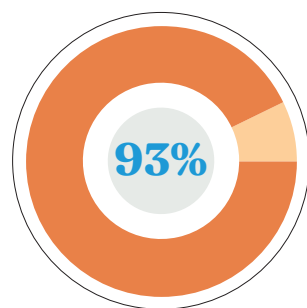
Da tempo, la Comunità Europea, l'opinione pubblica e le associazioni dei consumatori stanno ponendo una crescente attenzione al tema del benessere animale. Per il Gruppo, il rispetto del benessere animale è un fattore di fondamentale importanza poiché strettamente legato alla quantità, alla qualità e alla sicurezza della materia prima latte. Una condizione di stress, infatti, causa nell'animale una modifica degli ormoni responsabili, tra le altre cose, dell'attività delle ghiandole mammarie: da un lato, l'adrenalina rilasciata in uno stato di scarso benessere comporta una riduzione del latte ottenuto dal processo di mungitura. Parallelamente, una condizione di stress può portare alla riduzione del contenuto di proteine e di grassi, alterando, quindi, le proprietà nutrizionali del prodotto e compromettendo persino il processo di produzione del formaggio¹. Il benessere animale si concretizza, inoltre, nel miglioramento dello stato di salute dei bovini e nella riduzione dell'uso dei farmaci, responsabili del fenomeno dell'antibiotico-resistenza. La presenza degli antibiotici negli alimenti è, infatti, un argomento di estrema rilevanza per la salute e la sicurezza del consumatore: i medicinali utilizzati per gli interventi terapeutici operati su un animale possono trasferirsi al latte e, quindi, essere ingeriti dal consumatore. Il rispetto del benessere animale è dunque un vantaggio sia per gli allevatori, che conseguono una maggiore produttività, qualità dei prodotti e durata di vita dell'animale, sia per il consumatore, che ottiene un prodotto più sano e di qualità, sia per l'ambiente, con strutture meno impattanti, più integrate con il paesaggio circostante e più efficienti dal punto di vista energetico.

L'impegno del Gruppo a tutelare la salute ed il benessere delle bovine da latte presenti negli allevamenti conferenti è, quindi, un fattore imprescindibile, così come lo è il rispetto dell'ambiente e la cura rivolta al consumatore. Nell'ottica di un continuo miglioramento della qualità e della sicurezza dei propri prodotti, l'Azienda ha intrapreso un percorso volto ad incrementare la quota di latte proveniente da fornitori che garantiscono il benessere animale: il 100% di latte

fresco e Alta Qualità dei marchi Tapporosso e Latte Tigullio proviene da allevamenti piemontesi in possesso di attestazione sul benessere animale, così come il latte fresco di Alta Qualità a marchio Centrale del Latte di Vicenza. Recentemente, anche il marchio Centrale del Latte Salerno ha ottenuto la certificazione sul benessere animale "Gli Allevamenti del Benessere" sulla linea Latte del Parco, riconosciuta dall'Associazione Italiana Allevatori (AIA). Il marchio Mukki, inoltre, ha avviato progetti volti ad elevare il benessere animale tra le aziende agricole conferenti che sono attualmente in regime di attestazione sul benessere animale: gli allevatori conferenti a Mukki saranno sottoposti ad audit Classyfarm da parte di veterinari incaricati al fine di ottenere una valutazione sul benessere animale.

Attualmente, il 93% del latte Alta Qualità da conferenti locali proviene da filiere con attestazione sul benessere animale. Negli stabilimenti di Torino, Rapallo e Vicenza tale quota raggiunge addirittura il 100%, mentre a Firenze si attesta al 99%.

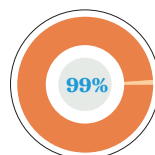
% LATTE ALTA QUALITÀ DA FILIERE CON ATTESTAZIONE BENESSERE ANIMALE



STABILIMENTI TORINO, RAPALLO E VICENZA



STABILIMENTO FIRENZE



Selezione dei fornitori

Tra i fornitori del Gruppo, vi sono principalmente quelli di materie prime alimentari, in particolare latte e semola, di packaging, di prodotti finiti realizzati da terzi, di servizi e di materiali ausiliari di produzione. Tali materiali, prodotti e servizi possono avere impatti diretti o indiretti sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti offerti dall'Azienda. Il Gruppo si impegna a richiedere ai propri fornitori ed ai propri collaboratori esterni il rispetto di principi comportamentali adottati dal Gruppo stesso. Per tale ragione, ogni fornitore, partner commerciale o collaboratore esterno è informato dell'esistenza del Codice Etico, del Modello Organizzativo ex D.lgs. 231/01 e dei principi di regolamento adottati dal Gruppo Newlat Food.

[GRI 308-1]; [GRI 414-1]

Pertanto, le società italiane del Gruppo oltre a tener conto di alcuni elementi chiave, come la professionalità e l'esperienza dei fornitori o un rapporto qualità-prezzo che permetta di soddisfare appieno anche il consumatore finale, hanno implementato un processo strutturato di valutazione e selezione dei fornitori che assicura sia elevati standard dal punto di vista della qualità e della sicurezza della fornitura, sia la presa in considerazione di criteri ambientali e sociali.

Per gestire correttamente tali requisiti e promuoverne il miglioramento continuo, l'Azienda applica una Procedura del sistema di gestione integrato della qualità che il processo di approvvigionamento, qualifica fornitori ed audit, permettendo quindi di accreditare i fornitori e di monitorare la loro performance nel tempo:

1. Pre-qualifica e valutazione del rischio del fornitore

Il processo di pre-qualifica è essenziale per verificare che il fornitore rispetti tutte le normative nazionali e comunitarie e che sia in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie. Al fine di valutare l'idoneità professionale del fornitore, minimizzando gli eventuali rischi legati alla fornitura, il Gruppo può, ad esempio, richiedere il piano HACCP, la documentazione DURC, campioni preventivi dei materiali e delle materie prime, oppure verificare la regolare erogazione degli stipendi o, ancora, sottoscrivere un'assicurazione che copra eventuali danni causati dal fornitore stesso. In tale fase, inoltre, vengono verificate le caratteristiche di qualità e di sicurezza della materia prima fornita, definite da capitolati e schede tecniche, frutto della collaborazione e del confronto con i fornitori stessi, che comprendono requisiti ben più ambiziosi di quelli previsti dalla normativa vigente, come la tutela dell'ambiente ed il rispetto di principi etici e sociali: all'interno delle checklist utilizzate per gli audit di qualifica dei fornitori, infatti, sono presenti specifici riferimenti a tali criteri, tra cui il possesso

100%

DEI FORNITORI DI MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI DELLE SEDI ITALIANE SONO VALUTATI SECONDO CRITERI AMBIENTALI E SOCIALI



¹ Pulina, et al. (2016). Sustainable ruminant production to help feed the planet. Italian Journal of Animal Science.

di certificazioni ambientali, come la certificazione ISO 14001, etiche, come la certificazione SA8000, SMETA, sul benessere animale, sulle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori e sulla qualità delle materie prime conferite, valutata anche in base a informazioni sul potenziale rischio di organismi geneticamente modificati (OGM) o a possibili richiami avvenuti.

Fornitori di materie prime ed ingredienti

A tutti i fornitori di materie prime ed ingredienti viene attribuito un livello di rischio attraverso un modulo di risk assessment. Nella fase di pre-qualifica, i fornitori di latte crudo e di tutte le materie prime sottoposte a vincoli da Disciplinari e Contratti di Filiera (ad esempio la Filiera Latte Toscano, Grano Italiano, o la Filiera Latte Infanzia) sono soggetti ad audit preliminari suddivisi in due fasi complementari: una valutazione delle strutture e del management dell'allevamento ed un controllo igienico-sanitario finalizzato ad esaminare gli aspetti igienici e di sicurezza alimentare. Oggetto di tali audit sono sia il sito di trasformazione della materia prima conferita, sia l'azienda in cui avviene la produzione primaria. Durante le visite e gli interventi presso gli allevamenti, gli allevatori vengono, inoltre, sensibilizzati sull'importanza di pratiche rispettose dell'ambiente, dei principi di benessere animale e sull'uso prudente dei farmaci. Da ogni allevamento, inoltre, sono prelevati sistematicamente campioni di latte sui quali laboratori interni ed esterni accreditati eseguono le dovute analisi per rilevare il contenuto di grassi, proteine, lattosio, cellule somatiche, carica batterica ed il valore di altri parametri nutrizionali al fine di verificare la conformità alle normative vigenti e di classificare la qualità del latte (se, ad esempio, Alta Qualità) determinando, di conseguenza, l'adeguato pagamento secondo tali valori.

Fornitori di packaging primario, di materiali ausiliari, di prodotti finiti realizzati da terzi e di servizi

La classe di rischio di tali categorie di fornitori non è determinata attraverso un modulo di risk assessment, ma sulla base della rilevanza e dell'impatto del singolo prodotto o servizio sul risultato finale da assicurare. La valutazione e la selezione dei fornitori può, inoltre, basarsi

su ulteriori criteri: nel caso di prodotti finiti commercializzati la Procedura può, ad esempio, prevedere la richiesta di una campionatura di prodotto che viene sottoposta a valutazione sensoriale e di conformità chimica e microbiologica per accertare gli standard qualitativi e di sicurezza. Analogamente, la selezione di un fornitore di packaging potrà basarsi, tra le altre cose, sulla conformità alla scheda tecnica dei materiali, sull'idoneità al contatto con alimenti, sulla performance dei materiali forniti sulle linee di confezionamento, sulla garanzia di integrità di resistenza e durata dell'imballo, ecc.

2. Monitoraggio delle performance e mantenimento del fornitore

Se il fornitore rispetta i requisiti previsti dalla Procedura, viene dichiarato idoneo a far parte del parco fornitori del Gruppo e, successivamente, sono messe in atto le attività volte al monitoraggio della performance. Tale valutazione viene eseguita con una frequenza stabilita sulla base del livello di rischio attribuito ad ogni fornitore ed attraverso diversi strumenti, come l'aggiornamento dei documenti informativi, lo svolgimento di audit e visite di monitoraggio o l'analisi di eventuali reclami ricevuti. L'audit con esito non conforme può portare a dichiarare il fornitore non più idoneo a conferire al Gruppo. Se, invece, il punteggio è sufficiente ma inferiore ad una certa soglia, il fornitore riceverà un riscontro sulle problematiche emerse ed un piano di miglioramento volto a correggere le eventuali non conformità.

Impatto ambientale di processo

L'obiettivo primario del Gruppo è quello di garantire una continuità dei processi produttivi attraverso una costante fornitura delle risorse impiegate nelle attività di produzione. La consapevolezza che ogni produzione possa avere un impatto sul territorio rende necessario il perseguimento di determinate strategie. In tal senso, il Gruppo ricerca una sempre crescente efficienza di processo nell'ottica di limitare l'impatto ambientale dei propri stabilimenti. Le scelte che l'Azienda opera in tale direzione sono, ad esempio, l'introduzione di macchinari più efficienti, la selezione di energia proveniente da fonti rinnovabili o la sensibilizzazione delle persone nella riduzione dei consumi. Inoltre, nel corso degli anni, alcuni stabilimenti del Gruppo si sono dotati del Sistema di Gestione Ambientale conforme alla normativa internazionale UNI ISO 14001 e certificato da parte di un ente terzo. Oggi, tali stabilimenti sono cinque: Ozzano Taro (PR), Torino, Vicenza, Rapallo (GE) e Firenze. Si sta valutando di estendere tale sistema di gestione anche agli altri stabilimenti italiani del Gruppo nell'ottica di perseguire un miglioramento continuo nelle proprie pratiche ambientali e di sensibilizzare maggiormente i lavoratori.



In linea con l'impegno rivolto al contenimento dell'uso delle risorse non rinnovabili, il Gruppo ha ottenuto, per lo stabilimento di Firenze, una certificazione sulla Carbon Footprint di Organizzazione secondo la norma ISO 14064.

Tutti i consumi, le emissioni in atmosfera, l'utilizzo di risorse idriche e la produzione di rifiuti vengono sistematicamente monitorati, così da poter determinare i valori relativi a tali dati e quantificare con precisione i risultati ottenuti a seguito delle migliorie e degli interventi operati. Le principali aree di analisi dell'impatto ambientale del Gruppo, approfondite nelle seguenti pagine, riguardano:

- » i consumi energetici e le emissioni;
- » la gestione dell'acqua ed utilizzo delle risorse idriche;
- » la gestione dei rifiuti e gli sversamenti.

Consumi energetici ed emissioni

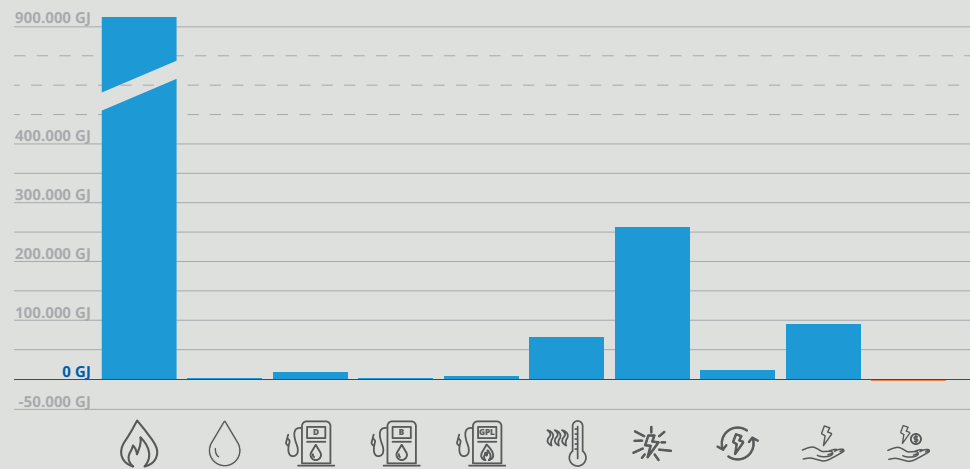
Energia consumata all'interno dell'organizzazione

I consumi energetici del Gruppo provengono da varie fonti. L'energia è utilizzata all'interno del processo produttivo per alimentare macchinari ed impianti. Per il mondo pasta e prodotti da forno, i consumi energetici sono, quindi, dovuti ai processi di cottura e di essiccazione. Mentre, per il mondo latte, l'energia è prevalentemente impiegata nei trattamenti termici e per alimentare la catena del freddo, indispensabili per garantire la sicurezza del prodotto finale. Il Gruppo utilizza anche il gasolio negli stabilimenti produttivi, al fine di fornire continua alimentazione alle celle frigorifere in caso di emergenza, mediante gruppi elettrogeni.

L'energia è anche, in parte, utilizzata per l'illuminazione e la climatizzazione degli spazi di lavoro, come gli uffici, i depositi, gli stabilimenti ed i magazzini, nonché per il funzionamento di tutti i dispositivi elettronici e per alimentare la flotta di proprietà del Gruppo, composta sia da autovetture, sia da mezzi di trasporto merci per la vendita diretta al cliente.

Le fonti energetiche utilizzate dal Gruppo sono sia di natura rinnovabile che non rinnovabile. Di seguito si riportano i consumi energetici del Gruppo.

Consumi di energia nel 2021



1.252.583 GJ
TOTALE ENERGIA CONSUMATA



912.273 GJ
(25.858.068 m³)
GAS NATURALE

10.289 GJ
(287.585 l)
GASOLIO
PER AUTOMEZZI

70.105 GJ
(19.474 MWh)
VAPORE GENERATO
A 16 BAR E 200°C
DALL'IMPIANTO
DI TELERISCALDAMENTO

256.363 GJ
(71.212 MWh)
ENERGIA ELETTRICA
ACQUISTATATA DA FONTE
NON RINNOVABILE

92.585 GJ
(25.718 MWh)
ENERGIA ELETTRICA
AUTO-PRODOTTA

234 GJ
(6.535 l)
GASOLIO
PER GRUPPI ELETTROGENI
O RISCALDAMENTO

403 GJ
(13.825 l)
BENZINA
PER AUTOMEZZI

13.608 GJ
(5.780 MWh)
ENERGIA ELETTRICA
ACQUISTATATA DA FONTE
RINNOVABILE

-155 GJ
(-45 MWh)
ENERGIA ELETTRICA
AUTO-PRODOTTA
VENDUTA

1.161 GJ
(48.405 l)
GPL
PER AUTOMEZZI

TABELLA 8 - CONSUMI DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE, SUDDIVISI PER FONTE RINNOVABILE E NON RINNOVABILE [GRI 302-1]

| Fonti | UdM | 2021 | 2020 | 2019 |
|--|----------------|------------------|------------------|------------------|
| Gas naturale | m ³ | 25.858.068 | 25.499.402 | 19.148.692 |
| Gasolio per gruppi elettrogeni o riscaldamento | l | 6.535 | 30.308 | 23.975 |
| Gasolio per automezzi | l | 287.385 | - | - |
| Benzina per automezzi | l | 13.825 | - | - |
| GPL per automezzi | l | 48.405 | - | - |
| Vapore ¹ | MWh | 19.474 | 21.189 | 20.390 |
| Energia elettrica acquistata | MWh | 74.992 | 69.898 | 70.246 |
| di cui da fonte non rinnovabile ² | MWh | 71.212 | 67.012 | 70.246 |
| di cui da fonte rinnovabile ³ | MWh | 3.780 | 2.886 | 0 |
| Energia elettrica auto-prodotta | MWh | 25.718 | 26.234 | 17.525 |
| Energia elettrica a-p venduta | MWh | (43) | (152) | (231) |
| Fonti ⁴ | UdM | 2021 | 2020 | 2019 |
| Gas naturale | GJ | 912.273 | 913.022 | 675.049 |
| Gasolio per gruppi elettrogeni o riscaldamento | GJ | 234 | 1.320 | 858 |
| Gasolio per gli automezzi | GJ | 10.289 | - | - |
| Benzina per automezzi | GJ | 403 | - | - |
| GPL per automezzi | GJ | 1.161 | - | - |
| Vapore | GJ | 70.105 | 76.280 | 73.404 |
| Energia elettrica acquistata ⁵ | GJ | 269.971 | 251.633 | 252.885 |
| di cui da fonte non rinnovabile ⁶ | GJ | 256.363 | 241.243 | 252.885 |
| di cui da fonte rinnovabile ⁷ | GJ | 13.608 | 10.390 | 0 |
| Energia elettrica auto-prodotta | GJ | 92.585 | 94.443 | 63.089 |
| Energia elettrica a-p venduta | GJ | (155) | (548) | (832) |
| Totale energia consumata⁸ | GJ | 1.252.583 | 1.245.389 | 1.004.603 |

1 Valore relativo al Vapore generato a 16 bar e 200°C dall'impianto di telerscaldamento.

2 Il dato degli anni 2020 e 2019 è stato aggiornato a seguito di un affinamento della metodologia di calcolo, considerando soltanto la provenienza certificata (GO) e non più quanto dichiarato dal fornitore.

3 Il dato degli anni 2020 e 2019 è stato aggiornato a seguito di un affinamento della metodologia di calcolo, considerando soltanto la provenienza certificata (GO) e non più quanto dichiarato dal fornitore.

4 I fattori di conversione utilizzati per calcolare il valore di GJ di energia consumata provengono da "Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2020" per l'anno 2021 e da "GHG Conversion Factors for Company Reporting" di DEFRA per 2020 e 2019.

5 I dati relativi all'energia acquistata da fonte rinnovabile sono calcolati prendendo come riferimento il mix energetico nazionale italiano (fonte GSE) e tedesco (AG Energiebilanzen) per gli anni di competenza.

6 Il dato degli anni 2020 e 2019 è stato aggiornato a seguito di un affinamento della metodologia di calcolo, considerando soltanto la provenienza certificata (GO) e non più quanto dichiarato dal fornitore.

7 Il dato degli anni 2020 e 2019 è stato aggiornato a seguito di un affinamento della metodologia di calcolo, considerando soltanto la provenienza certificata (GO) e non più quanto dichiarato dal fornitore.

8 Nel totale dell'energia consumata non è incluso il quantitativo di carburante utilizzato per il parco auto riportato nella tabella né il quantitativo di energia elettrica autoprodotta (né venduta a terzi) dagli impianti di cogenerazione alimentati a gas naturale poiché la quota parte di energia è già inclusa all'interno dei consumi di gas naturale. Il dato degli anni 2020 e 2019 è stato aggiornato a seguito di affinamenti nella metodologia di calcolo.

Dal 2021, il Gruppo ha iniziato a quantificare anche il consumo di carburante degli automezzi di proprietà, alimentati a gasolio, benzina o GPL. Una quota rilevante di questo consumo è data dai mezzi di proprietà della nuova acquisita Symington's.

Al netto del consumo di carburante utilizzato per alimentare il parco auto e nonostante l'aumento del perimetro di rendicontazione, il consumo energetico del Gruppo registrato nel 2021 è rimasto costante ed in linea con il valore del biennio precedente.

Si specifica che ai fini della rendicontazione dei consumi effettivi sono stati presi in considerazione unicamente gli elementi di proprietà del Gruppo o che comunque sono posti sotto il diretto controllo di quest'ultimo.

La quota di energia autoprodotta dal Gruppo, ad oggi, deriva totalmente da impianti di cogenerazione, si sta, inoltre, valutando l'estensione di ulteriori impianti di energia negli stabilimenti con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale derivante dai consumi energetici.

Intensità energetica

Il Gruppo ha considerato come unità rappresentativa dell'intensità energetica il prodotto realizzato nel relativo anno di rendicontazione. L'intensità energetica è stata, quindi, ottenuta determinando il rapporto tra energia consumata media, espressa in Giga joule, per ogni tonnellata di prodotto realizzato.

La tabella 10 mostra una graduale riduzione dell'indice di intensità energetica del Gruppo nel corso dell'ultimo triennio.

TABELLA 9 - INTENSITÀ ENERGETICA CALCOLATA COME RAPPORTO TRA ENERGIA CONSUMATA E PRODOTTO REALIZZATO [GRI 302-3]

| Formula | Valori Assoluti | Indice di Intensità Energetica |
|----------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| FY 2021 | | |
| Totale energia consumata (GJ) | 1.252.583 | = 3,03 |
| Totale prodotto realizzato (ton) | 413.279 | |

TABELLA 10 - INTENSITÀ ENERGETICA CALCOLATA COME RAPPORTO TRA ENERGIA CONSUMATA E FATTURATO [GRI 302-3]

| Formula | Valori Assoluti | Indice di Intensità Energetica | % Variazione YoY |
|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|
| FY 2021 | | | |
| Totale energia consumata (TJ) | 1.252,583 | = 2,00 | - 17,01% |
| Fatturato (mln €) | 625,226 | | |
| FY 2020 | | | |
| Totale energia consumata (TJ) | 1.245,389 | = 2,41 | - 23,00% |
| Fatturato (mln €) | 516,943 | | |
| FY 2019 | | | |
| Totale energia consumata (TJ) | 1.004,603 | = 3,13 | - |
| Fatturato (mln €) | 320,902 | | |

Riduzione del consumo di energia [GRI 302-4]

L'Azienda mira al continuo efficientamento dei propri processi produttivi. Limitare l'impatto ambientale permette, infatti, di rafforzare la competitività delle imprese, specialmente di quelle che intendono rispondere alla crescente consapevolezza in materia ambientale dei consumatori, come nel caso del Gruppo.

In tale ottica, nel corso del 2021, sono stati avviati alcuni programmi ed investimenti volti alla riduzione del consumo di energia. Tra questi, nello stabilimento di Fara San Martino, è prevista l'installazione di un nuovo compressore ad alta efficienza energetica che permette di ridurre il consumo di energia del 30% e consentendo, quindi, un risparmio annuale stimato pari a 282 MWh, rispetto al sistema attualmente in funzione.

In tutti gli stabilimenti del Gruppo è, inoltre, in corso un piano pluriennale volto ad incrementare l'efficienza energetica degli impianti di illuminazione tramite l'installazione della tecnologia LED.

Emissioni GHG¹ dirette e indirette

I dati di seguito riportati illustrano la quantità di emissioni di CO₂eq prodotte dal Gruppo, sia direttamente (Scope 1) che indirettamente (Scope 2), nel corso dello svolgimento delle proprie attività produttive. Le emissioni sono considerate al netto di eventuali scambi di quote con soggetti terzi o acquisti di certificati di Garanzia di Origine (GO).

Le emissioni in atmosfera prodotte dal Gruppo sono strettamente legate al consumo elettrico, al consumo di gas naturale, all'utilizzo di combustibili fossili e alle emissioni derivanti dalle sostanze climalteranti presenti nelle celle frigorifere. Il totale delle emissioni risulta cresciuto, seguendo un trend costante che va di pari passo con la crescita del Gruppo. Tra il dato 2020 ed il dato 2021, infatti, l'aumento è giustificato dal consolidamento per l'intero anno della società Centrale del Latte d'Italia S.p.A. (in precedenza consolidata soltanto per 9 mesi) e della società Symington's per cinque mesi, non presente l'anno precedente.

¹ Green-house gas – gas ad effetto serra

TABELLA 11 - EMISSIONI DI GHG DIRETTE E INDIRETTE [GRI 305-1]; [GRI 305-2]¹

| Emissioni - tCO ₂ e | 2021 | 2020 | 2019 |
|---|---------------------|---------------|---------------|
| Emissioni dirette – Scope 1 | 47.356 ² | 45.964 | 33.984 |
| Emissioni indirette – Scope 2 – market based | 40.888 | 39.588 | 40.950 |
| Emissioni indirette – Scope 2 – location based | 26.965 | 26.026 | 25.931 |
| Totale Emissioni (market based) | 88.244 | 85.552 | 74.934 |
| Totale Emissioni (location based) | 74.321 | 71.990 | 59.915 |

¹ I dati del biennio precedente sono stati aggiornati per renderli comparabili con l'anno 2021 in cui sono state calcolate le emissioni Scope 2 secondo il metodo Location based ed il metodo Market based. Per il calcolo delle emissioni è stato utilizzato il GHG Emissions Calculation tool, le cui fonti dei fattori emissivi sono le seguenti:

Scope 1, carburanti: EPA, "Emission Factors for Greenhouse Gas Inventories" 2018;

Scope 1, gas refrigeranti: European regulation Fgas 517-2014;

Scope 2, vapore: EPA, "Emission Factors for Greenhouse Gas Inventories" 2018;

Scope 2, Energia elettrica location based: Isprambiente, "Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei", Ed. 2020;

Scope 2, Energia elettrica market based: European Residual Mixes 2018 v1.2 (published July 2019).

² Il dato delle emissioni Scope 1 2021 include, a differenza degli anni precedenti, la flotta delle auto aziendali e le emissioni dovute all'utilizzo delle sostanze climalteranti negli impianti di refrigerazione.

Intensità carbonica

Per fornire una indicazione della performance nel triennio rapportata al fatturato è stata riportata di seguito l'intensità carbonica.

| TABELLA 12 - INTENSITÀ CARBONICA [GRI 305-4] | | | |
|--|-----------------|-------------------------------|--------|
| Formula | Valori Assoluti | Indice di Intensità Carbonica | |
| FY 2021 | | | |
| Totale emissioni (tCO ₂ e) | 88.244 | = | 0,2135 |
| Totale prodotto realizzato (ton) | 413.279 | | |

| TABELLA 13 - INTENSITÀ ENERGETICA CALCOLATA COME RAPPORTO TRA ENERGIA CONSUMATA E FATTURATO [GRI 305-4] | | | |
|---|-----------------|--------------------------------|------------------|
| Formula | Valori Assoluti | Indice di Intensità Energetica | % Variazione YoY |
| FY 2021 | | | |
| Totale emissioni (tCO ₂ e) | 88.244 | = | 141,14 |
| Fatturato (mln €) | 625,226 | | -14,72% |
| FY 2020 | | | |
| Totale emissioni (tCO ₂ e) | 85.552 | = | 165,50 |
| Fatturato (mln €) | 516,943 | | -13,67% |
| FY 2019 | | | |
| Totale emissioni (tCO ₂ e) | 74.934 | = | 191,70 |
| Fatturato (mln €) | 320,902 | | - |

Dal 2021 il Gruppo riporta l'indice di intensità carbonica che è presentato sopra anche per il biennio precedente riportando il Totale delle emissioni (market based) al fatturato consolidato pro forma.

Per la condotta ambientale tenuta dal Gruppo tra il 2019 ed il 2020 è stato anche ottenuto un riconoscimento da un importante studio effettuato da Statista (piattaforma digitale tedesca che gestisce uno dei principali portali di statistica e business intelligence al mondo) e pubblicato sul quotidiano Corriere della Sera. Il Gruppo risulta, infatti, essere tra le aziende italiane più attente al clima, grazie al miglioramento del rapporto tra le emissioni di CO₂ ed il fatturato.



L'INDICE DI INTENSITÀ CARBONICA
È SENSIBILMENTE DIMINUITO
NELL'ULTIMO TRIENNIO

Piano spostamento casa-lavoro

Il Gruppo ha implementato nel corso del 2021 per gli stabilimenti di Reggio Emilia, Firenze e Torino un Piano degli Spostamenti Casa-Lavoro. Tale Piano è volto a promuovere la riduzione dell'uso dei veicoli a motore individuali negli spostamenti sistematici casa-lavoro, favorendo, quindi, il decongestionamento del traffico veicolare e riducendo il conseguente impatto ambientale.

Il Gruppo ha innanzitutto realizzato un'indagine interna finalizzata a monitorare le abitudini di spostamento casa-lavoro del personale ed a sensibilizzare su tale tematica. A seguito dell'indagine, sono state prese in considerazione varie iniziative volte a favorire una mobilità più sostenibile e a seguito del primo periodo di applicazione del Piano, saranno condotte periodicamente delle indagini presso i dipendenti con l'obiettivo di monitorare il trend degli spostamenti a seguito delle attività di sensibilizzazione avviate e delle misure adottate.

Gestione dell'acqua ed utilizzo delle risorse idriche

[GRI 303-1]; [GRI 303-2]

La risorsa idrica è un bene prezioso ed un uso responsabile di questa è tra i principi di base per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Il Gruppo utilizza l'acqua sia come materia prima, ad esempio nella produzione di pasta secca, prodotti da forno ed alcuni piatti pronti, sia per il raffreddamento, il risciacquo e d il lavaggio degli impianti produttivi e dei macchinari, essenziale per garantire elevati standard igienico-sanitari. In minori quantità, l'acqua è, inoltre, utilizzata per garantire i servizi igienici ai collaboratori. Con la volontà di limitare il più possibile gli sprechi e di ottimizzare l'utilizzo dell'acqua, le società del gruppo hanno previsto un sistema di monitoraggio che permetta una gestione quanto più efficiente della risorsa idrica.

Le risorse idriche utilizzate dal Gruppo provengono prevalentemente da acque sotterranee, emunte da pozzi di proprietà, o da acque fornite dalla rete idrica pubblica. Nel rispetto degli standard normativi per l'industria alimentare, il Gruppo utilizza unicamente acqua potabile tra gli ingredienti.

Il Gruppo pone particolare attenzione allo smaltimento delle acque reflue per evitare che possano manifestarsi danni all'ambiente causati da un improprio svolgimento di tale attività. Gli scarichi idrici, infatti, sono gestiti nel pieno rispetto delle normative in vigore nei vari stati in cui gli stabilimenti sono situati.

La modalità di gestione delle acque reflue si differenzia da sede a sede sulla base dei diversi processi di produzione e, conseguentemente, delle differenti modalità di gestione. Prima dello scarico, le acque reflue vengono, all'occorrenza, trattate in impianti di depurazione biologica o chimico-fisica, sia interni al Gruppo che di enti terzi, al fine di abbattere le impurità e la concentrazione dei parametri di inquinamento. Gli scarichi idrici industriali, infatti, devono rispettare valori limite previsti dalle normative in vigore.

Le risorse idriche, sia in ingresso che in uscita, sono sottoposte periodicamente a prelievi ed analisi di routine eseguiti generalmente da laboratori

qualificati. Tra gli interventi per efficientare lo sfruttamento idrico, lo stabilimento di Vicenza ha da tempo implementato un sistema di recupero attraverso l'installazione di due serbatoi che permettono di recuperare quantità d'acqua tra i diversi processi di lavaggio, limitando prelievi e scarichi. Lo stabilimento di Rapallo, in aggiunta alle analisi dell'Ente gestore, prevede ulteriori controlli periodici in autocontrollo per verificare il rispetto dei parametri delle acque reflue scaricate nella rete fognaria pubblica.

La tabella che segue mostra i prelievi idrici del Gruppo relativi all'anno 2021, suddivisi per tipologia e per fonte di approvvigionamento. Operando la maggior parte degli stabilimenti in aree considerate dal WRI (World Resource Institute) a stress idrico alto o estremamente alto, la risorsa idrica proveniente da queste aree è di 729.513 m³, ovvero circa il 19,4% del totale delle acque prelevate. Tra gli stabilimenti in tali aree¹ vi sono quelli di Bologna, Fara San Martino (CH), Corte de Frati (CR), Eboli, Salerno, Sansepolcro, Firenze.

¹ Tutti gli altri stabilimenti del Gruppo operano in aree considerate a rischio di stress idrico medio-alto o inferiore.

Prelievo idrico nel 2021

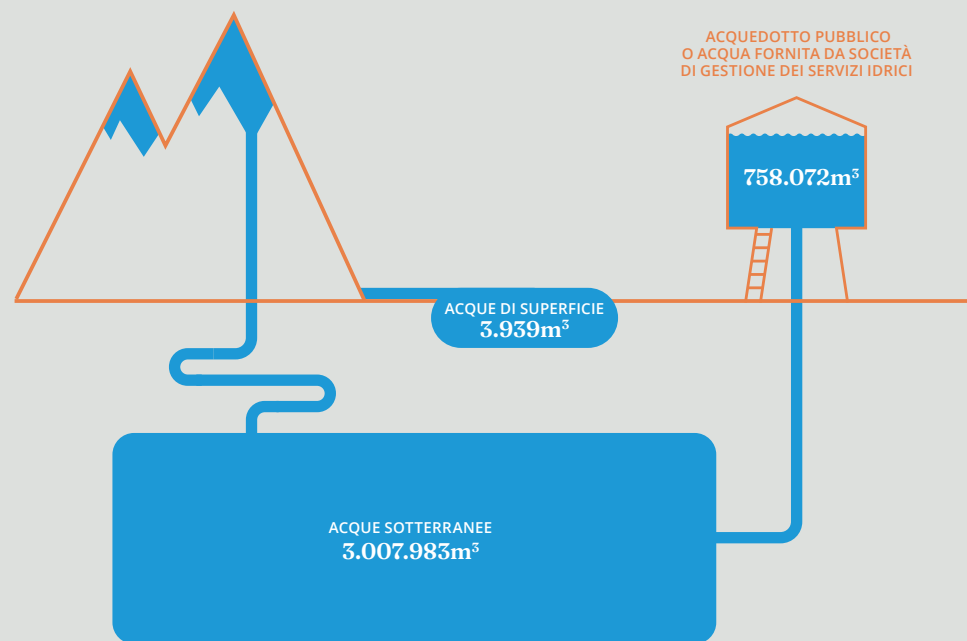


TABELLA 14 - PRELIEVO IDRICO [GRI 303-3]¹

| Fonti idriche - m ³ | 2021 | 2020 | 2019 |
|---|------------------|------------------|------------------|
| | | < 1000 mg/L | < 1000 mg/L |
| Acque di superficie | 3.939 | 34.647 | 41.265 |
| Acque sotterranee | 3.007.983 | 2.779.903 | 3.231.120 |
| Acquedotto pubblico o acqua fornita da società di gestione dei servizi idrici | 758.072 | 464.306 | 38.546 |
| Totale acqua prelevata | 3.769.994 | 3.278.856 | 3.310.931 |

¹ A seguito di affinamenti nell'attività di calcolo del prelievo di acqua, le risorse idriche prelevate nel 2019 e nel 2020 risultano essere unicamente acque dolci.

Nel 2021, come negli anni precedenti, è stata prelevata esclusivamente acqua dolce (con ≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali). In virtù dell'aumento delle unità produttive che rientrano nel consolidamento, il Gruppo ha riscontrato, nel corso del 2021, un aumento dei prelievi d'acqua rispetto al biennio precedente.

Gestione dei rifiuti e sversamenti

Al fine di ridurre l'impatto dei rifiuti prodotti dalle attività del Gruppo sull'ambiente ed ottimizzare il recupero degli scarti di produzione e delle eccedenze, l'Azienda è alla costante ricerca di soluzioni efficaci ed efficienti. Tra i vari fronti, oltre all'efficientamento del processo industriale, misurato e monitorato costantemente, vi sono iniziative condotte per valorizzare la circolarità dell'economia del Gruppo, fermo restando l'importanza di una accurata differenziazione dei rifiuti prodotti per favorirne il riciclo.

Più della metà delle sedi raggiunge, infatti, una **quota di riciclabilità dei rifiuti pari o superiore al 95%**. Tale risultato è stato conseguito dagli stabilimenti di:

- » Ozzano Taro
- » Reggio Emilia
- » Lodi
- » Corte de' Frati
- » Eboli
- » Firenze
- » Salerno
- » Vicenza
- » Mannheim
- » Depositi di Pozzuoli, Lecce e Roma¹

¹ Le sedi di Pozzuoli, Lecce e Roma sono gli unici depositi del Gruppo a produrre rifiuti.

Tra questi, gli stabilimenti di Ozzano Taro, Corte de' Frati, Vicenza, Mannheim e i tre depositi raggiungono, addirittura, una quota di riciclabilità dei rifiuti pari al 100%. Per diminuire la produzione dei rifiuti, inoltre, la quasi totalità degli scarti e delle eccedenze di origine animale e vegetale, nel corso del 2021, è stata reimpiegata nella zootecnia.

Il Gruppo, nell'ottica del miglioramento continuo, ha implementato nel corso degli anni un sistema di monitoraggio costante e puntuale finalizzato a quantificare i rifiuti e tracciarne la modalità di recupero e smaltimento.

I rifiuti smaltiti provengono principalmente dai processi produttivi. La gestione dello smaltimento si basa su procedure specifiche, in conformità alle disposizioni di legge dei vari stati in cui gli stabilimenti del Gruppo sono situati.

La tabella 15 sintetizza la quantità di rifiuti prodotta nel biennio passato e la modalità di smaltimento degli stessi.

Nel corso del 2021, è stato registrato un incremento dei rifiuti prodotti dal Gruppo dovuto principalmente all'aumento del perimetro di rendicontazione. Rispetto al 2020, anche grazie alle pratiche virtuose che favoriscono il riciclo degli scarti, nonché l'attenzione alla gestione dei rifiuti, la quota di conferimenti a riciclo a livello di Gruppo è aumentata del 4%. L'85% dei rifiuti, dunque, è destinata a riciclo.

Rifiuti per tipologia e per smaltimento nel 2021

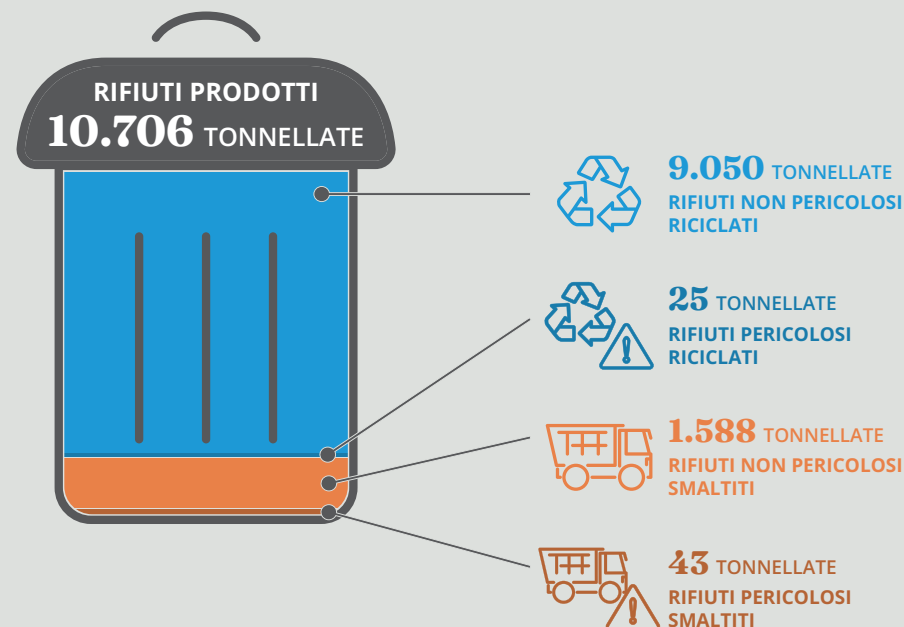


TABELLA 15 - RIFIUTI PER TIPOLOGIA E PER SMALTIMENTO [GRI 306-3]¹

| Rifiuti - Tonnellate | 2021 | | | 2020 | | |
|----------------------|------------|----------------|---------------|------------|----------------|--------------|
| | Pericolosi | Non Pericolosi | Totale | Pericolosi | Non Pericolosi | Totale |
| Smaltimento | 43 | 1.588 | 1.631 | 32 | 1.315 | 1.347 |
| Riciclo | 25 | 9.050 | 9.075 | 21 | 6.088 | 6.109 |
| Totale | 68 | 10.638 | 10.706 | 53 | 7.403 | 7.456 |

¹ I rifiuti presentati nella precedente DNF come destinati a Inceneritore, Discarica e a Depuratore Consortile sono ora stati riclassificati sotto alla voce Smaltimento.

[GRI 307-1] Il Gruppo, grazie alle politiche e alle pratiche ambientali adottate, ha mantenuto una buona condotta riuscendo a rispettare le regolamentazioni in materia ambientale senza registrare alcuna non conformità a leggi e normative vigenti nel corso del 2021, in continuità con gli anni precedenti.

Lotta allo spreco

La lotta allo spreco alimentare può contribuire in maniera significativa alla riduzione degli impatti ambientali. Ad esso è, infatti, attribuito il 6% delle emissioni di gas serra globali ¹. Il Gruppo ha intrapreso varie attività volte alla riduzione degli sprechi alimentari, concorrendo, quindi, alla promozione di comportamenti virtuosi per favorire l'economia circolare.

Tra queste attività, vi è la partecipazione al progetto TECH4MILK. In collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Centrale del Latte d'Italia ha messo a disposizione risorse umane, competenze e avanzati impianti per la sterilizzazione del latte al fine di ottimizzare i processi di trattamento termico di latte UHT. Tale progetto è finalizzato ad estendere la shelf-life del latte UHT e di ridurre, quindi, la quantità di bevanda scartata a causa del superamento della data di scadenza.

Il Gruppo, inoltre, nell'ottica di valorizzare i prodotti prossimi alla scadenza, devolve le eccedenze a

¹ Ritichie, H. (2020). Food waste is responsible for 6% of global greenhouse gas emissions. Tratto da Our World in Data: <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>

supporto delle persone in difficoltà. I prodotti in scadenza, ma ancora perfettamente idonei al consumo, sono donati gratuitamente ai più bisognosi attraverso associazioni ed enti caritatevoli del territorio come, ad esempio, Banco Alimentare. In più, il Gruppo si sta attivando per intraprendere una collaborazione con la piattaforma To Good To Go per supportare il Patto contro lo spreco alimentare. Grazie a questa sinergia, potranno essere recuperati e consumati prodotti altrimenti non più vendibili tramite i canali ordinari.

Sempre nell'ottica di contribuire alla lotta agli sprechi, la società Centrale del Latte d'Italia, ha implementato nuove linee produttive e di confezionamento del latte fresco e UHT che garantiscono la riduzione dei materiali di scarto e maggiori possibilità di riciclo.

Packaging Sostenibile

Per la realizzazione dei propri prodotti, il Gruppo impiega prevalentemente materia prima di origine vegetale o animale, ad essa si aggiungono i materiali di packaging e gli imballaggi, necessari per preservare i prodotti durante le fasi di distribuzione e vendita e per assicurare ai consumatori finali la qualità, la sicurezza, la bontà, e la corretta conservazione nel tempo e contribuiscono, quindi, a ridurre i rifiuti alimentari.

Spreco alimentare e packaging

Si stima che nei paesi con reddito medio-alto, ben il 67% dello spreco alimentare avvenga nelle case¹, talvolta per effetto di una cattiva conservazione dovuta al packaging. Una confezione funzionale allunga la shelf-life dell'alimento, permette di acquistare la quantità appropriata e aiuta nell'interpretazione della data di scadenza informando sulla corretta modalità di conservazione. Gli imballi sono, quindi, fondamentali per supportare la lotta allo spreco alimentare.

¹ United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi.

Le normative in vigore riguardanti i materiali a contatto con gli alimenti impongono, talvolta, una ridotta libertà di scelta per il Gruppo, tuttavia, si ritiene che implementare soluzioni sempre più responsabili sia di fondamentale importanza. In virtù delle crescenti iniziative di consumatori ed enti governativi volte alla riduzione degli impatti ambientali del packaging e alla luce della Plastics Strategy presentata dall'Unione Europea, l'adozione di un packaging sostenibile, può creare per il settore privato nuove opportunità di innovazione e competitività, concorrendo al raggiungimento di un'economia circolare.

In tale contesto, la sostenibilità del packaging rappresenta per il Gruppo un percorso di continuo miglioramento per limitare il proprio impatto ambientale senza rinunciare alle caratteristiche di sicurezza, resistenza e durata degli imballi. L'Impresa persegue questo obiettivo attraverso un impegno che si snoda su più fronti:

- » utilizzare materiali riciclati, riciclabili e rinnovabili, moderando l'utilizzo di materiali vergini;
- » ridurre in termini assoluti la quantità del materiale degli imballaggi;
- » ridurre le tipologie di materiale impiegate;
- » scegliere i materiali in maniera responsabile.

In quest'ottica, la Centrale del Latte di Torino ha da tempo aderito al CORIPET, un consorzio volontario per il riciclo di bottiglie in plastica PET. Grazie a questa sinergia, oggi, tutte le bottiglie di latte fresco ed ESL¹ in plastica PET dei marchi Tapporosso e Latte Tigullio (prodotti nello stabilimento di Torino) provengono da plastica riciclata rPET, un materiale leggero, ad elevata resistenza e, a sua volta, riciclabile. Anche lo stabilimento di Vicenza sta introducendo le confezioni in rPET su una selezione di prodotti, come il latte ESL e l'UHT² ad alta digeribilità.

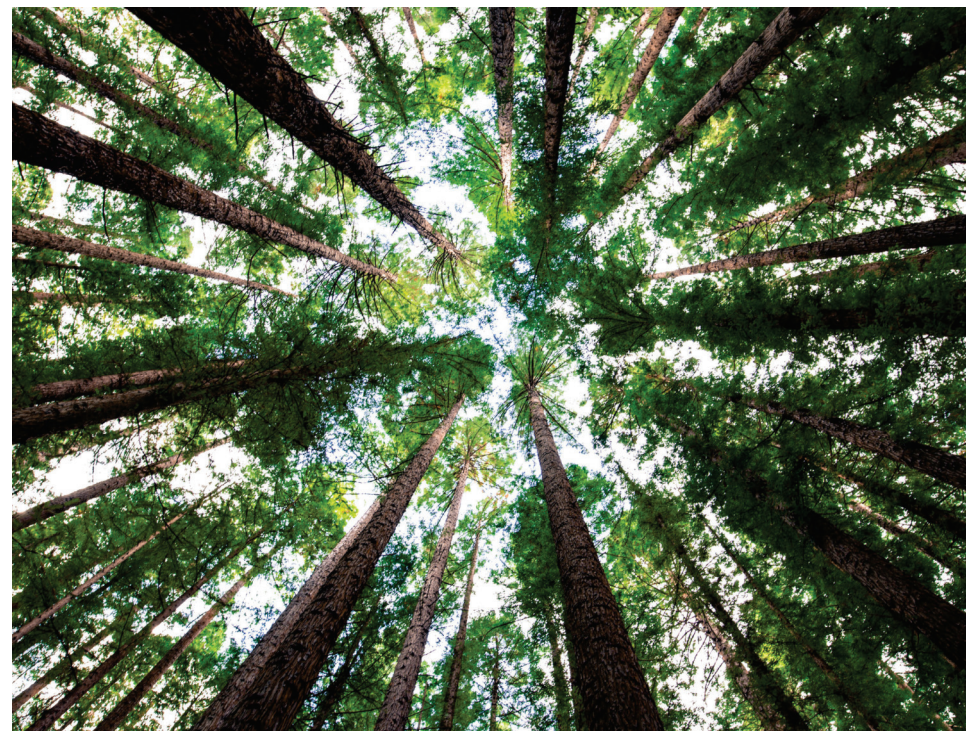
Il Gruppo ha inoltre incrementato l'utilizzo di materiali innovativi e rinnovabili per gli imballaggi. Lo

stabilimento di Firenze, per le confezioni da 1 litro di latte fresco ed ESL a marchio Mukki, utilizza il Tetra Rex Plant Based³, materiale rinnovabile composto da cartone e plastica di origine vegetale, ottenuta dalla canna da zucchero. Anche i marchi Tapporosso e Latte Tigullio hanno lanciato la confezione in Tetra Rex Plant-based per la linea di latte Bio ESL. Rispetto alle vecchie confezioni, l'adozione del nuovo packaging permette una riduzione della CO₂ emessa. Nel 2021 le confezioni in Tetra Rex Plant-based del marchio Mukki sono state certificate ad emissioni zero da Carbon Trust. Tale riconoscimento è in corso anche per il marchio Tapporosso. Con l'adozione delle confezioni in Tetra Rex Plant-based, Mukki ha modificato anche gli imballi secondari, passando dai cestelli in plastica alle scatole in cartone e riducendo così l'utilizzo annuo di plastica.

Tra le varie iniziative volte ad utilizzare materiali alternativi alla plastica, Centrale del Latte d'Italia S.p.A. ha adottato vasetti in carta completamente riciclabile sulla linea di yogurt 100% naturale (prodotti con i marchi Mukki, Tapporosso, Latte Tigullio e Centrale del Latte Vicenza). Le confezioni in carta brown, anch'esse certificate ad emissioni zero, sono un'altra importante novità adottata dal Gruppo. La carta brown, non sbiancata chimicamente, più leggera e totalmente riciclabile è stata introdotta sulle linee LAATTE (a marchio Tapporosso e Latte Tigullio) e Latte del Parco (a marchio Centrale del latte Salerno). Su quest'ultima linea, certificata anch'essa carbon neutral, il packaging svolge anche l'importante funzione di informare il consumatore sull'origine ed il percorso del latte. Tramite un codice QR si può, infatti, risalire all'orario e alle stalle di mungitura e conoscere la storia ed il territorio delle aziende agricole conferenti.

Il Gruppo pone particolare attenzione anche alla gestione responsabile delle materie prime del packaging: il 99% delle confezioni utilizzate da Centrale del Latte d'Italia è realizzato con carta certificata FSC e ricavata, quindi, da foreste gestite nel rispetto di rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

³ Le confezioni Tetra Rex Plant-based sono prodotte dall'azienda Tetra Pak che opera nell'ambito di soluzioni per il trattamento ed il confezionamento degli alimenti.



Anche all'interno del mondo pasta e prodotti da forno, sono attualmente in corso investimenti volti ad innovare gli attuali imballaggi nell'ottica di una migliore performance ambientale. Tra i vari progetti in fase di test, vi sono, ad esempio, la realizzazione di un incarto per fette biscottate riciclabile e compostabile e l'adozione di confezioni per pasta secca di vari formati realizzate con il 30% di materiali plastici riciclati. Confezioni di carta certificata FSC sono già da tempo utilizzate dal brand Pezzullo su tutte le linee di pasta. Pezzullo pone attenzione anche alla sostenibilità del packaging secondario: la collaborazione con la rete 100% Campania⁴, ha

permesso di utilizzare cartoni per il trasporto della pasta realizzati con carta e cartone provenienti dalla raccolta differenziata di cittadini e aziende del territorio campano. Nel corso del 2021, anche la controllata inglese Symington's ha innovato il packaging dei prodotti, passando all'utilizzo di imballaggi riciclabili sulla linea Sachets di prodotti a marchio Mugshot e su altre linee private label. Nello stesso anno, Symington's ha ottenuto la certificazione FSC Chain of Custody per i propri imballaggi in carta.

⁴ 100% Campania è una rete formata da sei aziende campane appartenenti alla filiera della carta e del packaging con l'obiettivo di sviluppare imballaggi e supporti ecologici e sostenibili a partire dal macero della raccolta differenziata di carta e cartone del territorio.

¹ Extended Shelf Life - Latte a lunga durata

² Ultra High Temperature - Latte a lunga conservazione



2.7

Aspetti Sociali

Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti

Da sempre, tra gli obiettivi primari del Gruppo, vi è la garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti offerti, assicurate grazie ad un'attenta selezione delle materie prime, a numerosi controlli effettuati sul prodotto durante tutte le fasi del processo produttivo, al controllo approfondito delle modalità di distribuzione, al coinvolgimento di tutti i collaboratori in attività di sensibilizzazione su tali materie ed a significativi e costanti investimenti nella ricerca e nello sviluppo, volti a migliorare i prodotti offerti tanto a livello nutrizionale, quanto nel gusto. Al fine di assicurare il presidio costante di tutti gli aspetti relativi alla qualità e alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, il Gruppo si è dotato di una Politica della Qualità, supportata da un sistema di gestione e da funzioni interne specifiche incaricate di presidiare il tema.

Le attività di presidio sulla qualità e sulla sicurezza alimentare riguardano tutte le fasi della filiera con azioni di prevenzione e controllo sugli eventuali rischi, sia già noti che emergenti. L'adozione di un tale sistema di gestione permette, quindi, al Gruppo, di garantire al consumatore finale un prodotto sicuro, qualitativo e conforme agli standard e alle normative vigenti in tutti i paesi in cui opera.

L'Azienda assicura la qualità e la sicurezza dei prodotti offerti già a partire dalla fase di selezione dei fornitori, la cui qualifica si fonda sui rigorosi processi di valutazione e selezione, approfonditi anche nella selezione precedente. L'adeguatezza dei requisiti di approvvigionamento è formalizzata nei capitolati e nei contratti delineati con i fornitori e verificata

tramite continui ed efficaci controlli volti a monitorare gli indicatori di qualità e di sicurezza alimentare. Nel momento in cui le materie prime arrivano allo stabilimento, infatti, vengono effettuate le prime analisi sul prodotto, per consentirne l'accettazione o l'eventuale rifiuto qualora siano presenti difformità rispetto ai parametri previsti. Il Gruppo promuove la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti offerti anche attraverso regolari audit interni sui processi produttivi, finalizzati ad accertare le adeguate condizioni igieniche ed i corretti requisiti strutturali dei siti produttivi, identificando prontamente le potenziali aree di intervento e di miglioramento. In tale ottica, all'interno degli stabilimenti vengono periodicamente organizzate valutazioni sulla qualità e sicurezza dei prodotti finiti per verificare che il processo produttivo abbia rispettato i criteri prestabiliti.

L'elevato livello di sicurezza alimentare è ottenuto anche grazie all'efficace adozione di sistemi di controllo e protocolli, tra cui la metodologia HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), che consente di gestire i potenziali rischi noti e regolati dalle normative derivanti da contaminanti di natura chimica, fisica, biologica e microbiologica, o il sistematico monitoraggio della sicurezza degli imballaggi, verificata attraverso scrupolosi controlli sul prodotto finito volti a minimizzare il potenziale rischio di migrazione di sostanze nocive, come MOSH, MOAH e bisfenolo A. L'Azienda, inoltre, ha delineato, nel corso degli anni, uno strutturato sistema per la prevenzione ed il contrasto delle frodi alimentari e dei prodotti seguendo le linee guida di alcuni standard internazionali, tra cui l'International Food Safety Standard (IFS). Il processo si sviluppa su più fasi:

- » identificare, lungo tutta la filiera, le potenziali criticità riguardanti le attività fraudolente;

- » valutare la vulnerabilità di ogni categoria di materie prime, ingredienti o materiali per il confezionamento, attribuendo un livello di rischio;
- » sviluppare ed implementare un piano per la mitigazione delle frodi, delineando azioni di mitigazione specifiche per ogni stabilimento e sulla base del livello di rischio;
- » revisionare ed aggiornare la vulnerabilità su base annuale o ad ogni modifica dei livelli di rischio identificati.

L'impegno del Gruppo si traduce anche nella costante attenzione alle fasi di lavorazione del prodotto: rispetto alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari e alla produzione di pasta secca, l'Azienda segue rigorosamente regolamenti e disciplinari di produzione con l'obiettivo di offrire al consumatore finale un prodotto sicuro, genuino e rispettoso delle tradizioni. Sulle linee di instant food, baby food e prodotti da forno, invece, vi sono continue attività di riformulazione delle ricette esistenti e di creazione di nuovi prodotti, finalizzate a ricercare un continuo miglioramento in termini di sicurezza, qualità e bontà, anche dal punto di vista nutrizionale.

La tracciabilità delle materie prime e degli ingredienti è uno degli altri elementi chiave che assicurano al Gruppo ed ai consumatori elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare. Le filiere, infatti, sono sistemi complessi ed articolati, pertanto è necessario fornire le opportune garanzie rispetto alle misure di controllo e gestione implementate per mitigare i rischi a cui le materie prime potrebbero andare incontro lungo il loro percorso, fino al consumatore finale. Anche in vista delle crescenti richieste del consumatore, sempre più attento alla tracciabilità e alla sicurezza dei prodotti acquistati, l'Azienda collabora costantemente con i diversi attori della catena di fornitura al fine di individuare le cause di potenziali rischi e, all'occorrenza, operare misure adeguate ad evitare che eventuali problemi si presentino.

Certificazioni

Per il Gruppo, l'ottenimento di certificazioni, cogenti o di carattere volontario, rappresenta sia una spinta al continuo miglioramento, sia un modo per implementare un sistema di specifici presidi lungo tutte le fasi del ciclo di approvvigionamento e produttivo. L'Azienda, infatti, attraverso le

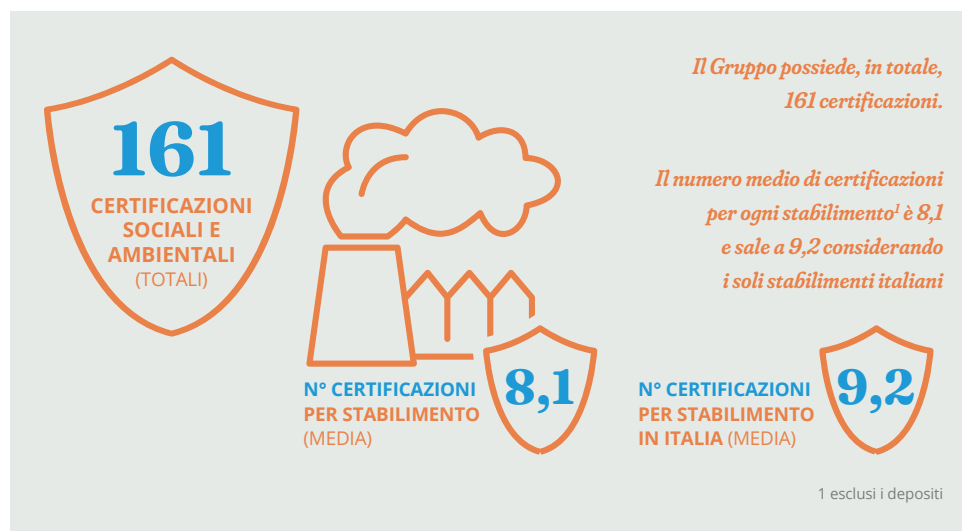
certificazioni, si impegna a soddisfare le molteplici esigenze dei consumatori rispetto a tematiche sociali ed ambientali ed a ricercare elevati standard qualitativi e di sicurezza al fine di valorizzare le caratteristiche dei prodotti offerti. Il Gruppo possiede, in totale, 161 certificazioni. Il numero medio di certificazioni per ogni stabilimento¹ è 8,1 e sale a 9,2 considerando i soli stabilimenti italiani

Tutti gli stabilimenti delle società Newlat Food e Centrale del Latte d'Italia sono in possesso della certificazione ISO 9001:2015 sul sistema di gestione della qualità, che consente di perseguire il miglioramento continuo dei processi e delle prestazioni aziendali, permettendo, quindi, all'Azienda, di assicurare ai propri clienti e consumatori il mantenimento, nel tempo, della qualità dei prodotti offerti. Sempre nell'ottica di assicurare standard qualitativi ben definiti, più della metà degli stabilimenti del Gruppo ha ottenuto le certificazioni BRCGS e IFS con l'obiettivo di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena del valore. Il Gruppo è in possesso, inoltre, di certificazioni "biologico", che assicurano una coltivazione priva di pesticidi o agenti chimici, la tracciabilità delle materie prime e processi di lavorazione e commercializzazione in linea con determinati standard, sia sulla linea latte che sulla linea pasta. Su entrambe le linee, vi sono anche accreditamenti sulla rintracciabilità di filiera, come la certificazione ISO 22005:2008, che attesta la provenienza 100% italiana delle materie prime latte e semola. L'Azienda ha, infine, ottenuto la certificazione Non-GMO Project, che attesta l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) dalla linea di bevande vegetali. L'ottenimento di tale certificazione ha permesso all'Azienda, tra le poche realtà italiane ad esserne in possesso, di configurarsi come un interlocutore di riferimento per i player del settore di alimenti vegetali. Oltre alle certificazioni sui prodotti e sulla filiera, vi sono accreditamenti ISO 17025:2018 su tre laboratori del Gruppo, ovvero quelli presso gli stabilimenti di Ozzano Tarò, Salerno e Firenze.

Nell'ottica di un continuo miglioramento ed armonizzazione dei processi aziendali, elemento che si rende necessario dal momento che la crescita

del Gruppo ha comportato una crescita dei siti produttivi, ognuno dei quali già dotato di sistemi di gestione propri, è stata definita una politica di Gruppo ed è in atto un processo di uniformazione dei sistemi in essere sotto un coordinamento centrale.

[GRI 416-2] L'impegno a garantire elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare si riflette, anche, nel contenuto numero di incidenti di non conformità riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti offerti. Grazie all'efficacia dei numerosi controlli, nel corso del 2021, sono stati registrati 16 episodi di non conformità a codici volontari che hanno portato al ritiro di prodotti dal mercato su iniziativa spontanea del Gruppo. Tra questi, vi è stato il ritiro di una produzione di pasta secca a causa della presenza dell'allergene senape, problematica comune a tutti i produttori del settore pasta. In tale occasione, le analisi effettuate hanno rilevato la presenza dell'allergene all'interno di materia prima acquistata da terzi, permettendo, così, al Gruppo di ricorrere ad efficaci e tempestive soluzioni, riconosciute, in seguito, anche da un provvedimento del Ministero della Salute e valide per tutti i produttori sul territorio nazionale. Nell'anno di rendicontazione, il numero degli incidenti di non conformità rimane contenuto, in linea con il trend dello scorso biennio. Data la lieve entità degli episodi di non conformità registrati, nell'intero triennio, all'Azienda non è stata inflitta alcuna sanzione amministrativa o penale.



¹ esclusi i depositi

Ascolto e tutela del consumatore

Tra gli obiettivi che il Gruppo si pone, vi è quello di ascoltare e soddisfare i bisogni e le esigenze dei consumatori dal momento che le abitudini di acquisto si stanno spostando verso un consumo più consapevole e responsabile. Da un lato, alla luce di un contesto in cui si parla sempre di più di sviluppo sostenibile, i consumatori pongono una crescente attenzione all'impatto ambientale e sociale della propria dieta. Si sta assistendo, infatti, ad un veloce cambiamento delle abitudini alimentari in virtù di scelte orientate ad una maggiore consapevolezza riguardo a pratiche agricole rispettose di ambiente e territorio e del benessere animale. Dall'altro lato, anche in seguito alla condizione pandemica dell'ultimo biennio, vi è una crescente attenzione alle modalità di produzione del cibo, inteso come fattore determinante della salute e del benessere di ognuno. Il Gruppo ha da sempre promosso uno stile alimentare sano ed equilibrato, infatti la produzione dell'Azienda si basa principalmente su alimenti come il latte, prodotti lattiero-caseari non stagionati, pasta ed altri prodotti da forno poco raffinati: tutti cibi alla base della piramide alimentare, per cui è consigliato il consumo giornaliero.

Oggi, però, i consumatori sono sempre più attenti anche alla provenienza, alla qualità e agli impatti che generano i prodotti alimentari, pertanto il Gruppo dedica costanti investimenti in progetti volti a soddisfare consumatori sempre più sensibili alle tematiche ambientali e nutrizionali.

Da un lato, sono state apportate innovazioni sui materiali usati per il packaging dei prodotti, tema approfondito nei paragrafi precedenti. Parallelamente, sono state realizzate linee di prodotto proveniente da allevamenti in possesso di attestazione sul benessere animale, biologico, proveniente da materia prima locale, come riconoscenza dell'impegno per la valorizzazione e la tutela del territorio.

L'ampia gamma di prodotti offerti permette, inoltre, di soddisfare i consumatori con precise esigenze nutrizionali.

Per le fasce di consumatori che necessitano di specifici nutrienti, il marchio Mukki ha lanciato linee di prodotti infant formula sviluppate in collaborazione con esperti in nutrizione infantile come Mukki Bimbo, contenente un mix di ingredienti accuratamente selezionati per la fascia d'età da 1 a 3 anni e realizzato rispettando un disciplinare ancora più stringente rispetto a quello in essere per la prima infanzia. Si aggiungono a questa altre linee special, come il latte Mukki Donna, arricchito con vitamine e minerali a supporto delle specifiche esigenze nutrizionali femminili, ed il latte Mukki Training, ad elevato contenuto di proteine destinato al target degli sportivi.

Vi sono, poi, prodotti formulati per i consumatori con particolari esigenze nutrizionali dovute a intolleranze o allergie. Tra questi, la linea LAATTE, realizzata selezionando materia prima esclusivamente con proteina betacaseina A2, che accresce la naturale digeribilità del latte, linee di prodotti delattosati, come Latte Zero, pensato per chi è intollerante al lattosio, e prodotti senza glutine, di cui il marchio Gúdo propone un'ampia gamma.

Il Gruppo si propone di soddisfare anche i consumatori con esigenze nutrizionali legate a motivi etici, culturali e religiosi. La linea di bevande e dessert vegetali Cuore Veg è, infatti, pensata per chi predilige un'alternativa ai prodotti di origine animale. Il Gruppo è, inoltre, in possesso di certificazioni halal e kosher che assicurano il pieno rispetto di regole e tradizioni alimentari.

Infine, per i consumatori che ricercano il benessere attraverso la propria alimentazione, vi sono prodotti funzionali, probiotici, integrali e a basso contenuto di grassi. Tra questi, la linea di latte Benessere a marchio Mukki, arricchita con nutrienti per la salute del cuore e delle ossa, lo yogurt Flora Plus lanciato di Centrale del Latte di Vicenza e contenente la vitamina B6 che contribuisce al buon funzionamento delle difese immunitarie, la linea di pasta integrale Delverde o i noodle istantanei a marchio Naked realizzati con ingredienti di origine naturale.

Tutela del consumatore nel rispetto delle normative vigenti

Un'ampia gamma di prodotti offerti ed una costante ricerca per garantire la massima soddisfazione al cliente comporta vari rischi, tra questi quelli normativi legati all'etichettatura di numerosi prodotti, così come quelli legati alla qualità di processo e di prodotto, o quelli legati alla comunicazione nei confronti di clienti e consumatori per promuovere gli articoli.

[GRI 417-2]; [GRI 417-3] La tutela del consumatore è il risultato di un attento processo che, perseguendo attività di marketing ed etichettatura responsabili non ha portato a sanzioni nel corso del 2021. Il

Gruppo garantisce informazioni accurate, complete e veritiere in modo da consentire al consumatore una decisione razionale e consapevole. In particolare, conscio dell'importanza di un corretto uso dei mezzi pubblicitari, l'Azienda incoraggia l'adozione di standard di elevata responsabilità e di trasparenza nella promozione dei propri prodotti.

[GRI 418-1] Il Gruppo, infine, pone grande attenzione alla tutela dei dati dei clienti e dei consumatori, evitando ogni uso improprio di tali informazioni, nel rispetto delle normative di riferimento. Nel corso del 2021 non sono pervenute denunce riguardanti la violazione della privacy dei clienti e/o la perdita di dati dei clienti.



Valorizzare il territorio e le comunità in cui il Gruppo opera

L'attività industriale del Gruppo è strettamente legata ai territori ed alle comunità in cui è presente. Da sempre, l'Azienda si impegna a promuovere molteplici iniziative volte alla valorizzazione e allo sviluppo delle comunità locali e del territorio. Le attività intraprese a supporto della collettività permettono così di rafforzare il legame con il territorio e di restituire la fiducia che i consumatori ripongono nel marchio. Nel corso del 2021, il Gruppo ha concretizzato tale legame attraverso numerose iniziative e progetti di varia natura come donazioni, sponsorizzazioni, omaggi di prodotto e partnership con enti locali o università finalizzati al supporto di iniziative e attività volte a sensibilizzare e, talvolta anche a formare adulti e bambini, consumatori e non consumatori.

Il Gruppo collabora, infatti, con enti di beneficenza, parrocchie ed altre associazioni quali Banco Alimentare, Caritas, Croce Rossa Italiana e Protezione Civile per supportare le persone in difficoltà attraverso l'elargizione di generi alimentari. Tra gli altri progetti volti al supporto delle comunità locali, Centrale del Latte di Vicenza ha partecipato alla realizzazione di una Banca del Latte Umano Donato (BLUD) allestendo un laboratorio specifico per la pastorizzazione ed il congelamento del latte materno umano da destinare ai bambini nati prematuri della terapia intensiva neonatale dell'Ospedale di S. Bortolo di Vicenza. Inoltre, nel 2021, in seguito ad un finanziamento erogato dall'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA), lo stabilimento di Ozzano Taro ha realizzato più di una tonnellata di pasta per l'infanzia come aiuto alimentare agli indigenti in Italia.

Nell'ottica di promuovere il benessere, la solidarietà e la coesione sociale, nel corso del 2021, il Gruppo ha supportato iniziative sociali e culturali – come convegni ed incontri didattici – e manifestazioni sportive locali, come maratone, marce, tornei e campi estivi attraverso sponsorizzazioni e donazioni di prodotti lattiero-caseari, pasta e prodotti da forno.

Un'ulteriore iniziativa volta alla valorizzazione del territorio si è concretizzata, al termine dell'anno 2020, nella linea di prodotto Latte del Parco. Tale prodotto è nato da un progetto, intrapreso da Centrale del Latte Salerno con il patrocinio di Legambiente, finalizzato a promuovere la ricchezza naturalistica e culturale del territorio del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni e a valorizzarne le eccellenze locali limitando anche l'impatto ambientale. Sempre nell'ottica di consolidare i rapporti con i propri fornitori, rafforzare la filiera zootecnica ed assicurare stabilità agli allevamenti conferenti, Centrale del Latte d'Italia ha firmato un accordo con i produttori di latte toscani della filiera Mukki, fissando il prezzo del latte alla stalla per il triennio 2021-2023.

Nell'ottica di promuovere la valorizzazione e la tutela del territorio locale anche attraverso la sensibilizzazione dei più piccoli, il marchio Latte Tigullio ha lanciato il prodotto Combomerenda, che prevede la collezione di card di diversi personaggi, i Combo fighters, amici dell'ambiente e difensori del mare e della natura.

Alle iniziative sul territorio si affiancano le attività svolte in azienda. Da tempo, infatti, Centrale del Latte d'Italia, organizza visite didattiche gratuite, dedicate sia agli studenti che agli adulti, nelle quali è possibile scoprire l'intero ciclo di lavorazione del latte, toccando con mano strumenti e tecnologie all'avanguardia utilizzati per lavorare il latte che ogni giorno si consuma. Nel 2021, lo stabilimento di Torino ha lanciato una nuova offerta formativa dedicata alle scuole dell'infanzia primaria e secondaria: un Virtual Tour della Centrale del Latte di Torino. Oltre alla scoperta delle fasi di trasformazione del latte, le visite prevedono una serie di percorsi educativi sulla salute, sul benessere e sulla sana alimentazione. In tale contesto, lo stabilimento di Torino organizza, assieme al MIUR¹ e diversi professionisti del settore alimentare, seminari volti a fornire agli insegnanti aggiornamenti sull'importanza dell'alimentazione degli alunni, dalle scuole materne alle classi superiori e nel 2021 si è tenuta la diciottesima edizione dell'evento. Alcuni stabilimenti del Gruppo offrono, inoltre, la possibilità di visitare le aziende agricole e gli allevamenti da cui proviene la materia prima latte per avvicinare produttore e consumatore.

¹ Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I numerosi stabilimenti diffusi sul territorio contribuiscono con il proprio indotto al sostegno delle comunità in cui operano, generando reddito per i propri lavoratori e per i propri fornitori sia diretti che indiretti. Le numerose filiere gestite dal Gruppo sono, infatti, tra i primi beneficiari del valore generato dall'attività d'impresa.

Collaborazioni con Università

Sempre maggiore è la collaborazione tra Newlat Food S.p.A. e Centrale del Latte d'Italia S.p.A. con le Università italiane, al fine di promuovere i progetti di ricerca, sviluppo e innovazione di rilevanza strategica per il rilancio della competitività del sistema produttivo, anche tramite il consolidamento dei centri e delle strutture di ricerca. Tali sinergie sono volte, da un lato, a promuovere iniziative didattiche e formative e, dall'altro, a stimolare l'innovazione, la ricerca e lo sviluppo, generando così un circolo virtuoso di creazione delle conoscenze e delle competenze tecniche.

Oltre alle numerose visite e conferenze volte a far conoscere la realtà aziendale, ogni anno, Centrale del Latte d'Italia e Newlat Food offrono agli studenti universitari opportunità di inserimento nel contesto aziendale tramite l'attivazione di stage e tirocini formativi.

Sono state avviate, inoltre, importanti collaborazioni con Enti ed Università, tra cui l'Università degli Studi di Pisa, la Scuola Superiore Studi Universitari e Perfezionamento "Sant'Anna" ed il Centro Nazionale di Ricerca (CNR) al fine di incentivare tecnologie e metodi innovativi per il continuo miglioramento della qualità del latte e per l'adozione di pratiche agricole e produttive più sostenibili.

Tra i progetti principali del 2021 vi sono:

PIF - Valorizzazione del latte bovino toscano

Il progetto, già citato in precedenza, sarà realizzato unitamente a tutti gli allevatori toscani (100% tra partecipanti diretti ed indiretti) che storicamente hanno conferito latte presso la Centrale, in collaborazione con l'Università di Pisa e la Scuola Superiore Studi Universitari e Perfezionamento

"S. Anna". La Scuola Superiore Sant'Anna, in collaborazione con Centrale del Latte d'Italia S.p.A., ha effettuato la valutazione complessiva degli impatti ambientali potenziali associati alla gestione dei quattro sistemi agricoli a diverso livello di intensificazione ecologica, attraverso l'utilizzo della metodologia dell'analisi del ciclo di vita o Life Cycle Assessment (LCA). Nel progetto è stato sviluppato un modello integrato di dati raccolti tramite interviste e di dati elaborati per la modellizzazione degli impatti relativi alla fermentazione enterica delle bovine e alle escrezioni di azoto e fosforo. La valutazione degli impatti associati alla filiera di produzione del Latte Toscano sarà basata su un set completo di indicatori di impatto ambientale potenziale, che tengono conto: del consumo di risorse (energia rinnovabile e non rinnovabile, acqua), della produzione di rifiuti, delle emissioni nell'ambiente (emissioni di gas serra, potenziale di acidificazione, di eutrofizzazione e produzione di smog fotochimico) secondo quanto raccomandato dalla Piattaforma Europea per il LCA (ILCD) e dalla PCR (Product Category Rules) "Processed Liquid Milk and cream" e dalle "General Program Instruction" del sistema EPD (Environmental Product Declaration).

TECH4MILK – tecnologie e soluzioni innovative al servizio della filiera latte piemontese per promuoverne la competitività e la sostenibilità

TECH4MILK si compone di 5 sotto progetti, i quali hanno l'obiettivo di migliorare la sostenibilità della filiera dalla produzione primaria alla trasformazione e di promuovere soluzioni concrete e meccanismi di monitoraggio volti ad aumentare la competitività delle produzioni lattiero-casearie piemontesi sui mercati nazionali e internazionali, creando valore sociale e ambientale oltre che economico.

L'università coinvolta è l'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e Alimentari e Dipartimento di Scienze Veterinarie.

Nello specifico lo stabilimento di Torino ha partecipato come Leader nel sotto progetto denominato "Ottimizzazione di processi produttivi e di trasformazione e messa a punti di nuovi prodotti per aumentare la competitività della filiera latte piemontese su mercati nazionali".

“NU.T.RA.PAC” – Nuove tecnologie di trasformazione e packaging e conservazione di prodotti alimentari, da forno e caseari

In collaborazione con le Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, in particolare il Dipartimento di Scienze della Vita, è nato il progetto Nutrapac, il quale coinvolge le sedi di Lodi, Ozzano Tarò e Sansepolcro. Il progetto è composto di 6 sotto-progetti, ciascuno dei quali coinvolge stabilimenti diversi:

1. Ricerca di nuove soluzioni di packaging orientate a qualità e sicurezza alimentare – stabilimenti Sansepolcro ed Ozzano Tarò;
2. Sviluppo di nuovi processi/soluzioni impiantistiche di packaging – stabilimenti di Sansepolcro ed Ozzano Tarò;
3. Ricerca di tecnologie per contenimento contenuti di acrilamide e prevenzione rischio di cross-contaminazione degli allergeni, per biscotti destinati a specifici gruppi di consumatori – stabilimento di Ozzano Tarò;
4. Sviluppo di nuovi processi/soluzioni impiantistiche di preparazione, formatura e cottura – stabilimento di Ozzano Tarò;
5. Studio di ricerca di nuove soluzioni tecnologiche, per trasformazione e conservazione degli alimenti con riferimento a prodotti lattiero – caseari (mascarpone) – stabilimento di Lodi;
6. Sviluppo di nuovi processi/soluzioni impiantistiche per la trasformazione e conservazione degli alimenti, con riferimento a prodotti lattiero – caseari (mascarpone) – stabilimento di Lodi.

Dal food waste allo sviluppo di alimenti funzionali in sinergia tra ricerca ed azienda: i sottoprodotti della lavorazione lattiero-casearia come fonte di molecole bioattive

Tale progetto prevede la collaborazione tra lo stabilimento di Vicenza e l'Università degli Studi di Padova ed ha lo scopo di valorizzare gli scarti di produzione del latte con l'obiettivo di ridurre lo spreco, incentivare la bioeconomia circolare secondo gli obiettivi dello European Green Deal per il recupero degli scarti dell'industria agro-alimentare e di individuare molecole e peptidi bioattivi con proprietà antiossidanti ed antiinfiammatorie per la possibile conseguente funzionalizzazione degli alimenti con tali molecole bioattive.

Il progetto è composto delle seguenti fasi:

- » Valutazione dei sottoprodotti della lavorazione del latte, sia in termini qualitativi che a livello di composizione proteica;
- » Estrazione delle diverse frazioni peptidiche dalla componente proteica, per l'identificazione dei peptidi bioattivi dotati di attività antiossidante e/o antinfiammatoria;
- » Una volta identificati i peptidi bioattivi, sarà analizzata la loro biodisponibilità usando linee cellulari che simulano l'epitelio intestinale;
- » Valutazione a livello cellulare dell'espressione delle proteine enzimatiche antiossidanti e antinfiammatorie tramite tecniche di Western blot e di RT-PCR per valutarne gli effetti sulla trascrizione genica;
- » Valutazione in vivo dei peptidi di interesse per valutare se gli effetti evidenziati in vitro possano essere trasferiti anche in un organismo complesso.

Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori

[GRI 403-1]; [GRI 403-2]; [GRI 403-3]; [GRI 403-4]; [GRI 403-5]; [GRI 403-6]; [GRI 403-7]

Tra i principali rischi generati dall'attività di impresa vi è quello legato alla salute e alla sicurezza dei lavoratori che operano prevalentemente in ambito produttivo e la tutela della propria forza lavoro è da sempre in cima agli impegni del Gruppo.

La salute e la sicurezza del personale è, infatti, un argomento trattato con particolare cura, sensibilità ed attenzione per garantire e promuovere un ambiente sicuro sul luogo di lavoro. Il Gruppo adotta sistemi di gestione della salute e della sicurezza che rispettano i dettami delle normative vigenti in materia. Le normative fanno riferimento alla legislazione degli Stati in cui gli stabilimenti sono situati: il D. Lgs. 81/2008 per le società situate in Italia, ovvero Centrale del Latte d'Italia e Newlat Food, l'Health & Safety & Work Act del 1974 per il Gruppo Symington's, sito in Inghilterra e l'Arbeitssicherheitsgesetz per lo stabilimento situato in Germania.

L'obiettivo costante, vista la crescita del Gruppo tramite acquisizione e integrazione di altre realtà è quello di efficientare e di rendere più efficace la gestione dei rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro tramite un percorso di armonizzazione e standardizzazione dei sistemi in essere nelle diverse sedi. Tale percorso è finalizzato, inoltre, alla pianificazione di un unico piano formativo, diviso per Paese, rivolto a tutti i dipendenti delle diverse sedi aziendali.

Per il Gruppo, l'identificazione e la valutazione dei pericoli e dei rischi che possono contribuire al potenziale accadimento di incidenti e/o malattie professionali sui luoghi di lavoro è il primo e più importante adempimento da ottemperare per garantire la salute e sicurezza dei lavoratori e per identificare le misure da implementare per tutelarsi. Tutte le strutture, i luoghi di lavoro, le macchine, le attrezzature e le modalità di lavoro, infatti, sono sottoposte a valutazioni condotte su diverse aree, tra le quali vi sono le attività di

magazzino, le attività di laboratorio, le attività di manutenzione e le attività svolte in aree esterne. Parallelamente, sono state eseguite valutazioni rispetto ai rischi trasversali, tra cui rischio di incendio, rumore, vibrazioni, etc. Le valutazioni, eseguite da consulenti con comprovate esperienze professionali, vengono ripetute sistematicamente e, in occasione dell'introduzione o della modifica di attività, impianti e attrezzature o in seguito ad eventuali infortuni e incidenti rilevanti, tali valutazioni sono oggetto di riesame. I lavoratori sono incoraggiati ad allontanarsi da eventuali pericoli o situazioni pericolose sul lavoro ed a segnalarle ai soggetti preposti. Tutte le segnalazioni pervenute vengono raccolte, valutate e, successivamente, sottoposte al datore di lavoro o al management durante le riunioni periodiche. In tali riunioni sono evidenziate e discusse le problematiche che si sono presentate, gli eventuali infortuni e i near miss e, se necessario, sono individuate e definite le azioni correttive da implementare. A seguito della segnalazione di incidenti o infortuni viene intrapresa un'apposita procedura per stabilire i dettagli dell'accadimento e le eventuali azioni correttive o preventive.

Il Gruppo monitora costantemente la situazione sanitaria dei dipendenti grazie al presidio di un medico del lavoro: tutti i dipendenti sono soggetti ad una visita medica al fine di assicurare le buone condizioni di salute e l'idoneità alla mansione. L'esame viene ripetuto con frequenza definita dal medico sulla base della mansione di appartenenza di ogni dipendente e dei conseguenti eventuali rischi. La partecipazione dei lavoratori alle tematiche di salute e sicurezza sul lavoro è garantita attraverso momenti di confronto periodici tra i principali attori responsabili della salute e sicurezza e i lavoratori stessi. Inoltre, Symington's ha messo a disposizione ai propri lavoratori l'applicazione Engage, che permette una comunicazione diretta rispetto alle tematiche di salute e sicurezza.

Come previsto dalle leggi dei Paesi in cui l'Impresa opera, il Gruppo eroga ai dipendenti una formazione, sia generica che specifica, sulle tematiche di salute e sicurezza sul luogo di lavoro. La partecipazione dei dipendenti alle ore di training è obbligatoria e avviene in orario

lavorativo. L'efficacia della formazione erogata è valutata attraverso i riscontri dei dipendenti e la somministrazione di test finali.

Il Gruppo promuove la salute dei lavoratori con fondi di assistenza sanitaria che permettono il rimborso o la riduzione delle spese sanitarie attraverso l'accesso agevolato a servizi di sanità privata e di assicurazione sulla vita.

L'Azienda monitora periodicamente tutti gli incidenti che avvengono sul luogo di lavoro.

[GRI 403-10] Nel corso del 2021, così come nel biennio precedente, non è stata registrata l'insorgenza di alcun tipo di malattia professionale. Gli infortuni finora registrati sono di portata minore, come piccoli tagli, contusioni e ustioni. Nella tabella riportata sotto è rappresentata la situazione relativa agli infortuni sul lavoro del Gruppo.

Il sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro viene sottoposto a verifiche periodiche da parte di enti terzi finalizzate ad assicurare l'applicazione e l'efficacia delle procedure adottate e dei presidi di controllo in essere. Con tali audit, il Gruppo vuole assicurare imparzialità e terzietà nelle verifiche. Il sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro comprende tutte le attività e le mansioni presenti in azienda e include tutti i lavoratori, sia dipendenti, che collaboratori esterni. Il business del Gruppo, infatti, non prevede attività di outsourcing in luoghi dove risulta difficile presidiare e garantire la salute e la sicurezza del personale, al contrario, negli stabilimenti del Gruppo opera un numero limitato di lavoratori non dipendenti, le cui condizioni di sicurezza sono valutate congiuntamente dai responsabili di salute e sicurezza dell'Azienda ed i responsabili dell'Ente da cui tali lavoratori dipendono. La controllata inglese Symington's sta, inoltre, avviando un processo finalizzato all'adozione di un

sistema di gestione secondo la norma ISO 45001:2008 per la gestione della salute e sicurezza dei lavoratori.

Con riferimento ai lavoratori non dipendenti del Gruppo ma posti comunque sotto il controllo dell'organizzazione, non è stato ancora predisposto un sistema di monitoraggio delle ore. La tipologia di tali lavoratori corrisponde prevalentemente a: persone incaricate di effettuare servizi di pulizie, facchinaggio, portineria o eventuali lavoratori appartenenti a società esterne. Solo per alcuni stabilimenti, sono presenti alcuni lavoratori interinali.

Nel corso dell'ultimo biennio, ai rischi più generali si è aggiunto l'impatto che la diffusione del virus SARS-CoV-2 ha avuto e sta tuttora avendo su scala globale.

Il Gruppo ha messo in atto determinate misure al fine di tutelare le proprie risorse, in linea con i protocolli in vigore, e riguardano i seguenti aspetti:

- » Tempestivo aggiornamento della valutazione dei rischi, al fine di integrare i rischi associati all'evoluzione pandemica del COVID-19;
- » Continua comunicazione a tutto il personale delle principali prassi di buona igiene e delle linee guida da seguire in caso di contatti con soggetti contagiati dal SARS-CoV-2;
- » Implementazione di protocolli per l'interazione con soggetti esterni (es. vettori, corrieri, ecc.) autorizzati ad accedere alle strutture del Gruppo, per garantire la continuità aziendale;
- » Restrizione degli accessi al fine di mantenere le distanze di sicurezza nei luoghi chiusi e nei luoghi comuni come bagni e mense;
- » Attivazione di protocolli organizzativi quali accesso al lavoro agile, ove possibile, e ferie alternate;
- » Applicazione di protocolli condivisi sulla gestione del COVID-19 e attivazione di comitati COVID specifici a cui partecipano il datore di lavoro e tutte le figure responsabili della salute e sicurezza sul lavoro.

Gli organi aziendali responsabili della salute e sicurezza dei dipendenti hanno eseguito e continueranno ad eseguire un monitoraggio sull'evolversi degli eventi, in modo tale da implementare tempestivamente le azioni ritenute più adeguate alla gestione dell'emergenza sanitaria.

Tutela dell'occupazione

Tra i punti di forza dell'Azienda, vi è sicuramente il Capitale Umano, composto da tutti i dipendenti ed i collaboratori che gravitano attorno al sistema Azienda. Le risorse umane, infatti, rappresentano una risorsa indispensabile per la creazione di valore garantendo competitività aziendale e sviluppo costante e sostenibile, assicurando ai clienti ed ai consumatori un prodotto di qualità e permettendo, quindi, al Gruppo di raggiungere i propri obiettivi nel breve, nel medio e nel lungo periodo.

Il Gruppo, a sua volta, genera opportunità attraverso la creazione di occupazione nei territori dove opera e l'inserimento e lo sviluppo dei talenti nella propria attività. La pratica del Gruppo è quella di attrarre risorse, formarle, valorizzarle e consolidare nel tempo i rapporti con queste.

L'Azienda, infatti, pone particolare attenzione fin dalle prime fasi di assunzione, nelle quali si ricerca la migliore corrispondenza tra le competenze richieste ed il profilo dei candidati. Ciò trova conferma anche nei dati illustrati di seguito.

Il Gruppo offre, quindi, a tutti i dipendenti un ambiente di lavoro sicuro e stimolante, promuovendo il rispetto degli spazi personali dei lavoratori e consentendo il bilanciamento tra vita lavorativa e vita privata.

Informazioni sui dipendenti e sugli altri lavoratori [GRI 102-8]

Il personale del Gruppo nel triennio 2019 - 2021 varia in modo consistente a fronte delle acquisizioni avvenute nel corso degli anni oggetto di rendicontazione.

Nello specifico si registra un aumento sia nei contratti a tempo indeterminato che in quelli a tempo determinato.

TABELLA 16 - INFORTUNI SUL LAVORO [GRI 403-9]

| | 2021 | 2020 | 2019 |
|---|--------------|--------------|--------------|
| Numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro | 0 | 0 | 0 |
| Il numero di infortuni sul lavoro gravi | 0 | 0 | 0 |
| Il numero di infortuni sul lavoro registrabili | 44 | 26 | 37 |
| Numero di ore lavorate | 2.976.201,20 | 2.202.515,60 | 1.404.134,50 |
| Tasso di decessi risultati da infortuni sul lavoro | - | - | - |
| Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze | - | - | - |
| Tasso di infortuni sul lavoro registrabili ¹ | 14,8% | 11,8% | 26,35% |

1 Il dato relativo al biennio 2020 - 2019 è stato ri-calcolato utilizzando la seguente formula: (Il numero di infortuni sul lavoro registrabili / Numero di ore lavorate) x [1.000.000] per allineare l'indicatore al dato 2021.

| TABELLA 17 - DIPENDENTI CON CONTRATTO INDETERMINATO O DETERMINATO | | | | | | | | | |
|---|--------------|------------|--------------|--------------|------------|--------------|------------|------------|--------------|
| Dipendenti Tipologia Contrattuale | 2021 | | | 2020 | | | 2019 | | |
| | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale |
| Indeterminato | 1.420 | 549 | 1.969 | 1.040 | 342 | 1.382 | 767 | 254 | 1.021 |
| Determinato | 108 | 22 | 130 | 106 | 17 | 123 | 66 | 9 | 75 |
| Totale | 1.528 | 571 | 2.099 | 1.146 | 359 | 1.505 | 833 | 263 | 1.096 |

| TABELLA 18 - DIPENDENTI CON CONTRATTO FULL-TIME O PART-TIME | | | | | | | | | |
|---|--------------|------------|--------------|--------------|------------|--------------|------------|------------|--------------|
| Dipendenti Tipologia Contrattuale - FT/PT | 2021 | | | 2020 | | | 2019 | | |
| | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale |
| Full-time | 1.477 | 478 | 1.955 | 1.122 | 300 | 1.422 | 812 | 226 | 1.038 |
| Part-time | 51 | 93 | 144 | 24 | 59 | 83 | 21 | 37 | 58 |
| Totale | 1.528 | 571 | 2.099 | 1.146 | 359 | 1.505 | 833 | 263 | 1.096 |

| TABELLA 19 - DIPENDENTI PER AREA GEOGRAFICA | | | | | | | | | |
|---|--------------|------------|--------------|--------------|------------|--------------|------------|------------|--------------|
| Dipendenti Area Geografica | 2021 | | | 2020 | | | 2019 | | |
| | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale |
| Italia | 1.024 | 316 | 1.340 | 1.037 | 329 | 1.366 | 729 | 233 | 962 |
| Inghilterra | 398 | 224 | 622 | - | - | - | - | - | - |
| Germania | 106 | 31 | 137 | 109 | 30 | 139 | 104 | 30 | 134 |
| Totale | 1.528 | 571 | 2.099 | 1.146 | 359 | 1.505 | 833 | 263 | 1.096 |

Le attività del Gruppo sono in crescita di anno in anno, anche a seguito all'acquisizione della società inglese, I contratti Full-time, infatti, crescono da 1422 unità a 1955 ed i part time, allo stesso modo, passano da 83 a 144.

È positivo il trend dell'incidenza dei contratti a tempo indeterminato sul totale dei contratti attivi a fine 2021, pari al 94% ed in crescita del 2,16% rispetto al 2020.

[GRI 401-2] Il Gruppo, comunque, non fa differenza tra i dipendenti full-time, i dipendenti part-time, i dipendenti a tempo determinato o indeterminato per la concessione di benefit, ma tratta tutti in maniera equivalente. Più della metà dei soggetti in forza al Gruppo operano sul territorio italiano, dove il Gruppo fonda le proprie basi, anche se a partire dal 2021 la componente di risorse su suolo estero assume una certa rilevanza: quasi 800 persone sono, infatti, divise tra Inghilterra e Germania, a riprova del processo di internazionalizzazione che il Gruppo sta conducendo.

Accordi di lavoro collettivi

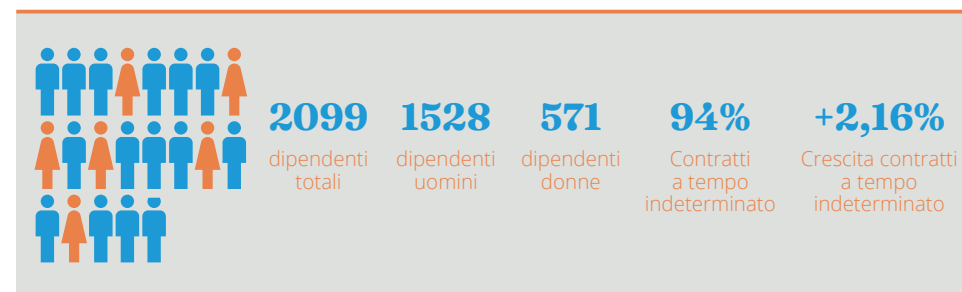
Il Gruppo presta attenzione alla tutela dei propri dipendenti e si impegna a rispettare rigorosamente le normative vigenti.

In linea con il biennio precedente, anche nel 2021, tutti i dipendenti delle società italiane ed il 90% dei lavoratori di Newlat GmbH sono coperti da accordi di lavoro collettivo. Tali accordi, anche per la differente organizzazione sindacale e le diverse condizioni contrattuali presenti nel mondo anglosassone, non sono previsti nella società inglese Symington's Ltd., per tale ragione, la percentuale di lavoratori coperti da contratti collettivi risulta minore rispetto allo scorso biennio.

| TABELLA 20 - DIPENDENTI COPERTI DA ACCORDI DI LAVORO COLLETTIVI [GRI 102-41] | | | |
|--|-------|-------|-------|
| Dipendenti Gruppo Newlat Food | 2021 | 2020 | 2019 |
| Numero dipendenti - Gruppo | 2.099 | 1.505 | 1.096 |
| Num. dipendenti coperti da contratti collettivi - Gruppo | 1.467 | 1.491 | 1.081 |
| % dipendenti coperti da contratti collettivi o integrativi - Italia e Germania | 100% | 99% | 99% |
| % dipendenti coperti da contratti collettivi o integrativi - Gruppo ¹ | 70% | - | - |

¹ Il dato include il dato della società Symington's

In Italia la totalità dei dipendenti è coperta da un contratto collettivo nazionale (CCNL), a questo si aggiunge un contratto integrativo, che si applica alla quasi totalità dei dipendenti (99%).



Nuove assunzioni e turnover [GRI 401-1]

Nelle tabelle sottostanti sono riportati i dati relativi alle dimissioni e alle assunzioni intervenute nel corso del triennio 2019 - 2021.

Il rapporto tra le nuove assunzioni ed il turnover è stabile, dimostrando che non ci sono state grandi variazioni nell'organico, al lordo dell'ampliamento della forza lavoro a seguito dell'integrazione di Symington's.

Si può osservare, così come negli anni precedenti, come il processo di turnover ed assunzione stia diminuendo l'età media del personale, infatti è elevato il numero di under 30 inseriti nell'organico, a fronte di una uscita della fascia più anziana di dipendenti. Il processo di rinnovamento del personale è uno dei pilastri per la crescita ed il mantenimento del vantaggio competitivo, questo processo è in corso e si cerca di mantenere il giusto equilibrio tra esperienza ed innovazione, garantendo, quindi, a nuove risorse di poter entrare a far parte dell'organico.

| TABELLA 21 - ASSUNZIONI GRUPPO NEWLAT FOOD | | | | | | | | | |
|--|------------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| Dipendenti - Assunzioni | 2021 | | | 2020 | | | 2019 | | |
| | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale |
| <30 | 74 | 15 | 89 | 53 | 7 | 60 | 40 | 11 | 51 |
| 30-50 | 41 | 17 | 58 | 31 | 9 | 40 | 22 | 7 | 29 |
| >50 | 16 | 2 | 18 | 6 | 0 | 6 | 5 | - | 5 |
| Totale | 131 | 34 | 165 | 90 | 16 | 106 | 67 | 18 | 85 |

| TABELLA 22 - TURNOVER GRUPPO NEWLAT FOOD | | | | | | | | | |
|--|------------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| Dipendenti - Turnover | 2021 | | | 2020 | | | 2019 | | |
| | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale |
| <30 | 46 | 19 | 65 | 15 | 6 | 21 | 12 | 3 | 15 |
| 30-50 | 45 | 30 | 75 | 16 | 8 | 24 | 9 | 6 | 15 |
| >50 | 56 | 15 | 71 | 52 | 12 | 64 | 47 | 7 | 54 |
| Totale | 147 | 64 | 211 | 83 | 26 | 109 | 68 | 16 | 84 |

Istruzione, formazione e valorizzazione delle persone

L'attenzione, la tutela e la valorizzazione delle persone sono elementi alla base della crescita del Gruppo, la cui importanza è riconosciuta anche dal Codice Etico in vigore. A queste è richiesto di operare in un contesto di lealtà e fiducia reciproca a beneficio del successo comune.

La professionalità e le competenze sviluppate da tutti i collaboratori rappresentano un importante fattore di successo per ogni impresa. La continua formazione del personale e l'adozione di una cultura aziendale volta a sostenere lo sviluppo professionale dei lavoratori sono un requisito fondamentale per assicurare elevati standard di prodotto e di processo e, conseguentemente, per lo sviluppo responsabile del Gruppo. L'Azienda promuove, pertanto, la crescita professionale e personale dei dipendenti, diffondendo una cultura fondata sulla valorizzazione del singolo individuo nei diversi contesti in cui opera.

L'impegno a garantire la crescita del proprio personale va di pari passo con le priorità del Gruppo per il soddisfacimento delle necessità degli

stakeholder, organizzando i corsi di formazione ritenuti prioritari a tale scopo ed incentivando il personale di ogni livello alla partecipazione agli stessi. Sulla base dei dati di seguito riportati è possibile notare che il Gruppo non fa differenza di genere negli investimenti in formazione e sviluppo.

Formazione dei dipendenti

In tale ottica, e nel rispetto delle normative dei diversi Stati in cui il Gruppo opera, ai dipendenti è garantito un processo formativo costante, fin dal momento dell'assunzione.

La formazione erogata verte principalmente su tematiche sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul luogo di lavoro ed altri aspetti ritenuti ad alto valore aggiunto per il Gruppo e per i propri portatori d'interesse, l'obiettivo di questa è anche quello di accrescere le competenze tecniche e professionali. La formazione è, quindi, volta, da un lato a preservare e dall'altro ad ampliare il know how maturato nel tempo dal Gruppo.

| TABELLA 23 - ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE GRUPPO NEWLAT FOOD [GRI 404-1] | | | | | | | | | |
|--|-------------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|-----------|
| Ore di Formazione medie | 2021 ¹ | | | 2020 | | | 2019 | | |
| | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale | Uomini | Donne | Totale |
| Dirigenti | 4 | 11 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 8 | 4 |
| Quadri + Impiegati | 5 | 4 | 4 | 2 | 3 | 3 | 6 | 5 | 6 |
| Operai + Intermedi | 15 | 7 | 14 | 13 | 5 | 12 | 23 | 8 | 20 |
| Totale (medie) | 13 | 6 | 11 | 11 | 4 | 9 | 19 | 7 | 17 |

¹ Le ore di formazione per la società Symington's non sono disponibili.

Tutela dei diritti umani, riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione

Lungo tutta la catena del valore vi sono elementi a potenziale rischio di violazione dei diritti umani. Tra le aree più sensibili vi è la catena di fornitura e la forza lavoro dipendente. Gli impatti dell'operato del Gruppo su quest'ultima, tuttavia, sono presidiati da una cultura di base forte su questi aspetti, come quella che si trova in Italia, Germania ed Inghilterra – paesi dove il Gruppo produce e dove opera la totalità della forza lavoro. In tali paesi, infatti, sono anche in vigore normative che favoriscono la gestione degli impatti sui diritti inviolabili della persona.

Fin dal processo di selezione e lungo tutto il percorso di carriera, il Gruppo adotta e promuove comportamenti improntati alla correttezza e alla tutela della dignità della persona, tale impegno si traduce anche nella diffusione di una cultura aziendale basata sulla promozione di un ambiente di lavoro privo di ogni discriminazione. L'Azienda, infatti, condanna fortemente e si contrappone con azioni positive a qualsiasi forma diretta o indiretta di discriminazione basata su differenze di sesso, etnia, nazionalità, religione, età, disabilità, genere, orientamento sessuale, stato civile, appartenenza a partiti politici o associazioni, condizione fisica e/o economica ed ogni altra possibile forma di intolleranza. Parallelamente, il Gruppo riconosce il rispetto e la promozione della diversità come valore aggiunto per lo sviluppo di una cultura aziendale di successo in grado di valorizzare il Capitale Umano.

Nel percorso di internazionalizzazione ed espansione, il personale del Gruppo non si è

ampliato solo a livello di organico, ma si è arricchito anche a livello di nazionalità, cultura e competenza, apportando, quindi, un contributo positivo alla crescita aziendale. Oltre al supporto a tali diversità, l'Azienda, riconosce, promuove e difende la piena parità e le medesime opportunità senza differenze tra i propri collaboratori.

Anche nei rapporti con la catena di fornitura, il Gruppo è impegnato ad osservare i principi riportati all'interno della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, delle leggi di riferimento nazionali e internazionali e del Codice Etico.

Per comunicare il proprio impegno ai fornitori il Gruppo comunica e diffonde agli stessi, al momento della stipula degli accordi o dei contratti, il proprio Modello Organizzativo ex D.lgs 231/01 ed il proprio Codice Etico con l'obiettivo di condividere i propri principi e condividere la propria attenzione nei confronti del rispetto dei diritti umani e delle disuguaglianze.

[GRI 406-1] A riprova del corretto operato del Gruppo nell'anno, così come nel precedente biennio, non si è registrato alcun incidente di discriminazione.

Diversità tra i dipendenti

La composizione del personale dipendente dimostra come sia in atto un processo di turnaround generazionale fra i lavoratori in età avanzata e quelli più giovani. La quota di under 30 nell'ultimo triennio è passata da 7% del 2019 a 13% del 2021, con un aumento relativo dell'85% circa.

Come precedentemente indicato, questo processo risulta essere di particolare interesse per la crescita futura del Gruppo.

TABELLA 24 - DIVERSITÀ TRA I DIPENDENTI [GRI 405-1]

| Dipendenti Gruppo 2021 | < 30 | | 30 - 50 | | > 50 | | Totale n. | Tot % |
|------------------------|------------|-----------|------------|------------|------------|------------|--------------|-------------|
| | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | | |
| Dirigenti | 1 | - | 6 | - | 18 | 1 | 26 | 1% |
| Quadri + Impiegati | 16 | 28 | 108 | 130 | 155 | 82 | 519 | 25% |
| Operai + Intermedi | 185 | 40 | 580 | 191 | 459 | 99 | 1.554 | 74% |
| Totale | 202 | 68 | 694 | 321 | 632 | 182 | 2.099 | 100% |
| % per fascia d'età | 75% | 25% | 68% | 32% | 78% | 22% | - | - |
| % sul Totale | 10% | 3% | 33% | 15% | 30% | 9% | - | - |
| Dipendenti Gruppo 2020 | < 30 | | 30 - 50 | | > 50 | | Totale n. | Tot % |
| | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | | |
| Dirigenti | - | - | 9 | 1 | 18 | 2 | 30 | 2% |
| Quadri + Impiegati | 6 | 22 | 74 | 89 | 166 | 74 | 431 | 28% |
| Operai + Intermedi | 112 | 2 | 404 | 103 | 356 | 67 | 1.044 | 70% |
| Totale | 118 | 24 | 487 | 193 | 540 | 143 | 1.505 | 100% |
| % per fascia d'età | 83% | 17% | 72% | 28% | 79% | 21% | - | - |
| % sul Totale | 8% | 2% | 32% | 13% | 36% | 9% | - | - |
| Dipendenti Gruppo 2019 | < 30 | | 30 - 50 | | > 50 | | Totale n. | Tot % |
| | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | | |
| Dirigenti | - | - | 5 | 1 | 7 | 2 | 15 | 1% |
| Quadri + Impiegati | 2 | 10 | 54 | 45 | 93 | 40 | 244 | 22% |
| Operai + Intermedi | 56 | 9 | 363 | 113 | 253 | 43 | 837 | 77% |
| Totale | 58 | 19 | 422 | 159 | 353 | 85 | 1.096 | 100% |
| % per fascia d'età | 75% | 25% | 73% | 27% | 81% | 19% | - | - |
| % sul Totale | 5% | 2% | 39% | 15% | 32% | 8% | - | - |

Il Gruppo mira a non generare differenza di trattamento tra uomo e donna e non adotta politiche o pratiche finalizzate a favorire l'uno piuttosto che l'altro.

2.8

Governance

Governance trasparente e corporate identity

La trasparenza e l'integrità sono i valori che guidano il Gruppo nel definire il proprio sistema di Corporate Governance. Una struttura di governo integra e trasparente e la costante attenzione al rispetto di leggi e regolamenti, infatti, contribuiscono in maniera decisiva ad accrescere sia la competitività dell'Azienda sia la sostenibilità del suo sviluppo nel medio e nel lungo termine, promuovendo, tra le altre cose, un rapporto di fiducia tra l'Azienda ed i propri stakeholder, con cui vi è una comunicazione continua e trasparente. Sulla base di tali principi e valori di Corporate Governance, il Gruppo definisce l'assetto delle funzioni e delle responsabilità e sviluppa un appropriato sistema di controllo, assicurando sia scelte gestionali consapevoli che un efficace monitoraggio della gestione dei rischi d'impresa. Il sistema di controllo in essere è volto, anche, a

garantire una corrispondenza tra la corporate identity ed il modo di operare dell'azienda: tra gli obiettivi vi è, infatti, anche quello di presidiare l'allineamento tra le pratiche adottate internamente, la mission, la vision e l'immagine che gli stakeholder hanno del Gruppo.

Nell'ottica di garantire un miglior livello di efficienza e di trasparenza del proprio governo societario, le società Newlat Food S.p.A. e Centrale del Latte d'Italia S.p.A. hanno aderito al Codice di Corporate Governance per le società quotate, elaborato dal Comitato per la Corporate Governance di Borsa Italiana. La Corporate Governance del Gruppo è articolata secondo il modello tradizionale, pertanto, l'organo sovrano della società, titolare della funzione decisionale è l'Assemblea degli Azionisti, la responsabilità della gestione è, invece, affidata al Consiglio di Amministrazione, le funzioni di vigilanza al Collegio Sindacale, mentre la revisione legale dei conti è assegnata alla Società di revisione.



La composizione dell'organico dei Consigli di Amministrazione delle società del Gruppo a fine anno è riportata nella seguente tabella.

| TABELLA 25 - DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO - CDA [GRI 405-1] | | | | | | | |
|--|--------|-------|---------|-------|--------|-------|--------|
| Gruppo 2021 Diversità Organi di Governo - CdA | < 30 | | 30 - 50 | | > 50 | | Totale |
| | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | |
| Membri Organi di Governo | 0 | 1 | 5 | 1 | 2 | 3 | 12 |
| % Membri Organi di Governo per fascia età | - | 100% | 83% | 17% | 40% | 60% | - |
| % Membri Organi di Governo sul Totale | - | 8% | 42% | 8% | 17% | 25% | - |
| Gruppo 2020 Diversità Organi di Governo - CdA | < 30 | | 30 - 50 | | > 50 | | Totale |
| | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | |
| Membri Organi di Governo | 0 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 7 |
| % Membri Organi di Governo per fascia età | - | 100% | 66% | 33% | 66% | 33% | - |
| % Membri Organi di Governo sul Totale | - | 14% | 29% | 14% | 29% | 14% | - |
| Gruppo 2019 Diversità Organi di Governo - CdA | < 30 | | 30 - 50 | | > 50 | | Totale |
| | Uomini | Donne | Uomini | Donne | Uomini | Donne | |
| Membri Organi di Governo | 0 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 7 |
| % Membri Organi di Governo per fascia età | - | 100% | 67% | 33% | 67% | 33% | - |
| % Membri Organi di Governo sul Totale | - | 13% | 25% | 13% | 25% | 13% | - |

Per perseguire obiettivi in modo responsabile, agli amministratori esecutivi ed ai dirigenti strategici è stata assegnata una quota di remunerazione variabile con la logica MBO (management by objectives) collegata, anche, alla performance non finanziaria del gruppo. Tra gli aspetti citati vi sono la riduzione delle emissioni di CO₂ e elementi riguardanti l'economia circolare dei prodotti gestiti dal Gruppo.

Gestione fiscale

[GRI 207-1; GRI 207-2]; [GRI 207-3]

In linea con i principi definiti all'interno del Codice Etico, il Gruppo, infatti, agisce secondo i valori di trasparenza ed integrità anche nella gestione dell'attività fiscale. Agire responsabilmente dal punto di vista fiscale rappresenta un elemento essenziale per la tutela del patrimonio sociale e per la creazione di valore nel medio e nel lungo periodo. Oltre a ciò, l'Azienda riconosce nel contributo derivante dai tributi versati un importante canale attraverso cui contribuire allo sviluppo economico e sociale dei paesi in cui è presente.

In tale ottica, il Gruppo, presta grande attenzione all'ottemperanza delle normative fiscali, agendo con estrema responsabilità ed impegnandosi ad interpretare le norme e i principi fiscali di riferimento nelle singole giurisdizioni in cui opera, ovvero quella italiana, inglese e tedesca. Non essendo ancora stata formalizzata una strategia fiscale di Gruppo, il Consiglio di Amministrazione definisce l'approccio da adottare, con l'obiettivo di assicurare un'uniforme gestione della fiscalità presso tutte le entità interessate. La responsabilità della compliance è, poi, in capo alle funzioni interne di ogni società controllata, mentre la direzione Amministrazione, Finanza e Controllo della capogruppo ha il compito di supervisionare e coordinare i rapporti infragruppo. Tale approccio si ispira a logiche che garantiscano da un lato, la corretta e tempestiva determinazione e liquidazione delle imposte dovute per legge e l'esecuzione dei connessi adempimenti e, dall'altro, la corretta gestione del rischio fiscale, inteso come rischio di incorrere nella violazione di norme tributarie o nell'abuso dei principi e delle finalità dell'ordinamento tributario. Nel dettaglio, i rischi in materia fiscale sono individuati e gestiti secondo il modello aziendale di Enterprise Risk Management.

L'Azienda, inoltre, si è dotata di un insieme di regole, di procedure e di principi che fanno parte del più ampio sistema di organizzazione e controllo (MOG) che sono da considerarsi come i punti di riferimento fondamentali che tutti i soggetti, in relazione al tipo di rapporto in essere con il Gruppo, sono tenuti a rispettare.

Il Gruppo mantiene un rapporto collaborativo e trasparente con l'autorità fiscale, le istituzioni e le associazioni di categoria. L'obiettivo è quello di gestire i rischi di compliance e reputazionali e salvaguardare il patrimonio sociale, oltre che di perseguire l'interesse primario della creazione di valore per gli azionisti in un orizzonte di medio-lungo periodo.

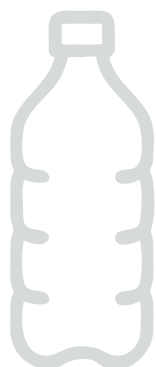
Inoltre, il Gruppo non opera con la finalità di trarre beneficio da comportamenti e operazioni, domestiche o cross-border, che non riflettano la realtà economica e da cui si potrebbero ottenere vantaggi fiscali indebiti, come, ad esempio, investimenti in o attraverso Paesi considerati a fiscalità privilegiata con l'unico fine di ridurre il carico tributario. I rapporti infragruppo sono regolati, a fini fiscali, in base all'arm's length principle, come definito dall'OCSE (Model Tax Convention e Transfer Pricing Guidelines), perseguendo la finalità di allineare, quanto possibile, le condizioni e i prezzi di trasferimento.

Il Gruppo si avvale di incentivi fiscali generalmente applicabili a tutti gli operatori, rispettando tutte le normative specifiche solo laddove gli stessi incentivi siano allineati con i propri obiettivi industriali e operativi e in coerenza con la sostanza economica dei propri investimenti.

Per il Gruppo l'adempimento fiscale è considerato come uno degli aspetti fondamentali di una gestione etica e responsabile dell'Azienda. In questo senso, tra le violazioni che possono essere comunicate attraverso i canali interni all'Azienda, sono considerate anche quelle di rilevanza fiscale. Ad oggi, il Gruppo non ha ricevuto alcuna sollecitazione da parte dei propri stakeholder su tematiche di natura fiscale.

TABELLA 26 - RENDICONTAZIONE PAESE PER PAESE [GRI 207-4]

| Nomi delle entità residenti | Attività principali dell'organizzazione | N. di dipendenti | Ricavi da vendite a terze parti | Ricavi da operazioni infragruppo con altre giurisdizioni fiscali | Utile/perdita ante imposte | Attività materiali diverse da disponibilità liquide e mezzi equivalenti | Imposte sul reddito delle società maturate sugli utili/perdite |
|------------------------------------|--|------------------|---------------------------------|--|----------------------------|---|--|
| ITALIA | | | | | | | |
| Newlat Food S.p.A. | Realizzazione di pasta secca e prodotti da forno | 728 | 136.477,00 | 20.632,00 | 2.011,43 | 84.112,00 | 1.151,12 |
| Centrale del Latte d'Italia S.p.A. | Produzione e trasformazione di prodotti lattiero-caseari | 612 | 281.798,00 | 1.598,00 | 3.196,85 | 209.012,00 | 904,00 |
| Totale Italia | | 1.340 | 418.275,00 | 22.230,00 | 5.208,28 | 293.124,00 | 2.055,12 |
| GERMANIA | | | | | | | |
| Newlat GmbH | Produzione di pasta secca | 137 | 89.588,12 | - | 5.758,00 | 30.523,00 | 1.961,72 |
| Totale Germania | | 137 | 89.588,12 | - | 5.758,00 | 30.523,00 | 1.961,72 |
| REGNO UNITO | | | | | | | |
| Symington's Ltd | Produzione, di ready meals (Instant noodles, sughi, zuppe) | 622 | 48.030,00 | - | 2.005,00 | 39.588,00 | 1.074,00 |
| Totale Regno Unito | | 622 | 48.030,00 | - | 2.005,00 | 39.588,00 | 1.074,00 |



Legalità, etica e anticorruzione

Al fine di operare in maniera corretta, rispettosa della legge ed evitare ogni tipologia di corruzione attiva o passiva, il Gruppo si impegna a mettere in atto le misure preventive necessarie per mitigare i rischi di mancato rispetto delle leggi di tutti i paesi in cui opera e, attraverso un Codice Etico, condivide con i propri collaboratori i valori a cui si ispira ed i principi e le linee guida che orientano il comportamento di tutti gli interlocutori interni ed esterni all'Azienda.

In conformità al D.lgs. 231/2001, Newlat Food si è dotata, inoltre, di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (MOG) finalizzato a prevenire, fra gli altri, anche i reati di natura corruttiva. Con l'obiettivo di garantire l'effettiva applicazione del proprio MOG, la società ha previsto ed efficacemente adottato uno strutturato sistema di procedure ed implementato attività di controllo dedicate. Anche la controllata italiana Centrale del Latte d'Italia ha adottato un proprio MOG per le medesime finalità.

Entrambe le società hanno, inoltre, nominato un Organismo di Vigilanza (OdV) ad hoc, al quale è stato affidato il compito di vigilare sulla corretta applicazione ed efficacia del MOG. Tale compito viene garantito dall'OdV attraverso un apposito piano di verifiche ed attraverso l'esame dei flussi informativi inviati periodicamente dalle funzioni aziendali competenti.

Sia Newlat Food che la controllata italiana Centrale del Latte curano l'aggiornamento dei propri Modelli 231, nonché l'implementazione di canali di whistleblowing anche in linea con le disposizioni contenute nella recente direttiva UE 1937/2019.

L'attenzione costante di Newlat Food verso le tematiche etiche e di responsabilità sociale, ha portato la società ad identificare all'interno del proprio organico un Responsabile Etico a cui affidare la gestione dei reclami e delle segnalazioni in materia. Tale scelta è stata supportata dalla previsione di specifici canali e procedure.

Si evidenzia, infine, che il coordinamento costante tra i soggetti coinvolti nel sistema di controllo, in accordo alle disposizioni del Codice di Corporate Governance, consente di rispondere al meglio alle aspettative di tutti gli stakeholder.

[GRI 205-3]; [GRI 206-1]; [GRI 419-1] A seguito delle verifiche e delle indagini svolte, non si registra, nel corso del 2021, alcun incidente di corruzione sostanziale. Ugualmente, non si sono registrate azioni per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche né sanzioni per non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica.

La maggior parte degli stabilimenti italiani e la società inglese hanno ottenuto la certificazione SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), volta a promuovere la trasparenza e dimostrare le buone pratiche etiche adottate dal Gruppo, non solo internamente all'Azienda ma anche lungo l'intera catena di fornitura. La certificazione fonda i suoi criteri di valutazione sul codice ETI (Ethical Trade Initiative), integrandoli con le leggi nazionali e locali dei paesi di riferimento e basandosi su 4-pillars: rispetto della normativa del lavoro, Etica di business, Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e Ambiente.

L'ottenimento della certificazione consente, quindi, da un lato, di rafforzare i sistemi di controllo della filiera attraverso l'identificazione e la mitigazione di potenziali rischi in maniera efficace e dall'altro, di valorizzare le buone prassi rilevate tramite un sistematico monitoraggio della propria catena di fornitura. Pertanto, tale certificazione porta ad ottenere vari benefici, tra cui:

- » conoscere, monitorare e valutare le condizioni di lavoro e di salute e sicurezza dei lavoratori applicate dai propri fornitori, rafforzando le relazioni commerciali con i fornitori che si dimostrano più virtuosi nell'adozione di buone pratiche e di standard internazionali;
- » promuovere il rispetto dei diritti umani e di condizioni di lavoro dignitose, incentivando, quindi, la conformità a norme, regolamenti e politiche in materia, come, ad esempio il Modern Slavery Act (2015), e dissuadendo dall'adozione di pratiche illecite, come il subappalto non autorizzato.

Sviluppo e crescita responsabile

Il Gruppo ha sinora perseguito una costante e significativa crescita, tenendo ben presente e monitorando sistematicamente non solo la performance economica, ma anche quella ambientale e sociale. Data la crescente consapevolezza dei consumatori sulle tematiche ESG e la impellente richiesta di prodotti rispettosi di tali elementi, l'integrazione di strategie ed obiettivi di sostenibilità nelle attività d'impresa non è più solo un'opzione ma una vera e propria necessità, oltre che un fattore di competitività per tutto il settore privato. Questa tendenza è ancora più marcata per il settore agroalimentare, particolarmente esposto ad alcuni fattori di rischio ambientale, come le ondate di calore estremo, la riduzione della disponibilità di risorse idriche, la diffusione di parassiti e malattie ed altri fenomeni legati al cambiamento climatico.

Per tali motivi, il Gruppo opera affinché il valore creato aumenti non solo nel breve, ma soprattutto nel medio e lungo periodo, promuovendo una condotta etica, conciliando le aspettative legittime dei diversi stakeholder e limitando gli impatti ambientali, sia diretti che indiretti, della propria attività produttiva per preservare l'ambiente a beneficio delle generazioni future e nel rispetto delle normative vigenti. In tale ottica, la divisione Ricerca e Sviluppo (R&D), anche grazie a costanti investimenti mirati, si impegna ad individuare nuove ed innovative soluzioni, sia produttive che di processo, ponendo particolare attenzione alla sicurezza e alle performance ambientali, con l'obiettivo di perseguire uno sviluppo sempre più responsabile.

Tra le strategie di crescita perseguite dal Gruppo, vi è la continua ricerca di occasioni di sviluppo internazionale con l'obiettivo di rafforzare la competitività, ampliare e differenziare la gamma dei prodotti offerti ed incrementare la quota di esportazioni dei prodotti italiani sul mercato estero. Considerando, infatti, che le esportazioni di beni agroalimentari italiani sono in costante aumento, la crescita ed il consolidamento nei mercati internazionali consente all'Azienda di perseguire i propri obiettivi, promuovendo e supportando la creazione di valore per tutti i propri stakeholder.

Nel corso del 2021, l'Impresa ha esteso le proprie operazioni sul mercato inglese, acquisendo il Gruppo Symington's ed ha consolidato la propria presenza su quello tedesco: ad oggi, i due mercati, costituiscono rispettivamente il 17% ed il 20% del fatturato di Gruppo. L'incidenza del fatturato consolidato derivante dal mercato Italia è in costante diminuzione, come risultato della strategia del Gruppo di svilupparsi anche sui mercati esteri. L'obiettivo di espansione, anche su altri mercati come quello asiatico e americano, va comunque di pari passo con gli investimenti per garantire un elevato livello qualitativo dei prodotti e per ricercare soluzioni sempre più vicine ai consumatori ed ai bisogni degli stakeholder.

La crescita dell'Azienda, infatti, avviene principalmente attraverso processi di acquisizione di società e marchi, selezionati non solo sulla base della competitività e della redditività, ma anche rispetto a valori ed obiettivi condivisi con il Gruppo, tra cui l'integrità, la trasparenza, l'impegno a limitare gli impatti della propria attività sull'ambiente, l'osservanza di principi e regole in materia di diritti umani e la tutela della collettività.

Tabella di correlazione al D.Lgs. 254/16

| TABELLA DI CORRELAZIONE AL D.LGS. 254/16 | | | | | |
|--|----------------|--|---|--|------|
| Ambito del D.lgs. 254/2016 | Tema materiale | Capitolo di riferimento | Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2016 (aggiornata al 2020) | Limitazioni al perimetro di Rendicontazione 2021 ¹ | Note |
| | | | 102-1 | Nome dell'organizzazione | - |
| | | | 102-45 | Soggetti inclusi nel bilancio consolidato | - |
| | | | 102-48 | Revisione delle informazioni | - |
| | | Introduzione – Nota metodologica | 102-50 | Periodo di rendicontazione | - |
| | | | 102-52 | Periodicità di rendicontazione | - |
| | | | 102-53 | Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report | - |
| | | | 102-56 | Assurance esterna | - |
| | | | 102-2 | Attività, marchi, prodotti e servizi | - |
| | | | 102-3 | Luogo della sede principale | - |
| | | Introduzione – Modello di Business | 102-4 | Luogo delle attività | - |
| | | | 102-6 | Mercati serviti | - |
| | | | 102-9 | Catena di fornitura | - |
| | | | 102-15 | Impatti chiave, rischi e opportunità | - |
| | | Introduzione – Modello di Corporate Governance e gestione della Sostenibilità | 102-5 | Proprietà e forma giuridica | - |
| | | | 102-18 | Struttura della governance | - |
| | | | 102-21 | Consultazione degli stakeholder su temi economici, ambientali, e sociali | - |
| | | Introduzione – Stakeholder Engagement | 102-40 | Elenco dei gruppi di stakeholder | - |
| | | | 102-42 | Individuazione e selezione degli stakeholder | - |
| | | | 102-43 | Modalità di coinvolgimento degli stakeholder | - |
| | | Introduzione – Materialità | 102-47 | Elenco dei temi materiali | - |

¹ Laddove non specificato, si intende comprensivo di tutte le società del Gruppo Newlat Food consolidate integralmente, così come indicato in Nota Metodologica

| TABELLA DI CORRELAZIONE AL D.LGS. 254/16 | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|---|
| Ambito del D.lgs 254/2016 | Tema materiale | Capitolo di riferimento | Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2016 (aggiornata al 2020) | Limitazioni al perimetro di Rendicontazione 2021 | Note | | |
| Aspetti ambientali | Pratiche agricole sostenibili, benessere animale e attenzione alle materie prime | Pratiche agricole sostenibili, benessere animale e attenzione alle materie prime | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | | |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | | |
| | | | 308-1 | Nuovi fornitori valutati secondo criteri ambientali | Relativo solo alle società: Centrale del Latte d'Italia e Newlat Food | | |
| | | | 414-1 | Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali | Relativo solo alle società: Centrale del Latte d'Italia e Newlat Food | | |
| | Impatto ambientale di processo | Impatto ambientale di processo | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | | |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | | |
| | | | 302-1 | Energia consumata all'interno dell'organizzazione | - | | |
| | | | 302-3 | Intensità energetica | - | | |
| | | | 302-4 | Riduzione del consumo di energia | - | | |
| | | | 305-1 | Emissioni dirette di GHG (Scope 1) | - | | |
| | | | 305-2 | Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2) | - | | |
| | | | 305-4 | Intensità delle emissioni di GHG | - | | |
| | | | Impatto ambientale di processo - Consumi energetici ed emissioni | Impatto ambientale di processo - Consumi energetici ed emissioni | 303-1 | Interazione con l'acqua come risorsa condivisa | - |
| | | | | | 303-2 | Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua | - |
| | | | | | 303-3 | Prelievo idrico | - |
| | Impatto ambientale di processo - Gestione dell'acqua ed utilizzo delle risorse idriche | Impatto ambientale di processo - Gestione dell'acqua ed utilizzo delle risorse idriche | 306-3 | Rifiuti prodotti | - | | |
| | | | 307-1 | Non conformità con leggi e normative in materia ambientale | - | | |
| | Impatto ambientale di processo - Gestione dei rifiuti e sversamenti | Impatto ambientale di processo - Gestione dei rifiuti e sversamenti | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | | |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | | |
| | Packaging sostenibile | Packaging sostenibile | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | | |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | | |

| TABELLA DI CORRELAZIONE AL D.LGS. 254/16 | | | | | |
|--|--|--|---|---|------|
| Ambito del D.lgs 254/2016 | Tema materiale | Capitolo di riferimento | Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2016 (aggiornata al 2020) | Limitazioni al perimetro di Rendicontazione 2021 | Note |
| Aspetti sociali | Qualità sicurezza e tracciabilità dei prodotti | Qualità sicurezza e tracciabilità dei prodotti | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - |
| | | | 416-2 | Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi | - |
| | | | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - |
| | Ascolto e tutela del consumatore | Ascolto e tutela del consumatore | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - |
| | | | 417-2 | Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi | - |
| | | | 417-3 | Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing | - |
| | Ascolto e tutela del consumatore - Tutela del consumatore nel rispetto delle normative vigenti | Ascolto e tutela del consumatore - Tutela del consumatore nel rispetto delle normative vigenti | 418-1 | Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti | - |
| | | | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - |
| | Valorizzare il territorio e le comunità in cui il Gruppo opera | Valorizzare il territorio e le comunità in cui il Gruppo opera | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - |
| | | | 204-1 | Proporzione di spesa verso fornitori locali | - |
| | | | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - |
| Aspetti attinenti al personale | Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori | Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - |
| | | | 403-1 | Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro | - |
| | | | 403-2 | Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti | - |
| | | | 403-3 | Servizi di medicina del lavoro | - |
| | | | 403-4 | Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro | - |
| | Introduzione - Modello di Business | Introduzione - Modello di Business | 204-1 | Proporzione di spesa verso fornitori locali | - |
| | | | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - |
| | | | 403-5 | Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro | - |
| | | | 403-6 | Promozione della salute dei lavoratori | - |

| TABELLA DI CORRELAZIONE AL D.LGS. 254/16 | | | | | | |
|--|---|---|--|---|------|--|
| Ambito del D.lgs 254/2016 | Tema materiale | Capitolo di riferimento | Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2016 (aggiornata al 2020) | Limitazioni al perimetro di Rendicontazione 2021 | Note | |
| Aspetti attinenti al personale | Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori | Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori | 403-7 | Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali | - | |
| | | | 403-9 | Infortuni sul lavoro | - | |
| | | | 403-10 | Malattie professionali | - | |
| | Tutela dell'occupazione | Tutela dell'occupazione | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | |
| | | | 102-8 | Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori | - | |
| | | | 102-41 | Accordi di contrattazione collettiva | - | |
| | | | 401-1 | Nuove assunzioni e turnover | - | Il dato relativo al turnover è presentato in valore assoluto |
| | | | 401-2 | Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato | - | |
| | Istruzione, formazione e valorizzazione delle persone | Istruzione, formazione e valorizzazione delle persone | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | |
| 103-3 | | | Valutazione delle modalità di gestione | - | | |
| 404-1 | | Ore medie di formazione annua per dipendente | Relativo solo alle società: Centrale del Latte d'Italia e Newlat Food e Newlat Deutschland | | | |
| Diritti umani | Tutela dei diritti umani, riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione | Tutela dei diritti umani, riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | |

| TABELLA DI CORRELAZIONE AL D.LGS. 254/16 | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Ambito del D.lgs 254/2016 | Tema materiale | Capitolo di riferimento | Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2016 (aggiornata al 2020) | Limitazioni al perimetro di Rendicontazione 2021 | Note | | |
| Lotta alla corruzione | Tutela dei diritti umani, riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione | Tutela dei diritti umani, riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione | 406-1 | Episodi di discriminazione e misure correttive adottate | - | | |
| | | | 405-1 | Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti | - | | |
| | Governance trasparente e corporate identity | Governance trasparente e corporate identity | Governance trasparente e corporate identity | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | |
| | | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | |
| | | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | |
| | | | | 405-1 | Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti | - | |
| | | Governance trasparente e corporate identity - Gestione fiscale | Governance trasparente e corporate identity - Gestione fiscale | Governance trasparente e corporate identity - Gestione fiscale | 207-1 | Approccio alla fiscalità | - |
| | | | | | 207-2 | Governance fiscale, controllo e gestione del rischio | - |
| | | | | | 207-3 | Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale | - |
| | | | | | 207-4 | Rendicontazione Paese per Paese | - |
| | Legalità, etica e anticorruzione | Legalità, etica e anticorruzione | Legalità, etica e anticorruzione | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | |
| | | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | |
| 103-3 | | | | Valutazione delle modalità di gestione | - | | |
| 205-3 | | | | Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese | - | | |
| 206-1 | | | | Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche | - | | |
| 419-1 | | | | Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica | - | | |
| Aspetti trasversali | Sviluppo e crescita responsabile | Sviluppo e crescita responsabile | 103-1 | Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro | - | | |
| | | | 103-2 | La modalità di gestione e le sue componenti | - | | |
| | | | 103-3 | Valutazione delle modalità di gestione | - | | |

Allegati

ALLEGATO 1/A: CERTIFICAZIONI IN POSSESSO DELLA SOCIETÀ CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA S.P.A. - STABILIMENTI

| Certificazione | Stabilimenti | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--------|---------|---------|---------|---------------|---------|------|
| | Centrale del Latte d'Italia S.p.A. | Torino | Rapallo | Firenze | Vicenza | Reggio Emilia | Salerno | Lodi |
| Asseverazione Sistema di Gestione SS.LL conforme art. 30 del D.lgs 81/2008 e smi | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Autorizzazione stabilimento export in Corea del Sud | | | | | | • | | |
| Autorizzazione stabilimento export in Brasile | | | | | | • | | |
| Biologico (reg UE. 834/2007) | • | • | • | • | • | • | • | • |
| BRCGS | | | • | • | | | | • |
| DT per la certificazione di Filiera Latte A2A2 | • | • | | | | | | |
| DT per la certificazione dei prodotti lattiero-caseari ottenuti con latte proveniente da allevamenti in possesso sul benessere animale | • | • | | • | | | | |
| FSSC 22000 | • | • | • | | • | | | |
| Gli Allevamenti del benessere | | | | | | | • | |
| Halal | • | | • | • | • | | | • |
| IFS | | | • | • | • | | | • |
| Iscrizione lista regionale Laboratori HACCP regione Toscana | | | • | | | | | |
| Kosher Star-K | | | | | | | | • |
| Non-GMO Project (solo prodotti per bevande vegetali) | | | | • | | | | |
| Registrazione US FDA (solo bevande vegetali) | | | | • | | | | • |
| SMETA | | | | | • | | | • |
| UNI EN ISO 14001:2015 | • | • | • | • | | | | |
| UNI EN ISO 22000:2018 | | | • | • | | | | |
| UNI EN ISO 22005:2008 | • | • | | • | | | | |
| UNI EN ISO 9001:2015 (multisite) | • | • | • | • | • | • | • | • |
| UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2018 | | | • | | | | • | |
| Vegan | | | | • | | | | |

ALLEGATO 1/B: CERTIFICAZIONI IN POSSESSO DELLA SOCIETÀ NEWLAT FOOD S.P.A.

| Certificazione | Stabilimenti | | | | | | |
|--|--------------------|-------------|---------|---------|-------------|-----------------|-------|
| | Newlat Food S.p.A. | Ozzano Taro | Cremona | Bologna | Sansepolcro | Fara S. Martino | Eboli |
| AOECS (prodotti senza glutine) | | • | | | | | |
| Asseverazione Sistema di Gestione SS.LL conforme art. 30 del D.Lvo 81/2008 e smi | • | | • | • | • | • | • |
| Autorizzazione stabilimento export in Cina | • | | | | | | |
| Biologico (reg UE. 834/2007) | • | • | | | • | • | • |
| Biologico JAS (Japanese Agricultural Standards) | | | | | | • | |
| Biologico IBD (IBD Certificacoes) | | | | | | • | |
| BRCGS | • | • | | | • | • | • |
| FSSC 22000 | | | | | • | • | |
| Halal | • | | | | | | |
| IFS | • | • | | | • | • | • |
| Kosher Star-K e 1K | | | • | | • | • | |
| Kosher Orthodox Union | • | | | | | • | • |
| Non-GMO Project (solo prodotti per USA) | | | | | | • | |
| Registrazione US FDA (per esportazioni USA) | • | | | | • | • | • |
| SMETA | • | • | • | • | • | • | • |
| UNI EN ISO 14001:2015 | • | | | | | | |
| UNI EN ISO 22005:2008 | | | | | | • | |
| UNI EN ISO 9001:2015 (multisite) | • | • | • | • | • | • | • |
| UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2018 | • | | | | | | |
| Vegan | | | | | | • | |
| Woolsworth (in possesso da "La Molisana") | | | | | • | | |

ALLEGATO 1/C: CERTIFICAZIONI IN POSSESSO DELLA SOCIETÀ CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA S.P.A. E NEWLAT FOOD S.P.A. - DEPOSITI

| Certificazione | Depositi | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------|---------|----------|-------|-------|------|--------|----------------------|----------|------|-------|
| | San Vincenzo | Livorno | Grosseto | Massa | Siena | Elba | Arezzo | San Pietro (Rapallo) | Pozzuoli | Roma | Lecce |
| Biologico (reg UE. 834/2007) | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| UNI EN ISO 9001:2015 (multisite) | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| UNI EN ISO 14001:2015 | | | | | | | • | | | | |

ALLEGATO 1/D: CERTIFICAZIONI IN POSSESSO DELLA SOCIETÀ NEWLAT DEUTSCHLAND GMBH

| Certificazione | Stabilimenti |
|----------------------|--------------|
| | Mannheim |
| Biologico | • |
| Gluten-free | • |
| IFS | • |
| ISO50001 | • |
| Kosher | • |
| Schwäbische Spätzle" | • |

ALLEGATO 1/E: CERTIFICAZIONI IN POSSESSO DEL GRUPPO SYMINGTON'S LTD

| Certificazione | Stabilimenti | | |
|---------------------|-----------------------|----------|---------|
| | Dartmouth Way - Leeds | Bradford | Consett |
| BRCGS | • | • | • |
| RSPO | • | • | • |
| Rainforest Alliance | • | | |
| SMETA | • | • | • |
| Halal | | • | • |

Relazione della società di revisione indipendente sulla dichiarazione consolidata di carattere non finanziario



Relazione della società di revisione indipendente sulla dichiarazione consolidata di carattere non finanziario

ai sensi dell'articolo 3, comma 10, del D.Lgs. 254/2016 e dell'articolo 5 del Regolamento CONSOB adottato con Delibera n° 20267 del gennaio 2018

Al Consiglio d'Amministrazione della Newlat Food SpA

Ai sensi dell'articolo 3, comma 10 del Decreto Legislativo 30 dicembre 2016, n. 254 (di seguito il "Decreto") e dell'articolo 5 del Regolamento CONSOB n. 20267/2018, siamo stati incaricati di effettuare l'esame limitato ("limited assurance engagement") della dichiarazione consolidata di carattere non finanziario della Newlat Food SpA (di seguito anche la "Società") e sue società controllate (di seguito il "Gruppo Newlat" o il "Gruppo") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021, predisposta ai sensi dell'articolo 4 del Decreto, presentata nella specifica sezione della Relazione sulla gestione ed approvata dal Consiglio d'Amministrazione della Società in data 18 marzo 2022 (di seguito "DNF").

L'esame limitato da noi svolto non si estende alle informazioni contenute nel paragrafo "Regolamento UE 852/2020" della DNF, richieste dall'articolo 8 del Regolamento europeo 2020/852.

Responsabilità degli Amministratori e del Collegio Sindacale per la DNF

Gli Amministratori della Newlat Food SpA sono responsabili per la redazione della DNF in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e dai *GRI - Sustainability Reporting Standards* definiti nel 2016 e aggiornati al 2020 (di seguito, "*GRI Standards*") indicati nel paragrafo "Nota metodologica" della DNF, da essi individuati come *standard* di rendicontazione con riferimento alla selezione di *GRI Standards* in essa riportati.

Gli Amministratori sono, altresì, responsabili, nei termini previsti dalla legge, per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di una DNF che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono responsabili, inoltre, per l'individuazione del contenuto della DNF, nell'ambito dei temi menzionati nell'articolo 3, comma 1, del Decreto, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo Newlat e nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività del Gruppo, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto dallo stesso prodotto.

Gli Amministratori sono, infine, responsabili per la definizione del modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, nonché, con riferimento ai temi individuati e riportati nella DNF, per le politiche praticate dal Gruppo e per l'individuazione e la gestione dei rischi generati o subiti dallo stesso.

Il Collegio Sindacale della Newlat Food SpA ha la responsabilità della vigilanza, nei termini previsti dalla legge, sull'osservanza delle disposizioni stabilite nel Decreto.

PricewaterhouseCoopers SpA

Sede legale: **Milano** 20145 Piazza Tre Torri 2 Tel. 02 77851 Fax 02 7785240 Capitale Sociale Euro 6.800.000,00 i.v. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese Milano Monza Brianza Lodi 12979880155 Iscritta al n° 119644 del Registro dei Revisori Legali - Altri Uffici: **Ancona** 60131 Via Sandro Tutti 1 Tel. 071 2122311 - **Bari** 70122 Via Abate Gimma 72 Tel. 080 5640211 - **Bergamo** 24121 Largo Belotti 5 Tel. 035 229601 - **Bologna** 40126 Via Angelo Finelli 8 Tel. 051 6186211 - **Brescia** 25121 Viale Duca d'Aosta 28 Tel. 030 3697501 - **Catania** 95129 Corso Italia 302 Tel. 095 7532311 - **Firenze** 50121 Viale Gramsci 15 Tel. 055 2482811 - **Genova** 16121 Piazza Piccapietra 9 Tel. 010 29041 - **Napoli** 80121 Via dei Mille 16 Tel. 081 36181 - **Padova** 35138 Via Vicenza 4 Tel. 049 873481 - **Palermo** 90141 Via Marchese Ugo 60 Tel. 091 349737 - **Parma** 43121 Viale Tanara 20/A Tel. 0521 275011 - **Pescara** 65127 Piazza Ettore Troilo 8 Tel. 085 4545711 - **Roma** 00154 Largo Fochetti 29 Tel. 06 570251 - **Torino** 10122 Corso Palestro 10 Tel. 011 556771 - **Trento** 38122 Viale della Costituzione 33 Tel. 0461 237004 - **Treviso** 31100 Viale Felissent 90 Tel. 0422 669011 - **Trieste** 34125 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 - **Udine** 33100 Via Poscolle 43 Tel. 0432 25789 - **Varese** 21100 Via Albuzzi 43 Tel. 0332 285039 - **Verona** 37135 Via Francia 21/C Tel. 045 8263001 - **Vicenza** 36100 Piazza Pontelandolfo 9 Tel. 0444 393311



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 della DNF rispetto a quanto richiesto dal Decreto e dai *GRI Standards*. Il nostro lavoro è stato svolto secondo quanto previsto dal principio "*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 la DNF 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 significative che potrebbero essere identificate con lo svolgimento di tale esame.

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. analisi dei temi rilevanti in relazione alle attività e alle caratteristiche del Gruppo rendicontate nella DNF, al fine di valutare la ragionevolezza del processo di selezione seguito alla luce di quanto previsto dall'articolo 3 del Decreto e tenendo presente lo *standard* di rendicontazione utilizzato;
2. analisi e valutazione dei criteri di identificazione del perimetro di consolidamento, al fine di riscontrarne la conformità a quanto previsto dal Decreto;
3. comprensione dei seguenti aspetti:
 - a. modello aziendale di gestione ed organizzazione dell'attività del Gruppo, con riferimento alla gestione dei temi indicati nell'articolo 3 del Decreto;
 - b. politiche praticate dall'impresa connesse ai temi indicati nell'articolo 3 del Decreto, risultati conseguiti e relativi indicatori fondamentali di prestazione;
 - c. principali rischi, generati o subiti, connessi ai temi indicati nell'articolo 3 del Decreto. Relativamente a tali aspetti, sono stati, inoltre, effettuati i riscontri con le informazioni contenute nella DNF, ed effettuate le verifiche descritte nel successivo punto 4, lettera a);
4. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nella DNF. In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione della Newlat Food SpA ed



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 della DNF.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di Capogruppo,
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nella DNF, ed in particolare a modello aziendale, politiche praticate e principali rischi, abbiamo effettuato interviste ed 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 gli stabilimenti di Ozzano Taro (PR), Sansepolcro (AR) e Lodi, che abbiamo selezionato sulla base della loro attività e del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato, abbiamo effettuato incontri con i responsabili ed abbiamo acquisito riscontri documentali 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 la DNF del Gruppo Newlat relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e dai *GRI Standards* con riferimento alla selezione di *GRI Standards* in essa riportati.

Le nostre conclusioni sulla DNF del Gruppo Newlat non si estendono alle informazioni contenute nel paragrafo "Regolamento UE 852/2020" della stessa, richieste dall'articolo 8 del Regolamento europeo 2020/852.

Bologna, 31 marzo 2022

PricewaterhouseCoopers SpA

Gianni Bendandi
(Revisore legale)

Paolo Bersani
(Procuratore)