

Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario

2

Redatto ai sensi del D. Lgs.254/2016



2.1

Nota metodologica

[2-1]; [2-2]; [2-3]; [2-4]; [2-5]

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 2022; 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 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)	2022	2021	2020	2019	
Dal 2021								
Centrale del Latte di Salerno S.p.A.	Newlat Food S.p.A.	Centrale del Latte d'Italia S.p.A.	Salerno ¹	n	n	n	n	
			Reggio Emilia	n	n	n	n	
			Lodi	n	n	n	n	
Newlat Food S.p.A.		Newlat Food S.p.A.	Newlat Food S.p.A.	Corte dei Frati (CR)	n	n	n	n
				Bologna	n	n	n	n
				Ozzano Taro (PR)	n	n	n	n
				Sansepolcro (AR)	n	n	n	n
				Eboli (SA) ²	n	n	n	n
Delverde S.p.A.				Fara San Martino (CH)	n	n	n	n
Newlat GmbH			Mannheim (Germania)	n	n	n	n	
Centrale del latte d'Italia S.p.A.			Torino	n	n	n		
			Vicenza	n	n	n		
			Rapallo (GE)	n	n	n		
			Firenze ³	n	n	n		
Symington's Limited			Dartmouth Way + Cross Green - Leeds (Regno Unito) ⁴	n	n			
			Bradford (Regno Unito)	n	n			
			Consett (Regno Unito)	n	n			

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 31.12.2022 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 2022.

La presente Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario è redatta in conformità ai GRI Universal Standards 2021, pubblicati dal GRI (*Global Reporting Initiative*) e aggiornati in seguito in ultima versione ad ottobre 2021 per gli indicatori relativi al GRI 1 Foundation, GRI 2 General Disclosure, GRI 3 Material Topics. 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: accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, tempestività e verificabilità fornendo informazioni sui propri impatti anche in relazione al più ampio contesto di sostenibilità così come riportato all'interno del GRI Standard 1 Foundation.

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 2022, si segnala che è stato valutato di aggiornare specifici dati dell'anno 2021, 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 *Tutela dell'occupazione* e *Tutela dei diritti umani, riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione*.

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 17 marzo 2023.

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. 158 del presente documento.

Come richiesto dal 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.

Per maggiori informazioni relative alla pubblicazione della Dichiarazione non finanziaria è possibile scrivere a sostenibilita@newlat.com.



2.2

Modello di *business* e catena del valore

[GRI 2-6];

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

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 (Arezzo), appartenente a Nestlé e, successivamente, con il conseguimento della licenza di utilizzo del marchio Buitoni, concessione mantenuta fino al 1° gennaio 2022. Da quel momento, lo stabilimento di Sansepolcro continua ad operare realizzando con la medesima attenzione e qualità prodotti con marchi di proprietà del Gruppo.

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

L'anno successivo ha visto, invece, l'acquisizione del 100% delle azioni ordinarie della società inglese Symington's Limited, operante nel settore alimentare con la produzione di *Instant Noodles* e *Ready Food*.

Infine, nel 2022, il Gruppo ha avviato il processo di acquisizione, concretizzatosi ad inizio 2023, della società francese EM Foods, un importante sito produttivo e di ricerca nel settore dei preparati per dolci e delle miscele da forno, sia per il consumo privato che per il canale Ho.Re.Ca ed industriale.

La recente acquisizione risulta strategica anche per la sua posizione geografica che completa la presenza del Gruppo nei quattro paesi europei più importanti per dimensioni e consumi: Germania, Regno Unito, Francia e Italia, favorendo, così, una logistica integrata a livello europeo.

Oggi, infatti, grazie alla strategia perseguita, il Gruppo, oltre alla recente espansione sul

territorio francese, 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.

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	2008
Polenghi Lombardo	2009
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 (Mukki, Tapporosso, Latte Tigullio, Centrale del Latte Vicenza)	2020
Symington's (Naked, Mugshot, Ragu, Chicken Tonight)	2021

Come si evince dalla tabella 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, ai quali si aggiunge uno in Francia dal 2023, 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 al periodo 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 macroeconomica segnata da incertezza ed elevata inflazione. Tale aspetto ha reso visibile la resilienza del modello



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.

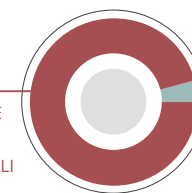
Le seguenti tabelle mostrano la quota di acquisti effettuati da fornitori locali¹ sul totale della spesa del Gruppo, riportando anche la quantità di spesa su fornitori locali, suddivisa per società e rispettivi paesi di esercizio.

TABELLA 4 PERCENTUALE DI SPESA CONCENTRATA SU FORNITORI LOCALI [GRI 204-1]						
Fornitori - spesa (mln)	2022		2021		2020	
	mln €	%	mln €	%	mln €	%
Acquisto beni e servizi di Newlat Food S.p.A. e CLI S.p.A.	489	100%	338	100%	323	100%
<i>di cui acquisto beni e servizi da ITALIA</i>	461	94%	329	98%	299	92%
Fornitori - spesa (mln)	2022		2021		2020	
	mln €	%	mln €	%	mln €	%
Acquisto beni e servizi di Newlat GmbH	55	100%	47	100%	49	100%
<i>di cui acquisto beni e servizi da GERMANIA</i>	50	90%	44	94%	32	66%
Fornitori - spesa (mln)	2022		2021			
	mln €	%	mln €	%		
Acquisto beni e servizi di Symington's Ltd	85	100%	43	100%		
<i>di cui acquisto beni e servizi da INGHILTERRA</i>	82	97%	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 95% degli acquisti a valore proviene da fornitori considerati locali.

95%

ACQUISTI A VALORE
DA FORNITORI
CONSIDERATI LOCALI



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.

di *business* del Gruppo, in un contesto complesso e difficile come quello venutosi a delineare nel corso degli anni.

L'Azienda è un importante *player* dell'industria agro-alimentare italiana ed europea e le sue principali attività 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)	2022		2021		2020		
Tipologia di Fornitura	€	%	€	%	€	%	
Beni	439	77%	304	71%	274	74%	
Servizi	135	23%	124	29%	98	26%	
Totale	574	100%	428	100%	372	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.

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.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



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 agroalimentare², il 70% dei prelievi di acqua dolce mondiali sono indirizzati all'agricoltura³ e, solo in Italia, l'impiego nella filiera agroalimentare conta più di 17 milioni di addetti⁴. 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.



Sconfiggere la fame

Il Gruppo riconosce l'importanza di pratiche agricole e sistemi di produzione sostenibili e, nello svolgimento della propria attività, contribuisce al supporto della produttività agricola grazie ad una continua collaborazione con le filiere di approvvigionamento.



Salute e benessere

Tra gli obiettivi che Newlat Food si pone, vi è quello di ascoltare e soddisfare i bisogni e le esigenze dei consumatori, tra cui la crescente attenzione verso la salute ed il benessere. Il Gruppo adotta azioni volte al miglioramento dei parametri qualitativi, produttivi e igienico-sanitari, diffondendo ed accrescendo la cultura della qualità e della sicurezza alimentare lungo tutte le fasi del ciclo di approvvigionamento e produttivo. Newlat Food, inoltre, ha da sempre promosso uno stile alimentare sano ed equilibrato, basando il proprio *business* su alimenti alla base della piramide alimentare e dedicando costanti investimenti in progetti di ricerca e sviluppo volti a soddisfare i consumatori con precise esigenze nutrizionali legate all'età, a intolleranze o allergie ed a motivazioni etiche, culturali e religiose.



Lavoro dignitoso e crescita economica

Il contributo ad una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile avviene attraverso scelte e strategie di *business* orientate verso la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico, l'innovazione e l'efficienza delle risorse globali nel consumo e nella produzione nel tentativo di scindere la crescita economica dal degrado ambientale.

Newlat Food si impegna ad adottare misure immediate ed efficaci per eliminare qualsiasi forma di lavoro forzato, proteggendo i diritti del lavoro, promuovendo un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, contribuendo alla piena e produttiva occupazione, ed offrendo un lavoro dignitoso con parità di retribuzione per lavoro di pari valore.

² 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>

³ Ritchie, H., & Roser, M. (2020). Environmental Impacts of Food Production. Tratto da Our World in Data: <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

⁴ 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



Ridurre le disuguaglianze

Lo sviluppo e il potenziamento dell'inclusione sociale ed economica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, status economico o altro avviene supportando le pari opportunità e riducendo le disuguaglianze di risultato, anche attraverso l'adozione di adeguate procedure di reclutamento, assunzione, formazione, remunerazione, premiazione e per la valorizzazione delle diversità ed il rispetto dei diritti umani.



Consumo e produzione responsabili

Il Gruppo persegue modelli sostenibili di produzione e di consumo attraverso l'uso efficiente delle risorse naturali, impegnandosi a contenere lo spreco lungo le filiere di produzione e fornitura, monitorando il rilascio di inquinanti in aria, acqua e suolo e limitando la produzione di rifiuti favorendo il riciclo di questi ultimi.

Nell'ottica di una sempre maggiore trasparenza, Newlat Food non solo integra le informazioni sulla sostenibilità nelle relazioni periodiche, ma attraverso l'organizzazione di seminari, visite e percorsi educativi contribuisce a divulgare le informazioni rilevanti e diffondere consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.



Lotta contro il cambiamento climatico

La lotta al cambiamento climatico si concretizza integrando nella strategia di Gruppo misure di contrasto alla propria impronta ambientale. Newlat Food misura e rendiconta sistematicamente i propri impatti con l'obiettivo di limitarli quanto più possibile.



Vita sulla terra

La tutela della biodiversità, la conservazione e l'uso sostenibile della risorsa idrica e degli ecosistemi terrestri avviene anche grazie al pieno rispetto degli accordi internazionali e delle regolamentazioni in materia ambientale attuate nella strategia di Gruppo attraverso l'adozione di specifiche politiche e pratiche ambientali mirate.

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* consolidato nel settore agro-alimentare.

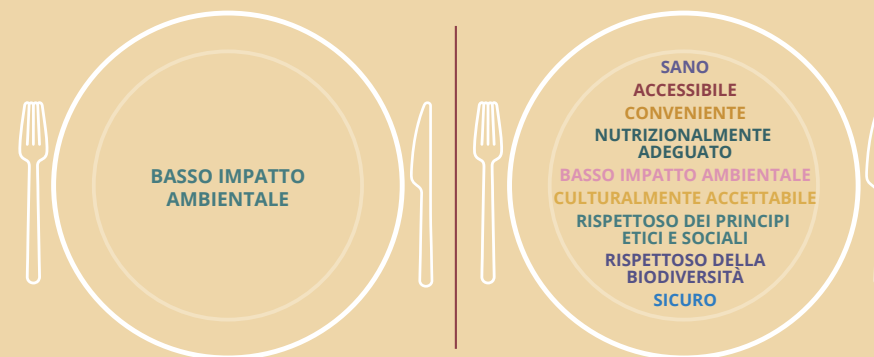
Per il nostro Gruppo lo sviluppo responsabile passa attraverso una conduzione del business che tiene conto di molteplici aspetti e non mira soltanto ad offrire un prodotto con un ridotto impatto ambientale. Infatti, nelle attività di Ricerca e Sviluppo si tiene conto anche – con altrettanta attenzione – 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

ASPETTATIVA

VS

REALTÀ



Il modello di *corporate governance* e la gestione della sostenibilità

[2-9]

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.

[2-10]; [2-11] Per una descrizione più approfondita dei componenti del Consiglio di Amministrazione, dei Comitati Interni e del Collegio Sindacale e del loro processo di selezione e nomina si rimanda alle sezioni "Relazione degli Amministratori sull'Andamento della Gestione" e "Relazione sul Governo Societario e gli Assetti Proprietari" contenute nel presente documento.

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 dello stesso 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*.

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. Tra gli obiettivi che Newlat Food ha raggiunto nel corso del 2022, vi sono:

























- » l'avvio di un percorso di integrazione delle politiche e dei valori grazie alla formalizzazione di politiche condivise sulle tematiche ESG e la pubblicazione di un Codice Etico e di Condotta unico per il Gruppo;
- » l'avanzamento dell'attività di coinvolgimento degli *stakeholder*, attraverso un coinvolgimento attivo e l'instaurazione di un canale di dialogo;
- » un maggiore presidio sulla propria catena di fornitura, integrando ulteriori elementi di natura ESG nella valutazione fatta sui fornitori;
- » lo sviluppo di un programma formativo sulle tematiche ESG per accrescere la sensibilità tra i dipendenti;
- » una costante attenzione verso la salute e sicurezza dei dipendenti attraverso il mantenimento dell'asseverazione di parte terza sul Sistema di gestione della SSL per gli stabilimenti italiani.

Il Piano di Sostenibilità è oggetto di continui aggiornamenti: nel corso del 2022, sono stati integrati nuovi obiettivi e target, rappresentati nella tabella sottostante.



TABELLA 5

Piano di Sostenibilità del Gruppo

OBIETTIVO	TARGET	DEADLINE	SDGS
Catena di fornitura sostenibile	Publicazione di un Codice di Condotta Fornitori	2023	      
	Mantenere la quota di latte alta qualità da filiere locali con attestazione benessere animale pari o superiore al 90%	2025	
Riduzione degli impatti ambientali	Mantenere al di sopra del 80% la quota di riciclabilità dei rifiuti	2023	  
	Implementazione SGA Certificato ISO 14001 su tutti gli stabilimenti Centrale del Latte d'Italia	2024	
Tutela della salute e sicurezza	Mantenere l'asseverazione di parte terza sul Sistema di gestione della Salute e sicurezza sul lavoro per gli stabilimenti italiani	2023	 
Sviluppo dei dipendenti e aumento della loro sensibilità in materia ESG	Incremento del 10% della formazione erogata ai dipendenti del Gruppo su tematiche relative all'etica, all'anticorruzione e agli altri aspetti chiave della sostenibilità	2023	   
Integrità e trasparenza	Estensione del Whistleblowing ai Paesi extra-UE	2023	  
	Definizione di una Politica Anticorruzione		
	Formalizzazione di una Politica sulla composizione quali-quantitativa del CdA		
Avanzamento Stakeholder Engagement	Garantire il coinvolgimento diretto e l'ascolto di tutte le categorie di stakeholder individuate	2024	 
Coesione e clima aziendale	Avvio di almeno un progetto o iniziativa volta a coinvolgere attivamente il personale	2023	  



[2-12]; [2-13]; [2-14]

Ruoli, responsabilità e competenze in materia di sostenibilità

Il Consiglio di Amministrazione, responsabile, tra le altre cose, per la revisione e l'approvazione delle informazioni non finanziarie rendicontate, persegue il successo sostenibile mediante l'implementazione di una strategia volta ad includere elementi di natura ambientale, sociale e di governance considerando nelle proprie valutazioni tutti i rischi che possono assumere rilievo nell'ottica della sostenibilità nel medio-lungo periodo.

All'interno del CdA, per aspetti in materia ESG, vi è il Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità che esamina e valuta le politiche di sostenibilità, supporta la definizione degli indirizzi e dei piani di sostenibilità, monitora l'esposizione della Società ed esamina il contenuto dell'informativa di carattere non finanziario.

A guidare i processi decisionali e le responsabilità delle specifiche iniziative in materia ESG vi è, poi, il Comitato Direzionale di Sostenibilità, composto dalle principali funzioni aziendali coinvolte nello sviluppo di politiche e pratiche del *business*, quali Operations, Risorse Umane, Finance, *Investor Relations*, Qualità e R&S, Acquisti e Marketing. La presenza di tale Comitato permette l'interazione trasversale di tutte le realtà aziendali, ottimizzando, pertanto, il coordinamento di tutte le parti in causa.

A diretto riporto del CdA vi è, infine, la Funzione Sostenibilità che svolge un ruolo di ricerca e approfondimento sull'evoluzione normativa e di contesto in materia di sviluppo sostenibile, condividendo le evidenze emerse con le funzioni di volta in volta interessate e provvedendo a suggerire eventuali azioni di miglioramento sulla base della mappatura e valutazione dei processi, rischi e controlli adottata all'interno del Gruppo. La funzione sostenibilità supporta, inoltre, tutte le attività volte alla predisposizione della reportistica e delle informative di carattere non finanziario, tra cui la presente Dichiarazione Consolidata di Carattere Non Finanziario.



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, dall'anno fiscale 2021, 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 in grado di generare un potenziale 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").

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*. Dopo un'analisi approfondita che ha coinvolto tutte le divisioni e le funzioni aziendali, una limitata quota delle attività gestite dal Gruppo è risultata *taxonomy eligible*. Nessuna di queste, tuttavia, genera ricavi, pertanto sono da considerarsi *taxonomy eligible* soltanto spese operative ed in conto capitale.

Capex e Opex *taxonomy eligible* riguardano la gestione degli immobili di proprietà, l'ampliamento dei siti produttivi e la gestione o l'installazione degli impianti produttivi, nonché di trattamento acque.

I Ricavi del Gruppo derivano da attività non *taxonomy eligible*, pertanto non sono coperti dall'attuale Atto Delegato.

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

Non è, invece, stato possibile identificare la quota di Capex e Opex *taxonomy aligned* secondo quanto previsto dall'Atto Delegato poiché ad oggi non è possibile determinare l'allineamento delle suddette attività in quanto non si ha la possibilità di garantire criteri minimi di salvaguardia.

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

FY2022	Quota delle attività economiche taxonomy-eligible (in %)	Quota delle attività economiche non taxonomy-eligible (in %)
Ricavi	0%	100%
Spese in conto capitale (Capex)	4,3%	95,7%
Spese operative (Opex)	0,2%	99,8%

2.3

Stakeholder engagement

[2-29]

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:

- » soggetti portatori di interesse;
- » 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 2022, si presenta come rappresentata all'interno della figura 2 e della figura 3.

FIGURA 2
Distribuzione azioni Newlat Food S.p.A.

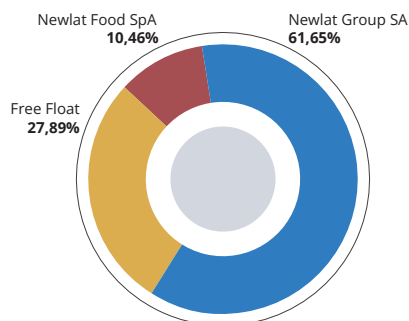
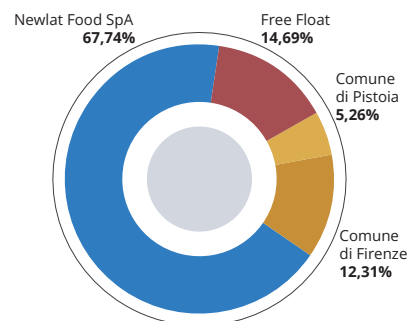


FIGURA 3
Distribuzione azioni Centrale del Latte d'Italia S.p.A.



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).



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.

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



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.



Clienti

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 dal punto 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, legata 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 3-1]; [GRI 3-2]

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 internazionali GRI *Standards*.

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

La doppia materialità

Negli ultimi anni è emerso sempre più chiaramente come le questioni di natura ESG creino rischi e opportunità da un doppio punto di vista: quello finanziario e quello di impatto. In linea con i principali standard internazionali, si sta passando, quindi, da un concetto di singola materialità, il cui fulcro ed il punto di partenza era l'attività aziendale stessa, a un concetto di duplice materialità che va a considerare come i temi rilevanti, con i rischi e le opportunità connesse, possano impattare positivamente o negativamente sul *business* e sull'ecosistema nel quale l'azienda opera. Secondo le recenti evoluzioni normative a livello europeo, le imprese dovrebbero, pertanto, comunicare sia le informazioni necessarie alla comprensione dei propri impatti sulle persone e sull'ambiente, la cosiddetta materialità d'impatto (con prospettiva "*inside-out*") sia le informazioni necessarie alla comprensione del modo in cui le questioni di sostenibilità influiscono sul *business* e sulla *performance* economico-finanziaria, ovvero la materialità finanziaria (con prospettiva "*outside-in*").

Materialità d'impatto (prospettiva *inside-out*)

Il processo di aggiornamento dell'identificazione dei temi materiali per la presente DNF ha richiesto, dapprima, 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 Gruppo aveva già introdotto il concetto di rischio ed opportunità alla base della valutazione nel precedente aggiornamento della matrice di materialità (FY 2021) per meglio valutare gli impatti generati e subiti nel processo di identificazione dei temi materiali.

Nel dettaglio, la metodologia utilizzata per l'identificazione e la prioritizzazione delle tematiche materiali ha ripercorso le seguenti fasi:

» Fase 1 – Identificazione dei temi rilevanti

» Sono state identificate possibili tematiche rilevanti per il Gruppo tramite benchmark con i macrotrend e i principali framework di *reporting* in ambito di sostenibilità a livello globale, con le richieste degli investitori e delle società di *rating* ESG, con gli impegni intrapresi da clienti e fornitori e tramite il confronto con un panel di imprese ed organizzazioni di settore.

» Fase 2 – Coinvolgimento degli stakeholder

» A seguito dell'individuazione dei temi rilevanti, è stato necessario identificare i temi materiali e definire l'importanza di questi per il Gruppo e per gli *stakeholder*. I temi rilevanti sono, quindi, stati valutati sia in ottica interna che in ottica esterna avviando un Piano di *Stakeholder Engagement*, per definire la priorità per il Gruppo. Attraverso la somministrazione di survey, incontri one-to-one e workshop, agli *stakeholder* è stato chiesto di valutare, tra le altre cose, le opportunità ed i rischi derivanti dalla gestione di ogni tematica.

» Le valutazioni sono integrate e ponderate al fine di meglio rappresentare le aspettative degli *stakeholder* in riferimento a tematiche a loro più affini.

» Fase 3 – Validazione dei temi materiali

» Gli esiti della valutazione sono stati condivisi con i principali *stakeholder* interni e, successivamente, da essi approvati. Dato che, nel corso del tempo, vi possono essere cambiamenti sensibili rispetto alla valutazione e alla priorità di ogni tematica, i temi materiali vengono sistematicamente rivalutati in modo tale da consentire l'allineamento agli interessi e alle aspettative degli *stakeholder*.

» Fase 4 – Gestione dei temi materiali

» Nella presente Dichiarazione il Gruppo, tra le altre cose, rendiconta le proprie *performance*, gli impatti derivanti dalla propria attività e le modalità di gestione di essi. Per ogni area tematica è, pertanto, individuata una funzione aziendale di riferimento con la cui collaborazione vengono definite le azioni necessarie alla gestione ed al miglioramento degli aspetti ESG.

Il risultato del processo di analisi di materialità sopra descritto è costituito da 13 temi, oggetto di approvazione da parte del Consiglio di Amministrazione, ritenuti chiave per lo sviluppo responsabile del *business* e per valutarne e gestirne gli impatti.

FIGURA 4
Matrice di materialità



Materialità finanziaria (prospettiva *outside-in*)

Per evolvere ulteriormente il processo ed allinearsi ai principi GRI Standards 2021 e a quelli della doppia materialità introdotta dalla CSRD, Newlat Food ha integrato nell'analisi di materialità il concetto di materialità finanziaria per il quale l'azienda prende in considerazione i rischi e le opportunità derivanti dalla gestione delle tematiche ESG e l'impatto che questi potrebbero avere sulla *performance* economico-finanziaria. Partendo, quindi, dal *Risk Assessment*, comprensivo dei rischi di natura ESG, sono stati individuati gli impatti (attuali e potenziali) subiti, e talvolta generati, in relazione alle tematiche rilevanti individuate, ivi inclusi gli impatti *financial*. I principali impatti, positivi e negativi sono stati considerati rispettivamente secondo il loro livello di magnitudo e di probabilità di accadimento. La valutazione effettuata ha dato luogo ai risultati rappresentati nella tabella sottostante.

Doppia materialità

Integrando i risultati delle valutazioni ottenute dalla materialità d'impatto e dalla materialità finanziaria e le relative prospettive *outside-in* e *inside-out*, i temi materiali sono stati ordinati secondo il valore attribuito in termini di doppia materialità, come unione olistica delle due viste. Secondo tale criterio, le tematiche maggiormente impattate ed impattanti risultano essere:

- » Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti
- » Ascolto e tutela del consumatore
- » Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
- » Packaging sostenibile

TABELLA 7

Doppia materialità

La seguente tabella mostra i risultati dell'analisi, rappresentando, per ciascuna tematica ESG, i principali impatti – attuali e potenziali – negativi e positivi subiti e generati dall'Azienda ed il risultante livello di doppia materialità.

TEMI RILEVANTI IDENTIFICATI E PROPOSTI PER LA VALUTAZIONE	PRINCIPALI IMPATTI	MATERIALITÀ D'IMPATTO	MATERIALITÀ FINANZIARIA	DOPIA MATERIALITÀ	TEMI RILEVANTI IDENTIFICATI E PROPOSTI PER LA VALUTAZIONE	PRINCIPALI IMPATTI:	MATERIALITÀ D'IMPATTO	MATERIALITÀ FINANZIARIA	DOPIA MATERIALITÀ
Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti	+ Diffusione di pratiche rispettose di norme e regolamenti lungo la catena del valore e tutela degli attori coinvolti				Impatto ambientale di processo	+ Riduzione dell'impatto sull'ambiente, rispetto della biodiversità e tutela delle risorse			
	- Potenziali disservizi, contestazioni e resi da parte di clienti o consumatori per difetti qualitativi dei prodotti, nonché danni reputazionali					- Inquinamento di aria, acqua e terra, nonché accelerazione dei cambiamenti climatici			
Ascolto e tutela del consumatore	+ Tutela della salute del consumatore e innovazione di prodotto per soddisfare le esigenze di consumatori e clienti				Tutela dell'occupazione	+ Creazione di occupazione nei territori dove il Gruppo opera e promozione di un ambiente lavorativo rispettoso del bilanciamento tra vita lavorativa e vita privata			
	- Disallineamento tra richiesta di mercato e offerta dovuta a cambiamenti di abitudine da parte dei consumatori					- Perdita di know-how e possibile compromissione dell'efficiente continuità aziendale			
Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori	+ Tutela della salute e sicurezza dei dipendenti e dei collaboratori e sviluppo di una cultura della sicurezza, anche al di fuori degli ambienti di lavoro				Legalità, etica e anticorruzione	+ Diffusione della cultura della legalità tra i dipendenti e promozione del rispetto dell'etica			
	- La mancata diffusione ed il mancato rispetto di buone pratiche possono causare infortuni ai lavoratori, assenteismo e sanzioni					- Potenziale violazione delle pratiche e culture locali derivante dalla conduzione del <i>business</i> o messa in atto di comportamenti contrari agli standard etici o alle procedure interne dell'azienda			
Packaging sostenibile	+ Anticipare e prevenire normative sulla messa al bando di materiali impattanti o nocivi				Sviluppo e crescita responsabile	+ Contaminazione positiva di nuove realtà che entrano nel Gruppo, nonché supporto all'integrazione ed all'arricchimento derivante dall'introduzione di nuove culture			
	- Mancata valutazione d'impatto ambientale ed economico (in caso di interventi normativi), nonché oscillazione di prezzi e disponibilità di materiali					- Instabilità (politica, economica, fiscale, normativa) del contesto globale e dei Paesi in cui il Gruppo produce o commercializza			
Pratiche agricole sostenibili, benessere animale e attenzione alle materie prime	+ Contributo alla creazione di una catena del valore sostenibile grazie all'integrazione di criteri sociali ed ambientali nella selezione dei fornitori e supporto all'indotto di filiera				Governance trasparente e corporate identity	+ Coinvolgimento di tutti i portatori d'interesse per aumentare e garantire la soddisfazione di questi e per cogliere le opportunità offerte da un dialogo continuo con gli <i>stakeholder</i>			
	- Mutamenti climatici come aumento della temperatura, perdita di biodiversità, minore disponibilità idrica e/o produttività del suolo, che possono incidere sulla catena di fornitura					- Potenziale non conformità a leggi e regolamenti e rappresentazione dei fatti non veritiera ai portatori d'interesse			
Istruzione, formazione e valorizzazione delle persone	+ Fidelizzazione dei dipendenti, aumento dell'attrattività ed incremento della competitività e del livello di innovazione aziendale				Tutela dei diritti umani, riduzione delle disuguaglianze, rispetto della diversità e inclusione	+ Promozione dei diritti umani e delle diversità grazie alla diffusione di una cultura aziendale basata sulla promozione di un ambiente privo di ogni discriminazione			
	- Potenziale perdita di talenti dovuta alla mancanza di un'adeguata strategia di crescita del personale e di pratiche di welfare aziendale					- Favorire pratiche non virtuose in essere lungo la catena di fornitura e alimentare un ambiente di lavoro non rispettoso nei confronti di chi può contribuire alla creazione di valore			
					Valorizzare il territorio e le comunità in cui il Gruppo opera	+ Sviluppo socio-economico delle comunità locali e promozione del benessere della collettività grazie all'implementazione di iniziative sociali			

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, nelle pagine seguenti, una rendicontazione puntuale e specifica.

TABELLA 8 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 <i>performance</i> 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 <i>stakeholder</i> 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 <i>business</i> 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 promuovendo 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.

TABELLA 8 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 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 <i>stakeholder</i> .
	Governance trasparente e corporate identity	Rispetto dei valori di integrità, trasparenza, responsabilità e correttezza che permettano il confronto con tutti gli <i>stakeholder</i> , migliorandone il dialogo e agevolandone il coinvolgimento. Rendicontare nel modo più trasparente e completo possibile le <i>performance</i> sociali, economiche e ambientali per costruire una <i>corporate identity</i> 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, come già introdotto in precedenza, 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. Nell'attività di *risk assessment* si è tenuto, dunque, conto anche degli impatti legati ai cambiamenti climatici.

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.

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 alcuni stabilimenti in prossimità di corsi 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 al momento 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 ed 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 sicuri 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, ad esempio, la società inglese Symington's 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 49 stalle tutte certificate per il benessere animale e 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 anch'essi certificati per il benessere animale;
- » **Filiera del Latte Selezione Maremma**, alla quale partecipano 16 aziende agricole con certificazione sul benessere animale tutte situate nel territorio della provincia di Grosseto;
- » **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 geo localizzate 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.

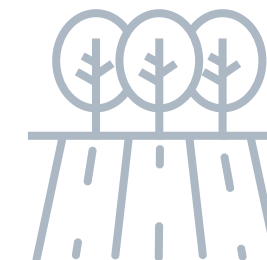
Progetto Integrato di Filiera (PIF)

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 Mukki 100% Toscano in aggiunta a quelle già ottenute in precedenza sulla linea di Latte Selezione Mugello. 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 Centrale del Latte Salerno ha avviato un progetto volto a promuovere il benessere animale tra i propri allevatori conferenti: a questo proposito, la linea Latte del Parco è realizzata unicamente con latte proveniente da stalle con la certificazione "Gli Allevamenti del Benessere", riconosciuta dall'Associazione Italiana Allevatori (AIA).

Attualmente, il 92,5% del latte Alta Qualità da conferenti locali proviene da filiere con attestazione sul benessere animale. Negli stabilimenti di Torino, Rapallo, Vicenza e Firenze tale quota raggiunge addirittura il 100%.

% LATTE ALTA QUALITÀ DA FILIERE CON ATTESTAZIONE BENESSERE ANIMALE



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

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 sul 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 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 degli sversamenti.

Consumi energetici ed emissioni

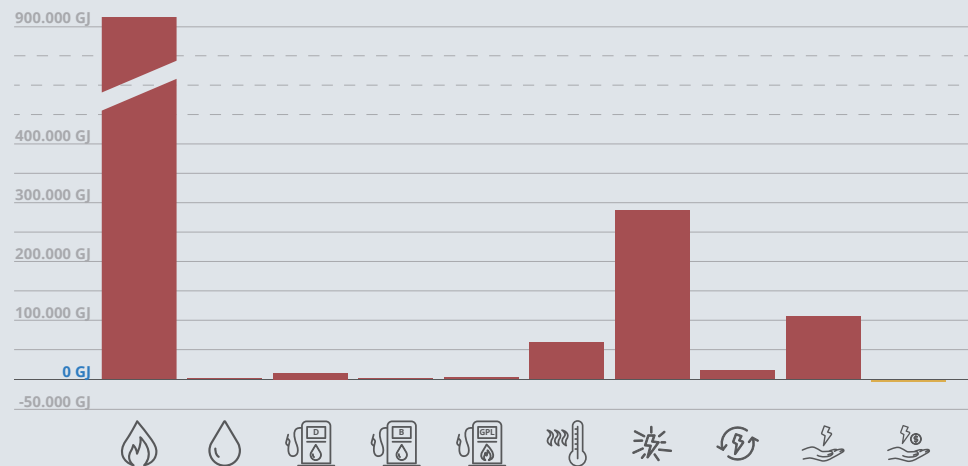
Energia consumata all'interno dell'organizzazione

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 2022



1.324.086 GJ
TOTALE ENERGIA CONSUMATA

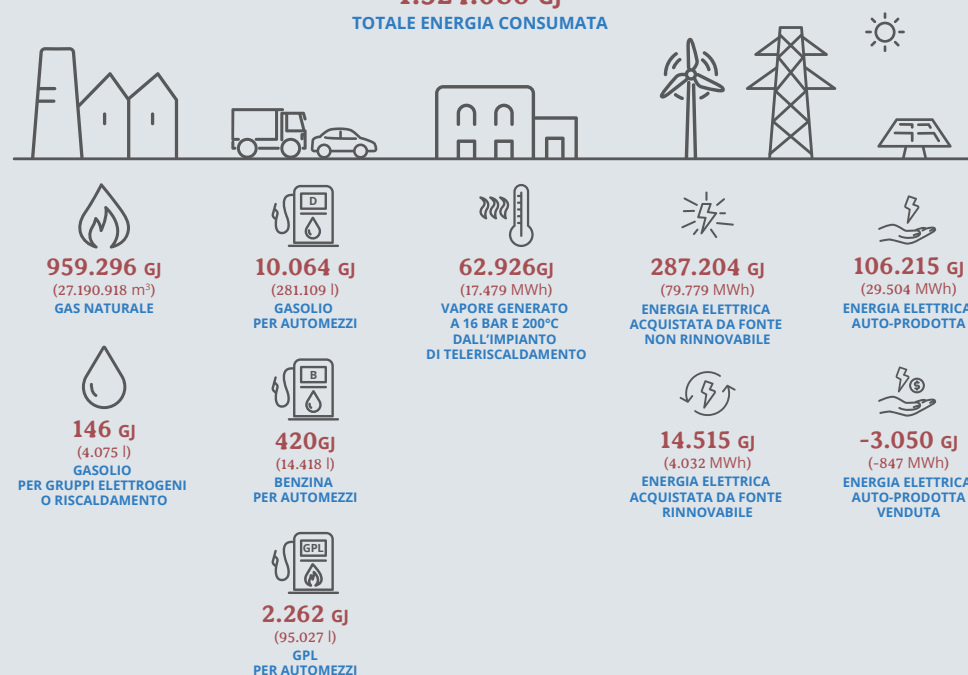


TABELLA 9 CONSUMI DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE, SUDDIVISI PER FONTE RINNOVABILE E NON RINNOVABILE [GRI 302-1]

Fonti	UdM	2022	2021	2020
Gas naturale	m3	27.190.918	25.858.068	25.499.402
Gasolio per gruppi elettrogeni o riscaldamento	l	4.075	6.535	30.308
Gasolio per automezzi	l	281.109	287.385	-
Benzina per automezzi	l	14.418	13.825	-
GPL per automezzi	l	95.027	48.405	-
Vapore ²	MWh	17.479	19.474	21.189
Energia elettrica acquistata	MWh	83.811	74.992	69.898
di cui da fonte non rinnovabile	MWh	79.779	71.212	67.012
di cui da fonte rinnovabile	MWh	4.032	3.780	2.886
Energia elettrica auto-prodotta	MWh	29.504	25.718	26.234
Energia elettrica a-p venduta	MWh	(847)	(43)	(152)

Fonti ³	UdM	2022	2021	2020
Gas naturale	GJ	959.296	912.273	913.022
Gasolio per gruppi elettrogeni o riscaldamento	GJ	146	234	1.320
Gasolio per gli automezzi	GJ	10.064	10.289	-
Benzina per automezzi	GJ	420	403	-
GPL per automezzi	GJ	2.262	1.161	-
Vapore	GJ	62.926	70.105	76.280
Energia elettrica acquistata	GJ	301.719	269.971	251.633
di cui da fonte non rinnovabile	GJ	287.204	256.363	241.243
di cui da fonte rinnovabile	GJ	14.515	13.608	10.390
Energia elettrica auto-prodotta	GJ	106.215	92.585	94.443
Energia elettrica a-p venduta	GJ	(3.050)	(155)	(548)
Totale energia consumata ⁴	GJ	1.324.086	1.252.583	1.245.389

² Valore relativo al Vapore generato a 16 bar e 200°C dall'impianto di teleriscaldamento.

³ 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.

⁴ 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.

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 società Symington's che possiede una rilevante parte dei mezzi per la gestione della logistica.

L'aumento del consumo energetico del Gruppo registrato nel 2022 è prevalentemente da imputare all'inclusione della società inglese Symington's per l'intero anno nel perimetro di consolidamento, mentre nel 2021 risultava controllata da Newlat Food solo per qualche mese nel corso dell'anno.

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 per la maggior parte da impianti di cogenerazione, ma anche da un impianto fotovoltaico. Sono allo studio progetti per estendere le fonti alternative di produzione di energia negli stabilimenti e per ridurre i consumi, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale derivante da produzione e consumo.

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, espressa in Giga joule, per ogni tonnellata di prodotto realizzato. Il dato risulta in calo e riflette efficientamenti produttivi e maggiori volumi gestiti dal Gruppo nell'anno.

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

Formula	Valori Assoluti	Indice di Intensità Energetica
FY 2022		
Totale energia consumata (GJ)	1.324.086	= 2,84
Totale prodotto realizzato (ton)	466.117	
FY 2021		
Totale energia consumata (GJ)	1.252.583	= 3,03
Totale prodotto realizzato (ton)	413.279	



Monitoriamo, poi, anche il rapporto tra l'energia consumata ed il fatturato, per analizzare l'efficienza commerciale.

TABELLA 11 INTENSITÀ ENERGETICA CALCOLATA COME RAPPORTO TRA ENERGIA CONSUMATA E FATTURATO [GRI 302-3]

Formula	Valori Assoluti	Indice di Intensità Energetica	% Variazione YoY
FY 2022			
Totale energia consumata (TJ)	1.324.086	= 1,79	-10,5%
Fatturato (mln €)	741,094		
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		

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

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 2022, sono stati avviati alcuni programmi ed investimenti volti alla riduzione del consumo di energia. Tra questi, nella sede di Firenze è stato realizzato un impianto fotovoltaico di 2800m² con potenza di 340kW che consentirà, nel corso del 2023, un risparmio di circa 180 ton CO₂. Nello stabilimento di Fara San Martino, invece, è stato installato un nuovo compressore ad alta efficienza energetica che permette di ridurre il consumo di energia del 30% e consente, quindi, un risparmio annuale stimato pari a 282 MWh, rispetto al sistema precedentemente in funzione. Anche nelle sedi di Sansepolcro ed Eboli sono recentemente stati installati nuovi compressori, grazie ai quali è prevista, in un anno, una riduzione rispettivamente del 21% e del 7% di CO₂ emessa rispetto ai sistemi precedentemente 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. Nella sede di Vicenza, infine, sono state recentemente installate nuove caldaie grazie alle quali è stato possibile ottenere una riduzione degli ossidi di azoto emessi in atmosfera.

Emissioni GHG⁵ 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).

TABELLA 12 EMISSIONI DI GHG DIRETTE E INDIRETTE [GRI 305-1]; [GRI 305-2] ⁶			
Emissioni – tCO ₂ e	2022	2021	2020
Emissioni dirette Scope 1⁷	49.751	47.356	45.964
Emissioni indirette Scope 2 – market based	41.354	40.888	39.588
Emissioni indirette Scope 2 – location based	32.048	26.965	26.026
Totale Emissioni (market based)	91.105	88.244	85.552
Totale Emissioni (location based)	81.800	74.321	71.990

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 2021 ed il dato 2022, infatti, l'aumento è giustificato dal consolidamento per l'intero anno della società inglese Symington's (in precedenza consolidata soltanto per 5 mesi).

Per fornire una indicazione della *performance* nel triennio rapportata al fatturato è stata riportata di seguito l'intensità carbonica, in calo dell'8,6% rispetto al precedente anno.

Intensità carbonica

TABELLA 13 INTENSITÀ CARBONICA [GRI 305-4]			
Formula	Valori Assoluti	Indice di Intensità Carbonica	% Variazione YoY
FY 2022			
Totale emissioni (tCO ₂ e)	91.105	= 0,1952	-8,6%
Totale prodotto realizzato (ton)	466.117		
FY 2021			
Totale emissioni (tCO ₂ e)	88.244	= 0,2135	-
Totale prodotto realizzato (ton)	413.279		

TABELLA 14 INTENSITÀ CARBONICA CALCOLATA COME RAPPORTO TRA ENERGIA CONSUMATA E FATTURATO [GRI 305-4]			
Formula	Valori Assoluti	Indice di Intensità Energetica	% Variazione YoY
FY 2022			
Totale emissioni (tCO ₂ e)	91.105	= 122,93	-12,90%
Fatturato (mln €)	741,094		
FY 2021			
Totale emissioni (tCO ₂ e)	88.244	= 141,14	-14,72%
Fatturato (mln €)	625,226		
FY 2020			
Totale emissioni (tCO ₂ e)	85.552	= 165,50	-13,67%
Fatturato (mln €)	516,943		

Per il secondo anno consecutivo, in virtù della condotta ambientale tenuta dal Gruppo tra il 2021 ed il 2022, 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.



⁵ Green-house gas – gas ad effetto serra

⁶ 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 2021, Energia elettrica market based: AIB European Residual Mixes 2018 v1.2 (published July 2019).

Scope 2 2022: Energia elettrica market based: AIB European Residual Mixes 2021 v1.0 (published May 2022);

⁷ Il dato delle emissioni Scope 1 2021 e 2022 include, a differenza del 2020, la flotta delle auto aziendali e le emissioni dovute all'utilizzo delle sostanze climalteranti negli impianti di refrigerazione.

Piano spostamento casa-lavoro

Il Gruppo, in particolare per i principali stabilimenti italiani a ridosso di aree metropolitane, pone attenzione agli spostamenti quotidiani dei dipendenti che si recano al lavoro e redige un Piano degli Spostamenti Casa-Lavoro. Tale Piano mira 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, per fare ciò, 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, aggiornate nel corso del tempo sulla base degli esiti di periodiche 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 ed 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 acqua tra i diversi processi di lavaggio, limitando prelievi e scarichi. Nella sede di Firenze, invece, al fine di ridurre il consumo dell'acqua nei processi di lavorazione del latte è stato installato un impianto di potabilizzazione che, in un anno, permette il recupero di 30.000 m³ d'acqua, un volume pari a 12 piscine olimpioniche. 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 2022, 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 848.035 m³, ovvero circa il 20% del totale delle acque prelevate. Tra gli stabilimenti in tali aree⁸ vi sono quelli di Bologna, Fara San Martino (CH), Corte de Frati (CR), Eboli, Salerno, Sansepolcro, Firenze.

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

Prelievo idrico nel 2022

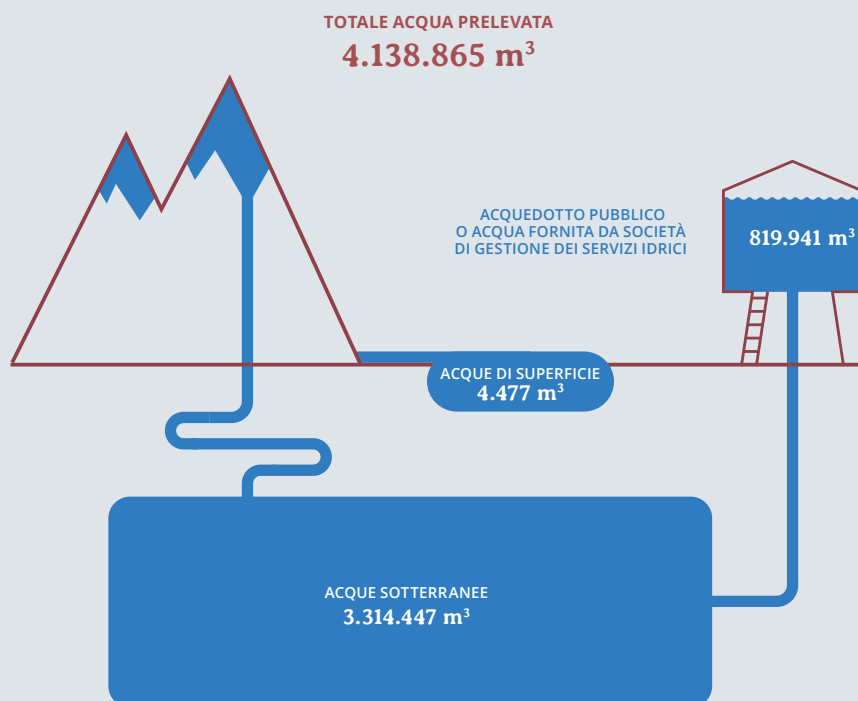


TABELLA 15 PRELIEVO IDRICO [GRI 303-3]9

	2022	2021	2020
Fonti idriche - m ³	< 1000 mg/L	< 1000 mg/L	< 1000 mg/L
Acque di superficie	4.477	3.939	34.647
Acque sotterranee	3.314.447	3.007.983	2.779.903
Acquedotto pubblico o acqua fornita da società di gestione dei servizi idrici	819.941	758.072	464.306
Totale acqua prelevata	4.138.865	3.769.994	3.278.856

Nel 2022, come negli anni precedenti, è stata prelevata esclusivamente acqua dolce (con ≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali). In virtù del consolidamento, per l'intero anno 2022, di Symington's, il Gruppo ha riscontrato un aumento dei prelievi d'acqua rispetto al biennio precedente.

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

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.

In più della metà delle sedi, la quota di rifiuti non destinati a smaltimento, ma riciclati o recuperati è superiore al 90%.

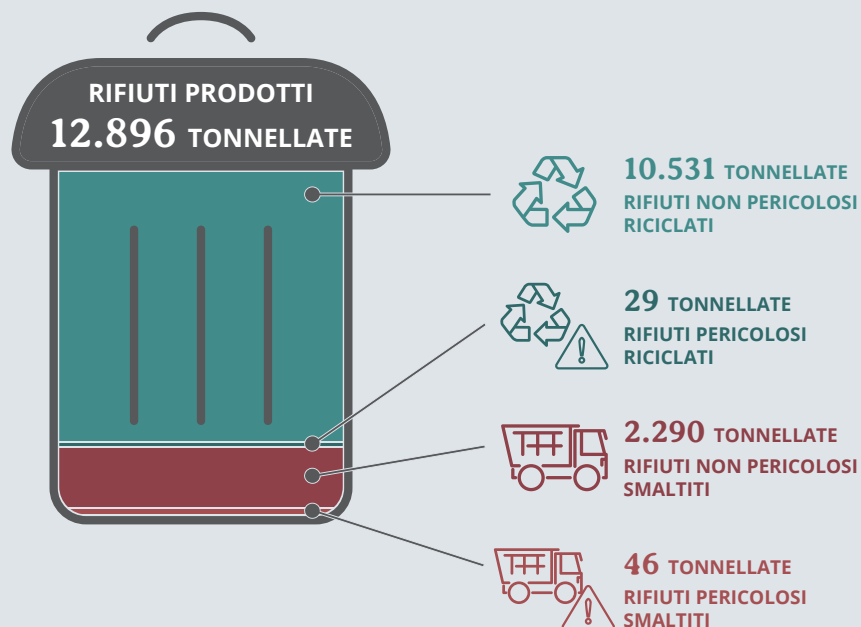
Tale risultato è stato conseguito dagli stabilimenti di:

- » Bologna
- » Corte de' Frati (CR)
- » Eboli (SA)
- » Firenze
- » Lodi
- » Mannheim
- » Ozzano Taro
- » Reggio Emilia
- » Vicenza

Tra questi, negli stabilimenti di Bologna, Corte de' Frati (CR), Mannheim e Ozzano Taro la quota di rifiuti destinati a riciclo o recupero (dunque non destinati allo smaltimento) raggiunge, addirittura, il 100%. Per diminuire la produzione dei rifiuti, inoltre, la quasi totalità degli scarti e delle eccedenze di origine animale e vegetale, nel corso del 2022, è stata reimpiegata nella zootecnia per supportare le pratiche di economia circolare del settore.

I rifiuti smaltiti provengono principalmente dai processi produttivi ed 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. 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.

Rifiuti per tipologia e per smaltimento nel 2022



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

TABELLA 16 RIFIUTI PER TIPOLOGIA E PER SMALTIMENTO [GRI 306-3]¹⁰

Rifiuti – Tonnellate	2022			2021			2020		
	Pericolosi	Non Pericolosi	Totale	Pericolosi	Non Pericolosi	Totale	Pericolosi	Non Pericolosi	Totale
Smaltimento	46	2.290	2.336	43	1.588	1.631	32	1.315	1.347
Riciclo	29	10.531	10.560	25	9.050	9.075	21	6.088	6.109
Totale	75	12.821	12.896	68	10.638	10.706	53	7.403	7.456

¹⁰ I rifiuti presentati nella precedente DNF come destinati a Inceneritore, Discarica e a Depuratore Consortile sono ora stati riclassificati sotto alla voce Smaltimento.

A seguito degli aggiornamenti degli standard GRI, le voci di rendicontazione dell'indicatore 306-3 sono state oggetto di modifiche. Per una maggiore comparabilità del dato, le informazioni sono riportate sia secondo la scorsa edizione degli standard sia secondo l'aggiornamento 2021.

TABELLA 17 RIFIUTI PERICOLOSI E NON PERICOLOSI [GRI 306-4]; [GRI 306-5]

Rifiuti non pericolosi FY2022			
	Non destinati a smaltimento	Smaltiti presso sito esterno	Totale
Altre operazioni di recupero	3.747	0	3.747
Altre operazioni di smaltimento	0	1.061	1.061
Conferimento in discarica	0	334	334
Incenerimento (con recupero di energia)	0	0	0
Incenerimento (senza recupero di energia)	0	895	895
Preparazione per il riutilizzo	0	0	0
Riciclo	6.784	0	6.784
Totale	10.531	2.290	12.821
Rifiuti pericolosi FY2022			
	Non destinati a smaltimento	Destinati a smaltimento presso un sito esterno	Totale
Altre operazioni di recupero	0	0	0
Altre operazioni di smaltimento	0	17	17
Conferimento in discarica	0	26	26
Incenerimento (con recupero di energia)	0	0	0
Incenerimento (senza recupero di energia)	0	3	3
Preparazione per il riutilizzo	0	0	0
Riciclo	29	0	29
Totale	29	46	75

Nel corso del 2022, è stato registrato un incremento dei rifiuti prodotti dal Gruppo dovuto principalmente all'aumento del perimetro di rendicontazione. Grazie alle pratiche virtuose che favoriscono il riciclo degli scarti, nonché l'attenzione alla gestione di questi, la quota di rifiuti riciclati o recuperati ammonta all'82%.

[GRI 2-27] Nel corso del 2022, il Gruppo ha registrato quattro sanzioni, per un importo totale di 22.971 €, a seguito del superamento dei limiti di scarico in pubblica fognatura. Tali sanzioni non hanno comportato conseguenze rilevanti.

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 globali¹¹. 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 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.

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.

¹¹ 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>

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.

Si stima, infatti, che nei paesi con reddito medio-alto, ben il 67% dello spreco alimentare avvenga nelle case¹², 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.

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.

¹² United Nations Environment Programme (2021). *Food Waste Index Report 2021*. Nairobi.



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 ESL¹³ 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'UHT¹⁴ 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 Based¹⁵, 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. Dal 2021 le confezioni in Tetra Rex Plant-based del marchio Mukki sono 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.

¹³ Extended Shelf Life – Latte a lunga durata

¹⁴ Ultra à Temperature – Latte a lunga conservazione

¹⁵ 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% Campania¹⁶, 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. Recentemente, 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.

¹⁶ 100% 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.



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 su rigorosi processi di valutazione e selezione, approfonditi anche nella sezione 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 organizzate quotidianamente 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, 164 certificazioni. Il numero medio di certificazioni per ogni stabilimento¹ è 9,1.

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 Taro, 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 2022, sono stati registrati sette episodi di non conformità a codici volontari, in calo del 56,25% rispetto allo scorso anno. La gran parte di questi episodi ha dato luogo a ritiri qualitativi effettuati in autocontrollo, mentre l'unico richiamo è avvenuto su un prodotto commercializzato realizzato da terzi. Data la lieve entità degli episodi di non conformità registrati, nell'intero triennio, all'Azienda non è stata inflitta alcuna sanzione amministrativa o penale.

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 provenienti 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. Per i consumatori che seguono una dieta priva di glutine, tra le ultime novità, vi è il lancio della gamma Delverde Gluten Free e della gamma Delverde 100% Legumi.

Il Gruppo si propone di soddisfare anche i consumatori con esigenze nutrizionali legate a motivi etici, culturali e religiosi. La nuova linea Naked ULTIMATE, noodles 100% vegani e la linea di bevande e dessert vegetali Cuore Veg sono, infatti, pensate 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, a basso contenuto di grassi e iperproteici. 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 da 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. Tra le novità di quest'anno vi è il lancio della nuova tipologia di pasta iperproteica Delverde High Protein.

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 2022. Il Gruppo garantisce informazioni accurate, trasparenti, complete e veritiere, reperibili direttamente sulle confezioni dei prodotti o sui siti internet del Gruppo e dei vari marchi, 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 2022 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 2022, 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 2022, in seguito ad un finanziamento erogato dall'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA), lo stabilimento di Reggio Emilia ha realizzato più di un milione e ottocento mila litri di latte UHT come aiuto alimentare agli indigenti in Italia.

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

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. Recentemente, 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 MIUR² 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. 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.

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

[2-28] Oltre all'adesione alle associazioni di settore, quali Confindustria, Assolatte ed altre associazioni di categoria, il Gruppo ha in essere numerose collaborazioni con Università, Istituti ed Enti di Ricerca. Sempre maggiore è, infatti, 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 in corso 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

² Ministero dell'Istruzione e Ministero dell'Università e della Ricerca

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.PA.C." – NUOVE Tecnologie di tRASformazione PACKaging e Conservazione di prodotti alimentari, da forno e lattiero caseari³

In collaborazione con le Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, in particolare il Dipartimento di Scienze della Vita, è nato il progetto NU.T.RA.PA.C. che coinvolge le sedi di Lodi, Ozzano Tarò e Sansepolcro. Il progetto si compone di 6 sotto-progetti, pianificati sui tre diversi stabilimenti:

- I. Ricerca di nuove soluzioni di packaging orientate a qualità e sicurezza alimentare – stabilimenti di Sansepolcro ed Ozzano Tarò;
- II. Sviluppo di nuovi processi/soluzioni impiantistiche di packaging – stabilimenti di Sansepolcro ed Ozzano Tarò;
- III. Ricerca di tecnologie per contenimento contenuti di acrilamide e prevenzione rischio di cross-contamination degli allergeni, per biscotti destinati a specifici gruppi di consumatori – stabilimento di Ozzano Tarò;
- IV. Sviluppo di nuovi processi/soluzioni impiantistiche di preparazione, formatura e cottura – stabilimento di Ozzano Tarò;

³ Progetto n. F/170019/00/X42- POSIZIONE 19 - CUP B89J22002380005 - Durata prevista: dal 01/01/2020 al 08/06/2023
Programma Operativo Nazionale "Imprese e competitività" 2014-2020 FESR
Asse I - Priorità di investimento 1b - Azione 1.1.3

- V. Studio di ricerca di nuove soluzioni tecnologiche, per la trasformazione e conservazione degli alimenti con riferimento a prodotti lattiero – caseari (mascarpone) – stabilimento di Lodi;
- VI. Sviluppo di nuovi processi/soluzioni impiantistiche per la trasformazione e conservazione degli alimenti, con riferimento a prodotti lattiero – caseari (mascarpone) – stabilimento di Lodi.

Grazie all'avvio di questo progetto, saranno implementate varie iniziative finalizzate ad incrementare ulteriormente la qualità e la sicurezza alimentare e limitare lo spreco alimentare attraverso nuove soluzioni volte ad aumentare la conservazione e la freschezza dei prodotti offerti, andando incontro così ai fabbisogni ed alle esigenze dei consumatori.

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 si compone 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.

Prove di frazionamento di sottoprodotti lattiero caseari mediante tecniche di nanofiltrazione/osmosi-inversa per la separazione e il recupero di molecole di interesse (lattosio, vitamine, sali minerali)

Il progetto, in collaborazione con il Dipartimento Sostenibilità dei Sistemi Produttivi e Territoriali (ENEA), prevede di utilizzare specifiche tecnologie di filtrazione quali microfiltrazione, ultrafiltrazione, nanofiltrazione e osmosi inversa al permeato, ovvero ciò che rimane dal processo di lavorazione del mascarpone, per ottenere proteine (caseine e sieroproteine), zuccheri semplici, sali minerali e vitamine. Così facendo, oltre al recupero di molecole di interesse, è valorizzato un prodotto che, altrimenti, sarebbe scartato.

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 2022, 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.

TABELLA 18 INFORTUNI SUL LAVORO [GRI 403-9]			
	2022	2021	2020
Numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0	0
Il numero di infortuni sul lavoro gravi	1	0	0
Il numero di infortuni sul lavoro registrabili	28	44	26
Numero di ore lavorate	3.369.663	2.976.201	2.202.516
Tasso di decessi risultati da infortuni sul lavoro	-	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0,3	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	8,3	14,8	11,8

Rispetto allo scorso anno di rendicontazione, vi è stato un infortunio con conseguenze gravi presso la società inglese Symington's dovuto ad una lesione da schiacciamento. Nonostante questo, grazie al costante presidio delle tematiche di salute e sicurezza dei dipendenti, a livello di Gruppo il tasso di infortuni sul lavoro è diminuito del 44% rispetto all'anno 2021.

Il sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro, infatti, 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.

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 lavoratori interinali, comunque in numero limitato.

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, per fare fronte a ciò, ha messo in atto determinate misure al fine di tutelare le proprie risorse, in linea con i protocolli in vigore, a partire dal tempestivo aggiornamento della valutazione dei rischi, al fine di integrare i rischi associati all'evoluzione pandemica del COVID-19.

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 aziendale. 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, 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 2-7]; [GRI 2-8]

Il personale del Gruppo nel triennio 2020 - 2022 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 19 DIPENDENTI CON CONTRATTO INDETERMINATO O DETERMINATO									
Dipendenti	2022			2021 ⁴			2020		
Tipologia Contrattuale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Indeterminato	1.437	565	2.002	1.427	540	1.967	1.040	342	1.382
Determinato	158	29	187	106	21	127	106	17	123
Totale	1.595	594	2.189	1.533	561	2.094	1.146	359	1.505

TABELLA 20 DIPENDENTI CON CONTRATTO FULL-TIME O PART-TIME									
Dipendenti	2022			2021			2020		
Tipologia Contrattuale - FT/PT	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full - Time	1.562	512	2.074	1.497	469	1.966	1.122	300	1.422
Part-time	33	81	114	37	91	128	24	59	83
Ad orario non garantito ⁵	-	1	1	-	-	-	-	-	-
Totale	1.595	594	2.189	1.534	560	2.094	1.146	359	1.505

4 A seguito di un affinamento dei criteri utilizzati per la rendicontazione dei dipendenti della Società inglese Symington's, è stato rettificato il numero dei collaboratori per l'anno 2021.

5 Dato non disponibile per il biennio 2021 - 2020

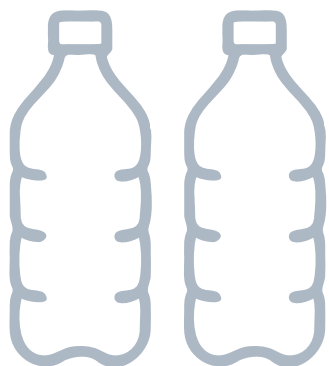


TABELLA 21 DIPENDENTI PER AREA GEOGRAFICA									
Dipendenti	2022			2021			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italia	1.076	328	1.404	1.024	316	1.340	1.037	329	1.366
Inghilterra	407	236	643	404	213	617 ⁶	-	-	-
Germania	112	30	142	106	31	137	109	30	139
Totale	1.595	594	2.189	1.528	571	2.094	1.146	359	1.505

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 1.966 unità a 2.074, mentre i part time passano da 128 a 114.

[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. A queste si aggiungeranno circa 100 persone operanti presso la neo acquisita società francese.

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 2022 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.

TABELLA 22 DIPENDENTI COPERTI DA ACCORDI DI LAVORO COLLETTIVI [GRI 2-30]			
Dipendenti Gruppo Newlat Food	2022	2021	2020
Numero dipendenti - Gruppo	2.189	2.094	1.505
Num. dipendenti coperti da contratti collettivi o integrativi - Gruppo	1.532	1.467	1.491
% dipendenti coperti da contratti collettivi o integrativi - Gruppo	70%	70%	

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%).

⁶ A seguito di un affinamento dei criteri utilizzati per la rendicontazione del personale, è stato modificato il numero dei dipendenti della Società inglese Symington's.

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 2020 - 2022.

Il Gruppo, anche analizzando i dati riportati nelle tabelle sottostanti, è in una fase espansiva, con un tasso di avvicendamento tipico delle condizioni che vengono a crearsi perseguendo una crescita per linee esterne, pur mantenendo un saldo entrate - uscite positivo.

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 23 ASSUNZIONI GRUPPO NEWLAT FOOD									
Dipendenti -	2022			2021			2020		
Assunzioni	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<30	152	49	201	74	15	89	53	7	60
30-50	131	65	196	41	17	58	31	9	40
>50	31	9	40	16	2	18	6	0	6
Totale	314	123	437	131	34	165	90	16	106

TABELLA 24 TURNOVER GRUPPO NEWLAT FOOD									
Dipendenti -	2022			2021			2020		
Turnover	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<30	78	24	102	46	19	65	15	6	21
30-50	102	54	156	45	30	75	16	8	24
>50	72	12	84	56	15	71	52	12	64
Totale	252	90	342	147	64	211	83	26	109

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.

[2-17]

Al fine di coinvolgere attivamente i collaboratori, sensibilizzare sulle tematiche ambientali, etiche e sociali e stimolare la diffusione di nuovi comportamenti virtuosi, nel corso del 2022 è stato sviluppato un piano formativo sui temi ESG e, con l'obiettivo di promuovere la conoscenza del massimo organo di governo in materia di sviluppo sostenibile, la formazione ha coinvolto anche il *Top Management*. Grazie a tali sessioni, all'istituzione di un Comitato Direzionale di Sostenibilità che vede coinvolte le principali funzioni aziendali ed alla presenza di un Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità che permette un costante confronto sulle tematiche di natura ESG, il massimo organo di governo e tutte le Direzioni di funzione sono coinvolti ed informati sull'andamento del *business* rispetto all'attuazione della strategia, al raggiungimento degli obiettivi e all'implementazione di azioni preventive o correttive per mitigare eventuali e/o attuali impatti del Gruppo, anche in riferimento agli obiettivi di sviluppo responsabile.

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 di 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.

Ore di Formazione medie	2022			2021 ⁷			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	8	7	8	4	11	4	4	3	3
Quadri + Impiegati	6	6	6	5	4	4	2	3	3
Operai + Intermedi	7	12	8	15	7	14	13	5	12
Totale	7	9	8	13	6	11	11	4	9

Retribuzione e Remunerazione

Dal 2022 il Gruppo ha iniziato a rendicontare il tasso di retribuzione totale annua, riportato nella seguente tabella suddiviso per paese.

Tasso della retribuzione totale annua ⁸	Italia		Germania		Inghilterra	
	2022	2021	2022	2021	2022	2021
Tasso della retribuzione totale annua	4,23	5,55	3,36	3,62	7,25	-
Rapporto tra l'aumento percentuale dell'individuo più pagato e della retribuzione mediana	-133,54	-	-0,16	-	-	-

Il tasso della retribuzione totale annua rappresenta il rapporto tra il compenso dell'individuo che riceve la massima retribuzione e la retribuzione annuale mediana tra tutti i dipendenti. Vale a dire che, nelle società italiane, il compenso dell'individuo che riceve la massima retribuzione è di 4,23 volte più alto dello stipendio mediano di tutti i dipendenti, lo stesso vale per la società tedesca e per quella inglese, nella quale tale rapporto è pari, rispettivamente a 3,36 ed a 7,25.

I dati mostrano come, per entrambe le società, vi sia stato un calo del tasso della retribuzione tra il 2021 ed il 2022, trend che rispecchia una diminuzione nella retribuzione dell'individuo più pagato a fronte di un aumento dello stipendio mediano, talvolta a causa di avvicendamenti di figure apicali.

[2-18]; [2-19]; [2-20]

Un'informativa completa, sia qualitativa sia quantitativa, sulle politiche retributive per la capogruppo, viene fornita nella Relazione sulla Politica in materia di Remunerazione e sui Compensi Corrisposti (di seguito anche "Politica di Remunerazione"), disponibile pubblicamente nell'apposita sezione del sito web della società.

⁷ Le ore di formazione per la società Symington's non sono disponibili.

⁸ Per le società italiane, il tasso della retribuzione annua è stato calcolato tenendo in considerazione il salario base dei dipendenti.

Il Consiglio di Amministrazione ha istituito al proprio interno il Comitato Nomine e Remunerazione, un comitato indipendente che supporta il CdA stesso nelle valutazioni e decisioni relative alla remunerazione degli Amministratori e dei Dirigenti con responsabilità strategiche formulando proposte funzionali al perseguimento del successo sostenibile e dello sviluppo responsabile del Gruppo e tenendo conto della necessità di assumere, di trattare e di motivare persone dotate della competenza e della professionalità richieste dal ruolo ricoperto rafforzando, quindi, l'allineamento tra gli interessi del *management*, degli azionisti e degli altri portatori di interesse.

Al riguardo, la Politica di Remunerazione per il 2022, oltre che definire la componente fissa della remunerazione degli Amministratori e dei Dirigenti con responsabilità strategiche, prevede che una quota della loro remunerazione variabile, sia di breve che di medio-lungo termine sia legata non solo a parametri economici, patrimoniali e strategici, ma anche ad obiettivi di *performance* non finanziaria, concernenti tematiche di natura ESG. Tra questi vi sono, ad esempio, la riduzione delle emissioni di CO₂ nell'ottica di promuovere la transizione energetica e la promozione dei principi di economia circolare, in linea con la strategia di sostenibilità definita dal Gruppo.

La *performance* del *Top Management* in materia di sviluppo responsabile è, pertanto, periodicamente valutata sia internamente, sulla base degli obiettivi di natura ESG stabiliti, sia esternamente attraverso l'ottenimento ed il rinnovo di certificazioni ed asseverazioni validate da parte di enti terzi che prevedono il mantenimento di determinati requisiti e il raggiungimento di eventuali obiettivi di miglioramento. Tra queste vi sono, ad esempio, il rispetto di standard etici e in materia di salute e sicurezza sul posto di lavoro, la validazione dei propri sistemi di gestione ambientale e della qualità ed altre certificazioni sulla sicurezza alimentare, illustrate più nel dettaglio nella sezione Certificazioni.



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

[GRI 2-23]; [GRI 2-24]; [GRI 2-25]

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. Per supportare il proprio impegno, il Gruppo nel 2022 ha emanato una Politica sui Diritti Umani ed una Politica per la Diversità ed Inclusione prendendo come punto di riferimento le best practice, le linee guida e le norme nazionali ed internazionali, come la Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, i Dieci Principi del Global Compact proposti dalle Nazioni Unite e le Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro. Tutti gli impegni assunti attraverso le politiche sono stati approvati dal massimo organo di governo, comunicati ai partner e a tutti gli altri portatori di interesse tramite il proprio sito internet aziendale e diffusi tra i collaboratori attraverso sessioni di formazione.

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 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 10% del 2020 a 11% del 2021 a 14% del 2022, con un aumento relativo del 40% nel triennio.

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

TABELLA 27 DIVERSITÀ TRA I DIPENDENTI [GRI 405-1]								
Dipendenti Gruppo 2022	< 30		30 - 50		> 50		Totale	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	n.	%
Dirigenti	1	-	9	-	15	2	27	1%
Quadri + Impiegati	20	49	111	140	154	85	559	26%
Operai + Intermedi	228	26	569	189	488	103	1.603	73%
Totale	249	75	689	329	657	190	2.189	100%
% per fascia d'età	77%	23%	68%	32%	78%	22%		
% sul Totale	11%	3%	31%	15%	30%	9%		
Dipendenti Gruppo 2021	< 30		30 - 50		> 50		Totale	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	n.	%
Dirigenti	1	0	10	0	19	2	32	2%
Quadri + Impiegati	12	32	112	140	154	86	536	26%
Operai + Intermedi	175	19	575	188	476	93	1526	73%
Totale	188	51	697	328	649	181	2094	100%
% per fascia d'età	79%	21%	68%	32%	78%	22%		
% sul Totale	9%	2%	33%	16%	31%	9%		
Dipendenti Gruppo 2020	< 30		30 - 50		> 50		Totale	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	n.	%
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%		

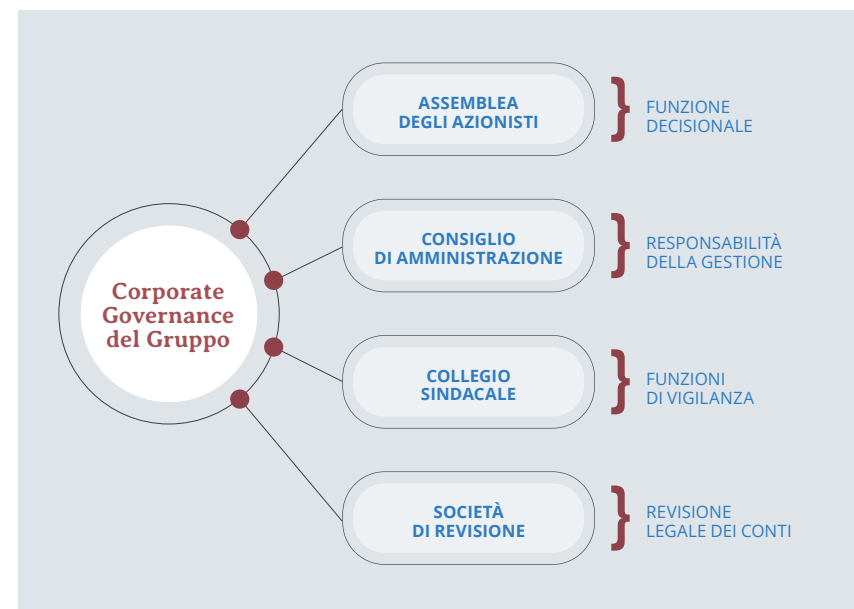
Il Gruppo mira a non generare differenza di trattamento tra uomo e donna e non adotta politiche o pratiche finalizzate a favorire l'uno piuttosto che l'altro.

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 28 DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO - CDA [GRI 405-1]							
Gruppo 2022	< 30		30 - 50		> 50		Totale
Diversità Organi di Governo - CdA	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	
Membri Organi di Governo	-	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 2021	< 30		30 - 50		> 50		Totale
Diversità Organi di Governo - CdA	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	
Membri Organi di Governo	-	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	< 30		30 - 50		> 50		Totale
Diversità Organi di Governo - CdA	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	
Membri Organi di Governo	-	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%	-

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.

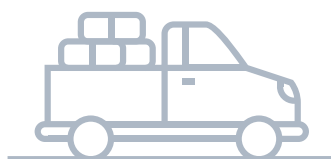
In tale ottica, il Gruppo, presta grande attenzione all'ottemperanza delle normative fiscali, agendo con estrema responsabilità ed impegnandosi ad interpretare le norme e i principi fiscali di riferimento nelle singole giurisdizioni in cui opera, ovvero quella italiana, inglese e tedesca. Non essendo 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) e 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 29 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	799	178.934.294	52.522.854	4.398.900	131.136.670	-1.097.045
Centrale del Latte d'Italia S.p.A.	Produzione e trasformazione di prodotti lattiero-caseari	605	307.456.146	1.510.455	621.068	223.942.849	-466.761
Totale Italia		1.404	486.390.440	54.033.309	5.019.968	355.079.518	-1.563.806
Germania							
Newlat GmbH	Produzione di pasta secca	142	118.762.505	-	5.119.679	38.450.738	-1.652.813
Totale Germania		142	118.762.505	-	5.119.679	38.450.738	-1.652.813
Regno Unito							
Symington's Ltd	Produzione, di <i>ready meals</i> (<i>Instant noodles</i> , sughi, zuppe)	643	137.316.478	-	594.540	53.226.046	-112.963
Totale Regno Unito		643	137.316.478	-	594.540	53.226.046	-112.963

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.

[2-15] [2-16]; [2-26] Sia Newlat Food che la controllata italiana Centrale del Latte curano l'aggiornamento dei propri Modelli 231, nonché l'implementazione di un canale di whistleblowing in linea con le disposizioni contenute nella recente direttiva UE 1937/2019. Tali canali consentono a tutti i soggetti interessati (dipendenti, clienti, fornitori e partner) o anche terze parti di formulare segnalazioni in forma riservata o anonima, in ordine a qualunque circostanza, evento e/o azione ritenuti non in linea con i principi adottati dal Gruppo. Il canale è disponibile in italiano, in inglese e nelle lingue madri dei paesi in cui il gruppo Newlat Food opera.

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.

Conflitti d'interesse

Al fine di prevenire l'insorgere di conflitti d'interesse, ogni operazione o attività deve essere intrapresa solo ed esclusivamente nell'interesse del Gruppo in maniera corretta e trasparente come sancito dai principi contenuti all'interno del Codice Etico e di Condotta di Gruppo. Se si verifica una situazione di conflitto di interessi o se un collaboratore prevede che una situazione possa condurre a un conflitto di interessi, è tenuto a segnalarlo in modo che il Gruppo possa adottare comportamenti idonei a mantenere l'indipendenza di giudizio e di scelta. Per segnalare eventuali criticità rilevanti al Massimo Organo di Governo esistono diversi canali, tra cui, il canale di whistleblowing sopra menzionato o le cassette di segnalazione anonima presenti nelle varie sedi del Gruppo.

Si evidenzia 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 2-27] A seguito delle verifiche e delle indagini svolte, non si registra, nel corso del 2022, 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 su 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 2022, l'impresa ha definito un accordo che prevede l'ingresso della società EM Foods, sita in Francia, per consolidare la propria posizione nei principali paesi nella regione europea. 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

Ambito del D.Lgs 254/2016	Tema materiale	Capitolo di riferimento	Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2021 (aggiornata al 2021)	Limitazioni al perimetro di rendicontazione 2022 ¹	Ragioni di omissione e motivazione
	Relazione degli amministratori sull'andamento della gestione – Lettera agli azionisti		2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	-	-
			2-1 Dettagli organizzativi	-	-
	Introduzione – Nota metodologica		2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	-	-
			2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	-	-
			2-4 Revisione delle informazioni	-	-
			2-5 Assurance esterna	-	-
	Introduzione – Modello di Business e Catena del Valore		2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	-	-
			2-9 Struttura e composizione della governance	-	-
			2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	-	-
	Introduzione – Modello di Corporate Governance e gestione della Sostenibilità		2-11 Presidente del massimo organo di governo	-	-
			2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	-	-
			2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	-	-
			2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	-	-
	Introduzione – Stakeholder Engagement		2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	-	-
	Introduzione – Materialità		3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	-	-
			3-2 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

Ambito del D.Lgs 254/2016	Tema materiale	Capitolo di riferimento	Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2021 (aggiornata al 2021)	Limitazioni al perimetro di rendicontazione 2022 ¹	Ragioni di omissione e motivazione
			3-3 Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25 Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
	Pratiche agricole sostenibili, benessere animale e attenzione alle materie prime	Pratiche agricole sostenibili, benessere animale e attenzione alle materie prime	308-1 Nuovi fornitori valutati secondo criteri ambientali	Relativo solo alle società: Centrale del Latte d'Italia e Newlat Food	Informazioni non disponibili/incomplete per le Società estere Newlat GmbH e Symington's in quanto non è presente una raccolta dati strutturata. Il Gruppo renderà tali dati nei prossimi esercizi.
			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	Informazioni non disponibili/incomplete per le Società estere Newlat GmbH e Symington's in quanto non è presente una raccolta dati strutturata. Il Gruppo renderà tali dati nei prossimi esercizi.
Aspetti ambientali		Impatto ambientale di processo	3-3 Gestione dei temi materiali	-	-
			302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	-	-
			302-3 Intensità energetica	-	-
			302-4 Riduzione del consumo di energia	-	-
		Impatto ambientale di processo – Consumi energetici ed emissioni	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 – Gestione dell'acqua ed utilizzo delle risorse idriche	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 dei rifiuti e sversamenti	306-3 Rifiuti prodotti	-	-
			306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	-	-
			306-5 Rifiuti conferiti in discarica	-	-
			2-27 Conformità a leggi e regolamenti	-	-
	Packaging sostenibile	Packaging sostenibile	3-3 Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25 Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-

Ambito del D.Lgs 254/2016	Tema materiale	Capitolo di riferimento	Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2021 (aggiornata al 2021)	Limitazioni al perimetro di rendicontazione 2022 ¹	Ragioni di omissione e motivazione	
Aspetti ambientali	Packaging sostenibile	Packaging sostenibile	301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	-	Informazioni non disponibili/incomplete. Il dato non è trattato in via quantitativa, ma solo in via qualitativa. La Società ha costituito un Gruppo di lavoro e renderà su tale tematica nei prossimi esercizi.
			3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
Aspetti sociali	Qualità sicurezza e tracciabilità dei prodotti	Qualità sicurezza e tracciabilità dei prodotti	2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
			416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	-	-
			3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
	Ascolto e tutela del consumatore	Ascolto e tutela del consumatore – Tutela del consumatore nel rispetto delle normative vigenti	2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
			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	-	-
			418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	-	-
	Valorizzare il territorio e le comunità in cui il Gruppo opera	Valorizzare il territorio e le comunità in cui il Gruppo opera	3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
			2-28	Appartenenza ad associazioni	-	-
Aspetti attinenti al personale	Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori	Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori	204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	-	-
			3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
			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	-	-
			403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	-	-

Ambito del D.Lgs 254/2016	Tema materiale	Capitolo di riferimento	Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2021 (aggiornata al 2021)	Limitazioni al perimetro di rendicontazione 2022 ¹	Ragioni di omissione e motivazione		
Aspetti attinenti al personale	Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori	Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	-	-	
			403-6	Promozione della salute 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	-	-	
			3-3	Gestione dei temi materiali	-	-	
			2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-	
			2-7	Dipendenti	-	-	
			2-8	Lavoratori non dipendenti	-	Informazioni non disponibili/incomplete, il dato è presentato in via qualitativa. La Società ha costituito un Gruppo di lavoro e renderà su tale tematica nei prossimi esercizi	
			2-30	Accordi di contrattazione collettiva	-	-	
	401-1	Nuove assunzioni e turnover	-	-			
	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	Istruzione, formazione e valorizzazione delle persone	3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
				2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
				2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	-	-
				404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	-	-
				2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	-	-
2-19				Norme riguardanti le remunerazioni	-	-	
2-20				Procedura di determinazione della retribuzione	-	-	
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	-	-				

Ambito del D.Lgs 254/2016	Tema materiale	Capitolo di riferimento	Topic Specific Standard GRI STANDARDS 2021 (aggiornata al 2021)	Limitazioni al perimetro di rendicontazione 2022 ¹	Ragioni di omissione e motivazione	
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	3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
			2-23	Impegno in termini di policy	-	-
			2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	-	-
			406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	-	-
			405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	-	-
Lotta alla corruzione	Governance trasparente e corporate identity	Governance trasparente e corporate identity	3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
			405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	-	-
		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 <i>stakeholder</i> e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	-	-
			207-4	Rendicontazione Paese per Paese	-	-
Lotta alla corruzione	Legalità, etica e anticorruzione	Legalità, etica e anticorruzione	3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-
			2-15	Conflitti d'interesse	-	-
			2-16	Comunicazione delle criticità	-	-
			2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	-	-
			205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	-	-
			206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	-	-
			2-27	Conformità a leggi e regolamenti	-	-
Aspetti trasversali	Sviluppo e crescita responsabile	Sviluppo e crescita responsabile	3-3	Gestione dei temi materiali	-	-
			2-25	Processi volti a rimediare gli impatti negativi	-	-

Allegati

Allegato 1/a: Certificazioni in possesso della società Centrale del Latte d'Italia S.p.A. - Stabilimenti

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.	Stabilimenti						
Certificazione	Torino	Rapallo	Vicenza	Firenze	Lodi	Reggio Emilia	Salerno
Asseverazione Sistema di Gestione SS.LL conforme art. 30 del D.Lvo 81/2008 e smi)	•	•	•	•	•	•	•
Autorizzazione stabilimento export in Corea del Sud	•			•	•	•	
Autorizzazione stabilimento export in Custom Union					•		
Autorizzazione stabilimento export in Panama					•		
Autorizzazione stabilimento export Brasile					•	•	
Autorizzazione stabilimento export in Cina	•			•	•		
Autorizzazione stabilimento export in Arabia Saudita				•			
BIOLOGICO (reg UE. 848/2018)	•	•	•	•	•	•	•
BRCGS/BRCGS (non annunciato)			•	•	•		
DT 87 - Documento Tecnico per la certificazione di Filiera di latte A2A2	•	•					
DT 86: Documento per la certificazione di prodotti lattiero-caseari ottenuti con latte proveniente da allevamenti in possesso di attestazione rilasciata dal CReMBA sul benessere animale	•	•					
Servizio di controllo applicato al benessere animale secondo requisiti più restrittivi rispetto alla legge, verificati attraverso Classyfarm e requisiti del Disciplinare di "Filiera Sostenibile della produzione del latte bovino toscano				•			
Registrazione US FDA					•		
FSSC 22000	•	•					
IFS/IFS (non annunciato)			•	•	•	•	
UNI EN ISO 14001:2015	•	•	•	•			
UNI EN ISO 22005:2008	•	•	•	•			
UNI EN ISO 14064:2018				•			
UNI EN ISO 9001:2015 (multisite)	•	•	•	•	•	•	•
Kosher	•				•		
Halal	•		•	•	•	•	
NON OGM (solo prodotti per USA)			•				
SMETA					•	•	
UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2018				•			•
Iscrizione lista regionale Laboratori HACCP regione Toscana				•			
Vegan			•				
Valorizzazione delle produzioni zootecniche nazionali "Garanzia del Benessere Animale							•

Allegato 1/b: Certificazioni in possesso della società Newlat Food S.p.A.

Newlat Food S.p.A.	Stabilimenti					
	Cremona	Bologna	Sansepolcro	Fara S. Martino	Eboli	Ozzano Taro
Certificazione						
AOECS prodotti senza glutine						•
AIC						•
Asseverazione Sistema di Gestione SS.LL. conforme art. 30 del D.Lvo 81/2008 e smi)	•	•	•	•	•	•
Autorizzazione stabilimento export in Cina						•
BIOLOGICO (reg UE. 848/2018)	•		•	•	•	•
BIOLOGICO (JAS - Japanese Agriculture Standard)				•		
BIOLOGICO (IBD - Standard Brasile)				•		
BRCGS/BRCGS (non annunciato)	•		•	•	•	•
Registrazione US FDA	•		•	•	•	•
IFS/IFS (non annunciato)	•		•	•	•	•
UNI EN ISO 14001:2015						•
UNI EN ISO 22005:2008				•		
UNI EN ISO 9001:2015 (multisite)	•	•	•	•	•	•
Kosher	•	•	•	•	•	•
Halal						•
NON OGM (solo prodotti per USA)				•		
SMETA	•	•	•	•	•	•
UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2018						•
Vegan				•		

Allegato 1/c: Certificazioni in possesso della società Centrale del Latte d'Italia S.p.A. e Newlat Food S.p.A. - Depositi

Centrale del Latte d'Italia S.p.A. e Newlat Food S.p.A	Depositi									
	San Vincenzo	Livorno	Grosseto	Massa	Elba	Arezzo	San Pietro (Rapallo)	Pozzuoli	Roma	Lecce
Certificazione										
Biologico (reg UE. 834/2007)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
UNI EN ISO 9001:2015 (multisite)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
UNI EN ISO 14001:2015							•			

Allegato 1/d: Certificazioni in possesso delle società Newlat Deutschland GmbH e Symington's Ltd

Newlat GmbH	Stabilimenti		
	Mannheim		
Certificazione			
Biologico			•
Gluten-free			•
IFS			•
ISO50001			•
Kosher			•
Schwäbische Spätzle			•
Symington's Ltd.	Stabilimenti		
Certificazione	Dartmouth Way - Leeds	Bradford	Consett
BRCGS	•	•	•
RSPO	•	•	•
Rainforest Alliance	•		
SMETA		•	
Halal			•

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

[GRI 2-5: Assurance esterna]



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

Al Consiglio di Amministrazione di Newlat Food SpA

Ai sensi dell'articolo 3, comma 10, del Decreto Legislativo 30 dicembre 2016, n. 254 (di seguito "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 e sue controllate (di seguito il "Gruppo") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022 predisposta ai sensi dell'art. 4 del Decreto e approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 17 marzo 2023 (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'art. 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* pubblicati nel 2021 (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 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.

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 Totti 1 Tel. 071 2122311 - **Bari** 70122 Via Abate Gimma 72 Tel. 080 5640211 - **Bergamo** 24121 Largo Belotti 5 Tel. 035 229691 - **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 7522311 - **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 275911 - **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 Pelissier 90 Tel. 0422 606911 - **Trieste** 34125 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 - **Udine** 33100 Via Poscolle 43 Tel. 0432 25789 - **Varese** 21100 Via Albuzzini 43 Tel. 0332 285039 - **Verona** 37135 Via Francia 21/C Tel. 045 8263001 - **Vicenza** 36100 Piazza Pontelandolfo 9 Tel. 0444 393311

www.pwc.com/it



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

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 significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sulla DNF si sono basate sul nostro giudizio professionale e 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 ed alle caratteristiche del Gruppo rendicontati nella DNF, al fine di valutare la ragionevolezza del processo di selezione seguito alla luce di quanto previsto dall'art. 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 e organizzazione dell'attività del Gruppo, con riferimento alla gestione dei temi indicati nell'art. 3 del Decreto;
 - b. politiche praticate dall'impresa connesse ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto, risultati conseguiti e relativi indicatori fondamentali di prestazione;
 - c. principali rischi, generati o subiti connessi ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto.

Relativamente a tali aspetti sono stati effettuati, inoltre, i riscontri con le informazioni contenute nella DNF e effettuate le verifiche descritte nel successivo punto 4, lett. 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 e abbiamo svolto limitate verifiche documentali al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione 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, e in particolare al modello aziendale, politiche praticate e principali rischi, abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per gli stabilimenti di Sansepolcro (AR) e Reggio Emilia di Newlat Food SpA e per gli stabilimenti di Leeds, Consett e Bradford di Symington's Ltd, che abbiamo selezionato sulla base delle 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 Food relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022 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* in essa riportati.

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

Milano 31 marzo 2023

PricewaterhouseCoopers SpA

Davide Abramo Busnach
(Revisore Legale)