

INSIEME PER LASCIARE IL SEGNO

Report di Sostenibilità
2024



Conserve Italia



INSIEME PER LASCIARE IL SEGNO

Report di Sostenibilità
2024 - edizione IX

Una lunga attenzione alla Comunità,
agli Stakeholder e al territorio.


Conserve Italia



Edizioni dal 2004 a oggi.

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2024



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

pagina 04

NOTA METODOLOGICA

pagina 06

L'IDENTITÀ DEL GRUPPO

pagina 08

STAKEHOLDER

pagina 26

TEMI MATERIALI

pagina 32



GOVERNANCE E ORGANIZZAZIONE

pagina 44

ANDAMENTO DEL BUSINESS

pagina 52



**L'IMPORTANZA
DEI SOCI PER C.I.**

pagina 60

**LE PERSONE E I RAPPORTI
CON LA COMUNITÀ**

pagina 82



LA QUALITÀ DI C.I.

pagina 100

**CONSERVE ITALIA
PER L'AMBIENTE**

pagina 114

CONTENT INDEX

pagina 144

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Giunto alla sua nona edizione e pubblicato ogni tre anni in occasione del rinnovo del Consiglio di Amministrazione, il Report di Sostenibilità di Conserve Italia a partire dall'esercizio 2025-26 diventerà parte integrante del Bilancio Civilistico del Gruppo, così come previsto dalle recenti normative. Pertanto, tale documento non avrà più cadenza triennale bensì annuale e sarà inevitabilmente interessato da cambiamenti, sia nei contenuti che nelle modalità espositive, per adeguarlo alle richieste delle Istituzioni e per renderlo sempre più coerente alle attese degli Stakeholder.





In un certo senso, potremmo dire che anche lo stesso Report di Sostenibilità vive una fase di transizione come quella che interessa la nostra Azienda sotto diversi punti di vista. L'analisi di materialità, il riferimento agli obiettivi dell'Agenda ONU 2030, il coinvolgimento degli Stakeholder, la misurazione dell'impatto dei nostri processi produttivi e soprattutto la declinazione delle Politiche di Sostenibilità in ambito ambientale, di responsabilità sociale e di governance: sono tutti elementi che – insieme ad altri – si sono via via aggiunti nel corso delle ultime edizioni, andando ad arricchire questo prezioso documento e in alcuni casi anticipando le stesse normative.

Proprio tre anni fa, in occasione dell'Assemblea dei Soci, illustravamo le linee guida del Piano triennale di investimenti 2022-2025 che avrebbe contribuito a fare "cambiare pelle" a Conserve Italia. Come ricordammo in quella occasione, l'importante sforzo messo in campo dall'Azienda con oltre 86 milioni di euro di investimenti (co-finanziati al 40% da risorse pubbliche a partire da quelle del PNRR) e con un impegno costante e appassionato dei nostri Collaboratori a tutti i livelli, sta accompagnando Conserve Italia nelle transizioni che è inevitabilmente chiamata ad affrontare. C'è innanzitutto la transizione tecnologica e digitale, che ci sta portando ad ammodernare i nostri stabilimenti produttivi con macchine all'avanguardia altamente efficienti, governate da personale sempre più qualificato. La digitalizzazione dei processi produttivi è una strada obbligata che abbiamo deciso di percorrere nei tempi, per farci trovare pronti. Come nel caso della transizione energetica, in qualche modo accelerata dall'impennata dei prezzi a seguito della ripresa post-Covid, una transizione verso sistemi di energia rinnovabile che già Conserve Italia aveva avviato da molti anni (si pensi all'energia eolica che copre le

produzioni a marchio Valfrutta) e che ora stiamo ulteriormente incrementando, insieme all'implementazione di impianti ad alta efficienza energetica. Transizione energetica che va di pari passo a quella ecologica, perché qualsiasi azione compresa nel nostro Piano investimenti è finalizzata alla riduzione dell'impatto ambientale delle attività, e quindi ad una maggiore sostenibilità a tutti i livelli.

C'è poi un'altra transizione, di carattere eminentemente sociale, che sta interessando la nostra Azienda: è la transizione generazionale. In questi tre anni Conserve Italia ha cambiato volto anche perché in molti casi sono cambiate le persone: sono entrati nuovi giovani collaboratori a presidiare le più svariate funzioni, è sufficiente visitare gli uffici della sede di San Lazzaro o uno dei nostri stabilimenti per rendersene conto. Sono entrati perlopiù ragazzi che hanno trovato all'interno dell'Azienda figure di maggiore esperienza pronte ad accompagnarli in questa straordinaria avventura. Tale passaggio generazionale, così importante in una realtà cooperativa come la nostra che fa dell'intergenerazionalità una delle sue caratteristiche distintive, riguarda anche la base sociale delle Cooperative aderenti, quei nostri produttori chiamati a traghettare le loro aziende agricole verso un futuro carico di sfide.

La rendicontazione di quanto avvenuto negli ultimi tre anni non può ovviamente eludere alcuni fenomeni che hanno influenzato l'andamento aziendale e che si sono rivelati emblematici nella nostra capacità di risposta resiliente.

Mi riferisco innanzitutto all'aumento spropositato dei costi produttivi (a partire da quelli energetici) e alla conseguente impennata inflazionistica – alla quale abbiamo già accennato –, che ha determinato una revisione al rialzo dei listini soprattutto nel 2022; una situa-

zione che Conserve Italia ha affrontato con l'obiettivo di salvaguardare al contempo la filiera agricola italiana che rappresenta, la sostenibilità aziendale e la capacità di spesa delle famiglie. Abbiamo sempre ripetuto che gli aumenti di costo non potevano essere scaricati su un singolo anello della catena produttiva, come qualcuno avrebbe voluto, ma che tutti gli attori della filiera si sarebbero dovuti assumere le proprie responsabilità, facendo ognuno la propria parte. Come noi abbiamo sempre fatto.

Infine, a stravolgere le nostre attività nel maggio 2023 è arrivata l'alluvione in Romagna, che se da un lato ha messo in ginocchio centinaia di aziende agricole socie delle nostre Cooperative, dall'altro ha interessato direttamente lo stabilimento dei succhi di frutta di Barbiano, invaso da quasi un metro di acqua e fango nella giornata di mercoledì 17 maggio 2023.

Una data che non potremo mai dimenticare. In questo caso, va detto, a salvarci sono state innanzitutto la dedizione, l'impegno, il sacrificio e l'attaccamento all'Azienda delle persone che la costituiscono, pronte a rimboccarsi le maniche sin da subito per ripulire lo stabilimento e farlo ripartire quanto prima. Nel giro di pochi giorni sono riprese le spedizioni dal magazzino automatico, in poco più di venti giorni – in tempi record – sono ripartite anche le produzioni.

Era già accaduto nel 2011 ad Albinia, si è verificato di nuovo nel 2023 a Barbiano. E ancora una volta la nostra Azienda ha dimostrato una straordinaria capacità di resilienza e di ripartenza.

Maurizio Gardini

Presidente Conserve Italia

NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità è costituito dalle informazioni relative a Conserve Italia Soc. Coop. Agricola (di seguito “Conserve Italia” o “Società”) e si riferisce al triennio luglio 2021 - giugno 2024, ovvero agli ultimi tre esercizi chiusi al 30 giugno, al fine di fornire dati comparativi e permettere il confronto e la valutazione nel tempo dell’andamento delle attività di Conserve Italia.

Il perimetro di reporting riguarda Conserve Italia Soc. Coop. Agricola e i dati riportati nel documento comprendono tutte le sedi situate nel territorio nazionale.

Il documento è stato redatto secondo le metodologie ed i principi previsti dai **“GRI-Sustainability Reporting**

Standards”, secondo l’approccio **“with reference to”**, come previsto dall’edizione dei **GRI Standards 2021**. Rispetto al documento precedente, sono stati analizzati e integrati riferimenti ai **“Sector Standard GRI 13** - Agricoltura, acquacoltura e pesca, pubblicati nel 2022 e in vigore dal 1° gennaio 2024.

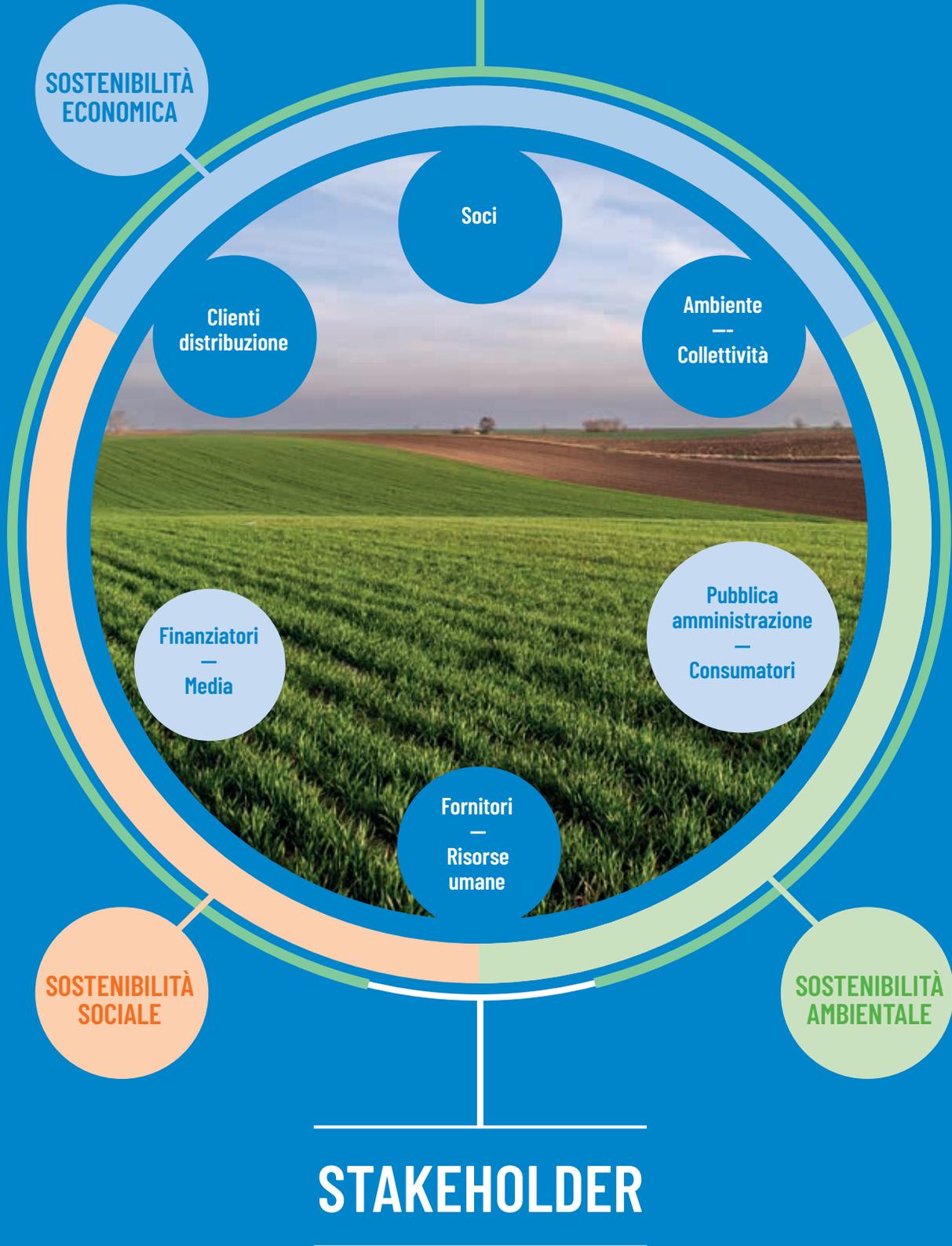
Nel corso del 2024, la Società ha provveduto ad aggiornare la propria analisi di materialità allineandola a quanto previsto dal **GRI 3 - Temi materiali**. La scelta delle informazioni quali-quantitative da rendicontare è stata operata sulla base degli impatti emersi come rilevanti dall’analisi di materialità e correlati alle tematiche materiali ritenute fondamentali per lo sviluppo sostenibile del business di Conserve Italia, come approfondito nel successivo paragrafo “Analisi di materialità”.



**Il Bilancio di sostenibilità
è pubblicato sul sito
<https://www.conserveitalia.it>
per renderlo accessibile
a tutti gli stakeholder
interessati.**



CONSERVE ITALIA



STAKEHOLDER





IDENTITÀ DEL GRUPPO

Conserve Italia è una delle maggiori aziende agroindustriali operanti in Europa. Una realtà cooperativa tutta italiana, aderente alla Confcooperative che, in oltre quarant'anni di storia, ha assunto una dimensione internazionale collocandosi ai vertici dell'industria conserviera per fatturato, volume di materie prime lavorate e qualità dei prodotti.

STORIA DELLA COOPERATIVA

La storia di Conserve Italia è profondamente legata allo sviluppo del movimento cooperativo in Emilia-Romagna e all'impegno dei produttori agricoli che hanno investito sui processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti, per acquisire una durevole presenza e una forza sui mercati che ne consentissero la migliore valorizzazione.

Le tappe principali

1976 costituzione del **Consorzio Cooperativo Conserve Italia Soc. Coop. a r.l.** ad opera di 15 cooperative di trasformazione di frutta, vegetali e pomodoro;

1983 creazione della società **Mediterranean Growers Ltd** a Londra per commercializzare i prodotti del consorzio in Gran Bretagna e Irlanda;



1984 acquisizione del ramo di azienda dei succhi di frutta Derby dalla Gio Buton S.p.A. e della società **Salfa S.p.A.**, rispettivamente impegnati nella produzione e nella commercializzazione di nettari, succhi di frutta e bevande col marchio Derby;



1990 acquisizione di due aziende francesi, la **Otra S.A.** e la **Barbier Dauphin S.A.**,

operanti nella trasformazione del pomodoro e nella produzione di piatti pronti e specialità francesi con i marchi Barbier Dauphin e DEA;



1991 acquisizione dell'azienda tedesca **Warburger GmbH**, impegnata nella produzione di conserve di verdure, alla quale viene affidata la commercializzazione dei prodotti di Conserve Italia in Germania, Olanda, Austria e Paesi Scandinavi;



1994 fusione fra le cooperative socie di Conserve Italia (**Calpo, Covalpa, Conam, Cito**) e trasformazione dell'Azienda da consorzio di terzo grado a consorzio di secondo grado;

1994 acquisizione della società **Massalombarda-Colombani**;



1997 fusione per incorporazione di **Massalombarda S.p.A.** in **Conserve Italia S.c. a r.l.**;

1997 acquisizione della società francese **Verjame S.A.**, prima azienda di trasformazione di frutta in Francia e leader di mercato per la frutta allo sciroppo con il marchio St Mamet e successiva creazione di **Conserves France S.A.** mediante fusione per incorporazione delle altre società del gruppo operanti in Francia (Otra S.A., Barbier Dauphin S.A., Lomco S.A., Verjame S.A.);



2003 acquisizione della società spagnola **Juver Alimentación S.A.** specializzata nella produzione dei succhi di frutta;





L'attuale cooperativa, nata ufficialmente nel 1976, è il frutto di articolati passaggi legati sia all'allargamento delle attività produttive di singole cooperative (dalla produzione agricola alla conservazione e confezionamento dei prodotti), sia all'aggregazione di queste imprese in forma consortile (allo scopo di potenziare e ottimizzare la fase di commercializzazione), sia ad acquisizioni di marchi e società private. Oggi Conserve Italia ha la forma giuridica di Società Cooperativa Agricola, la cui base sociale è costituita da 39 soci, di cui 37 cooperative e O.P. (Organizzazioni di Produttori) a cui sono associati circa 14.000 produttori agricoli.

2004 fusione per incorporazione della società controllata **Salfa S.p.A.** e acquisizione della partecipazione di maggioranza nella società **Cirio De Rica S.p.A.**;

2006 acquisizione del restante 49% del capitale di **Cirio De Rica S.p.A.**. Conserve Italia diventa socio unico con il controllo del 100% del pacchetto azionario di Cirio De Rica S.p.A.;



2007 fusione per incorporazione della società **Cirio De Rica S.p.A.** in Conserve Italia;

2009 la società controllata **Mediterranean Growers Ltd** dal 1° aprile 2009 viene trasformata in società di rappresentanza e servizi commerciali per il mercato inglese;

2009 costituzione della società **Tera Seeds S.r.l.** consortile

per la produzione e la commercializzazione di sementi per colture orticole da industria, pomodoro e mais dolce;



2010 la società controllata **Warburger GmbH** dal 1° luglio 2010 viene trasformata in società di rappresentanza e servizi commerciali per il mercato tedesco, l'Austria ed i Paesi Scandinavi;

2013 variazione della ragione sociale della società **Warburger GmbH** in **Conserve Italia Deutschland GmbH**;



2014 cessione del marchio **De Rica** alla società **Generale Conserve di Genova**;

2015 cessione del ramo d'azienda "frutta" di **Conserve France** composto dal marchio **St Mamet** e dallo stabilimento

di Vauvert. Creazione della società **Conserve Italia Australia Pty Ltd**;

2016 creazione di **Conserve Italia USA Corporation** per la commercializzazione dei prodotti nei mercati del Nord America;



2021 affitto, nel mese di giugno, del complesso aziendale **O.P.O.E.** (Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Europa) di Dodici Morelli di Cento (FE), specializzato nella produzione di passate, polpe e semilavorati di pomodoro;

2021 costituzione della società controllata **Conserve Italia San Marino S.r.l.**, con successiva apertura punto vendita;

2023 acquisto del complesso aziendale **O.P.O.E.**

GRUPPO CONSERVE ITALIA IN CIFRE

dati dal 30 Giugno 2024

FATTURATO
gestionale consolidato



1.191
milioni di €

14.000
produttori aderenti

BASE SOCIALE



37 cooperative

**37 cooperative
e OP in 7 regioni**

23 in Emilia-Romagna,
2 nel Lazio, 4 in Toscana,
4 in Puglia, 2 in Lombardia,
1 nel Veneto, 1 in Piemonte





SOCIETÀ CONTROLLATE



100%

Juver Alimentación S.L.
Conserve Italia Deutschland GmbH
Mediterranean Growers Ltd
Conserve Italia Australia Pty Ltd
Conserve Italia Usa Corp.
Juver Maroc S.a.r.l (indiretta)

99,78%

Conserve France S.A.

90%

Tera Seeds S.r.l. Consortile

PRODUZIONE



2.802

dipendenti

n° medio nell'esercizio
2023/24

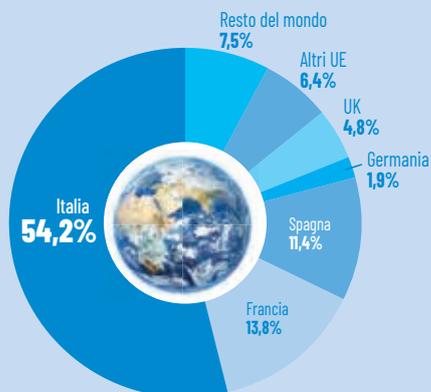
fissi
1.404

1.398
stagionali

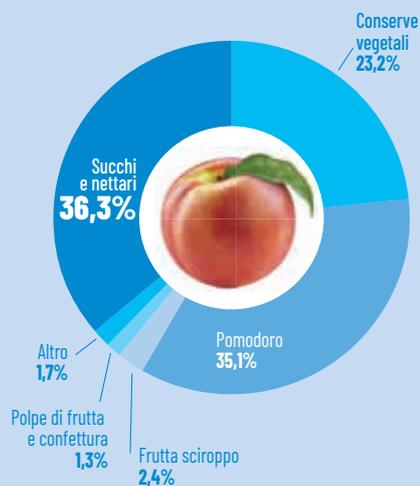


GRUPPO CONSERVE ITALIA

FATTURATO PER AREE GEOGRAFICHE 2023/24

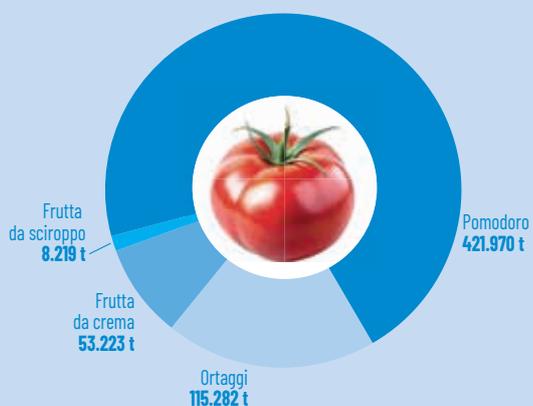


FATTURATO PER FAMIGLIE DI PRODOTTI 2023/24



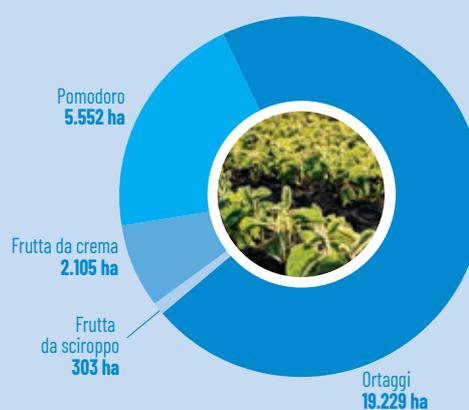
MATERIE PRIME TRASFORMATE

598.694
tonnellate



SUPERFICI AGRICOLE

27.189
ettari



Succhi e nettari di frutta – Bevande a base frutta – Conserve di pomodoro – Conserve vegetali – Frutta sciroppata – Confetture, polpe di frutta – Legumi secchi – Piatti pronti



PRINCIPALI MARCHI



Conserve Italia



14.000
PRODUTTORI AGRICOLI

**CONSORZIO
DI SECONDO GRADO**

*Dal 1994 **Conserve Italia** è un consorzio di secondo grado a cui le cooperative aderenti conferiscono i prodotti degli agricoltori soci destinati alla trasformazione industriale*



ASSETTO SOCIETARIO

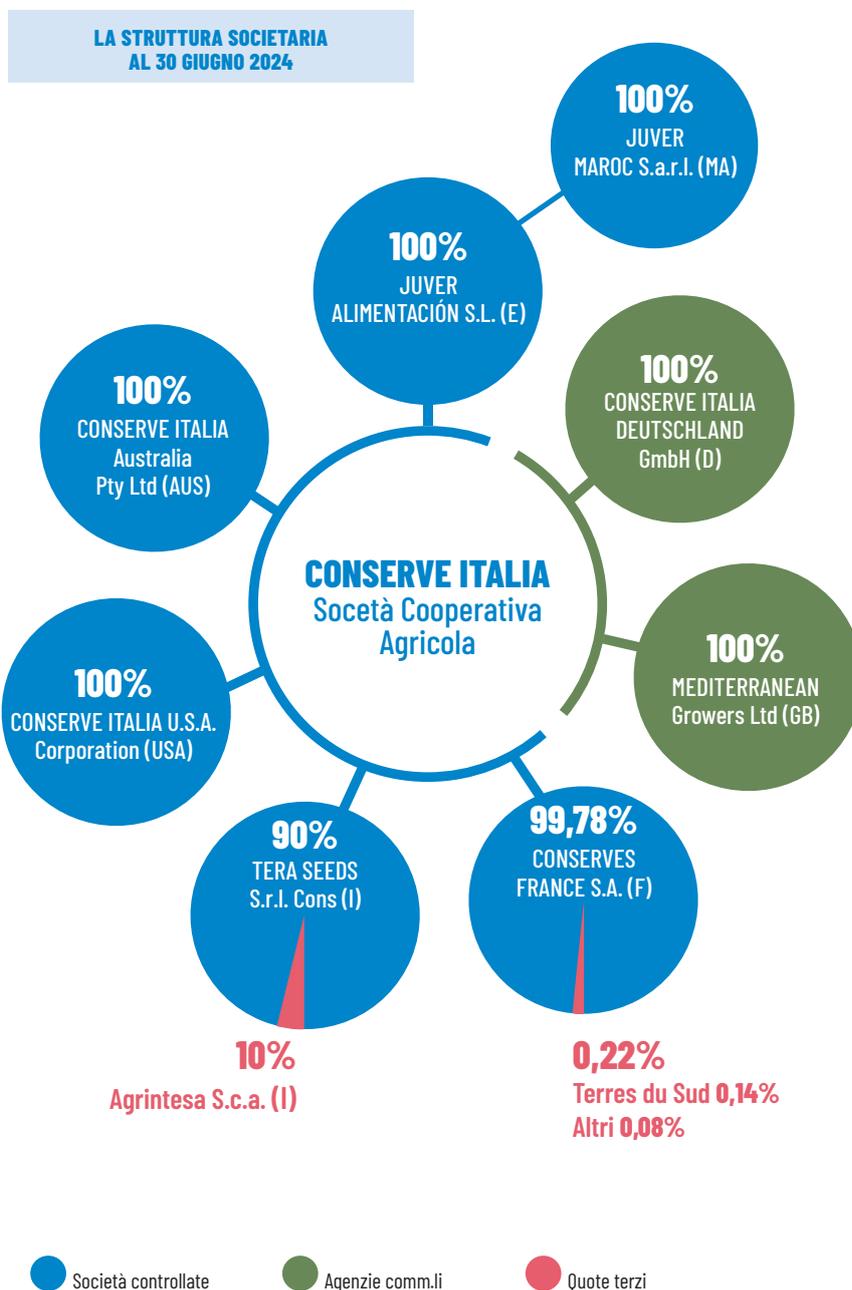
L'integrazione a livello produttivo e commerciale delle aziende del Gruppo Conserve Italia ha portato alla realizzazione di una rete di aziende, fra loro collegate, che si muovono sul mercato come un solo Gruppo e con una sola strategia di commercializzazione con l'obiettivo di valorizzare i derivati della frutta, del pomodoro e dei vegetali attraverso una forte politica di investimento sui marchi.

Conserve Italia ha la forma giuridica di Società Cooperativa Agricola ed è la capofila di società di capitali presenti in Italia, nell'Unione Europea, in Australia e negli Stati Uniti. Le società controllate Conserve France S.A., Juver Alimentación S.L., Conserve Italia Deutschland GmbH, Mediterranean Growers Ltd, Tera Seeds s.r.l. Consortile, sono state costituite da Conserve Italia o sono il frutto di acquisizioni realizzate in un arco temporale iniziato negli anni '80 e proseguito fino all'inizio degli anni 2000.

Nell'agosto 2015 è stata costituita la controllata Conserve Italia Australia PTY Ltd allo scopo di favorire lo sviluppo commerciale in Australia, tramite l'inserimento diretto in nuovi retailer.

Nel gennaio 2016 è stata costituita la controllata Conserve Italia USA Corporation, con sede nel New Jersey, con l'obiettivo di presidiare e sviluppare un mercato vasto e complesso come quello degli Stati Uniti.

Le società del Gruppo Conserve Italia sono coordinate a livello strategico e commerciale dalla casa madre che ha sede nel centro direzionale a San Lazzaro di Savena (BO) e sono inoltre integrate a livello informatico e logistico.





Le Società del gruppo

 CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA	
ATTIVITÀ	Produzione e commercializzazione di succhi e nettari di frutta, conserve di pomodoro, conserve di frutta e vegetali, confetture, polpe di frutta, legumi secchi, piatti pronti
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 2.157, di cui 870 fissi, 1.287 stagionali e a tempo determinato
FATTURATO GESTIONALE	876 milioni di euro (30/06/2024)
MERCATI	Italia, Paesi UE, Paesi Extra-UE
MARCHI COMMERCIALIZZATI	Valfrutta, Yoga, Cirio, Derby Blue, Jolly Colombani, Mon Jardin
SOCIETÀ CONTROLLATE	Conserves France S.A., Juver Alimentación S.L., Conserve Italia Deutschland GmbH, Mediterranean Growers Ltd, Conserve Italia Australia PTY Ltd, Conserve Italia USA Corp. Tera Seeds S.r.l. Consortile; Juver Maroc S.a.r.l., Conserve San Marino S.r.l.
UNITÀ PRODUTTIVE	9 stabilimenti: Albinia (GR), Alseno (PC), Barbiano (RA), Imola (BO), Massa Lombarda (RA), Mesagne (BR), Pomposa (FE), Ravarino (MO), Dodici Morelli di Cento (FE)
CENTRI LOGISTICI ESTERNI	San Polo (PC), Scafati (SA), Caserta (CE)
SEDE LEGALE	Via Paolo Poggi, 11 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO)

 CONSERVES FRANCE S.A. (controllata al 99,78%)	
ATTIVITÀ	Produzione e commercializzazione di conserve di pomodoro, conserve vegetali, specialità etniche
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 229, di cui 147 fissi, 82 stagionali
FATTURATO GESTIONALE	133 milioni di euro (30/06/2024)
MERCATI	Francia, Paesi UE, Paesi Extra-UE
MARCHI COMMERCIALIZZATI	Cirio, Barbier Dauphin, Valfrutta, DEA
SOCI	Conserve Italia, Terres du Sud, Apo Conerpo
UNITÀ PRODUTTIVE	2 stabilimenti: Tarascon (Bouche-du-Rhône), Saint Sylvestre sur Lot (Lot et Garonne)
CENTRI LOGISTICI	1 centro: Tarascon (Bouche-du-Rhône)
SEDE LEGALE	Domaine du Grand Frigolet CS 20045 - 13151 Tarascon Cedex

 JUVER ALIMENTACIÓN S.L. (controllata al 100%)	
ATTIVITÀ	Produzione e commercializzazione di succhi di frutta, bevande a base di frutta, confetture, commercializzazione di conserve di pomodoro, frutta e vegetali
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 376, di cui 352 fissi, 24 stagionali (incluse Zumos Hesperia Filab S.L.U.)
FATTURATO GESTIONALE	164 milioni di euro (30/06/2024)
MERCATI	Spagna, Isole Canarie, Portogallo
MARCHI COMMERCIALIZZATI	Juver, Cirio, Marqués de Soto
UNITÀ PRODUTTIVE	1 stabilimento: Churra (Murcia)
CENTRI LOGISTICI	1 centro: Churra (Murcia)
SEDE LEGALE	C/Julio Cortázar, 46 - 30110 Churra (Murcia)



JUVER MAROC S.a.r.l. (controllata indiretta al 100%)

ATTIVITÀ	Commercializzazione di succhi di frutta, bevande a base di frutta, conserve vegetali e altri prodotti
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 7 fissi
FATTURATO GESTIONALE	12 milioni di euro (30/06/2024)
MERCATI	Marocco
MARCHI COMMERCIALIZZATI	Juver
SEDE LEGALE	209 Bd ANFA, Casablanca, 5 eme etage - Marocco



TERA SEEDS S.R.L. CONSORTILE (controllata al 90%)

ATTIVITÀ	Produzione, selezione e commercio di sementi
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 20, di cui 15 fissi e 5 stagionali
FATTURATO GESTIONALE	3,2 milioni di euro (30/06/2024)
MERCATI	Italia, Europa, Medio Oriente, Asia
UNITÀ PRODUTTIVE	1 stabilimento: Gambettola (FC)
SEDE LEGALE	Via della Rotaia, 4 - 47035 Gambettola (FC)

Agenzie commerciali



CONSERVE ITALIA USA CORP. (controllata al 100%)

ATTIVITÀ	Trading company per conserve di pomodoro e vegetali
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 1 fisso
FATTURATO GESTIONALE	2,8 milioni di euro (30/06/2024)
MERCATI	USA, Canada
MERCATI COMMERCIALIZZATI	Cirio, Yoga
CENTRI LOGISTICI	3 centri: Taylor PA, Piscataway NJ, Romulus MI
SEDE LEGALE	306 Washington Street, Suite 206 , Hoboken NJ 07030



MEDITERRANEAN GROWERS LTD (controllata al 100%)

ATTIVITÀ	Agenzia di commercializzazione per conserve di pomodoro, frutta e vegetali, specialità alimentari
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 8 fissi
FATTURATO GESTIONALE	1,2 milioni di euro (30/06/2024)
MERCATI	Gran Bretagna, Irlanda
MERCATI COMMERCIALIZZATI	Valfrutta, Cirio
CENTRI LOGISTICI	3 centri: Guyhirn Wisbech, (Bretts) Lenham Storage Aylesford, DHL Sainsbury's Kilsby
SEDE LEGALE	Premiere House, 2nd Floor, Elstree Way Borehamwood, Herts WD6 1JH



CONSERVE ITALIA DEUTSCHLAND (controllata al 100%)

ATTIVITÀ	Agenzia di commercializzazione per conserve di pomodoro, frutta e vegetali, specialità alimentari
NUMERO DIPENDENTI (media es. 2023/24)	Totale 4 fissi
FATTURATO GESTIONALE	752 mila euro (30/06/2024)
MERCATI	Germania, Austria, Olanda, Scandinavia
MERCATI COMMERCIALIZZATI	Valfrutta, Cirio, Jolly Colombani
SEDE LEGALE	60528 Frankfurt am Mein, Rennbahnstrasse 72/74



GLI STABILIMENTI IN EUROPA



Barbiano (RA)



Massa Lombarda (RA)



Alseno (PC)



Mesagne (BR)



Imola (BO)



San Lazzaro di Savena (BO) - Sede



Albinia (GR)



Pomposa (FE)



Ravarino (MO)



Juver (Spagna)



St Sylvestre (Francia)



Tarascon (Francia) - Sede



Tarascon (Francia)



Campi Tera Seeds



Dodici Morelli (FE)



LA MISSIONE

La missione di Conserve Italia è quella di “essere un’azienda leader in Europa nel settore delle conserve ortofrutticole, per realizzare la miglior valorizzazione dei prodotti agricoli dei Soci cooperatori e per dare al consumatore, grazie alla filiera cooperativa e ai propri marchi, garanzie di qualità e sicurezza alimentare”.

L’idea originaria di creare Conserve Italia, ovvero un consorzio nazionale di commercializzazione delle conserve, nacque sulla base di alcuni presupposti relativi alla realtà produttiva e commerciale esistente in Italia negli anni ‘70: la presenza a livello nazionale di più aziende cooperative di trasformazione che si facevano direttamente concorrenza; la limitatezza della gamma dei prodotti delle singole aziende a fronte di una richiesta di offerta allargata da parte della moderna distribuzione; la mancanza di marchi affermati, controllati dalle cooperative, e quindi dagli agricoltori italiani che ne costituiscono la base sociale, che consentissero di valorizzare al meglio le produzioni dei soci.

La fusione fra i consorzi associati (Calpo, Covalpa, Copar, Conam) e Conserve Italia avvenuta nel 1994, e la successiva fusione di Massalombarda S.p.A. in Conserve Italia, ha completamente cambiato l’assetto industriale del Gruppo, in quanto quello che prima era un consorzio di commercializzazione si è evoluto in una vera e

propria azienda industriale integrata, pur sempre in forma di cooperativa, ma con la piena responsabilità della valorizzazione delle materie prime conferite direttamente dalle cooperative socie di primo grado. Inoltre, nel tempo si è evoluto anche il rapporto con i soci produttori, che per alcune filiere (in particolare nelle colture orticole industriali) è diventato praticamente diretto, in quanto si è instaurato un rapporto di collaborazione e assistenza, assicurato dai tecnici agricoli di Conserve Italia, in sinergia con i tecnici delle cooperative di primo grado.

Pertanto, perseguire l’obiettivo della **valorizzazione dei prodotti conferiti dai soci**, e contestualmente **garantire al consumatore prodotti sicuri e di qualità**, è diventata la missione fondante di Conserve Italia.

Valorizzare i prodotti agricoli conferiti dai soci significa garantire loro nuove opportunità di coltivazione in termini di nuove varietà di materie prime, di maggiori superfici e quantità di prodotti, nonché assicurare la continuità di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli negli anni, garantendo così lo sviluppo commerciale sui mercati interni ed esteri (per approfondimenti si veda il capitolo “L’importanza dei soci per Conserve Italia”).



MODELLO DI BUSINESS

Per perseguire la missione di valorizzazione dei prodotti conferiti dai soci, Conserve Italia possiede un insieme di competenze ed una struttura organizzativa che le permettono di coordinare e realizzare tutte le attività necessarie a livello agricolo, a livello industriale e di mercato:

L'ATTIVITÀ

di programmazione delle produzioni ortofrutticole dei soci conferenti;

LA TRASFORMAZIONE

delle materie prime ortofrutticole in prodotti finiti attraverso i propri stabilimenti produttivi;

LA COMMERCIALIZZAZIONE

e la promozione dei prodotti nei mercati di consumo italiani ed esteri attraverso i differenti canali di vendita (Retail, Ho.Re.Ca., Private Label, Export);

LA GESTIONE

di una rete di centri logistici dedicati allo stoccaggio ed alla spedizione dei prodotti.



Parti integranti e strategiche di tali attività per il modello di business sono:

LA PROMOZIONE

della qualità lungo tutta la filiera aziendale, dalla selezione dei prodotti ortofrutticoli all'attività di trasformazione, dal packaging allo stoccaggio e alla distribuzione dei prodotti finiti;

L'IMPEGNO

nella ricerca e sviluppo per migliorare la redditività delle produzioni agricole dei soci e per mantenere la leadership di mercato attraverso l'innovazione di prodotto;

IL MIGLIORAMENTO

dei processi, delle tecnologie produttive e dell'efficienza industriale nel suo complesso per ridurre i costi dei prodotti;

L'ATTENZIONE

a cogliere le opportunità del mercato per acquisire nuove aziende del settore in Italia e in Europa.



PRINCIPALI MARCHI

Brand equity, identità e valori delle marche.



L'attenzione al benessere è un trend rilevante nel modo di acquistare da parte del consumatore. Soprattutto nei prodotti alimentari, la ricerca di prodotti che permettano un'alimentazione sana è diventata importante e, sempre di più, il consumatore è attento alla lista degli ingredienti contenuti nella ricetta, legge le etichette ed è favorevolmente predisposto ad acquistare marche che promettono una nutrizione sana e naturale.

Valfrutta

"La natura di prima mano"

La storia di Valfrutta comincia nel 1972 come progetto di valorizzazione sociale e culturale a sostegno dell'attività agricola. Negli anni, la compagine sociale accoglie progressivamente nuove cooperative, vengono introdotti degli standard comuni sulle metodologie di coltivazione, sugli impianti di produzione, sui sistemi di gestione e controllo qualità, ed è così che si arriva al lancio del marchio ed alla costruzione dell'identità aziendale, con investimenti pubblicitari.

Nel 1987 viene creato il celebre payoff "La natura di prima mano", per comunicare i valori cardine di Valfrutta di ieri e di oggi: naturalità, genuinità, tradizione e filiera. Dopo oltre quarant'anni, la base di Valfrutta e questi

valori fondanti rimangono immutati: il rispetto delle persone, della terra su cui lavorano i suoi soci agricoltori e dei frutti che ogni giorno la terra ci offre. La sua forza, infatti, è da sempre la sua base sociale: circa 14.000 soci agricoltori che, nei loro appezzamenti di terreno situati sul territorio italiano, coltivano in campo aperto le produzioni ortofrutticole con sistemi di produzione integrata. Il rispetto per la natura, da cui tutti i prodotti hanno origine, esige infatti un'attenzione costante. È per questo che in ogni fase del ciclo di vita Valfrutta sceglie comportamenti virtuosi e rispettosi: dal campo dove scegliere i terreni più adatti per accogliere le sementi riducendo al minimo l'utilizzo di prodotti chimici; alla produzione per la quale, negli stabilimenti, le parole d'ordine sono risparmio energetico, recupero, energia

pulita e qualità, dove fin dal 2006 viene utilizzata energia eolica per tutte le proprie produzioni; al trasporto dove minimizzano gli spostamenti delle materie prime; ed infine alla distribuzione per la quale il **20% dei prodotti finiti Valfrutta viaggia in treno.**

Ed in ultimo, a maggior tutela del consumatore, si sta lavorando per quantificare in modo sistematico i comportamenti virtuosi in termini di impatto ambientale. Per farlo, è stata introdotta la Carbon Footprint (ovvero "Impronta di carbonio"), che misura l'impatto che le attività produttive, dal seme al prodotto finito, hanno sull'ambiente in termini di quantità di gas serra prodotti, misurati in Kg di CO2. Per il calcolo della Carbon Footprint è necessario uno studio accurato di tutto il ciclo di vita del prodotto. Ed è in questa direzione anche il proget-



to di sostenibilità ambientale tramite il calcolo del ciclo di vita (**LCA o Life Cycle Assessment**). Valfrutta sta studiando la possibilità di applicare ai propri prodotti questa metodologia, che valuta gli impatti potenziali lungo tutta la vita del prodotto (cioè dal seme alla tavola), dall'acquisizione delle materie prime, attraverso la trasformazione e l'utilizzazione del prodotto. Sebbene già presente a fini di controllo della qualità, Valfrutta ha da qualche anno reso disponibile la tracciabilità delle pesche in vaso vetro e in lattina, introducendo sulle confezioni un QR Code che permette ai consumatori, attraverso lo smartphone, di vedere dove e chi tra i soci della cooperativa ha coltivato le materie prime. Recentemente ha esteso il progetto del QR Code anche a piselli, mais e borlotti.

Cirio

"Dal 1856, come natura crea"

Cirio, con oltre 160 anni di storia, è una delle marche emblema della storia alimentare italiana. Creato da Francesco Cirio nel 1856, con la nascita a Torino del primo stabilimento per la trasformazione e la conservazione di ortaggi in scatola, il marchio Cirio è oggi esteso a una vasta gamma di prodotti, ma è soprattutto dai derivati del pomodoro che trae la sua notorietà e i suoi valori.

Ai primi del '900 Cirio era già una delle più importanti e prestigiose aziende agroalimentari operanti in Europa con numerosi stabilimenti, tutti localizzati nelle migliori aree di produzione italiane per la frutta e le verdure, dal nord al sud del Paese.

Yoga

"Molto più che buono"

Yoga nasce nella seconda metà degli anni '40 come marca dei succhi di frutta dell'azienda Massalombarda, specialista delle confetture, costituita in Romagna da un gruppo di imprenditori privati nel 1926. Nel 1960 venne creato quello che è ancora oggi il logo del marchio. Sono di quel periodo le prime campagne pubblicitarie televisive di Yoga realizzate su Carosello. La forza acquisita dalla marca Yoga è tale

che essa diventa sinonimo di succo di frutta. Il marchio passa poi sotto il controllo della ex-Federconsorzi, che unifica Massalombarda con la società Colombani-Lusuco che detiene il marchio Jolly Colombani.

L'azienda viene acquisita da Conserve Italia nel 1994, e da allora Yoga diventa il marchio top di gamma del Gruppo per i succhi ed i nettari di frutta.

La gamma Yoga è stata fortemente innovata da Conserve Italia nel corso dell'ultimo decennio in termini di prodotti, formati, packaging grazie in primis al lancio di Yoga Optimum nel Retail e alle innovazioni proposte nel canale Ho.re.ca. che ne hanno rafforzato la leadership di quota e di immagine.

Derby Blue

"Unconventional fruit"

Derby nasce nel 1947 come marca associata alle bibite gasate commercializzate dalla società Salfa poi passata al gruppo bolognese Gio-Buton. Dal 1960 Derby viene utilizzata come marca dei succhi di frutta, per l'ingresso in un mercato in forte sviluppo. Nel 1984 l'azienda e il marchio Derby vengono acquisiti da Conserve Italia, che sviluppa la marca soprattutto nel canale dei Bar, grazie anche alla forte connotazione innovativa che viene data al marchio Derby.

Nasce così la tipica bottiglia blu di Derby che si identifica a tal punto con la marca da portare ad una rivisitazione della denominazione della stessa in Derby Blue.

Jolly Colombani

"Il sapore che ami"

Il marchio Jolly Colombani viene creato nei primi anni '50 per commercializzare i succhi di frutta della società Colombani di Portomaggiore (FE), nata nel 1924 dall'incontro fra l'intraprendenza di un giovane imprenditore, Giulio Colombani, con i primi processi di industrializzazione agricola della terra emiliano-romagnola.

L'immagine classica di Jolly Colomba-

ni è quella del marchio che, partendo da materie prime di per sé basiche, ne incrementa fruibilità e gusto attraverso soluzioni utili e originali.

Oggi Jolly Colombani garantisce sia ai consumatori che agli chef un rapporto ottimale fra qualità e prezzo di derivati ortofrutticoli quali succhi e bevande di frutta, vegetali, pomodoro e frutta allo sciroppo.



Registro speciale dei marchi storici

Conserve Italia è tra i soci fondatori dell'**Associazione Marchi Storici d'Italia**, costituita l'8 giugno 2021 e che riunisce le imprese iscritte al **Registro speciale dei Marchi Storici di interesse nazionale** istituito presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero delle Imprese, ai sensi dell'art. 185-bis del Codice della Proprietà Industriale (CPI).

L'Associazione intende rappresentare i titolari o licenziatari esclusivi di marchi d'impresa registrati da almeno cinquanta anni (o per i quali sia possibile dimostrare l'uso continuativo da almeno cinquanta anni), marchi utilizzati per la commercializzazione di prodotti o servizi realizzati in un'impresa produttiva nazionale di eccellenza.

I marchi Cirio, Yoga, Derby Blue, Jolly Colombani - di cui Conserve Italia è titolare - hanno ottenuto l'iscrizione al Registro. Anche Valfrutta potrà richiedere l'iscrizione dal 2026.

CLIENTI

L'aspetto più caratterizzante dell'attività commerciale di Conserve Italia è costituito dall'ampiezza del suo portafoglio di prodotti, dalla contestuale vendita di prodotti a marca propria e di prodotti con la marca dei distributori (private label), dalla presenza su tutti i canali di vendita in Italia e dall'attività svolta sul fronte dell'export in Europa e nei paesi extra-UE.

In sostanza l'attività commerciale sviluppata da Conserve Italia non è paragonabile a nessun'altra azienda conserviera italiana, e ciò costituisce una peculiarità dell'Azienda e del suo modo di operare per ottemperare alla propria mission nei confronti dei soci. I Clienti di Conserve Italia sono costituiti dagli operatori presenti nei differenti canali di vendita e, sulla base della loro segmentazione ed organizzazione, è stata definita l'organizzazione commerciale dell'azienda.

RETAIL

Incluse i clienti delle centrali di acquisto della Grande Distribuzione, la Distribuzione Organizzata, i Discount e il Dettaglio tradizionale ai quali l'azienda vende i prodotti con i marchi di proprietà (Valfrutta, Yoga, Cirio, Derby Blue, Jolly Colombani).

MARCHE COMMERCIALI

Sono gli stessi clienti attori della Gran-

de Distribuzione, della Distribuzione Organizzata e dei Discount ai quali Conserve Italia vende prodotti con i marchi della Distribuzione (Marche commerciali o Private Label).

Ho.Re.Ca.

Incluse i grossisti distributori di bevande e di alimenti per bar, ristoranti, fast food, hotel così come le aziende che gestiscono i distributori automatici (Vending) ai quali Conserve Italia vende principalmente prodotti con i propri marchi.

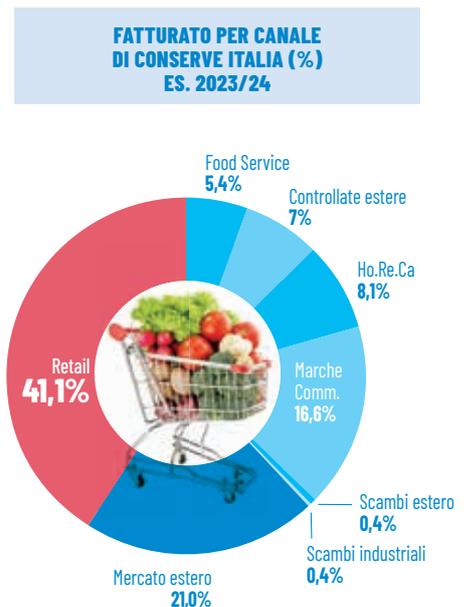
SCAMBI INDUSTRIALI

Includono aziende nazionali e multinazionali alle quali Conserve Italia vende prodotti semilavorati (per lo più derivati del pomodoro).

MERCATI ESTERI

Rappresentano l'export di Conserve Italia al di fuori dei tre mercati domestici di Italia, Francia e Spagna. I clienti sono

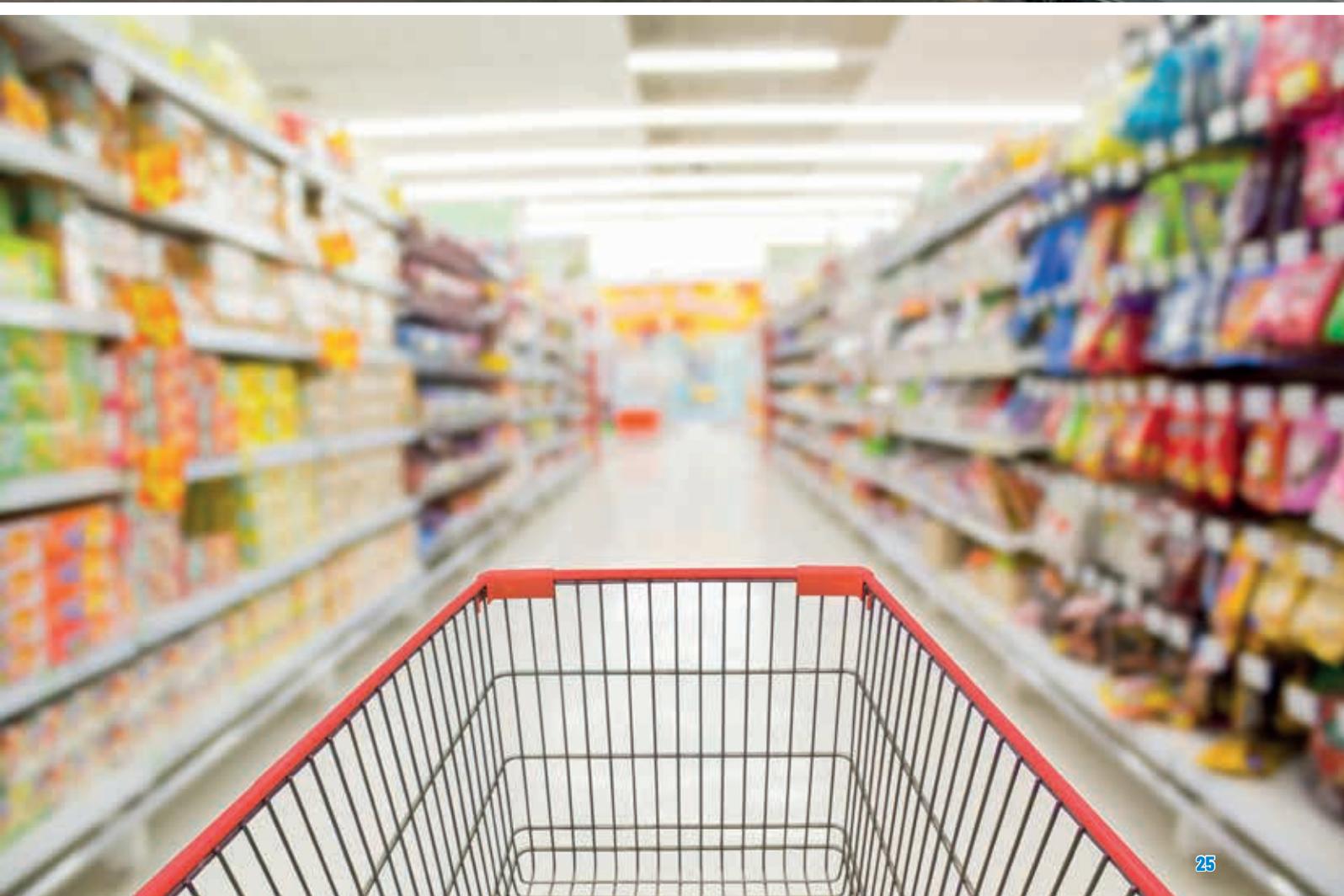
costituiti dalle Centrali di Acquisto della Grande Distribuzione e dai distributori/importatori operanti nei differenti Paesi europei e nel resto del mondo.



RETAIL	
Beverage	Food
Clienti	Clienti
Centrali di acquisto GD	Centrali di acquisto GD
Distribuzione organizzata	Distribuzione organizzata
Canale indipendente	Canale indipendente

HO.RE.CA.		
Beverage	Food service	Vending
Clienti	Clienti	
Grossisti distributori di bevande	Imprese della distribuzione automatica	
Grossisti distributori di food		

Marche commerciali	Scambi industriali	Mercati esteri
Clienti	Clienti	Clienti
GD e DO	Imprese nazionali e multinazionali	Centrali di acquisto grande distribuzione
DISCOUNT		Importatori







STAKEHOLDER

Conserve Italia ha individuato i principali soggetti che possono essere influenzati in modo significativo dalle proprie attività e dai propri prodotti o le cui azioni possono ragionevolmente incidere sulla capacità dell'organizzazione di attuare con successo le proprie strategie e raggiungere i propri obiettivi.

STAKEHOLDER

SONO ELENCATI DI SEGUITO GLI STAKEHOLDER RITENUTI RILEVANTI PER CONSERVE ITALIA:

 <p>DIPENDENTI E COLLABORATORI</p>	<p>Conserve Italia individua nel personale dipendente e nei suoi collaboratori uno stakeholder di grande rilevanza. Il fattore umano costituisce un elemento competitivo fondamentale per Conserve Italia e per questo motivo, oltre a puntare al miglioramento della conciliazione dei tempi di lavoro e vita dei dipendenti e a porre attenzione alla formazione del personale e al rispetto delle pari opportunità, la Società mette a disposizione dei suoi lavoratori un sistema di 'welfare contrattuale' che consente a ciascuno di scegliere in maniera individuale e discrezionale il premio da convertire in servizi.</p>
 <p>COMUNITÀ FINANZIARIA</p>	<p>Le fonti di finanziamento che permettono a Conserve Italia di realizzare i propri piani di sviluppo provengono principalmente dal sistema creditizio con il quale la Società intrattiene rapporti di fiducia consolidati grazie al suo status di cooperativa che opera nel settore agroalimentare con una storia caratterizzata da più di quarant'anni di costante crescita. La comunità finanziaria di Conserve Italia è rappresentata principalmente da Banche locali e dai Soci, i quali offrono prestiti fruttiferi al conseguimento degli scopi sociali e al sostegno della struttura patrimoniale in linea con le esigenze finanziarie della cooperativa.</p>
 <p>MOVIMENTO COOPERATIVO</p>	<p>Si intende l'insieme delle società cooperative e di tutti i soci appartenenti alla grande rete presente sul territorio nazionale (in particolare al movimento cooperativo dell'Emilia-Romagna), rappresentata dalle centrali cooperative, a partire dalla Confcooperative (a cui Conserve Italia aderisce).</p>
 <p>SOCI</p>	<p>Si tratta dei principali portatori di interesse nei confronti di Conserve Italia, sia da un punto di vista della costituzione del capitale sociale che della partecipazione e conferimento di beni e servizi da parte dei partner di filiera. All'interno del capitolo "L'importanza dei soci per Conserve Italia" verrà affrontato in modo più approfondito il tema della gestione dei rapporti con i soci cooperatori conferenti e le relative iniziative intraprese.</p>
 <p>TERRITORIO E COMUNITÀ LOCALI</p>	<p>I cittadini che vivono nelle aree di lavoro in cui Conserve Italia opera e le famiglie dei propri dipendenti e collaboratori rappresentano un fulcro strategico per la Società, la quale si impegna nel costante dialogo e coinvolgimento delle comunità locali, anche attraverso l'organizzazione di eventi sociali, culturali ed altre attività senza scopo di lucro, al fine di valorizzare il proprio territorio.</p>
 <p>MONDO AGRICOLO E AMBIENTE</p>	<p>L'insieme di condizioni e risorse in cui e grazie a cui Conserve Italia svolge la propria attività sono di fondamentale importanza non solo per la sopravvivenza ed operatività aziendale, ma anche per garantire successo al proprio business nel lungo periodo. Per tale motivo l'ambiente in senso lato viene considerato uno stakeholder rilevante, per il quale Conserve Italia è costantemente impegnata in iniziative e progetti volti a minimizzare l'impatto ambientale dei processi e dei prodotti della filiera, anche attraverso l'utilizzo delle Migliori Tecniche Disponibili (MTD) del settore.</p>



**PUBBLICA
AMMINISTRAZIONE,
AUTORITÀ LOCALI ED
ENTI REGOLATORI**

Nell'ambito della propria attività, istituzionale e operativa, Conserve Italia ha frequenti contatti con la Pubblica Amministrazione ad ogni suo livello territoriale (internazionale, nazionale, regionale e comunale). Conserve Italia si impegna al rispetto delle più rigorose regole comportamentali nei rapporti con i Soggetti Pubblici e nei confronti dei suoi rappresentanti, e adotta sempre un atteggiamento collaborativo con le Autorità di Vigilanza in occasione dei controlli che periodicamente vengono effettuati negli stabilimenti per l'accertamento del rispetto della normativa igienico-sanitaria, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.



**COMUNITÀ
SCIENTIFICA E MONDO
ACCADEMICO**

Conserve Italia pone molta attenzione ad attività di ricerca e sviluppo (R&S) volte, in prevalenza, all'innovazione di prodotto e del packaging primario e a interventi di miglioramento dei processi produttivi. Per tale motivo, i rapporti con centri di ricerca e università risultano di fondamentale importanza per la Società.



**MEDIA E SOCIAL
NETWORK**

Nell'ambito delle relazioni con i media, particolare importanza rivestono i rapporti con la stampa (quotidiani nazionali e locali, settimanali, stampa specializzata, agenzie di stampa, reti TV nazionali e locali, emittenti radiofoniche), i quali vengono seguiti da un'agenzia specializzata esterna in stretto raccordo con i vertici aziendali. Inoltre, in considerazione della crescente importanza e influenza del mondo digitale, Conserve Italia dedica ampio margine e attenzione a social network e piattaforme web di comunicazione nell'ambito delle proprie attività di promozione dei brand.



**CONSUMATORI FINALI
E CLIENTI**

I Clienti di Conserve Italia sono costituiti sia dai consumatori finali sia dagli operatori presenti nei differenti canali di vendita, nazionali ed esteri. Nello specifico, si fa riferimento alle centrali di acquisto della Grande Distribuzione, la Distribuzione Organizzata, i Discount, ma anche al dettaglio tradizionale, i grossisti di distributori di bevande e alimenti per i distributori automatici, nonché alle aziende e multinazionali che acquistano da Conserve Italia prodotti semilavorati.



FORNITORI

Le partnership con i fornitori sono funzionali alle caratteristiche di Conserve Italia. Insieme vengono ricercate soluzioni di tipo tecnico e di co-progettazione che consentono di migliorare le caratteristiche dei prodotti finiti, degli imballaggi e le performance logistiche dei prodotti. Ciò consente di realizzare reciproci vantaggi, competitività e di garantire la fidelizzazione del fornitore e la continuità delle forniture nel tempo.

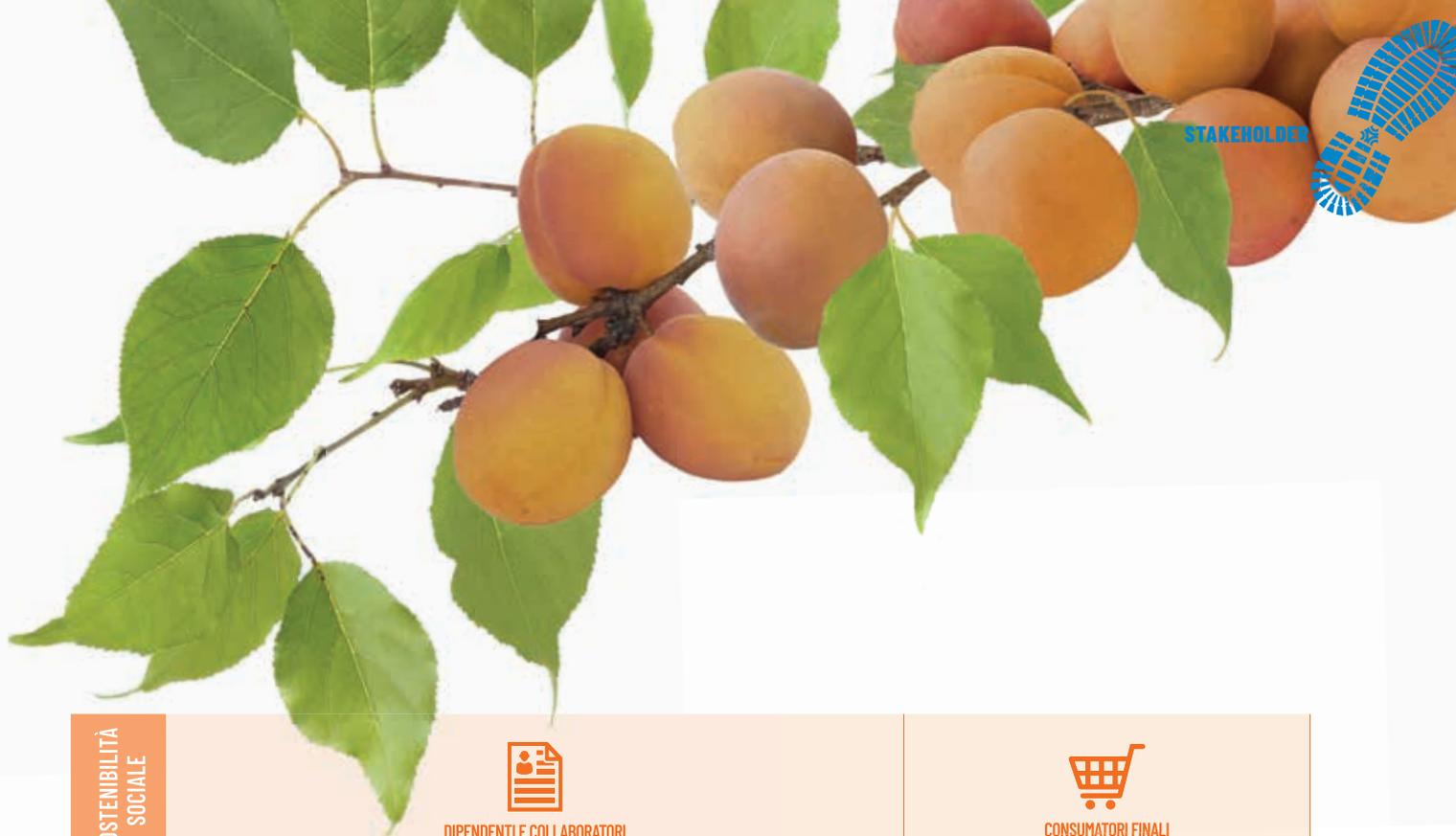
Gli stakeholder individuati costituiscono non solo i soggetti con cui Conserve Italia si interfaccia ai fini della legittimazione delle proprie attività, ma rappresentano soprattutto il motivo della costante ricerca di miglioramento ed efficienza aziendale, volta a delineare un livello di benessere stabile nel tempo per tutti gli stakeholder.

Politiche nei confronti degli stakeholder

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	 SOCI E MOVIMENTO COOPERATIVO	 CLIENTI	 FORNITORI	 SOCI E COMUNITÀ FINANZIARIA
POLITICHE NEI CONFRONTI DEGLI STAKEHOLDER	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire soluzioni di mercato alle produzioni agricole dei soci, ricercando la migliore valorizzazione attraverso l'attività di trasformazione e commercializzazione dei prodotti finiti. • Assicurare il ritiro di tutti i prodotti programmati per la trasformazione industriale. • Fornire assistenza tecnica ai soci produttori, dalla semina alla raccolta dei prodotti agricoli. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare rapporti trasparenti e continuativi con la Grande Distribuzione e favorire lo scambio informativo, promuovendo progetti di collaborazione e partnership. 	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la costruzione di rapporti duraturi e di relazioni di scambio informativo. • Sensibilizzare i fornitori al rispetto degli standard qualitativi e dei principi etici nella produzione dei beni oggetto di fornitura. • Agire con trasparenza e garantire i pagamenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare e mantenere rapporti di fiducia fondati sulla correttezza e trasparenza delle informazioni riguardanti i fatti della gestione societaria.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	 MONDO AGRICOLO E AMBIENTE
POLITICHE NEI CONFRONTI DEGLI STAKEHOLDER	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare, controllare e, ove possibile, minimizzare l'impatto ambientale dei processi e dei prodotti, migliorando continuamente i risultati e le performance aziendali, anche attraverso l'utilizzo delle Migliori Tecniche Disponibili (MTD) del settore. • Gestire le tematiche ambientali accrescendo la responsabilità e la formazione delle persone e definendo obiettivi concreti e misurabili. • Prevedere un ridotto utilizzo di prodotti fitosanitari ed orientare i Soci verso la scelta di prodotti con basso impatto ambientale. • Prestare particolare attenzione al riutilizzo, recupero e riciclo dei rifiuti prodotti.





SOSTENIBILITÀ SOCIALE	 <p>DIPENDENTI E COLLABORATORI</p>	 <p>CONSUMATORI FINALI</p>	
POLITICHE NEI CONFRONTI DEGLI STAKEHOLDER	<ul style="list-style-type: none"> • Adozione di un modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001, con lo scopo di implementare le procedure di controllo interno delle varie attività aziendali, al fine di dotare la Società di adeguati presidi per la prevenzione dei reati. • Promuovere il coinvolgimento attivo dei collaboratori per il conseguimento dei risultati aziendali, dei quali devono sentirsi partecipi e protagonisti. • Creare un ambiente favorevole allo sviluppo delle competenze, assicurando un'adeguata crescita professionale anche attraverso interventi formativi mirati. • Assicurare il costante miglioramento delle condizioni di lavoro e sicurezza. • Creare le condizioni per la crescita professionale dei giovani ed il trasferimento intergenerazionale delle competenze e delle esperienze nell'ambito delle diverse specializzazioni lavorative. • Formare i neoassunti attraverso un percorso non solo di acquisizione di competenze specifiche, ma anche di condivisione dei valori aziendali tipici di un'impresa cooperativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare la produzione di alimenti salubri e sicuri nel pieno rispetto delle normative che tutelano la salute del consumatore, limitando l'utilizzo di sostanze e tecnologie con impatto potenzialmente negativo sull'ambiente e sulla salute. • Offrire prodotti genuini e di qualità, grazie al controllo della filiera produttiva e all'esperienza pluriennale maturata nella trasformazione dei prodotti ortofrutticoli. 	
SOSTENIBILITÀ SOCIALE	 <p>TERRITORIO E COMUNITÀ LOCALI</p>	 <p>MEDIA E SOCIAL NETWORK</p>	 <p>PUBBLICA AMMINISTRAZIONE, AUTORITÀ LOCALI ED ENTI REGOLATORI</p>
POLITICHE NEI CONFRONTI DEGLI STAKEHOLDER	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare al sostenimento di iniziative sociali meritevoli, direttamente o attraverso Enti non profit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Improntare i rapporti con i Media attraverso comunicazioni veritiere, corrette e trasparenti per favorire la conoscenza delle politiche aziendali, dei programmi e dei progetti di Conserve Italia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Operare con trasparenza e nel pieno rispetto delle regole con i rappresentanti degli enti della Pubblica Amministrazione. • Dare un fattivo contributo all'adeguamento della normativa finalizzata alla salvaguardia delle produzioni agricole, della filiera produttiva italiana e dell'industria agroalimentare cooperativa. • Sviluppare azioni di lobby a livello nazionale e comunitario per indirizzare la nuova politica agricola di settore verso soluzioni che rechino vantaggio alle cooperative associate.





TEMI MATERIALI

Per la predisposizione del presente Documento, Conserve Italia ha identificato le tematiche relative alla sostenibilità economica, sociale, di governance e ambientale che sono più rilevanti per l'azienda.

ANALISI DI MATERIALITÀ

Questi temi sono stati selezionati tenendo conto anche delle aspettative dei propri stakeholder, sempre al centro delle attività di Conserve Italia e della pianificazione dei propri obiettivi futuri. In particolare, Conserve Italia aderisce agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) delle Nazioni Unite, impegnandosi a raggiungere determinati target (come descritto nel capitolo a pag. 40).

L'attività di rendicontazione è il risultato della collaborazione di tutte le Direzioni aziendali e grazie al loro contributo sono stati approfonditi i temi più importanti nei differenti settori di operatività della Società, al fine di fornire un quadro completo delle attività svolte e per valutare la significatività degli impatti economici, sociali e ambientali descritti.

Attraverso l'attività di rendicontazione, Conserve Italia ha reso esplicite le strategie e gli strumenti gestionali che costituiscono il fondamento della sostenibilità e del suo sviluppo, impegnandosi a dare evidenza dell'attività di programmazione e definizione degli obiettivi necessari per mantenere la Società su tale percorso di crescita sostenibile.

Si precisa che, qualora le informazioni quantitative riportate nel presente documento siano frutto di stime, queste sono opportunamente segnalate nel testo insieme alle relative metodologie adottate.

L'individuazione e la definizione dei temi materiali sono frutto di un processo di valutazione svolto internamente dalla Società **attraverso le seguenti fasi:**

- 1. Analisi interna:** identificazione dei temi potenzialmente rilevanti tramite attività di ricerca e analisi di fonti interne (procedure e politiche quali il Codice Etico aziendale, il Modello 231, il Codice Etico di Condotta nel commercio per i fornitori, etc.) e interlocuzioni i responsabili delle principali Funzioni di Conserve Italia, al fine di raccogliere eventuali richieste dagli stakeholder pervenute;
- 2. Analisi esterna:** approfondimento delle best practice di settore (framework, rating di sostenibilità, organizzazioni di settore) e analisi di benchmark con alcuni competitor e partner di riferimento, focalizzandosi sui temi materiali rendicontati;
- 3. Evoluzione dell'analisi di**





materialità: confronto delle tematiche emerse negli step 1. e 2. con i temi individuati nell'esercizio di materialità precedente e aggiornamento dell'analisi. Si precisa che: **I.** sono stati confermati i precedenti temi rilevanti individuati; **II.** sono stati aggiunti tre temi materiali "Gestione degli sprechi alimentari", "Italianità del prodotto" e "Innovazione" con l'obiettivo di enfatizzare alcuni tratti peculiari di Conserve Italia; **III.** è stato effettuato l'accorpamento del tema "Crescita economica e responsabile" con "Creazione e distribuzione di valore economico"; e **IV.** è stato effettuato una revisione non sostanziale della descrizione di alcuni temi nel pillar ambientale. In questa fase sono stati considerati anche i temi presentati nel Sector Standard GRI 13 - Settori agricoltu-

ra, acquacoltura e pesca, utilizzato come strumento di supporto settoriale;

4. Per ciascun tema, individuazione dei principali impatti significativi, attuali e potenziali, descrizione degli stessi e classificazione

in negativi o positivi. Il presente esercizio si propone di analizzare gli impatti che Conserve Italia può avere o potrebbe avere sull'economia, sull'ambiente e sulla società, compresi i diritti umani;

5. Valutazione e classificazione degli impatti,

effettuata da parte delle principali Funzioni della Società e del management aziendale sulla base delle linee guida previste dal GRI 3 - Temi materiali, ovvero: Significatività (impatti positivi) o

Gravità (impatti negativi) complessivamente Severity, e Probabilità di accadimento o Likelihood.

La valutazione di ciascun parametro è avvenuta tramite l'assegnazione di un punteggio in una scala da 1 (minimo) a 5 (massimo). A seguito della valutazione, tutti gli impatti sono stati classificati in base alla loro rilevanza (in alta, media, bassa) per determinare i temi oggetto di rendicontazione. Viene precisato che, indipendentemente dalla classe di rilevanza, tutti gli impatti sono stati identificati come materiali a vari livelli.

NELLA TABELLA SEGUENTE È RIPORTATO L'ELENCO DEI 18 TEMI RILEVANTI E LA RELATIVA DESCRIZIONE:

AREA	TEMI MATERIALI	DESCRIZIONE TEMA
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	Gestione delle emissioni e mitigazione del cambiamento climatico	La Società riconosce il cambiamento climatico come uno dei principali fattori di rischio ed opportunità per il proprio business, investendo energie e risorse nella ricerca di sistemi volti alla valutazione degli effetti sulle rese e di possibili strategie agro-economiche realizzate per mitigare il proprio impatto e migliorare l'efficienza energetica degli impianti di produzione.
	Pratiche agricole sostenibili	Il tema sottolinea l'attenzione della Società nell'adozione di pratiche agricole sostenibili, volte a tutelare il contesto di riferimento tramite l'adozione di procedure e strumenti a basso impatto ai fini di tutelare il rispetto delle persone, dell'ambiente e delle comunità locali.
	Gestione degli sprechi alimentari	La gestione equilibrata delle risorse idriche si riferisce all'importanza rivolta alle pratiche e ai processi produttivi inerenti al consumo di acqua del Gruppo, orientato all'utilizzo delle migliori tecnologie disponibili al fine di garantire un uso responsabile e ragionevole di tale risorsa.
	Sostenibilità del packaging	Il tema promuove la sostenibilità degli imballaggi utilizzati per la conservazione e protezione dei prodotti alimentari, i quali vengono concepiti e commercializzati in modo da permettere il reimpiego o il recupero, compreso il riciclaggio, e ridurne al minimo l'impatto ambientale.
	Politiche di trasporto sostenibile	La Società si impegna nella promozione di politiche di trasporto sostenibile in tutti i livelli, optando per scelte con un ridotto livello di emissioni, oltre ad un elevato standard di efficienza e affidabilità.
	Gestione della risorsa idrica	La gestione equilibrata delle risorse idriche si riferisce all'importanza rivolta alle pratiche e ai processi produttivi inerenti al consumo di acqua della Società, orientato all'utilizzo delle migliori tecnologie disponibili al fine di garantire un uso responsabile e ragionevole di tale risorsa.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE	Salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza sul lavoro vengono garantiti tramite un'adeguata prevenzione e protezione dei propri dipendenti al fine di ridurre al minimo l'esposizione ai rischi connessi all'attività lavorativa (come infortuni e malattie professionali). In particolare, il tema riguarda l'implementazione di pratiche e sistemi di gestione all'avanguardia sul posto di lavoro, il monitoraggio degli incidenti ed iniziative di formazione dedicate.
	Competenze e benessere dei lavoratori	È priorità della Società la creazione di percorsi di sviluppo e formazione, volti a potenziare le competenze tecniche, manageriali e organizzative dei dipendenti. Inoltre, il tema fa riferimento agli investimenti sulle risorse del capitale umano a garanzia di un adeguato livello di benessere espresso nel rapporto tra vita personale e professionale.
	Diversity e pari opportunità	La Società si impegna a garantire le medesime opportunità a tutti i lavoratori in termini di trattamenti retributivi e condizioni contrattuali, basando la valutazione su criteri quali meritocrazia e competenze. Inoltre, il tema fa riferimento alla promozione di un ambiente inclusivo, che rispetti le differenze di genere, età, etnia, orientamento sessuale e religioso nell'ambito delle politiche di assunzione, formazione e crescita personale.
	Tutela dei diritti umani	Il tema si riferisce all'importanza della tutela dei diritti umani previsti dalla "Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo" adottati dalle Nazioni Unite. Pertanto, la Società si impegna nella promozione di pratiche e condizioni di lavoro adeguate ad assicurare la tutela dei diritti umani, includendo anche soggetti esterni coinvolti nelle attività di business.
	Sostegno e sviluppo del territorio e delle comunità locali	Il tema descrive la capacità della Società nella creazione di valore a livello locale, individuando obiettivi comuni e strategie volte al sostegno e sviluppo delle popolazioni, oltre a limitare l'impatto della propria attività nel contesto ambientale di riferimento.
SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	Creazione e distribuzione di valore economico	Il tema fa riferimento alla generazione di valore economico in modo responsabile, tramite un'adeguata valutazione degli impatti e pianificazione strategica degli obiettivi a breve e lungo termine, al fine di distribuire valore tra tutti gli stakeholder, ricompensare ed accrescere continuamente i rapporti intrattenuti per una maggiore collaborazione e condivisione delle risorse finanziarie.
SOSTENIBILITÀ TRASVERSALE	Tracciabilità di filiera e certificazione di prodotto	La tracciabilità di filiera rappresenta uno dei principali aspetti nella cultura della Società, la quale ritiene fondamentale supportare la trasparenza nei processi produttivi assicurando i consumatori nello scoprire e conoscere l'origine dei prodotti, dal campo alla tavola. Inoltre, il tema sottolinea la ricerca verso alti livelli di affidabilità grazie a sistemi di certificazione e riconoscimento nazionali ed internazionali.
	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare	La Società si impegna a garantire la qualità dei prodotti tramite un presidio completo, a partire dai processi interni fino alla fase distributiva e logistica, al fine di assicurare un elevato standard di sicurezza alimentare per il consumatore.
	Tutela della legalità e prevenzione della corruzione	La Società adotta comportamenti a tutela della legalità e aderisce ai principali accordi in ambito ambientale e sociale. L'etica e l'integrità del business sono i valori che ispirano la quotidiana operatività, promossi attraverso specifici meccanismi e procedure per la segnalazione delle irregolarità e dei comportamenti illeciti.
	Italianità del prodotto	Il settore agroalimentare è uno degli elementi di traino per l'economia nazionale all'estero, essendo portatore del Made in Italy sul mercato internazionale. Il successo è garantito dalla buona qualità dei prodotti, dalla trasparenza dell'etichetta e dei processi produttivi, dalla solida collaborazione tra industria e produzione agricola e dal racconto sui mercati mondiali delle eccellenze alimentari, che mettono in risalto l'ottima reputazione in termini di qualità, sicurezza, tradizione e sostenibilità.
	Innovazione	Il Gruppo lavora costantemente alla ricerca di nuove formule per accogliere i cambiamenti nelle abitudini alimentari di clienti e consumatori finali e per far fronte all'evoluzione delle sempre più stringenti normative sul tema.
Gestione sostenibile ed etica della catena di fornitura	La gestione sostenibile ed etica della catena di fornitura si riferisce all'importanza nell'adozione di politiche di selezione dei fornitori, dei collaboratori e dei partner commerciali impiegando processi equi e trasparenti. Il tema, inoltre, prevede l'integrazione non solo di criteri di legalità e trasparenza ma mira anche alla promozione delle pratiche di responsabilità sociale e ambientale.	



NELLA TABELLA SEGUENTE È RIPORTATA LA DESCRIZIONE DEGLI IMPATTI RELATIVA AI DIVERSI TEMI E LA CLASSIFICAZIONE DEGLI STESSI A SECONDA DELLA LORO NATURA POSITIVA O NEGATIVA:

AREA	TEMI MATERIALI	DESCRIZIONE TEMA	NATURA IMPATTO
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	Gestione delle emissioni e mitigazione del cambiamento climatico	Emissioni dirette e indirette di greenhouse gas (GHG) derivanti dalle attività di lavorazione e produzione, con conseguente impatto sui livelli generali di concentrazione di GHG in atmosfera e sul riscaldamento globale.	-
	Pratiche agricole sostenibili	Sviluppo di tecnologie avanzate di precisione che permettono la riduzione dell'impronta ambientale attraverso la riduzione dell'utilizzo di risorse (es. acqua, energia, fertilizzanti, pesticidi).	+
	Gestione degli sprechi alimentari	Perdita di risorse alimentari durante la fase di trasformazione del prodotto con conseguente produzione di sottoprodotti alimentari.	-
	Sostenibilità del packaging	Predilezione di imballaggi prodotti con materie prime riciclate e/o riciclabili e/o monomateriali (es. acciaio, vetro, alluminio, PET) che facilitano le operazioni di riciclo, con conseguente riduzione del consumo di risorse ed energie.	+
	Politiche di trasporto sostenibile	Contenimento delle emissioni grazie ad attività di logistica che prediligono la scelta di soluzioni efficienti e sostenibili (predilezione di trasporto intermodale a livello nazionale, sia per il canale distributivo che BTB, in Italia e principalmente anche all'estero; in Gran Bretagna è utilizzato il trasporto navale), con conseguente riduzione dell'impatto ambientale negativo in termini di emissioni di GHG in atmosfera e riscaldamento globale.	+
	Gestione della risorsa idrica	Utilizzo della risorsa idrica in fase di coltivazione e trasformazione dei prodotti, con conseguente impatto negativo particolarmente importante sulle aree ad alto stress idrico.	-



SOSTENIBILITÀ SOCIALE	Salute e sicurezza sul lavoro	Adozione di un sistema di gestione che prevede il monitoraggio continuo delle condizioni di salute e sicurezza dei dipendenti e l'aggiornamento periodico del documento di valutazione dei rischi, con impatto positivo sulla salute e sicurezza dei lavoratori.	+
	Competenze e benessere dei lavoratori	Adozione di iniziative volte a favorire percorsi di crescita e di sviluppo di competenze tecniche e manageriali.	+
		Istituzione di un sistema di welfare aziendale e di iniziative volte alla conciliazione tra vita e lavoro, con impatto positivo sul benessere dei dipendenti.	+
	Diversity e pari opportunità	Adozione di politiche aziendali volte a garantire uguali opportunità sul posto di lavoro con impatto positivo sulla riduzione della discriminazione e sulla creazione di un ambiente aziendale che promuove le diversità.	+
	Tutela dei diritti umani	Adozione di politiche aziendali volte alla tutela dei diritti umani e del lavoro, con impatto positivo sulla garanzia e il rispetto di questi diritti sul posto di lavoro.	+
		Ricorso a lavoratori stagionali, con potenziali Impatti negativi potenziali in termini di protezione sociale inadeguata e condizioni precarie.	-
Sostegno e sviluppo del territorio e delle comunità locali	Sostegno a iniziative e attività di enti non profit, associazioni di volontariato, istituti di ricerca in ambito sanitario, comunità religiose, parrocchie e società sportive ed erogazione di contributi economici e donazioni di prodotti alimentari, con impatto positivo sulle comunità locali.	+	
SOSTENIBILITÀ GOVERNANCE	Creazione e distribuzione di valore economico	Promozione di una crescita economica responsabile volta alla distribuzione del valore economico, con conseguente impatto positivo nei confronti degli stakeholder del gruppo che ne beneficiano.	+
SOSTENIBILITÀ TRASVERSALE	Tracciabilità di filiera e certificazione di prodotto	Implementazione di processi di tracciabilità dei prodotti dalla fase di raccolta delle materie prime alla fase di produzione e vendita, con conseguente impatto positivo sul cliente e sul consumatore finale, che è in grado di ottenere informazioni importanti sul prodotto che acquista/consuma.	+
	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare	Adozione di un sistema di gestione della qualità e della sicurezza dei prodotti che permette di garantire elevati standard di sicurezza alimentare per i consumatori.	+
	Tutela della legalità e prevenzione della corruzione	Definizione di norme aziendali volte alla tutela della legalità e alla prevenzione della corruzione, con impatto positivo dovuto alla riduzione dei comportamenti illeciti e alla promozione delle segnalazioni di eventuali violazioni.	+
	Italianità del prodotto	Utilizzo di materie prime provenienti dalle cooperative socie e successiva trasformazione nei propri stabilimenti localizzati nel territorio nazionale, con conseguenti impatti positivi sulle comunità locali, supportate nella loro crescita economica, e sui consumatori finali, che beneficiano dell'alta qualità dei prodotti.	+
	Innovazione	Impegno nella ricerca di soluzioni innovative da applicare in diversi ambiti (innovazione agronomica, di processo e di prodotto, sia ricetta che di packaging) tramite la propria struttura di Ricerca e Sviluppo e collaborazioni con le università, con conseguente impatto positivo sui consumatori finali e la comunità esterna.	+
	Gestione sostenibile ed etica della catena di fornitura	Adozione di politiche volte alla selezione dei fornitori e partner attraverso la valutazione di criteri di trasparenza e legalità e di talune pratiche di responsabilità sociale, con impatto positivo sulla promozione dei valori di sostenibilità lungo la catena del valore.	+



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDGs)

Operare nel settore agroalimentare significa dover fronteggiare una serie di sfide dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Tra queste possiamo senz'altro menzionare la lotta ai cambiamenti climatici, la tutela della biodiversità e delle aree boschive, la corretta gestione delle risorse idriche e del consumo di suolo, la riduzione degli sprechi alimentari, la garanzia di prodotti alimentari sostenibili a costi contenuti e sicuri per la salute umana, nonché la crescente competizione dei mercati esteri. Nell'ottica di affrontare al meglio tali

sfide, e al contempo andare sempre di più verso la realizzazione di un'agricoltura circolare e sostenibile, Conserve Italia ha individuato alcuni obiettivi e target di sviluppo sostenibile promossi dalle Nazioni Unite nel 2015 con la pubblicazione dell'Agenda 2030, cui ritiene di poter maggiormente contribuire nello svolgimento della propria attività. In questo modo, l'Azienda cooperativa punta ad affermarsi come una filiera

sostenibile: dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Nella tabella di seguito rappresentata, Conserve Italia fornisce una sintesi di quelle che sono le attività e iniziative realizzate nel corso degli anni, le quali vanno ad inserirsi all'interno del contesto degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs).





Obiettivi SDGs



Attività realizzate / in corso	Target di riferimento SDGs
<ul style="list-style-type: none"> ■ Riduzione degli sprechi, redistribuzione delle eccedenze di produzione a sostegno delle esigenze dei poveri e degli emarginati: Banco Alimentare, Rete degli Empori Solidali dell'Emilia-Romagna. ■ Partecipazione ad iniziative locali con il sostegno economico e la distribuzione di prodotti a parrocchie associazioni benefiche e sportive. ■ Sicurezza alimentare: disciplinari di produzione a lotta integrata, produzioni bio. 	<p>2.1 Entro il 2030 porre fine alla fame e garantire a tutte le persone, in particolare ai poveri e le persone più vulnerabili, tra cui neonati, un accesso sicuro a cibo nutriente e sufficiente per tutto l'anno.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Produzioni alimentari sostenibili: progetti agricoltura di precisione finalizzati a diffondere tra i soci produttori tecniche a ridotto consumo idrico e minore ricorso a fitofarmaci. ■ Utilizzo di pratiche agricole sostenibili che si adattano a mantenere ecosistemi e che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici e alle condizioni meteorologiche: progetto agricoltura di precisione e utilizzo di sementi (es. pomodoro Tera Seeds) resistenti a mutamenti delle condizioni climatiche e scarsità d'acqua. 	<p>2.4 Entro il 2030 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a proteggere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a condizioni meteorologiche estreme (siccità, inondazioni e altri disastri) e che migliorino progressivamente la qualità del suolo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Uso nelle pratiche agronomiche di azioni e strumenti volti a ridurre il ricorso a sostanze chimiche pericolose e l'inquinamento del suolo e la contaminazione ■ Realizzazione di accurati controlli su materie prime e prodotto trasformato in ogni fase della filiera, anche tramite il proprio Laboratorio di analisi certificato ACCREDIA in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, al fine di garantire la salubrità e la sicurezza alimentare dei prodotti e di tutelare la salute del consumatore. ■ Certificazioni di prodotto e processo nell'ambito della sicurezza, qualità e legalità, quali la BRCGS e IFS. ■ Sostegno a iniziative di educazione alimentare rivolte alle giovani generazioni per la diffusione di stili di vita sani e improntati al benessere, attività di prevenzione dalle malattie e attività motoria: partnership con I.O.R. Istituto Oncologico Romagnolo. ■ Lancio di nuove referenze bio sul mercato o con ricette a basso contenuto di sale e zuccheri. ■ Importanza agli aspetti nutrizionali degli alimenti: succhi con proprietà funzionali o ricchi in vitamine. 	<p>3.9 Entro il 2030 ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da contaminazione e inquinamento dell'aria, delle acque e del suolo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzo di sistemi di recupero e riciclo dell'acqua all'interno degli stabilimenti: uso di impianti di trattamento delle acque (tra cui quello recente di potabilizzazione a Pomposa), torri di raffreddamento per il riutilizzo delle acque di processo, demineralizzazione dell'acqua utilizzata in caldaia. ■ Incremento efficienza impianti di depurazione: Water Footprint e Applicazione MTD (Migliori Tecniche Disponibili). 	<p>6.3 Migliorare entro il 2030 la qualità dell'acqua eliminando le scariche, riducendo l'inquinamento e il rilascio di prodotti chimici e scorie pericolose, dimezzando la quantità di acque reflue non trattate e aumentando considerevolmente il riciclaggio e il reimpiego sicuro a livello globale.</p> <p>6.4 Aumentare considerevolmente entro il 2030 l'efficienza nell'utilizzo dell'acqua in ogni settore e garantire approvvigionamenti e forniture sostenibili di acqua potabile, per affrontare la carenza idrica e ridurre in modo sostanzioso il numero di persone che ne subisce le conseguenze.</p>





- Utilizzo di energia da fonte rinnovabile certificata per le produzioni a marchio Valfrutta pari a circa 21.000 MWh nel 2023/24, con una riduzione delle emissioni in atmosfera di oltre 8.000 t di anidride carbonica.
- Partecipazione in società del settore delle energie rinnovabili: Opera Energia S.P.A. (eolico e fotovoltaico), Crossenergy S.r.l. (eolico) e Lugo S.r.l. (idroelettrico).
- Efficientamento energetico, tramite l'utilizzo di macchinari meno energivori e delle MTD: sostituzione di 5 generatori di vapore (negli stabilimenti di Alseno, Ravarino e Barbiano), con generatori moderni ad altissimo rendimento (97,5%).
- Efficientamento energetico, tramite l'utilizzo di macchinari meno energivori e delle MTD: sostituzione del concentratore per pomodoro di Ravarino con un nuovo evaporatore a ricompressione meccanica, in grado di funzionare senza utilizzo di vapore e dotato di importanti recuperatori di calore. Anche lo stabilimento di XII Morelli dispone di un evaporatore a ricompressione meccanica. Inoltre, sono in corso analoghi investimenti negli stabilimenti di Pomposa e Mesagne

- 7.2** Aumentare considerevolmente entro il 2030 la quota di energie rinnovabili nel consumo totale di energia.
- 7.3** Raddoppiare entro il 2030 il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.



- Garantire la sostenibilità economica rafforzando la competitività e il ruolo della cooperazione.
- Impegno a combattere il caporalato e il lavoro nero, specie al Sud.
- Promozione del rispetto dei diritti umani e di una catena di fornitura socialmente responsabile: Smeta e audit presso aziende agricole.
- Promozione della cultura della salute e sicurezza dei lavoratori: corsi di formazione in ottemperanza al D.Lgs. n. 81/08, valutazione dei rischi di SSL, analisi infortuni, adozione, monitoraggio e aggiornamento di Procedure Operative di Sicurezza.
- programmi di formazione tramite Academy Conserve Italia

- 8.8** Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori, inclusi gli immigrati, in particolare le donne e i precari.



- Utilizzo sin dal 2010 di un impianto di digestione anaerobica per la produzione di energia elettrica rinnovabile da biogas a Pomposa, con potenza di 990 kW elettrici.
- Utilizzo di impianti di cogenerazione negli stabilimenti di Pomposa (FE) e Massa Lombarda (RA).
- Oltre agli impianti fotovoltaici già esistenti sulle coperture degli stabilimenti di Ravarino (MO) e Albina (GR) per la produzione di energia elettrica, è stato recentemente attivato un impianto fotovoltaico a Mesagne (BR), e sono attualmente in corso di installazione dei pannelli fotovoltaici presso la sede di San Lazzaro di Savena e lo stabilimento di Barbiano

- 9.4** Migliorare entro il 2030 le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.



- Progetto Agrofood BIC (società costituita da un pool di aziende per selezionare e sostenere progetti di start-up nei settori del food, beverage, agroalimentare).
- Riduzione dell'uso di sostanze chimiche in agricoltura.
- Adozione di un modello di business sostenibile in ottica di circular economy, massimizzando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e riducendo al minimo i rifiuti:
 - Biodigestore di Pomposa;
 - Utilizzo del 50% di plastica riciclata nelle bottiglie in PET formati 1000ml e 1500ml;
 - Certificazione EPD (Certificazioni Ambientali di Prodotto) per migliorare i processi di misurazione dell'impronta ambientale dei prodotti e processi.
- Adozione delle MTD (Migliori Tecniche Disponibili) di settore.
- Analisi degli impatti delle proprie attività sull'ambiente: certificazioni EPD (Certificazioni Ambientali di Prodotto) che includono la Water Footprint e la Carbon Footprint.

- 12.2** Entro il 2030 raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.



<ul style="list-style-type: none"> ■ Riduzione degli sprechi alimentari: donazioni di prodotti sconzionati, ammaccati e con "shelf-life" non più accettata dalla grande distribuzione. 	<p>12.3 Entro il 2030 ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzo dei sottoprodotti (es. buccette e semi di pomodoro) per uso zootecnico o per l'alimentazione di impianti a biogas. ■ Consumi idrici: utilizzo di sistemi di recupero e ricircolo interni. ■ Utilizzo di pallet della piattaforma Chep che consentono il loro recupero e riutilizzo. 	<p>12.5 Entro il 2030 ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Adozione di misure per combattere il cambiamento climatico (riduzione delle emissioni): utilizzo di gas metano per la produzione di vapore promozione del trasporto multimodale; utilizzo di automezzi di trasporto a gas metano nella movimentazione delle merci tra stabilimenti del Nord Italia. Utilizzo di energia rinnovabile per la produzione dei prodotti a marchio Valfrutta. ■ Integrare le misure di cambiamento climatico nelle politiche e strategie agricole ed agronomiche: progetto Control Carbon per la cattura di CO2 nelle coltivazioni (majs, pomodoro e pera) con azione clima mitigante. ■ Rapporti di partnership con clienti e fornitori al fine di sviluppare packaging sostenibili: bottiglia ambrata per pomodoro (premio Conai) ■ Progetto con l'Università degli Studi di Milano e di Tera Seeds per creare nuovi genotipi maggiormente resistenti agli innalzamenti delle temperature o alla scarsità di acqua in grado di rafforzare la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e migliorare le rese produttive. ■ Decarbonizzazioni di prodotti strategici. 	<p>13.1 Rafforzare in tutti la capacità di ripresa e di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali.</p> <p>13.2 Integrare le misure di cambiamento climatico nelle politiche, strategie e pianificazione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tutela e promozione della biodiversità: progetti di riforestazione per l'acquisto di quote di CO2 volte a compensare le emissioni prodotte (partecipazione al progetto Biosfera Parco del Delta del Po). 	<p>15.3 Entro il 2030 combattere la desertificazione, ripristinare le terre degradate, comprese quelle colpite da desertificazione, siccità e inondazioni, e battersi per ottenere un mondo privo di degrado del suolo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Progetti agricoli volti a garantire la conservazione della biodiversità: nuovi impianti frutta. 	<p>15.4 Entro il 2030 garantire la conservazione degli ecosistemi montuosi, incluse le loro biodiversità, al fine di migliorarne la capacità di produrre benefici essenziali per uno sviluppo sostenibile.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Garantire l'integrità della condotta aziendale: adozione e diffusione del Codice Etico e del Modello D.Lgs. 231/01. ■ Corsi di formazione ai dipendenti sulle tematiche di corruzione con riferimento al D.Lgs. 231/01. ■ Rating di legalità. ■ Adesione alla Rete del lavoro agricolo di qualità per il contrasto all'illegalità. ■ Modello Dlgs 231 con introduzione della procedura di segnalazione "whistleblowing) 	<p>16.5 Ridurre sensibilmente la corruzione e gli abusi di potere in tutte le loro forme.</p>





GOVERNANCE E ORGANIZZAZIONE

Il modello di governance di Conserve Italia coinvolge le cooperative di primo grado, espressione della base sociale composta da migliaia di agricoltori.

Tale governance democratica si relaciona con l'assetto organizzativo dell'Azienda.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA DI CONSERVE ITALIA

Il Modello di Governance adottato dalla cooperativa e l'organizzazione degli attori che ne compongono l'ossatura principale sono di seguito illustrati.

SOCI

Di grande rilievo nella visione della Società, i Soci cooperatori ordinari si avvalgono delle prestazioni istituzionali della cooperativa e prendono parte alla gestione di tutti i programmi annuali predisposti con la Società, come coltivazione, raccolta e conferimento dei prodotti agricoli.

Nello specifico, Conserve Italia è una cooperativa di secondo grado costituita da cooperative di primo grado che, a loro volta, associano i produttori ortofrutticoli conferenti.

Oltre ai Soci cooperatori, aderiscono a Conserve Italia altre società in qualità di Soci sovventori e Soci finanziatori.

Ai 30 giugno 2024, fanno parte della base sociale di Conserve Italia 36 Soci cooperatori ordinari, 1 Soci sovventori e 2 Soci finanziatori.

ASSEMBLEA

I Soci partecipano all'Assemblea della Società tramite i loro delegati.

Ciascun Socio cooperatore ordinario dispone di uno o più voti, fino ad un massimo di cinque, attribuiti in base all'ammontare della quota di capitale sociale sottoscritto e versato. Anche i soci sovventori dispongono di uno o più voti, fino ad un massimo di cinque, attribuiti in base all'ammontare della quota di capitale sociale sottoscritto e versato, in maniera proporzionalmente diversa rispetto ai Soci cooperatori. Ai Soci finanziatori, Ismea e Fondosviluppo S.p.A., sono invece attribuiti, rispettivamente, cinque e tre voti.

Le principali funzioni dell'Assemblea dei Soci sono: l'approvazione del bilan-

cio, la nomina del Consiglio d'Amministrazione e del Collegio Sindacale, l'emanazione dei regolamenti interni.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione è attualmente composto da 19 consiglieri, massimo numero consentito dallo Statuto, la maggioranza dei quali è scelta fra le persone indicate dai Soci cooperatori, mentre due membri sono indicati dai Soci finanziatori (uno per ciascun socio). Il Consiglio di Amministrazione provvede alla elezione del Presidente e dei Vice-Presidenti di cui uno Vicario.

ORGANISMO DI VIGILANZA

L'Organismo di Vigilanza è un organo societario non statutario deputato, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001, alla verifica dell'effettività, adeguatezza ed aggiornamento del "Modello 231", ovvero dell'insieme di protocolli di supporto all'organizzazione per la sua implementazione ed aggiornamento. L'Organismo di Vigilanza, in altri termini, vigila sul funzionamento del "Modello 231" e sulla sua osservanza, ne promuove l'aggiornamento, e lo verifica periodicamente. Viene nominato dal Consiglio di Amministrazione ma è terzo rispetto ad esso, agendo con un proprio regolamento e propri poteri.

COMITATI TECNICI DI PRODOTTO

Le relazioni con le cooperative socie, relativamente alla gestione dei prodotti, vengono gestite e regolate attraverso appositi Comitati tecnici di prodotto.

Sulla base della specificità delle diverse tipologie di materia prima trasformata da Conserve Italia, sono stati identificati e costituiti tre Comitati rispettivamente per le Produzioni Orticole, la Frutta ed il Pomodoro.

I Comitati di prodotto, a norma di Statuto e Regolamento, si occupano delle problematiche inerenti alla gestione del prodotto conferito e della ripartizione e gestione dei programmi di semina e di produzione fra le cooperative socie, in applicazione dei Regolamenti interni approvati dall'Assemblea dei Soci che riguardano rispettivamente le produzioni orticole, le produzioni frutticole e il pomodoro.

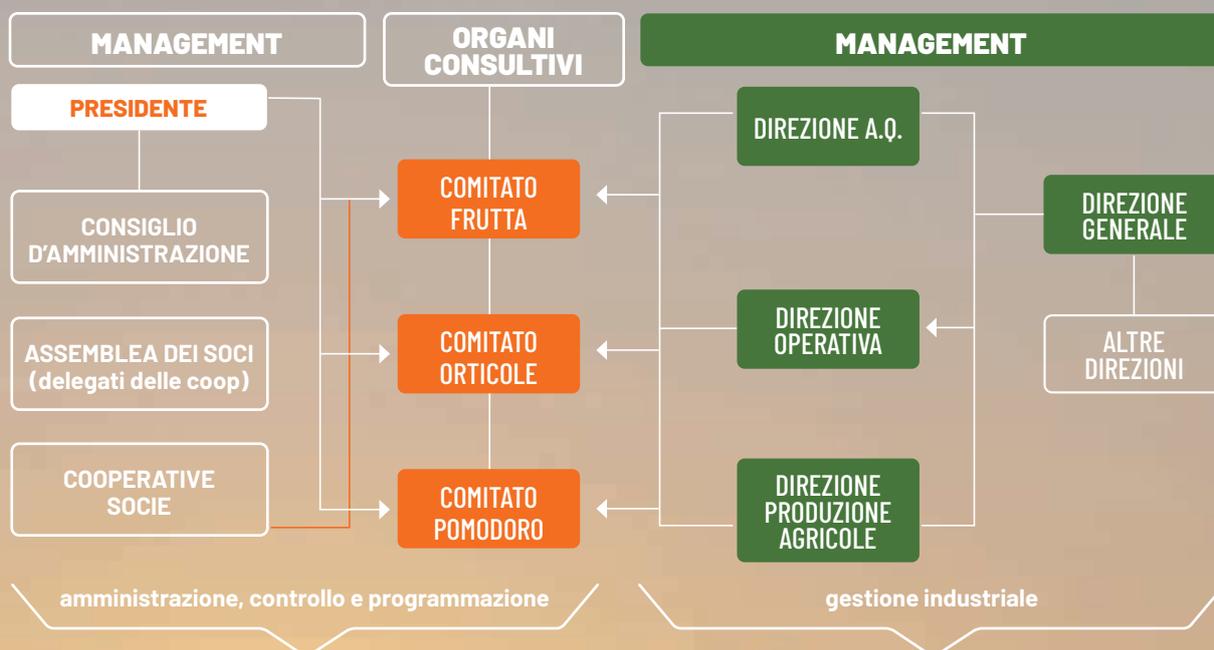
I Comitati sono composti da rappresentanti di Conserve Italia (Presidente, Direttore Generale, Direttore Operativo, Direttore Assicurazione Qualità, Direttore Produzioni Agricole, Responsabili di settore dei servizi agricoli) e da rappresentanti delle cooperative socie. È inoltre compito dei Comitati di Prodotto proporre al Consiglio di Amministrazione i prezzi di liquidazione delle materie prime conferite dai soci, graduati in base ai criteri qualitativi definiti dai Regolamenti interni di prodotto.

COMITATO DI GESTIONE FILIALE DELLE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI

Dal 2017 è stato costituito il Comitato di Gestione Filiale, composto dai rappresentanti indicati da tutte le Organizzazioni di Produttori (O.P.) socie di Conserve Italia per le quali la stessa esercita il ruolo di Filiale nell'ambito del Programma Operativo di riferimento.



MODELLO DI GOVERNANCE RAPPORTI TRA CONSERVE ITALIA E LE COOPERATIVE SOCIE



Il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 (c.d. Regolamento unico "OCM-Organizzazione Comune di Mercato") disciplina, tra le altre, l'OCM per il settore degli ortofrutticoli, che ha nelle Organizzazioni di Produttori (O.P.), lo strumento principale per conseguire gli obiettivi della politica agricola comune, quali il potenziamento della competitività e l'orientamento al mercato, la riduzione delle fluttuazioni del reddito, l'aumento del consumo di ortofrutticoli e la protezione dell'ambiente. Il Comitato, che ha carattere gestionale, consultivo, informativo e di indirizzo, si riunisce alcune volte nel corso dell'anno.

ASSETTO ORGANIZZATIVO

La struttura organizzativa adottata da Conserve Italia, prevede, sotto la Presidenza, la Direzione Generale, alla quale fanno capo dieci Direzioni: Finanziaria, Amministrativa, Sistemi Informativi, Controllo di Gestione, Assicurazione Qualità - Ricerca e Sviluppo, Risorse Umane, Produzioni Agricole, Operativa e le Direzioni Commerciali, Italia ed Estero.



TUTELA DELLA LEGALITÀ E PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

Conserve Italia è da sempre particolarmente attenta e sensibile alla tematica della tutela della legalità e della prevenzione della corruzione, ispirandosi ai principi e alle linee guida di condotta previste da Confcooperative, organizzazione di rappresentanza del movimento cooperativo a cui Conserve Italia aderisce.

Nell'intento di rispettare pienamente i principi morali ed etici appartenenti alla storia della cooperativa, nonché di prevenire comportamenti non corretti da parte di dipendenti e collaboratori, la Società si è dotata di un sistema di procedure aziendali periodicamente verificate e aggiornate.

Inoltre, a testimonianza del grande impegno profuso dal Management aziendale verso la creazione di una cooperativa trasparente e sostenibile, con delibera del 3 luglio 2009 il Consiglio di Amministrazione di Conserve Italia ha approvato, e in seguito diffuso a tutti gli stakeholder, il proprio **Codice Etico**, cui ha fatto seguito in data 12 luglio 2010 l'approvazione del **Modello di organizzazione, gestione e controllo** che risponde alle finalità e alle prescrizioni richieste dal Decreto Legislativo n. 231 dell'8 giugno 2001 (per brevità "Modello 231"). Nel corso degli anni, a seguito delle



numerose novità normative introdotte dal Legislatore (le ultime occorse hanno visto l'inclusione nel "catalogo dei reati 231" di alcuni reati - es. tributari e di contrabbando - previsti dal D.Lgs. n. 74/2000 nonché dalla c.d. "Direttiva PIF" relativa alla lotta contro la frode che lede gli interessi finanziari dell'Unione Europea), il Modello 231 di Conserve Italia ha subito diversi aggiornamenti, dimostrandosi sempre allineato rispetto alle richieste del D.Lgs. 231/01. **L'ultimo aggiornamento del Modello 231** è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione in data **13 maggio 2024**. La stesura del documento ha comportato una revisione dell'analisi dei rischi a seguito delle modifiche introdotte dal legislatore per alcune fattispecie di reato, ed è stato inoltre adeguato anche al fine di recepire le rilevanti variazioni introdotte nell'assetto organizzativo interno di alcune funzioni

a seguito dei recenti interventi di riorganizzazione aziendale e del conseguente conferimento di nuove deleghe.

Con l'adozione del Modello 231, la Società si è impegnata altresì a svolgere attività di formazione sui temi della legalità e della prevenzione della corruzione ai propri dipendenti. A tale scopo, l'Organismo di Vigilanza di Conserve Italia ha il compito di divulgare i principi etici ai soggetti apicali della Società, i quali provvederanno a trasmetterli a tutti i collaboratori.

Inoltre, la Legge n. 179/2017 ha introdotto l'obbligo di prevedere uno specifico canale che consenta ai destinatari del Modello di segnalare condotte illecite rilevanti ai sensi del decreto (il cosiddetto "istituto del whistleblowing"), garantendo la riservatezza e prevenen-

do il divieto di atti ritorsivi nei confronti del segnalante, strumento di grande rilevanza per la protezione dei soggetti coinvolti. A tal fine, la Società ha implementato una apposita procedura "Whistleblowing" per la segnalazione di illeciti e irregolarità (D.lgs. 24/2023), allo scopo di disciplinare la protezione dei segnalanti, mediante un insieme di tutele, al fine ultimo di incentivare eventuali segnalazioni e contrastare in senso ampio ogni forma di illegalità, identificando un soggetto "terzo" preposto alla "funzione whistleblowing". Data la struttura organizzativa e i numerosi rapporti con i protagonisti conferenti della filiera, l'Azienda ha provveduto ad inserire in tutti i contratti stipulati, nonché all'interno degli ordini di acquisto, una clausola di richiamo alle previsioni del Modello 231 e del Codice Etico adottati dalla Società. Allo stesso modo, nei confronti dei

Soci (intesi non soltanto come cooperative effettivamente associate, ma anche come singoli produttori agricoli) esistono delle condizioni sottoscritte negli impegni di conferimento atte a prevenire e tutelare il Gruppo dal verificarsi di potenziali rischi di natura legale, in particolare dal mancato rispetto della normativa in materia di lavoro e sicurezza.



Infine, allo scopo di incentivare le buone pratiche etico - sociali lungo tutta la filiera di conferimento delle materie prime, già nel 2020 Conserve Italia aveva promosso l'adesione da parte delle cooperative associate e/o produttori

agricoli alla **certificazione Global GAP (Good Agricultural Practice) Grasp**, rilasciata dall'organizzazione omonima, la quale ha definito i requisiti per l'applicazione delle buone pratiche agricole nei principali comparti del settore primario. Ad oggi quasi tutte le cooperative agricole associate hanno ottenuto questa certificazione.

Ad oggi, Conserve Italia non ha assistito alla concretizzazione di episodi legati alla corruzione, né di non conformità con normative in materia sociale ed economica. Tuttavia, a seguito di alcuni controlli e verifiche da parte degli Enti preposti (es. ARPA, Regione, Vigili del Fuoco, AUSL, etc.) presso gli stabilimenti della Società, sono state sporadicamente rilevate alcune anomalie nella conformità a leggi in materia ambientale. In particolare, per il triennio 2021/24 la Società è incorsa in alcune sanzioni monetarie dell'Agenzia regionale per la protezione ambientale (ARPA) di importo non significativo. Si precisa che Conserve Italia non è mai

incorsa in sanzioni di tipo diverso da quello monetario.

IL RATING DI LEGALITÀ

A conferma dell'impegno di Conserve Italia nell'adozione e nell'applicazione di principi etici nei comportamenti aziendali, la Società ha richiesto e ottenuto l'attribuzione del **Rating di Legalità**; rilasciato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) in data 7 giugno 2017, prevede una durata di due anni. **L'ultimo rinnovo è stato ottenuto nel 2023**, per altri due anni, con l'attribuzione del riconoscimento massimo di **★★★**. Il Rating di Legalità è uno strumento introdotto nel 2012 per le imprese italiane, volto alla promozione e all'introduzione di principi di comportamento etico in ambito aziendale, tramite l'assegnazione di un "riconoscimento" - misurato in "stellette" - indicativo del rispetto della legalità da parte delle imprese che ne abbiano fatto richiesta e, più in generale, del grado di attenzione riposto nella corretta gestione del proprio business.





GESTIONE DELLE TEMATICHE FISCALI

Sebbene le tematiche fiscali non siano comprese tra quelle identificate come materiali, per Conserve Italia una gestione trasparente di tali aspetti è fondamentale per promuovere fiducia nei propri stakeholder e dimostrare l'impegno della Società verso una compliance rigorosa.

L'APPROCCIO ALLA FISCALITA'

Conserve Italia è una società cooperativa a mutualità prevalente e in quanto tale soggiace a un regime fiscale particolare: con riferimento all'IRES, Conserve Italia, per i propri redditi di natura agricola, usufruisce dell'esenzione art. 10 del D.P.R. n. 601/1973 limitatamente alle variazioni in aumento e diminuzione apportate al risultato civilistico. Inoltre, l'art. 1 comma 460 lettera a) della Legge n. 311/2004 consente di far concorrere alla determinazione della base imponibile di cui all'art. 83 del TUIR la quota del 20% dell'eventuale utile d'esercizio. Con riferimento all'IRAP, invece, Conserve Italia rientra tra i soggetti per i quali l'imposta non rileva per esclusione soggettiva ex art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 446/1997, sebbene tale esclusione, stante gli attuali chiarimenti ministeriali, operi limitatamente alle operazioni riconducibili alle attività richiamate dall'art. 10 del D.P.R. n. 601/1973, mentre rimangono soggette a IRAP con aliquota ordinaria le attività cosiddette "non agricole".

Lo status di "cooperativa agricola a mutualità prevalente" comporta però una serie di limitazioni e obblighi di natura civilistica tipici delle cooperative, che la differenziano in questo senso dalle altre forme di Società di Capitale. Inoltre, visto e considerato che le cooperative, in quanto tali, non perseguono finalità di massimizzazione del profitto, ma si basano sul principio di

mutualità tra i Soci, Conserve Italia non persegue in nessun modo obiettivi di pianificazione fiscale aggressiva. Al contrario, la Società utilizza un approccio incentrato sui valori di prudenza e assoluta compliance alle normative fiscali, perseguendo e promuovendo la massima collaborazione e trasparenza in occasione di verifiche ispettive e di richieste dati e/o questionari da parte degli Enti preposti, quali, ad esempio, l'Agenzia delle Entrate.

In considerazione di quanto sopra, nella valutazione delle operazioni di business messe in atto dalla Società, la variabile fiscale gioca un ruolo marginale.

GOVERNANCE FISCALE, CONTROLLO E GESTIONE DEL RISCHIO

Dal punto di vista della governance fiscale, il sistema delle deleghe predisposto da Conserve Italia prevede una serie di responsabilità in materia fiscale in capo al Direttore Amministrativo, il quale si avvale del supporto di altre risorse interne che si occupano di tematiche tributarie, nonché della collaborazione e assistenza di una società di consulenza fiscale specializzata nell'ambito cooperativo. Nel caso in cui emergano particolari criticità in relazione all'inquadramento a livello fiscale di determinate operazioni e/o transazioni messe in atto dalla Società, il Direttore Amministrativo informa e condivide tali problematiche con il Direttore Generale e il Presidente del



Consiglio di Amministrazione.

Inoltre, tra i vari adempimenti di natura fiscale, Conserve Italia, in qualità di Capogruppo, è obbligata a trasmettere periodicamente il "Country by Country reporting", descrivendo le funzioni e le attività relative a tutti i paesi in cui la Società è presente.

Al contrario, con riferimento alle società italiane, Conserve Italia non è obbligata a redigere la documentazione prevista dalla normativa italiana, per determinate categorie d'impresa, in materia di Transfer Pricing.

Tuttavia, i rapporti con le autorità preposte ai controlli sono da sempre collaborativi e improntati alla massima trasparenza, come evidenziato in occasione di verifiche fiscali e/o accertamenti condotti nei confronti della Società.





ANDAMENTO DEL BUSINESS

La sostenibilità economica di Conserve Italia si esplica nei rapporti con i clienti che operano nei mercati di consumo, con i fornitori di mezzi di produzione e di servizi, con i finanziatori per il reperimento dei capitali di funzionamento e con i Soci produttori, nei confronti dei quali deve assolvere alla propria mission.

Come tutte le realtà produttive che operano in mercati concorrenziali, Conserve Italia è esposta a potenziali rischi e incertezze. Compito della Società è riconoscerli e predisporre le idonee misure atte a prevenirli e/o affrontarli, eliminandone o riducendone l'impatto al loro manifestarsi.

Tra i principali rischi ritroviamo il rischio di mercato, essenzialmente legato al mutamento della domanda dei consumatori, alla concorrenza in termini di prezzi e all'aumento del costo delle materie prime agricole.

È il rischio caratteristico delle imprese

che producono e vendono sul mercato del largo consumo. In Conserve Italia le variazioni dei mercati sono quotidianamente monitorate, sia direttamente tramite il proprio personale, sia indirettamente tramite società specializzate. Le analisi vengono trasmesse alla Di-

rezione che provvede all'attuazione di interventi mirati a sostegno delle aree maggiormente esposte.

La diversificazione dei mercati, dei canali e dei paesi di riferimento consente di attenuare tale rischio.

UNO SGUARDO AI RISULTATI DELL'ESERCIZIO 2023/24

Conserve Italia ha chiuso l'esercizio con un fatturato di 876,6 milioni di euro, al netto di sconti, abbuoni, premi e contributi, in aumento rispetto ai 836,8 milioni di euro dell'esercizio precedente.

L'esercizio è stato condizionato dagli effetti negativi congiunti derivanti dalla speculazione sui mercati mondiali, aggravata dal perdurare del conflitto tra Russia e Ucraina, che hanno generato una spirale inflazionistica con aumenti sui costi di approvvigionamento delle materie prime e degli imballaggi, sui costi di trasporto e sui costi energetici. Questi ultimi sono leggermente diminuiti comunque rispetto ai picchi massimi raggiunti nello scorso esercizio. Altro fattore determinante all'interno di questo scenario macroeconomico sono i tassi d'interesse, che hanno continuato a salire per effetto della politica monetaria stabilita dalla UE.

Analizzando più in dettaglio il fatturato, si segnala un incremento generalizzato su tutti i canali di vendita, prevalentemente dovuto a un effetto prezzi. La strategia commerciale messa in atto

dalla Società ha cercato di recuperare i significativi aumenti dei costi di cui sopra, al fine di salvaguardare la redditività. I volumi hanno tenuto, almeno fino a giugno, mese nel quale ha iniziato

a manifestarsi un leggero calo, per effetto di una riduzione dei consumi.

Per quanto riguarda il canale retail, si evidenziano discreti risultati nel comparto pomodoro e nei vegetali.

L'Ho.re.ca., invece, ha conseguito un aumento del fatturato, spinto dalla ripresa dei consumi fuori casa.

Le vendite dei prodotti a marca commerciale hanno tenuto, nonostante un calo in termini di quantità.

Per quanto riguarda l'export, le vendite, comprensive sia di quelle dirette sia di quelle realizzate mediante le società controllate, hanno raggiunto 245,8 milioni di euro, in aumento rispetto a 231,4 milioni di euro dell'esercizio precedente. L'esercizio chiude con un utile di 9,5 milioni di euro (per ulteriori dettagli circa l'andamento economico dell'ultimo triennio, si veda la tabella riportata al successivo paragrafo).





ALLUVIONE EMILIA-ROMAGNA MAGGIO 2023

Nel corso del 2023 un grave evento catastrofe ha influito negativamente sull'attività di Conserve Italia.

Si tratta dell'alluvione che tra il 16 e 17 maggio ha interessato la Romagna e l'area metropolitana bolognese. Considerando anche il primo episodio di inizio mese (tra il 2 e il 3 maggio) che ha riguardato le aree della Bassa Imolese e del Faentino, nel complesso si tratta di un fenomeno che ha determinato oltre 4,5 miliardi di metri cubi d'acqua di precipitazioni in poco più di due settimane, con 23 fiumi esondati, 36.000 sfollati e un'area di 800 chilometri quadrati invasa dall'acqua. Ma il dato più drammatico è quello delle 15 vittime.

Nel primo pomeriggio di mercoledì 17 maggio 2023, dopo lo straripamento dei fiumi (in particolare del fiume Senio a Castel Bolognese, avvenuto nel corso della notte precedente), l'acqua che scendeva a valle da Solarolo in dire-

zione Lugo ha invaso lo stabilimento di Conserve Italia a Barbiano situato lungo la provinciale Felisio, che collega la frazione di Cotignola alla città di Lugo. Quasi un metro di acqua mista a fango ha allagato i reparti produttivi, la sala cisterne e il magazzino manuale con prodotti e materiale packaging, mentre il magazzino automatico non è stato interessato. Contemporaneamente l'acqua fuoriuscita in quel caso del fiume Santerno arrivava a lambire lo stabilimento di Massa Lombarda, situato sulla provinciale Selice, fermandosi però alle sole aree di carico e scarico merci.

Solo l'impegno, la dedizione e il sacrificio dei Collaboratori di Conserve Italia hanno consentito un repentino ripristino del sito di Barbiano e una rapida ripresa. Nei giorni successivi all'allu-

vione decine di collaboratori, anche in maniera volontaria fuori dagli orari di lavoro, si sono prodigati per ripulire lo stabilimento. Numerose unità di personale sono state dirottate a Barbiano dagli altri stabilimenti per favorire una rapida ripresa. Già la settimana successiva all'alluvione le attività di spedizione merci dal magazzino automatico di Barbiano erano ripartite, e dopo appena 26 giorni, il 13 giugno 2023, le prime linee di imbottigliamento per succhi e nettari sono ripartite con lo stabilimento tornato a pieno regime entro la fine del mese.

Oltre agli ingenti danni al proprio stabilimento, Conserve Italia ha dovuto fronteggiare anche la difficile situazione di centinaia di aziende agricole delle cooperative socie i cui terreni insistono



nelle zone alluvionate. Le ripercussioni principali si sono verificate nelle colture orticole, in particolare con la perdita di molti ettari di pomodoro nella zona

del Ravennate, ma gravi danni si sono registrati anche negli impianti di frutta. Un contributo fondamentale alla ripartenza è arrivato inoltre dal sistema

assicurativo che, grazie alla collaborazione con il partner Ciba Brokers, ha consentito a Conserve Italia un parziale ristoro dei danni subiti in tempi celeri. Nell'ottica della solidarietà interna e del reciproco aiuto, l'Azienda ha promosso una raccolta di giorni di ferie che sono state liberamente "donate" ai Collaboratori che si sono dovuti assentare dal lavoro a causa dell'alluvione e delle conseguenze devastanti nelle proprie abitazioni e in quelle dei propri familiari; tale raccolta di giorni di ferie è stata poi completata dalla stessa Azienda, che ha voluto così manifestare la propria vicinanza al personale.

Inoltre, in occasione del concerto di Yoga Radio Bruno tenutosi nel luglio 2023 a Forlì, Conserve Italia ha effettuato una donazione di 15.000 euro al Comune di Forlì, che ha poi destinato quei fondi alla ricostruzione di una scuola danneggiata.

CREAZIONE E DISTRIBUZIONE DI VALORE ECONOMICO

Conserve Italia, in qualità di principale gruppo conserviero presente sul territorio nazionale, persegue il proprio scopo sociale di creazione e distribuzione del valore economico attraverso lo svolgimento dell'attività di trasformazione e vendita dei prodotti ortofrutticoli conferiti dalle cooperative agricole socie.

L'attività di Conserve Italia, in attuazione ai principi della mutualità e della cooperazione stabiliti dall'art. 3 dello Statuto sociale, si estrinseca con la sua missione di "essere un'azienda leader in Europa nel settore delle conserve ortofrutticole, per realizzare la miglior valorizzazione dei prodotti agricoli dei Soci cooperatori e per dare al consumatore, grazie alla filiera cooperativa e ai propri marchi, garanzie di

qualità e sicurezza alimentare".

Conserve Italia ha l'obiettivo primario di rispettare gli impegni di ritiro del prodotto proveniente dalla base sociale, ricorrendo ad acquisti presso terzi al solo scopo di integrare gli approvvigionamenti necessari per soddisfare le esigenze produttive e commerciali e affrontare un mercato sempre più concorrenziale con una gamma completa di prodotti.

Con riferimento ai Soci finanziatori, la Società inoltre si pone come obiettivo di bilancio un risultato d'esercizio che permetta di remunerare gli stessi sulla base di quanto stabilito nelle delibere di emissione delle azioni di socio finanziatore e nello Statuto aziendale, ai fini di tutelare l'accordo sottoscritto con tutti gli attori che fanno parte del processo produttivo della Società.



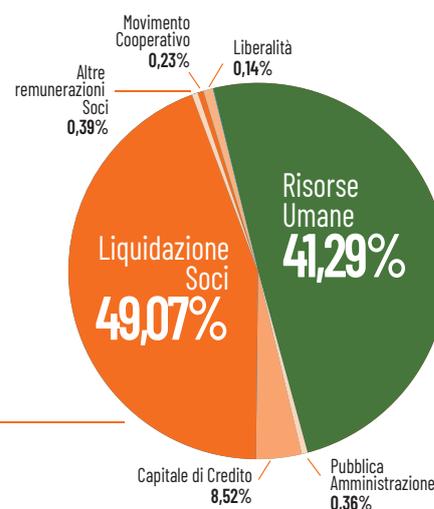
ANALISI DEL VALORE AGGIUNTO

Il Valore Aggiunto rappresenta la ricchezza che l'Azienda crea attraverso la propria attività ed è il risultato della differenza tra il valore dei beni e servizi prodotti e il valore dei beni e servizi acquisiti dall'esterno.

Conserve Italia effettua un'analisi del valore aggiunto svolgendo una riclassificazione dei dati del Conto Economico al fine di rappresentare il processo di formazione e distribuzione del valore tra tutti coloro che, a vario titolo,

hanno un rapporto di "scambio" con l'impresa (stakeholder).

NEL SEGUENTE GRAFICO VIENE RAPPRESENTATA LA PERCENTUALE DEL VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO A CIASCUNA CATEGORIA DI STAKEHOLDER DI CONSERVE ITALIA:



GRI 201-1: Valore economico generato e distribuito

VOCI DEL BILANCIO D'ESERCIZIO	30/06/2024	30/06/2023	30/06/2022
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE (A)	898.279.372	842.686.246	725.526.358
Ricavi delle vendite e prestazioni	872.569.681	836.755.269	699.812.916
Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	7.209.296	-454.270	16.599.476
Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	997.030	496.898	401.105
Altri ricavi e proventi	17.503.365	5.888.349	8.712.861
TOTALE COSTI INTERMEDI DELLA GESTIONE (B)	635.841.437	608.337.686	534.631.208
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	392.453.073	368.763.486	311.198.171
Contributi pubblici allo sviluppo cooperativo	-4.325.593	-4.096.754	-6.037.829
Costi per servizi	231.774.302	237.497.467	212.259.250
Costi per godimento beni di terzi	11.926.370	10.837.821	9.812.814
Variazioni delle rimanenze	1.692.248	-5.759.907	-8.786.223
Accantonamento per rischi	500.000	280.000	15.400.000
Oneri di gestione	1.821.036	815.572	785.025
VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO (A-B)	262.437.935	234.348.560	190.895.150
Componenti accessori e straordinari	872.651	-1.650.809	-1.444.421
Totale Ammortamenti e svalutazioni	30.398.405	30.829.366	3.267.897*
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	231.166.879	205.170.003	189.071.674
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	221.626.257	198.502.105	179.229.437
Remunerazione del personale	91.513.164	85.632.507	85.126.675
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	799.586	884.032	852.033
Remunerazione del capitale di credito	18.874.318	12.951.654	5.433.660
Remunerazione Strumenti Finanziari Partecipativi (Socio Finanziatore)	500.000	500.000	500.000
Remunerazione Strumenti Finanziari Partecipativi (Soci Cooperatori)	372.750	372.750	372.750
Assolvimento dei fini mutualistici (Liquidazione Soci)	108.741.335	97.295.294	86.126.537
Remunerazione del Movimento Cooperativo	520.000	520.000	520.000
Liberalità e sponsorizzazioni	305.105	345.867	297.783
UTILE NETTO (TRATTENUTO)	9.540.622	6.667.899	9.842.237

* Con riferimento alle immobilizzazioni materiali, nell'esercizio chiuso al 30 giugno 2022 la società si è avvalsa della facoltà di sospendere le quote di ammortamento (D.L. 4/2022 decreto sostegni - TER)

CRESCITA ECONOMICA RESPONSABILE

Conserve Italia promuove una crescita economica responsabile e si impegna a creare le condizioni che permettano alle persone condizioni di lavoro dignitose e di qualità, dedicando attenzione alla gestione delle risorse e rispettando i principi appartenenti al triplice concetto di sostenibilità.

La Società, in virtù della sua anima cooperativa, non punta alla mera crescita economica in ottica di profitto, bensì ad un'equa distribuzione del valore tra i propri Soci e all'interno del territorio regionale in cui opera, prestando attenzione al benessere della collettività e dei più bisognosi.

In tal senso, Conserve Italia fornisce supporto diretto alle comunità locali tramite donazioni (per un valore di 211.551 euro per il 2023/24) rivolte a enti no profit ed altre organizzazioni a scopi sociali che hanno utilizzato i fondi per svolgere diversi progetti ed iniziative (per approfondimenti si veda il par. "Sostegno e sviluppo del territorio e delle comunità locali").

A dimostrazione del contributo e del rispetto che Conserve Italia porta verso i propri stakeholder, e in particolar modo verso le comunità locali ed il proprio territorio, ad oggi, la Società non ha ricevuto segnalazioni/sanzioni dovute a casi di non conformità rispetto a normative in materia sociale ed economica.

IL NUOVO PROGRAMMA DI INVESTIMENTI AVVIATO DALLA SOCIETÀ

Nel corso dell'ultimo triennio, la Società ha presentato diversi progetti di investimento a medio termine, **da completarsi entro il 30 giugno 2026** e inseriti all'interno del business plan approvato dal Consiglio di Amministrazione, al fine di cogliere le opportunità fornite dal contesto normativo

attuale, che beneficia in via eccezionale dei fondi stanziati nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). L'obiettivo è quello di realizzare un piano di investimenti per aumentare la competitività grazie a interventi per **l'efficientamento energetico**, con conseguente miglioramento della sostenibilità ambientale, favorendo al contempo i processi di **transizione digitale e innovazione tecnologica** che consentiranno di razionalizzare i processi e ridurre i costi. Il Programma di investimenti a medio termine è articolato in vari strumenti e tipologie di interventi di seguito brevemente esposti.

- Il primo progetto è stato avviato con la domanda presentata al Ministero dello sviluppo economico (MISE), tramite Invitalia, in data 11 aprile 2022, per accedere alla procedura per la concessione di agevolazioni di cui al D.M. 9 dicembre 2014, c.d. **"Contratto di Sviluppo"**, per un importo complessivo previsto pari a circa 25 milioni di euro. Il Contratto di Sviluppo prevede un programma articolato di investimenti da realizzare negli stabilimenti di Pomposa (FE), Ravarino (MO) e Mesagne (BR), con interventi che interessano la produzione di polpa, da pomodoro tondo e lungo, e di vegetali nel formato "quartino" sottovuoto (scatola da 250g);

- Il 25 luglio 2022, Conserve Italia ha presentato una domanda nell'ambito del **PSR Regione Emilia-Romagna, Misura 4.2**, che prevede investi-

menti per complessivi 2,8 milioni di euro, riguardante la modifica degli impianti di imbottigliamento presso i siti produttivi di Barbiano (RA) e Massa Lombarda (RA), e la realizzazione di un impianto fotovoltaico presso la sede di San Lazzaro di Savena (BO);

- Il 9 agosto 2022, la Società ha presentato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità nazionale e delle foreste - MASAF (ex MIPAAF), in qualità di soggetto proponente, un **Accordo di Filiera**, nell'ambito del cosiddetto **V Bando**, dal titolo "Conserve Italia una filiera cooperativa tutta italiana: "Interventi di sostenibilità ambientale, valore ai produttori, garanzia ai consumatori e qualità alimentare delle produzioni ortofrutticole", della durata di 48 mesi, per un totale complessivo previsto di 31 milioni di euro. Conserve Italia, che rappresenta il segmento della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli della filiera, ha previsto una serie di investimenti industriali, logistici e di efficientamento energetico, per un totale di 24,9 milioni di euro, da effettuarsi nei siti di Pomposa (FE), Ravarino (MO), Massa Lombarda (RA), Barbiano (RA), Alseno (PC), Albinia (GR) e Mesagne (BR). Gli investimenti sono finalizzati al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità del comparto quali: l'aumento della capacità produttiva, il minor consumo di metano e l'efficientamento energetico, la riduzione delle emissioni di CO₂, il risparmio idrico, la



produzione di energia rinnovabile, il recupero di sottoprodotti di lavorazione, l'efficientamento del processo di depurazione e il miglioramento qualitativo dei prodotti. Al Contratto di Filiera partecipano anche, la Cooperativa Socia Agrintesa, come soggetto appartenente al segmento della lavorazione e trasformazione di prodotti agricoli della filiera e, alcuni produttori agricoli facenti parte della base sociale di Conserve Italia, che rappresentano il segmento della produzione agricola primaria, per un totale complessivo di investimenti pari a 5,2 milioni di euro. Inoltre, l'Accordo di Filiera prevede anche un programma di ricerca in ambito agronomico, nel campo della frutta programmata, che consiste nell'installazione di una rete di sensori e stazioni meteo, al fine di rilevare una serie di dati, che verranno rielaborati per creare modelli previsionali con lo scopo di allertare le aziende agricole in caso di necessità di interventi irrigui o fitoiatrici per una spesa prevista di 734 mila euro;

- In data 28 settembre 2022 la Società ha presentato a Invitalia, trami-

te il GSE, una domanda di accesso nell'ambito del **PNRR, Missione2, Componente 1, Investimento 2.2. "Parco Agrisolare"**. Il progetto prevede l'installazione di un impianto fotovoltaico sulle coperture dello stabilimento di Mesagne (BR), per complessivi 1,3milioni di euro (già realizzato);

- Infine, in data 19 ottobre 2022, Conserve Italia ha presentato al MASAF, tramite Invitalia, un progetto di investimento nell'ambito del Programma a valere sulla misura **PNRR "Sviluppo logistica per i settori agroalimentare, pesca e acquacoltura, silvicoltura, floricoltura e vivaismo"**, Missione2, Componente 1, Investimento 2.1, secondo la disciplina e le procedure del D.M. 13 giugno 2022e dell'Avviso 0452233 del 21/09/2022, per un valore di circa 25 milioni di euro. Si tratta di un progetto volto al miglioramento dei processi logistici, alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento dell'efficientamento che porterà a una riduzione dei costi, oltre all'innovazione dei processi logistici. Il progetto prevede di realizzare una serie di investimenti nel sito

di Pomposa (FE). In particolare, l'ampliamento del magazzino automatico già esistente, il potenziamento della logistica interna di stabilimento (tramite un sistema di collegamento con navette autoguidate, un sistema di collegamento tra linee produttive e impianto di fasciatura, e il potenziamento dell'ingresso pallet ad un secondo magazzino automatico esistente), la costruzione di una cella di conservazione per i legumi secchi e la costruzione di un piazzale per lo stoccaggio fusti di semilavorati. Il progetto è corredato anche da un progetto di ricerca finalizzato all'aumento del rendimento e della qualità nella lavorazione dei legumi reidratati, con una spesa prevista di 475 mila euro.

Tutti i progetti di cui sopra hanno superato la fase istruttoria; sono pertanto stati approvati e sono in corso di realizzazione.







L'IMPORTANZA DEI SOCI PER CONSERVE ITALIA

Le produzioni del Gruppo Conserve Italia, nello specifico tutti i vegetali e la frutta, ricadono all'interno di un iter certificativo che in maniera indipendente garantisce l'origine italiana del prodotto. Questa certificazione vuole enfatizzare l'anima del nostro Gruppo che valorizza l'attività dei Soci attraverso politiche di miglioramento ambientale del nostro territorio, che comprende il Nord, il Centro e Sud d'Italia. Come ci ricorda lo spot pubblicitario Valfrutta "C'è l'Italia dentro".



SOCI COOPERATORI ORDINARI

I Soci di Conserve Italia sono costituiti dalle Cooperative, dai Consorzi Cooperativi e da Società dotati di personalità giuridica, in possesso della qualifica di imprenditori agricoli, che dispongono di prodotti ortofrutticoli o agricoli in genere, atti al conferimento per la successiva trasformazione. I Soci cooperatori ordinari sono impegnati a predisporre i piani di coltivazione e a conferire tutta la produzione ottenuta dalle superfici impegnate con Conserve Italia, in funzione dei programmi definiti dal Consiglio di Amministrazione. La partecipazione del socio ordinario al Capitale Sociale di Conserve Italia avviene con una quota correlata alla quantità o al valore dei prodotti conferiti o da conferire nella misura stabilita dai rego-

lamenti interni. I Soci cooperatori concorrono inoltre al rafforzamento della dotazione finanziaria e patrimoniale di Conserve Italia per consentirne una più efficiente gestione e la realizzazione di programmi di investimento. A tale scopo, come previsto dallo Statuto e dai regolamenti interni, Conserve Italia applica una trattenuta sul valore dei prodotti conferiti nell'esercizio, fissata annualmente dal Consiglio di Amministrazione, ma comunque non superiore al 5%, e destinata ad aumentare il capitale sociale della cooperativa.

SOCI SOVVENTORI

Sono ammessi in Conserve Italia anche Soci sovventori il cui conferimento di capitale va a costituire il fondo per il potenziamento aziendale, ed è rappresentato da azioni nominative trasferibili.

I voti spettanti nell'Assemblea generale ai Soci sovventori sono attribuiti in relazione all'ammontare del capitale sottoscritto non potendo esprimere, unitamente ai soci finanziatori, più di un terzo dei voti spettanti all'insieme dei soci presenti in Assemblea.

SOCI FINANZIATORI

Conserve Italia può emettere azioni, destinate ai soci finanziatori. È l'Assemblea straordinaria a deliberare l'emissione di tali azioni, stabilendone l'importo complessivo, il diritto di opzione dei soci, il prezzo, il termine minimo di durata del conferimento e la misura dei diritti patrimoniali e amministrativi.

L'Assemblea straordinaria potrà delegare questa facoltà al Consiglio di Amministrazione.



37
COOPERATIVE SOCIE
distribuite su 7 regioni



14.000
PRODUTTORI
AGRICOLI



83.983.700€
CAPITALE SOCIALE
al 30/06/2024



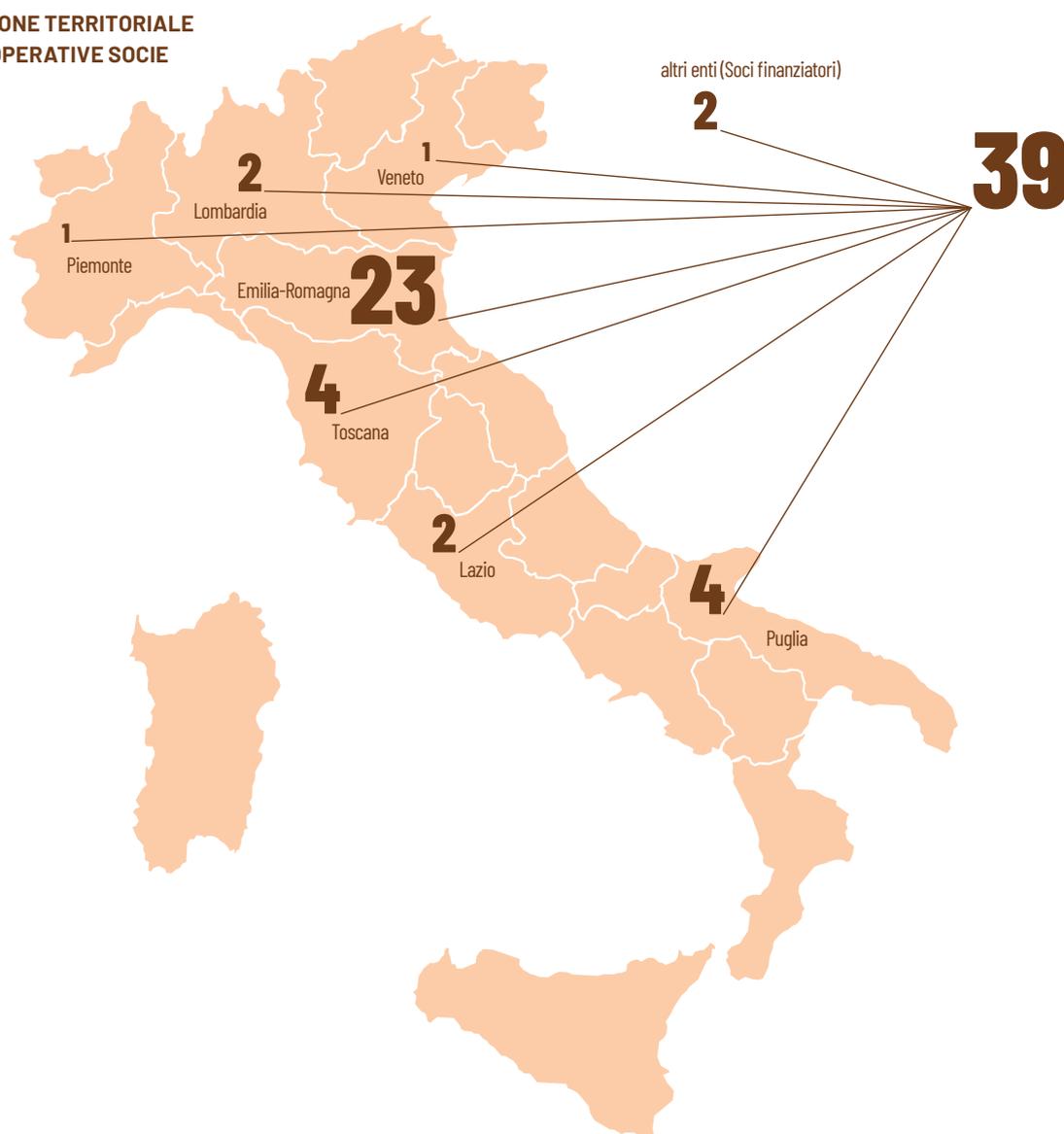
I Soci sono localizzati in prevalenza in Emilia-Romagna (59%), in Toscana (10%) e in Puglia (10%). Il 70,99% del capitale sociale è sottoscritto da Soci cooperatori ordinari fornitori di materia prima ed il 29,01% è apportato da Soci finanziatori e sovventori non conferenti prodotti. Alla data del 30 giugno 2024, oltre al capitale sociale, i Soci sono impegnati in Conserve Italia con finanziamenti fruttiferi per 12.000.000,00 euro. Complessivamente, al 30 giugno 2024, i Soci sono impegnati verso Conserve Italia, sotto forma di capitale sociale versato per 83.983.700 euro.

REGIONE	N° SOCI	%	CAPITALE SOCIALE (€)	%
Emilia-Romagna*	23	58,97%	50.178.100,00	59,75%
Toscana	4	10,26%	3.768.950,00	4,49%
Puglia	4	10,26%	1.390.750,00	1,66%
Lazio	2	5,13%	799.250,00	0,95%
Lombardia	2	5,13%	1.165.300,00	1,39%
Veneto	1	2,56%	2.389.500,00	2,85%
Piemonte	1	2,56%	39.550,00	0,05%
Altri enti**	2	5,13%	24.252.300,00	28,88%
	39	100,00%	83.983.700,00	100,00%

*Di cui 1 socio sovventore

** 2 soci finanziatori (Fondo Sviluppo e ISMEA)

DISLOCAZIONE TERRITORIALE DELLE COOPERATIVE SOCIE



RELAZIONI CON I SOCI CONFERENTI

I REGOLAMENTI INTERNI DI PRODOTTO

I rapporti tra Conserve Italia e le cooperative socie sono normati da tre Regolamenti interni di prodotto, definiti dal Consiglio di Amministrazione e approvati dall'Assemblea dei Soci, che riguardano rispettivamente le produzioni orticole, le produzioni frutticole ed il pomodoro. Tali Regolamenti disciplinano il conferimento delle materie prime, definendo gli impegni annuali dei soci, i criteri per la ripartizione e la gestione dei programmi di conferimento, le modalità di consegna, di campionamento e di classificazione delle materie prime ed i principi per la valorizzazione dei conferimenti. I regolamenti interni prevedono anche la costituzione di **Comitati Tecnici di Prodotto**, che sono investiti delle problematiche inerenti alla gestione del prodotto conferito, in particolare per quanto riguarda la ripartizione e la gestione dei programmi di produzione fra le cooperative socie.

I COMITATI TECNICI DI PRODOTTO

I rapporti con le cooperative, relativamente al conferimento dei prodotti ortofrutticoli, vengono gestiti e regolati attraverso appositi Comitati Tecnici di Prodotto a cui partecipano i rappresentanti delle cooperative: Per Conserve Italia sono coinvolti il Presidente o un suo delegato, il Direttore Generale, il Direttore Operativo, il Direttore della Qualità e quello delle Produzioni Agricole insieme ai tecnici delle colture interessate dal comitato.

Comitato frutta

A tale comitato competono principalmente i seguenti compiti:

- sovrintendere e controllare l'andamento dei programmi di conferimento per le produzioni destinate ai succhi di frutta e per quelle destinate a scioppate, sulla base delle quantità, tempi e modalità di consegna suddivisi per cooperativa, per

tipo di prodotto e per varietà, nonché le caratteristiche qualitative delle varie tipologie di frutta in funzione della loro destinazione industriale;

- formulare le norme di tecnica culturale;
- proporre e scegliere le varietà ritenute più idonee per il raggiungimento degli obiettivi di produzione in termini di quantità, qualità e tempi di consegna;
- valutare le proposte di ricerca e sperimentazione in campo;
- stabilire la ripartizione e la gestione delle prove colturali e varietali in pieno campo;
- valutare proposte di aggiornamento tecnico.

Comitato Orticole e Comitato Pomodoro

A tali comitati competono principalmente le seguenti attività:

- predisporre i piani di coltivazione





per l'ottenimento di produzioni controllate e certificate secondo specifici disciplinari di produzione e per ottenere la tracciabilità del prodotto fino all'ingresso in stabilimento;

- formulare le norme di tecnica colturale;
- proporre e scegliere le varietà ritenute idonee per il raggiungimento degli obiettivi di produzione in termini di quantità, qualità e tempi di consegna;
- valutare le proposte di ricerca e sperimentazione in campo;
- stabilire la ripartizione e la gestione delle prove colturali e varietali in pieno campo;
- valutare proposte di aggiornamento tecnico.

IL COMITATO DI GESTIONE FILIALE DELLE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI

La società Conserve Italia è stata autorizzata dalla Regione Emilia-Romagna ad esercitare la funzione di Filiale ai sensi della normativa comunitaria e nazionale, in quanto Filiale partecipata da O.P., e loro associati che detengono

almeno il 90% del suo capitale sociale.

Al fine di ottemperare a quanto previsto dalla normativa nazionale, la quale prevede che negli organi gestionali della Filiale deve essere garantita la presenza di rappresentanti delle **Organizzazioni di Produttori**, il Consiglio d'Amministrazione di Conserve Italia, nel novembre 2017, ha istituito il Comitato di Gestione Filiale. Il Comitato è composto esclusivamente dai rappresentanti indicati da tutte le Organizzazioni di Produttori socie di Conserve Italia, per le quali Conserve Italia esercita il ruolo di Filiale nell'ambito del Programma Operativo di riferimento.

Il Comitato ha carattere gestionale, consultivo, informativo e di indirizzo per la Filiale.

All'interno del Comitato vengono condivise le informazioni relative:

- ai programmi di coltivazione e all'andamento delle campagne agricole;
- all'andamento delle vendite e dei mercati di riferimento della Filiale, con particolare riguardo ai prodotti che rientrano nel perimetro del VPC

(Valore della Produzione Commercializzata);

- alle attività pubblicitarie e attività promozionali pianificate dalla Filiale ed in particolare a quelle inserite nell'ambito dei Programmi Operativi, con l'obiettivo di fornire alle Organizzazioni di Produttori un aggiornamento periodico sulla loro esecuzione;
- ai programmi di investimento e di sviluppo della Filiale;
- ai progetti di innovazione in campo agronomico, ambientale e nella ricerca;
- alla valutazione di eventuali proposte formulate dalle Organizzazioni di Produttori in merito alle attività da inserire nei Programmi Operativi;
- all'aggiornamento sulle normative in materia di OCM Ortofrutta e di Programmi Operativi;
- alla presentazione dei budget esecutivi di spesa e alle informazioni relative all'andamento del Programma Operativo in corso di esecuzione, con la descrizione sintetica delle principali attività previste e/o realizzate.

LE PRODUZIONI AGRICOLE

L'attività di un'industria conserviera è per sua natura stagionale ed in pochi mesi devono essere seminati, coltivati, raccolti e trasformati tutti i prodotti che serviranno ad alimentare il mercato per un anno intero. Ottenere centinaia di migliaia di tonnellate di materie prime e trasformarle nell'arco di pochi mesi, a seconda dei prodotti, richiede uno sforzo organizzativo unico che abbraccia tutte le fasi della filiera.

Le varietà dei prodotti sono scelte in funzione di parametri che riguardano la loro idoneità alla trasformazione, la produttività, l'omogeneità di maturazione, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto, la resistenza alle malattie. Questi elementi sono strettamente correlati anche alle caratteristiche dei terreni destinati alla coltivazione, che a seconda della loro specifica natura possono assicurare i migliori risultati in termini di produttività e qualità.

LA PROGRAMMAZIONE DELLE PRODUZIONI AGRICOLE



Un ulteriore decisivo fattore di orientamento della programmazione riguarda i tempi di semina/trapianto e di raccolta per il pomodoro, il mais dolce, i piselli e per altre colture orticole da industria. La raccolta viene programmata con particolare accuratezza, così da essere effettuata quando i prodotti raggiungono un grado di maturazione ideale. Fra il momento della raccolta, che per i vegetali è effettuata direttamente da Conserve Italia, e la conclusione del processo di trasformazione intercorrono solo poche ore, tanto che sulle confezioni dei prodotti Valfrutta ottenuti da prodotto fresco viene apposta la scritta "prodotto e confezionato in giornata".

LA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DELLE PRODUZIONI AGRICOLE

I programmi di produzione dei prodotti ortofrutticoli vengono stabiliti sulla base dei programmi di vendita e delle quantità e qualità di materia prima necessaria, tenendo conto delle eventuali situazioni congiunturali nel mercato dei prodotti trasformati, delle potenzialità degli impianti e in particolare delle esigenze produttive delle cooperative socie.

I rapporti tra Conserve Italia e le cooperative socie sono normati dai tre **Regolamenti interni di prodotto**, definiti dal Consiglio di Amministrazione e approvati dall'Assemblea dei Soci.

Colture orticole e pomodoro

I programmi di produzione delle materie prime ad impianto annuale – colture orticole e pomodoro – vengono definiti dal Consiglio d'Amministrazione sulla base dei programmi di trasformazione risultanti dallo sviluppo delle previsioni dei volumi di vendita attesi tenuto conto delle giacenze di prodotto a congiuntura.

Vengono quindi definiti, sulla base di quanto previsto dai Regolamenti di Prodotto, le tipologie, le varietà ed i volumi dei prodotti da assegnare ad ogni cooperativa socia che costituiscono gli **impegni di conferimento**. Tali impegni

vengono poi trasformati in **programmi di coltivazione** a livello di singola cooperativa socia.

Colture frutticole

Per le materie prime ad impianto pluriennale – colture frutticole – dopo aver definito le quantità necessarie per la lavorazione sulla base dei programmi di vendita, vengono stabiliti, in accordo con le cooperative socie, gli impegni di conferimento nei confronti di Conserve Italia e, sulla base dei piani di trasformazione e delle esigenze delle cooperative, il calendario dei conferimenti. Il trasporto di tutti i prodotti da conferire verso i vari stabilimenti e la restituzione degli imballaggi vengono organizzati e gestiti da Conserve Italia che ne sostiene i relativi costi.

Le operazioni di pesatura e campionamento, che servono per la verifica dei parametri qualitativi e per la determinazione del valore monetario da attribuire ai prodotti conferiti, vengono effettuate sulla base dei capitolati di campionatura predisposti da Conserve Italia e svolte presso lo stabilimento di destinazione dei prodotti.

Le cooperative si impegnano a conferire a Conserve Italia tutta la produzione programmata e impegnata. Conserve Italia, di contro, si impegna a ritirare tutta la produzione programmata e, qualora il mercato lo consenta, l'assorbimento di ulteriori quantitativi di prodotto anche se la materia prima eccede i programmi concordati nello spirito mutualistico della cooperativa nei confronti dei suoi soci.

L'ASSISTENZA TECNICA PER I SOCI

Conserve Italia si avvale di una propria **struttura agronomica costituita da una ventina di tecnici agronomi** specializzati per tipologia di coltivazione, di due sperimentatori, un referente per la sostenibilità ambientale e le certificazioni e dai Responsabili dei tre Settori coordinati dalla Direzione Produzioni Agricole.

In Conserve Italia l'agronomo svolge oltre all'attività di assistenza, anche

quella sociale, tenendo i rapporti con le cooperative e con la loro base sociale, per coordinare al meglio tutta la filiera. Per il settore orticolo, **gli agronomi operano in rapporto diretto con i produttori** a cui danno un servizio di assistenza tecnica completo, che inizia con la semina (scelta delle varietà e del periodo di semina), continua con l'assistenza agronomica costituita da programmi di difesa fitosanitaria, concimazione, irrigazione e si conclude con la gestione della raccolta, operazione che se fatta troppo in anticipo o in ritardo, può pregiudicare non solo la redditività delle coltivazioni del produttore, ma anche la qualità del prodotto finito. Per questo motivo vengono effettuati continui campioni di maturazione, che permettono di controllarne l'andamento. Raggiunto il momento ideale, i prodotti vengono raccolti con macchine specifiche per ottenere un prodotto di alta qualità.

Per la coltura del pomodoro, lo staff tecnico di Conserve Italia supervisiona l'attività agronomica della coltivazione e coordina, in stretto contatto con le cooperative e i loro tecnici, il ritiro della materia prima. Questa attività è preceduta in fase di programmazione dei trapianti, da una attenta ed oculata pianificazione, volta a massimizzare la qualità del prodotto conferito e un adeguato flusso dei conferimenti compatibili con le capacità giornaliere degli impianti di trasformazione. Per permettere agli stabilimenti di ottenere prodotti ad alto valore aggiunto, lo staff agronomico propone per ogni areale di coltivazione, liste varietali che racchiudano in sé, buone performance produttive e qualitative. Le tipologie di pomodoro coltivate si suddividono in: lungo, tondo, ciliegino e datterino tutte gestite con tecniche agronomiche rispondenti ai Disciplinari di Produzione Integrata.

Da qualche anno Conserve Italia incentiva i produttori agricoli a dotarsi di una certificazione etica GLOBAL G.A.P. GRASP, per offrire ai propri clienti maggiori garanzie di produzioni etiche e di tutela dei lavoratori agricoli coinvolti.



Anche per le coltivazioni frutticole da industria, i tecnici agricoli di Conserve Italia operano in stretto coordinamento con i tecnici agricoli delle singole cooperative socie. La destinazione prioritaria per il mercato fresco delle colture frutticole dei soci di base richiede una struttura di assistenza tecnica specifica, che segue anche le coltivazioni da industria, trasferendo ai Soci le indicazioni e le prescrizioni dei tecnici agricoli di Conserve Italia. A partire dal 2020 agli impianti programmati di frutta (impianti progettati e gestiti esclusivamente per la trasformazione industriale) è stato dedicato un tecnico per garantire un servizio migliore ai produttori coinvolti.

Conserve Italia per ogni settore di produzione Frutta, Pomodoro ed Orticole è in grado, grazie al lavoro costante dei propri tecnici, di vantare per tutte le coltivazioni una **Certificazione di Produzione Integrata** in linea con i disciplinari applicati dalle diverse Regioni. Inoltre, con la mappatura delle aziende, si può avere una **tracciabilità delle materie prime** che inizia dalla semina e si conclude con il confezionamento. L'assistenza tecnica per i soci costituisce uno degli aspetti più qualificanti delle produzioni di Conserve Italia perché permette di realizzare un **controllo completo della filiera produttiva**.

LA SPERIMENTAZIONE AGRONOMICA

Il sistema agricolo nazionale sta vivendo una fase di rinnovamento a seguito dell'applicazione delle nuove politiche comunitarie sempre più stringenti e attente alle tematiche della sostenibilità ambientale e della tutela della salute degli addetti al settore e dei consumatori finali. Per soddisfare queste esigenze l'agricoltura moderna utilizza le nuove tecnologie oggi disponibili come i GPS, la guida assistita, i remote sensing, i marker assisted selection, i DSS (Decision Support System), etc., che rendono possibili lo sviluppo di nuove tecniche agronomiche sia in materia di coltivazioni a produzione integrata sia di coltivazioni a regime biologico.





A partire dalla campagna 2021 è stato attivato da Cassandra Tech s.r.l., spinoff dell'Università di Milano, con cui è nata una collaborazione progettuale, il **servizio di alert patogeni** basato sull'invio di bot Telegram a smartphone e tablet degli agricoltori che hanno aderito all'iniziativa.

A tale servizio è stato affiancato un sistema di diagnostica dello stato nutrizionale delle piante attraverso lo sviluppo di un'applicazione per smartphone, il sistema sarà a disposizione dei produttori di **mais dolce** e **pomodoro** che lo vorranno utilizzare e permetterà il monitoraggio delle coltivazioni in corso e la gestione della nutrizione azotata rateo variabile dei campi.

Lo scopo della sperimentazione agronomica è quello di valutare l'applicazione di queste tecniche e i possibili impatti ambientali, di testare nuove varietà più produttive e redditizie per l'azienda agricola e che al contempo rispondano meglio alle esigenze dell'industria in termini di qualità e di resa.

Tutto ciò è frutto anche delle sinergie e delle collaborazioni con strutture di ricerca pubbliche e private per lo studio di soluzioni agronomiche innovative. Di seguito le attività di sperimentazione condotte nell'arco dell'ultimo triennio:

Progetti di ricerca finanziati

Nel triennio in esame sono stati portati a termine due importanti progetti di ricerca riguardanti l'agricoltura di precisione, finanziati tramite i bandi dei PSR (Piano di Sviluppo Rurale) della Regione Emilia-Romagna, con la partecipazione delle Università degli Studi di Milano e di Genova, con l'obiettivo di avere un sistema operativo di supporto ai trattamenti, alle concimazioni e alle irrigazioni, di valutare gli effetti del cambiamento climatico sulle rese e le possibili strategie agronomiche per mitigarne le conseguenze.

Conservas Italia ha partecipato inoltre come partner ad un progetto di ricerca, recentemente concluso e collaudato, promosso dalla controllata Tera Seeds, finanziato tramite il bando P.S.R. della Regione Emilia-Romagna, con la par-

tecipazione di Ri.Nova società cooperativa, finalizzato alla valutazione, diffusione e introduzione di nuove varietà di pomodoro resistenti a peronospora e alternaria per la produzione di pomodoro da industria a minor impatto ambientale e maggiore salubrità.

Nel corso del 2023 sono stati avviati dei nuovi importanti progetti di ricerca finanziati con i fondi OCM e ai sensi del Regolamento (UE) N. 702/2014 dei Contratti di filiera e di distretto (V bando). In particolare, nell'ambito dell'OCM Reg. UE 2021/2115, tramite A.O.P. F.IN.A.F., per il settennio 2023-2029, è stato messo a punto e consolidato un programma condiviso di innovazione sul tema delle colture ortofrutticole industriali - in particolare il pisello, il pomodoro, il mais dolce, il pesco e l'albicocco - per rendere facilmente accessibili a tecnici, produttori e operatori del settore agroindustriale informazioni chiare e validate, con il fine ultimo di rendere più qualificate le produzioni oggetto d'indagine in risposta alle mutate condizioni climatiche e di mercato.



La sperimentazione di nuove varietà e pratiche colturali innovative sempre più sostenibili, all'altezza degli standard qualitativi e produttivi seguendo le esigenze del mercato e in particolare dell'industria di trasformazione si pongono come obiettivo della ricerca:

- la garanzia della sicurezza alimentare per mantenere ed aumentare in modo sostenibile la produttività e i redditi agricoli grazie all'introduzioni di nuove varietà dotate di resistenza/tolleranza alle principali malattie e fisiopatie;
- l'adozione di pratiche agricole di mitigazione dei cambiamenti climatici individuando soluzioni che rispettino sempre di più l'ambiente e il lavoro degli operatori agricoli attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici di precisione, compreso la raccolta meccanica;
- l'individuazione di metodi di difesa innovativi e alternativi a basso impatto ambientale per ridurre l'impiego di fitofarmaci per produzioni più sostenibili.

Di seguito gli obiettivi della ricerca, articolata su differenti colture, areali di produzione, linee di intervento e di difesa:

- testare e valutare varietà di specie orticole industriali, in particolare pisello, mais dolce, pomodoro, in diversi areali con l'obiettivo di un miglioramento agronomico delle performance agronomiche per i diversi areali di coltivazione. In particolare, si intende identificare le varietà caratterizzate da spiccate caratteristiche di rusticità, resistenti/tolleranti a malattie e fisiopatie, in grado di garantire una adeguata resa, richiedendo un minor utilizzo di trattamenti di prodotti chimici ed irrigui, una maturazione dei prodotti compatta e omogenea, in modo da migliorare la qualità del prodotto finito, attraverso caratteristiche organolettiche orientate al mercato ed apprezzate dai consumatori;
- selezionare nuove varietà di pesche da industria (percoche) resistenti

alle principali fisiopatie e mettere a punto una strategia di difesa sostenibile ed efficace. Risulta quindi strategica la ricerca di varietà dotate di resistenza genetica;

- adottare metodi di difesa e diserbo contro gli stress biotici in colture orticole. Individuare metodi innovativi e alternativi per il contenimento delle principali avversità che interessano le colture orticole: mais dolce, pomodoro e fagiolino. Inoltre, sarà oggetto specifico di indagine la messa a punto di tecniche in grado di contrastare la diffusione delle infestazioni causate dalla famiglia delle Orobanchaceae negli impianti di pomodoro da industria. La ricerca verrà svolta in collaborazione con l'Università della Tuscia di Viterbo, ente che da anni sta conducendo degli studi scientifici per arginare il fenomeno della diffusione di questa infestante;
- applicare sistemi di supporto digitali per una produzione sostenibile delle colture orticole da industria. Promuovere coltivazioni sostenibili applicando sistemi digitali e utili a favorire il trasferimento in azienda di tecnologie innovative per aumentare la qualità delle produzioni orticole da industria e la sostenibilità ambientale e tecnologica attraverso un razionale impiego dei fattori di produzione;
- mettere a punto un sistema per la raccolta meccanica dell'albicocco da industria, utilizzando una macchina derivata dalla raccolta dell'uva da vino.

Per quanto riguarda il progetto finanziato dal MASAF, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nell'ambito dei Contratti di Filiera (vedi paragrafo "il nuovo programma di investimenti avviato dalla Società" a pag. 58, l'attività di ricerca, supportata a livello tecnico scientifico dal Gruppo di Ecofisiologia del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, viene svolta con l'obiettivo di ridurre l'impatto sull'ambiente delle colture

frutticole condotte presso le aziende agricole. In particolare, una riduzione dei consumi idrici e dell'utilizzo degli agrofarmaci.

La ricerca si articola in 3 distinti sotto progetti:

PROGETTO AGROMETEO

PROGETTO FOTO TRAPPOLE

PROGETTO CONTA FRUTTI

Il primo prevede l'installazione di una rete di sensori e stazioni meteorologiche.

La rete di monitoraggio si basa su 3 componenti:

- stazione meteorologica professionale per il monitoraggio delle temperature, umidità, pioggia, velocità del vento e direzione del vento;
- sensore di bagnatura fogliare per la rilevazione delle ore di umidità fogliare;
- sensori di umidità del suolo a doppia profondità.

Tutti i sensori sono autoalimentati mediante batteria e pannello fotovoltaico, localizzati con GPS e monitorati a distanza.

I dati monitorati e rilevati, verranno rielaborati per poter creare modelli previsionali con lo scopo specifico di allertare le aziende agricole solo nel caso di bisogno di intervento irriguo, fitoiatrico. Il sistema di pre-allertamento permette di poter intervenire in anticipo rispetto a possibili eventi atmosferici evitando così possibili danni, o un uso improprio di sostanze chimiche.

Il sistema di allerta verrà gestito in forma digitalizzata tramite una applicazione che verrà data in possesso ai produttori.

Il secondo progetto prevede l'installazione sperimentale di fototrappole con l'obiettivo di ricevere delle immagini di



cattura insetti in base alla coltura nella quale verranno installate i rilevatori, in modo tale da avere un riferimento di numero di insetti catturati con la conseguente elaborazione dei tempi utili per intervenire operativamente al contrasto dei parassiti.

Con la creazione di modelli previsionali e alert digitali sarà possibile fornire indicazioni utili per azioni di difesa mirate ed efficaci alle aziende agricole coinvolte.

Il progetto "Conta frutti" si propone lo sviluppo ed utilizzo di un sistema di intelligenza artificiale per la visione dei frutti presenti in pianta, in modo tale da verificare le produzioni e monitorare l'accrescimento delle fruttificazioni in base alle condizioni agrometeo al fine di ridurre le operazioni di irrigazione e di concimazione, per l'utilizzo mirato delle risorse idriche e degli elementi nutritivi in base alla quantità di prodotto presente sulle piante.

Visite in campo - Inoltre, vengono organizzate periodicamente visite in campo,

nel corso delle quali i tecnici di Conserve Italia e delle cooperative socie e quelli delle ditte sementiere hanno la possibilità di confrontarsi sulle nuove varietà e sui risultati raggiunti.

Questa la situazione dei campi sperimentali attualmente attivi:

CAMPI SPERIMENTALI IN ITALIA - 2023/24			
Coltura	Area Nord	Area Centro	Area Sud
Frutta	3	-	2
Pomodoro	1	2	-
Vegetali	1	-	-
Totale	5	2	2

Divulgazione - I risultati della sperimentazione vengono condivisi con i vari interlocutori della filiera (tecnici delle cooperative e di Conserve Italia, delle ditte sementiere, degli enti di ricerca), attraverso visite in campo,

riunioni tra i diversi reparti aziendali (agronomico, ambiente e ricerca e sviluppo) e la pubblicazione di articoli su riviste specializzate.

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Nel corso delle campagne di trasformazione 2021-2022-2023, mediamente negli stabilimenti di Conserve Italia sono stati trasformati prodotti ortofrutticoli freschi per complessive **564.623 t** (come media dei 3 anni), di cui circa il 90% in conferimento dalle cooperative socie. L'elevata incidenza dei prodotti ottenuti in conferimento dai soci riflette le scelte aziendali volte ad incrementare i rapporti con la base sociale.

Come media delle ultime tre campagne, i prodotti trasformati da Conserve Italia risultano così suddivisi: **67.390 t di frutta, 63.939 t di orticole da industria, 433.294 t di pomodoro.**

Il valore della materia prima trasformata è ammontato, come media degli ultimi 3 esercizi, a **118.908.834 euro.**



	2023/2024		2022/2023		2021/2022	
	QUANTITÀ in ton	VALORE €	QUANTITÀ in ton	VALORE €	QUANTITÀ in ton	VALORE €
MATERIE PRIME						
TOTALE POMODORO	421.970	69.273.293	397.229	50.461.501	480.683	47.984.183
PESCHE PER SCIROPPO	2.906	1.452.637	5.001	1.915.960	4.829	1.982.956
PERE WILLIAMS SCIROPPO	5.313	4.972.913	10.523	5.619.412	4.685	3.958.995
TOTALE FRUTTA SCIROPPO	8.219	6.425.550	15.524	7.535.372	9.514	5.941.951
ALBICOCCHE	8.538	3.883.760	9.757	4.805.975	6.069	3.504.594
KIWI	368	30.068	506	51.628	323	32.294
PESCHE CREMA	6.186	1.859.380	11.949	4.180.474	8.115	2.721.537
PESCHE NETTARINE	11.223	2.859.998	22.618	7.898.301	10.045	3.399.199
PERE ESTIVE CREMA	876	412.560	3.385	697.052	1.822	830.894
PERE WILLIAMS CREMA	4.664	3.197.578	10.205	3.294.709	4.696	3.151.742
PERE INVERNALI CREMA	13	6.064	95	20.619	60	35.073
PERE AUTUNNALI CREMA	4.251	1.888.778	9.841	2.097.879	8.267	3.780.839
MELE CREMA	6.206	1.801.159	9.092	1.903.169	9.738	2.040.394
TOTALE FRUTTA CREMA	42.325	15.939.345	77.448	24.949.806	49.135	19.496.566
PISELLI	9.159	3.391.321	12.559	5.445.933	13.174	4.234.371
FAGIOLINO	2.806	831.425	1.587	395.025	2.516	547.703
FAGIOLO	2.438	3.043.850	1.315	1.463.872	2.845	2.661.558
CECI	725	752.296	968	916.173	3.315	3.081.136
MAIS	30.578	6.525.926	21.339	3.713.448	36.695	4.944.468
EDAMAME	55	68.073	8	7.539	1	1.920
CECIONI	0	0	318	583.872	537	694.992
LEGUMI VARI	18.397	24.930.791	18.246	25.792.228	12.216	14.660.054
SOIA	9	10.813	10	15.500	3	4.650
TOTALE VEGETALI	64.167	39.554.495	56.350	38.333.590	71.302	30.830.852
TOTALE MATERIE PRIME	536.681	131.192.683	546.551	121.280.269	610.634	104.253.552



BACINI DI PRODUZIONE E STABILIMENTI - CAMPAGNA 2023

Localizzazione territoriale delle produzioni rispetto agli stabilimenti di trasformazione

	INC.%<60 KM	INC.%>60 KM
POMODORO		
Pomposa	54	46
Ravarino	32	68
XII Morelli	76	24
Albinia	51	49
Mesagne	10	90
Totale produzione pomodoro	44	56
FRUTTA CREMA		
Barbiano	39	61
Massa Lombarda	40	60
Pomposa	2	98
Totale produzione frutta crema	40	60
MAIS DOLCE		
Alseno	50	50
VEGETALI		
Pomposa	69	31
Alseno	93	7
Totale produzione vegetali	59	41
FRUTTA SCIROPPO		
Pomposa	16	84
Totale produzione sciroppo	16	84
Totale produzione	44	56

Bacini di produzione e stabilimenti

I bacini agricoli di produzione delle materie prime conferite dai soci produttori sono prevalentemente localizzati in prossimità degli stabilimenti di trasformazione.

La localizzazione degli stabilimenti, in posizione baricentrica rispetto ai bacini di produzione dei diversi prodotti dei soci, costituisce un aspetto importante e strategico per le colture più deperibili. Per il pomodoro, i legumi ed il mais è importante che dal momento della raccolta a quello della lavorazione trascorra un tempo limitato, per evitare la degradazione dei prodotti, e per limitare i danni alle materie prime per effetto dell'eccessiva permanenza sugli automezzi. Un altro aspetto importante relativo alla localizzazione delle materie prime in prossimità degli stabilimenti è costituito dal **minor impatto ambientale connesso ai trasporti**.

Per tutti i prodotti che hanno una incidenza ponderale maggiore, quali il pomodoro, la frutta da crema, il mais dolce ed i vegetali, quasi il 45% dei prodotti trasformati da Conserve Italia proviene da aree che distano meno di 60 Km dagli stabilimenti di trasformazione.

La percentuale generale del prodotto trasformato proveniente da bacini di produzione **distanti meno di 60 Km** dagli stabilimenti, rispetto agli anni precedenti, risulta più bassa a seguito di una forte contrazione nella campagna 2023 a causa dell'alluvione nel mese di maggio e delle forti grandinate del mese di luglio, che ha interessato i quantitativi di pomodoro lavorato nello stabilimento di Pomposa (dal 62% al 54%), e in misura più contenuta nello stabilimento di Ravarino (dal 38% al 32%).

Il maltempo registrato nel corso del 2023 ha influito negativamente sul sistema di approvvigionamenti di pomodoro dalle cooperative conferenti locali.

Anche per lo stabilimento di Albinia si registra un calo nella fornitura di pomodoro dai bacini locali (dal 64% al 51%), rispetto alla rilevazione della campagna



2020, a seguito di una minore disponibilità di prodotto dalle cooperative conferenti che storicamente operano nel bacino del grossetano a favore di quelle laziali.

Sulla riduzione della percentuale di provenienza del mais dolce dai bacini locali a quelli distanti più 60 km (dall'82% al 50%) hanno pesato diversi fattori legati alla crisi post Covid e alla guerra in Ucraina. I maggiori costi di produzione agricola hanno spinto molte aziende locali ad orientarsi verso produzioni che in quel periodo hanno subito forti speculazioni con aumenti della domanda e maggiori prezzi di liquidazione (grano e mais da granello).

3.524

U.L.A. di occupati diretti e indotti

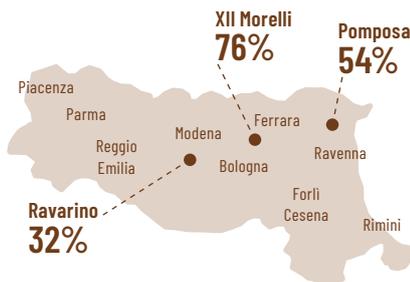
536.681
TONNELLATE
nell'es. 2023/2024

44%
proveniente da bacini
agricoli < 60 km



MATERIA PRIMA
LAVORATA

LOCALIZZAZIONE DEL POMODORO



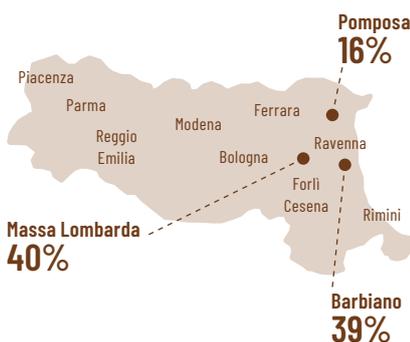
LOCALIZZAZIONE DEL POMODORO



LOCALIZZAZIONE DEL MAIS DOLCE



LOCALIZZAZIONE DELLA FRUTTA



LOCALIZZAZIONE DEI VEGETALI



ANDAMENTO DEI CONFERIMENTI DELLE MATERIE PRIME

Le materie prime trasformate da Conserve Italia provengono prevalentemente dalle cooperative socie.

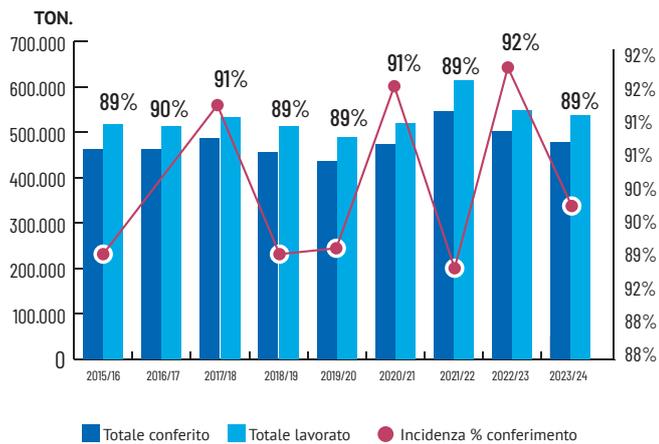
Nel corso degli ultimi 3 esercizi, il conferimento dei soci ai fini del calcolo della prevalenza sul totale di quelle lavorate, che comprende anche altre materie prime in acquisto come carote, cipolle, patate e legumi secchi, ha coperto mediamente il 90% dei prodotti ortofrutti-coli freschi trasformati.

Complessivamente nel 2023/24 le quantità conferite dai Soci sono diminuite di circa il 3% rispetto alle quantità conferite nel 2022/23, a fronte di un calo delle quantità complessivamente lavorate del 2%. Nello specifico, le quantità di pomodoro e vegetali conferite nel 2023/24 sono aumentate rispettivamente del 4% e del 21% in confronto ai dati del 2022/23. Le quantità di frutta conferita, invece, sono calate nello stesso periodo del 50%.

Le quantità lavorate che derivano da approvvigionamenti "non in conferimento" sono state fornite terzi mediante contratti di acquisto.

Conserve Italia acquista anche altri prodotti agricoli, che non vengono prodotti dai soci quali i legumi secchi (ad esempio fagioli e lenticchie) che vengono importati da paesi extra-UE, e succhi concentrati (arancia, pompelmo, ananas, limone) sempre di provenienza extra-UE.

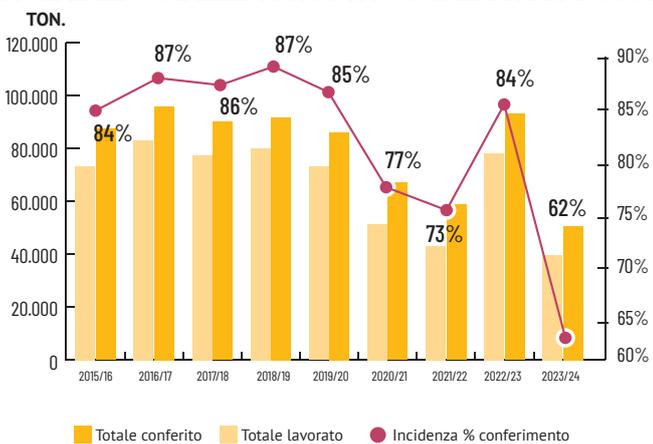
INCIDENZA % DEI PRODOTTI CONFERITI DAI SOCI



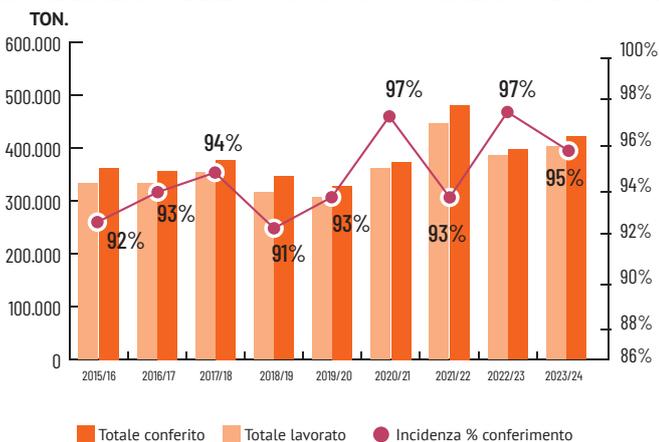
INCIDENZA % DEGLI ORTAGGI CONFERITI DAI SOCI



INCIDENZA % DELLA FRUTTA CONFERITA DAI SOCI



INCIDENZA % DEL POMODORO CONFERITO DAI SOCI



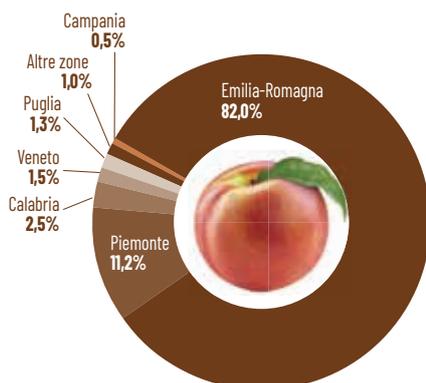


FRUTTA:
Bacini di produzione
e stabilimenti
CAMPAGNA 2023

STABILIMENTI

- 1) Pomposa (FE)
- 2) Barbiano (RA)
- 3) Massa Lombarda (RA)
- 4) San Prospero (BO)

FRUTTA:
provenienza per regione (%)



POMODORO:

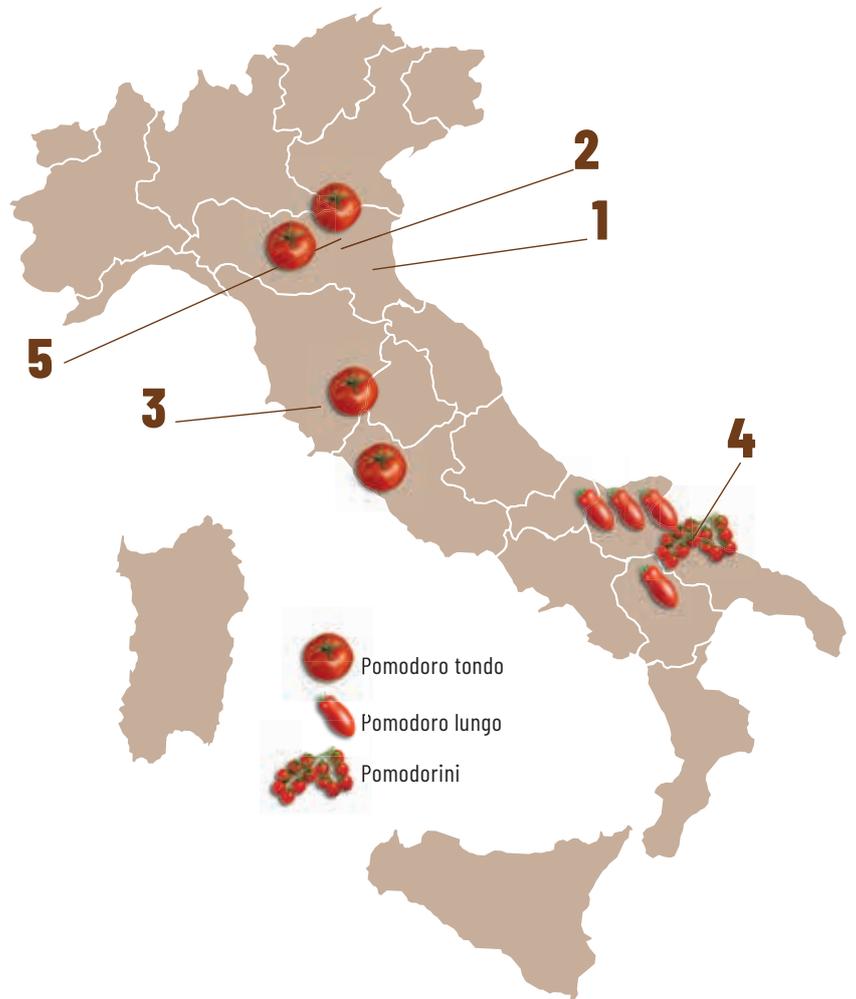
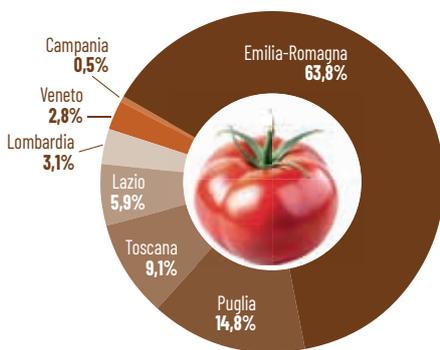
Bacini di produzione e stabilimenti
CAMPAGNA 2023

STABILIMENTI

- 1) Pomposa (FE)
- 2) Ravarino (MO)
- 3) Albinia (GR)
- 4) Mesagne (BR)
- 5) XII Morelli (FE)

POMODORO:

provenienza per regione (%)



VEGETALI:

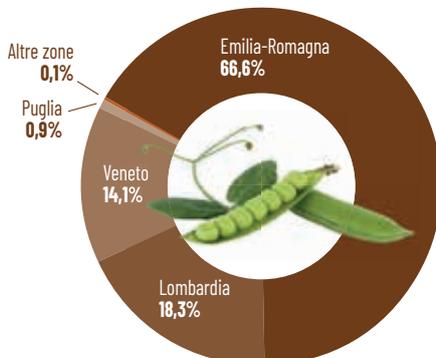
Bacini di produzione e stabilimenti
CAMPAGNA 2023

STABILIMENTI

- 1) Pomposa (FE)
- 2) Alseno (PC)

VEGETALI:

provenienza per regione (%)





OCCUPAZIONE DIRETTA E INDOTTA NELLA FILIERA AGRO-INDUSTRIALE DI CONSERVE ITALIA

Nel corso dell'esercizio 2023/24, Conserve Italia ha trasformato complessivamente **518.284 t** di materie prime (al netto dei legumi secchi in acquisto) che, tradotte in ettari coltivati, sulla base delle rese medie per singola coltura, equivalgono a **13.872 ettari**, di cui **1.992 ettari** di frutta e **11.880 ettari** di colture orticole, così suddivise: 5.552 ettari di pomodoro, 2.160 ettari di mais dolce e 4.168 ettari di piselli, fagioli, fagiolini, ceci ed edamame.

Per valutare la ricaduta a livello agricolo, in termini di lavoro indotto, dell'attività di Conserve Italia, si è considerato l'impiego medio di manodopera per ettaro per le diverse colture. L'indotto è stato tradotto in U.L.A. (Unità Lavoro Anno), equivalente ad addetti fissi. Questo calcolo porta ad una ricaduta in termini di U.L.A. a livello agricolo pari a 1.367 addetti su base annua, che si vanno ad aggiungere al personale di Conserve Italia composto da 847 addetti fissi e 1.310 U.L.A. degli avventizi e dei lavoratori a tempo determinato.

La gestione della filiera agro-industriale di Conserve Italia genera pertanto un indotto in termini di lavoro diretto e indotto pari a **3.524 addetti a tempo pieno**, e non tiene conto dei numerosi collaboratori esterni che a vario titolo partecipano alle attività di carattere logistico-produttivo quali trasporti, pulizie, manutenzioni, attività terziarizzate e dal consumo di materie prime ausiliarie per la produzione ed il confezionamento dei prodotti finiti.

RILEVAZIONE OCCUPAZIONE INDOTTA*

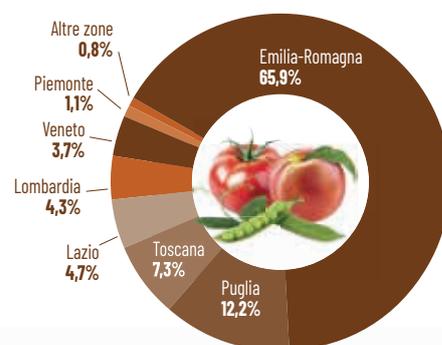
	2023/24	2022/23	2021/22
Frutta da crema (t.)	42.325	77.448	49.135
Ettari (ha) S.A.U.	1.688	2.971	1.864
Ore/ha	500	500	500
U.L.A.	480	844	529
Frutta da sciroppo (t.)	8.219	15.525	9.515
Ettari (ha) S.A.U.	303	568	366
Ore/ha	488	488	488
U.L.A.	84	158	102
Ortaggi (t.)	45.770	38.103	59.086
Ettari (ha) S.A.U.	6.328	5.444	9.145
Ore/ha	48	48	48
U.L.A.	173	148	249
Pomodoro (t.)	421.970	397.229	480.683
Ettari (ha) S.A.U.	5.552	5.227	6.325
Ore/ha	200	200	200
U.L.A.	631	594	719
TOTALE (t.)	518.284	528.305	598.419
Ettari (ha) S.A.U.	13.872	14.210	17.700
U.L.A.	1.367	1.744	1.599

*Per le rese ad ettaro e per le giornate di manodopera richieste dalle singole colture è stato considerato un valore medio standard che non tiene conto delle specificità dei diversi areali e campagne agrarie.

RILEVAZIONE OCCUPAZIONE DIRETTA E INDOTTA	(E.A.U.)
Addetti fissi (1)	847
Lavoratori stagionali e tempo determinato (2)	1.310
Produttori agricoli (3)	1.367
TOTALE	3.524

(1) Addetti a tempo indeterminato in Conserve Italia (Es. 2023/24).
(2) U.L.A. lavoratori stagionali e a tempo determinato in Conserve Italia (Es. 2023/24).
(3) U.L.A. produttori agricoli impegnati nella fornitura di materie prime.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA PER REGIONE (% SUL TOTALE) NEL CORSO DELLA CAMPAGNA 2023





VALORIZZAZIONE DELLA MATERIA PRIMA DEI SOCI

In quanto azienda cooperativa, Conserve Italia ha una missione che pone sempre al centro di ogni sua azione: valorizzare i prodotti conferiti dai soci e offrire loro nuove opportunità di coltivazione in termini di nuove varietà di frutta e ortaggi, di maggiori superfici e quantità di materie prime, assicurando allo stesso tempo la necessaria continuità di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli negli anni.

La continuità delle quantità lavorate è strettamente connessa allo sviluppo commerciale sui mercati interni ed esteri con i prodotti a marca o mediante la fornitura delle private label delle catene della moderna distribuzione.

Conserve Italia ha da sempre puntato sulla politica di valorizzazione dei prodotti con le proprie marche che rappresentano la storia del Made in Italy alimentare e anche nella politica di acquisizioni si è sempre indirizzata verso aziende che avessero marchi di valore sul mercato delle conserve.

La politica di marca richiede una filiera

produttiva efficiente, sicura, affidabile e di qualità.

Nel corso degli ultimi 3 esercizi Conserve Italia ha attivato o messo a punto una serie di attività e di progetti finalizzati alla miglior valorizzazione dei prodotti dei soci, che hanno consentito, o che consentiranno nel breve-medio termine, di migliorare la redditività delle coltivazioni, di allargare e sviluppare le superfici coltivate, di differenziare la gamma delle materie prime prodotte.

Pomodoro, evoluzione negli anni

Nel 2023, Conserve Italia, dopo un periodo di affitto della durata di due anni, ha acquisito la proprietà del complesso aziendale della società O.P.O.E. (Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Europa) di Dodici Morelli di Cento (FE), specializzato nella lavorazione del pomodoro con la produzione di polpe, passate, semi-concentrati e sughi pronti.

Questa operazione, oltre a garantire la stabilità occupazionale dei lavoratori e ad assicurare la continuità produttiva dello stabilimento di Dodici Morelli, ha

consentito a Conserve Italia di incrementare la disponibilità di prodotto e la capacità di trasformazione nell'areale Nord, e soddisfare così le maggiori richieste di pomoderivati. Tutto questo è reso possibile anche dalla struttura commerciale di Conserve Italia, capace con la forza dei suoi marchi (a partire da Cirio per arrivare a Valfrutta e Jolly Colombani) di collocare il pomodoro Made in Italy sul mercato nostrano e, soprattutto su quello internazionale, in continua crescita.

Per quanto riguarda la coltivazione del pomodoro al Sud, lo stabilimento di Mesagne (BR) è specializzato nella trasformazione del pomodoro lungo pelato. L'evoluzione dei quantitativi trasformati nel corso dell'ultimo decennio, circa 60.000 t annue, ha portato l'azienda ad investire risorse in impianti produttivi più moderni ed efficienti, anche con ricadute positive in termini di riduzione dell'impatto ambientale. Dal punto di vista societario Conserve Italia ha consolidato la presenza nel territorio pugliese, con quattro OP socie (La Palma, ha



Conapo, Fimagri ed Apo Foggia), consentendo il raggiungimento del 100% del pomodoro lavorato conferito dai propri soci.

Il progetto pesche gialle da crema e nettarine da crema

Conserve Italia ha promosso il progetto "pesche gialle da crema" per far fronte all'evoluzione varietale della specie, sempre più orientata verso la scelta di frutti appetibili per il mercato del fresco che hanno come caratteristica il colore rosso, ma che sono meno idonei alla trasformazione in succhi. Il progetto è stato avviato nel 2002/03, interessando circa 112 ettari e successivamente nel 2008/09 altri 76 ettari, e una produzione potenziale di circa 6-8.000 tonnellate di frutta. Nel 2015, a distanza di una dozzina d'anni dai primi impianti, Conserve Italia ha rilanciato il progetto per sostituire gradualmente i vecchi impianti e mantenere i quantitativi necessari ai fini produttivi, pari a circa 7.000 t/annue. Oggi le aziende agricole coinvolte sono 53, aderenti a 6 cooperative socie, con una superficie

agricola interessata di complessivi 190 ettari, con rinnovi continui a scadenza contrattuale ogni dodici anni.

Da circa 10 anni viene portato avanti anche il progetto riguardante le nettarine da crema con l'obiettivo di contrastare la riduzione delle superfici di pesche che si sta verificando soprattutto in Emilia-Romagna e di dotarsi di materia prima a polpa gialla per compensare il conferimento di frutti a polpa rossa. Vengono selezionate le varietà migliori in termini di produttività e vengono progettati impianti che si prestano alla meccanizzazione e alla raccolta scendi pianta per una riduzione dei costi di raccolta. Nel 2024, la superficie coinvolta ammonta a **54 ettari**, con 32 aziende agricole coinvolte aderenti a 4 cooperative socie ed una produzione di **3.000 t/annue**.

Progetto per il rilancio delle pesche percoche da sciroppo

Il progetto è stato avviato per rilanciare la coltivazione di pesche destinate alla trasformazione industriale ed è stato realizzato grazie ad accordi pluriannua-

li stipulati con le cooperative e i produttori associati. La coltivazione di varietà selezionate idonee alla trasformazione permettono un abbattimento dei costi culturali e l'ottenimento di prodotti finiti di alta qualità. La scelta delle varietà è stata possibile grazie alla sperimentazione portata avanti dai tecnici di Conserve Italia: sono state scelte cinque varietà (tre di origine francese e due di costituzione italiana) che vengono messe a dimora in impianti di superficie minima di 2 ettari. Successivamente, tra il 2012 e il 2016, sono stati impiantati dei nuovi frutteti. Allo stato attuale ci sono stati abbattimenti per invecchiamento degli impianti, con una riduzione di superficie di circa 60 ettari, con rilancio di nuovi impianti per altri 60 ettari, che andranno a dimora tra la fine del 2024 e l'inizio del 2025.

Sono attivi tre impianti sperimentali per la ricerca di nuove varietà e sperimentazione per il monitoraggio di alcune fitopatologie, due a Bagnacavallo (RA) e uno a Mordano (BO), in collaborazione con Ri.Nova., un centro di saggio e il Servizio Fito-patologico della Re-

gione Emilia-Romagna. Altri due impianti sono attivi in Puglia, presso due aziende Socie di Orogel, per la valutazione delle varietà romagnole per gli areali del Centro-Sud Italia.

Ad oggi la produzione potenziale si attesta a **6.000 t/annue** di pesche, da destinare interamente allo stabilimento di Pomposa (FE). Le aziende agricole coinvolte sono 33, aderenti a 6 cooperative socie, con una **superficie** interessata di **140 ettari**.

Progetto per nuovi impianti di pere Williams da sciroppo

Dopo l'analisi della situazione catastale della base sociale è stato evidenziato un progressivo e repentino invecchiamento delle superfici dedicate alla varietà di pera Williams. Tale situazione avrebbe determinato negli anni successivi un progressivo calo delle quantità di questa varietà, rendendo insufficiente la disponibilità della quota da destinare all'industria dello sciroppo.

Conservas Italia ha promosso nel 2016 un progetto che, attraverso la stipula di accordi di coltivazione pluriannuali con le cooperative socie e i produttori associati, ha permesso il raggiungimento di una **superficie** di circa **98 ettari** di pera Williams e una produzione potenziale di **3.000 t/annue** da dedicare interamente alla trasformazione di frutta in scatola. Le aziende agricole coinvolte sono 47, aderenti a 4 cooperative socie.

Progetto albicocche da crema

Conservas Italia ha promosso il progetto "albicocche da crema" per ridurre la quantità di frutta o purea in acquisto e orientarsi verso la scelta di frutti idonei alla trasformazione industriale con bassa acidità e con un forte carattere di tipicità. Il progetto, avviato nel 2016, coinvolge 80 aziende agricole, aderenti a 7 cooperative, per una **superficie** complessiva di **145 ettari**. A regime, i nuovi impianti garantiranno una produ-

zione potenziale di **4.000 t/annue**.

Inoltre, nel 2020 è stato realizzato un impianto sperimentale dedicato alla completa meccanizzazione delle fasi di potatura, diradamento e raccolta.

Progetto frutta da crema biologica

Per far fronte alle nuove tendenze dei consumatori verso succhi di frutta provenienti da agricoltura biologica, Conservas Italia ha promosso, sostenuto e incentivato la conversione di impianti di frutta da crema, dedicati all'industria, da convenzionale a biologica. Le varietà interessate sono le mele, le albicocche, le pesche e le pere. La **superficie** complessivamente interessata ha raggiunto i **63 ettari** per una produzione potenziale complessiva di **2.000 t/annue**.

A tal proposito, la Società ha realizzato una nuova gamma di succhi di frutta da agricoltura biologica con il marchio Valfrutta BIO.

PROGETTI CONSERVE ITALIA - SITUAZIONE AL 2023

	AZIENDE AGRICOLE COINVOLTE	COOP. COINVOLTE	HA	PROIEZIONE (Ton.)
PESCHE	53	6	190	7.000
NETTARINE	32	4	54	3.000
ALBICOCCHE	80	7	148	4.000
PERCOCHE	41	6	150	6.000
PERE WILLIAMS	47	4	98	3.000
		TOTALE	640	23.000

PESCHE BIO	12	2	22	600
ALBICOCCHE BIO	4	2	7	150
PERE BIO	7	2	16	400
MELE BIO	10	4	18	900
		TOTALE BIO	63	2.050
		TOTALE PROGETTI	703	25.050



NOI SIAMO FILIERA

Con l'obiettivo di informare maggiormente i Soci Cooperatori sulle attività aziendali così da incrementare la consapevolezza e il senso di appartenenza ad una grande filiera cooperativa, Conserve Italia nell'ultimo anno ha avviato il progetto di comunicazione NOI siamo Filiera curato dall'Ufficio Servizi Agricoli e indirizzato alle circa 180 aziende agricole che partecipano ai progetti di filiera per impianti programmati di frutta da industria. L'iniziativa è stata presentata nel corso di un partecipato incontro riservato a questi Soci Cooperatori, tenutosi nel febbraio 2024 presso lo stabilimento di Agrintesa a Bagnacavallo (RA). È stata anche l'occasione per illustrare le novità offerte ai produttori tra quotazioni, incentivi economici, risultati delle attività sperimentali e nuovi programmi di impianto.

Il progetto NOI siamo Filiera si sviluppa nella pubblicazione di un agile magazine bimensile divulgato tramite gruppo WhatsApp e tramite newsletter ai Soci Cooperatori degli impianti programmati, che vengono aggiornati sia con le informazioni tecniche sia con le comunicazioni aziendali anche tramite video diffusi sempre su apposito gruppo WhatsApp. In questi primi mesi in particolare le comunicazioni si sono concentrate sull'avvio del Progetto Agrometeo, sulle previsioni della campagna della frutta estiva e le indicazioni per i conferimenti, sulle novità commerciali e di marketing promosse dall'Azienda per valorizzare la frutta conferita dai Soci Cooperatori.





LE PERSONE E I RAPPORTI CON LA COMUNITÀ

Attraverso la Direzione Risorse Umane e Organizzazione, Conserve Italia è focalizzata sullo sviluppo del proprio capitale umano, in linea con quelle che sono le evoluzioni del business aziendale.

COMPETENZE E BENESSERE DEI LAVORATORI

POLITICA DEL PERSONALE

La valorizzazione del capitale umano e la centralità della persona rappresentano un fattore strategico per il successo dell'Azienda.

A tale scopo Conserve Italia è orientata a:

- creare un ambiente favorevole allo sviluppo delle competenze professionali, che preveda anche interventi formativi mirati;
- attuare una politica delle assunzioni strutturata e che preveda un percorso di inserimento per i neo-assunti;
- assicurare il costante miglioramento delle condizioni di lavoro e di sicurezza.

Attraverso la Direzione Risorse Umane e Organizzazione, Conserve Italia è focalizzata sullo sviluppo del proprio capitale

umano, in linea con quelle che sono le evoluzioni del business aziendale.

La Direzione Risorse Umane e Organizzazione promuove l'integrazione di gruppo in linea con la cultura aziendale, ponendo particolare attenzione alla comunicazione interna come strumento di coinvolgimento del personale nonché come strumento di condivisione della conoscenza.

L'attenzione verso il personale si concretizza nella socializzazione di azioni rivolte a favorire percorsi di crescita e di sviluppo di competenze tecniche e manageriali, con focus e investimenti nella formazione.

Coerente con l'attenzione allo sviluppo del proprio capitale umano, Conserve Italia promuove la creazione di un ambiente di lavoro che risulti efficiente ed efficace dal punto di vista organizzativo, con una definizione di ruoli e una

modalità di lavoro per obiettivi.

Inoltre, consapevole di quanto sia importante favorire la conciliazione dei tempi di vita delle persone, Conserve Italia, nel rinnovo dell'Integrativo aziendale datato 04/10/2023, in accordo con le OO.SS. (Organizzazioni Sindacali) ha inserito azioni dirette di sostegno al reddito, un impegno di sviluppare il Welfare Aziendale e ha interiorizzato nel suo modello organizzativo il lavoro da remoto.

I fattori premianti, allineati alle strategie di business, continuano a tenere conto di parametri economici e gestionali (questi ultimi collegati alla produttività, alla qualità, all'efficienza e al risultato commerciale) e sono costantemente monitorati all'interno di un processo strutturato di misurazione.





2.157

DIPENDENTI IN ITALIA
(numero medio Es. 2023/24)

34.475

ORE DI FORMAZIONE
(Es. 2023/24)

4,74

INDICE DI INFORTUNIO
sulle giornate lavorate
(Es. 2023/24)

Dipendenti per contratto*

2023/2024	Uomini	Donne	Totale
numero di dipendenti (numero totale in HC) di	1.002	1.155	2.157
Dipendente a tempo indeterminato	560	288	848
Dipendente temporaneo	442	867	1.309
numero di dipendenti (numero totale in HC) di	1.002	1.155	2.157
Full-time	999	1.138	2.137
Part-time	3	17	20
2022/2023	Uomini	Donne	Totale
numero di dipendenti (numero totale in HC) di	982	1.163	2.145
Dipendente a tempo indeterminato	533	286	819
Dipendente temporaneo	449	877	1.326
numero di dipendenti (numero totale in HC) di	982	1.163	2.145
Full-time	977	1.146	2.123
Part-time	5	17	22
2021/2022	Uomini	Donne	Totale
numero di dipendenti (numero totale in HC) di	980	1.134	2.114
Dipendente a tempo indeterminato	513	283	796
Dipendente temporaneo	467	851	1.318
numero di dipendenti (numero totale in HC) di	980	1.134	2.114
Full-time	976	1.116	2.092
Part-time	4	18	22

*Dati medi annuali calcolati sull'esercizio

POLITICA DELLE ASSUNZIONI

La politica delle assunzioni intende garantire eguali opportunità a tutti i candidati senza alcun tipo di discriminazione.

Il processo di selezione del personale di Conserve Italia inizia **dall'analisi del fabbisogno professionale** in termini di competenze attese, ovvero dalla definizione delle conoscenze e delle capacità che la figura professionale richiesta deve possedere, rapportate al contesto organizzativo aziendale, e nel rispetto dei principi dell'imparzialità e delle pari opportunità per tutti i soggetti interessati, evitando qualsiasi forma di favoritismo, clientelismo o nepotismo.

Questo porta ad esplicitare i requisiti che i candidati devono possedere (titolo di studio, esperienze lavorative, capacità relazionale e tecnico/professionali, etc.) per le singole posizioni. Le informazioni richieste sono strettamente collegate alla verifica degli aspetti previsti dal profilo professionale e psicoattitudinale, nel rispetto della sfera privata e delle opinioni dei candidati stessi. Una volta esaminati e valutati i curriculum dei potenziali candidati, questi vengono convocati per un colloquio conoscitivo e successivamente per un colloquio di approfondimento, normalmente a carattere più tecnico.

Selezionato il candidato, la Direzione Risorse umane prepara il contratto da far firmare secondo le direttive del DL Trasparenza Dlgs. 104/2022, dove viene descritto in modo dettagliato la retribuzione ed i termini del rapporto di lavoro nella lingua compresa dal lavoratore. Sono descritte anche le regole etico aziendali alle quali attenersi e la gestione dei dati personali che vengono raccolti. Successivamente i nuovi dipendenti vengono invitati a seguire anche i corsi obbligatori su Conserve Italia Academy intitolati "GDPR" ed "Il Codice Etico", per rafforzare la conoscenza e la consapevolezza dei dipendenti verso temi che l'azienda reputa

particolarmente importanti.

Conserve Italia copre le spese di assunzione ed i fornitori, di cui si avvale per alcuni servizi, sono coperti dal CCNL del Commercio, conforme agli standard internazionali e/o alla normativa nazionale sul lavoro.

La Direzione Risorse Umane provvede a compiere delle verifiche periodiche sull'andamento del percorso di inserimento e sul conseguimento degli obiettivi stabiliti, anche in previsione delle trasformazioni a tempo indeterminato dei rapporti instaurati inizialmente a tempo determinato.

Nella trasformazione del rapporto di lavoro a tempo indeterminato negli stabilimenti si cerca di dare seguito a quanto definito dall'Integrativo Aziendale, il cosiddetto principio dei "vasi comunicanti", privilegiando coloro che hanno un contratto di lavoro stagionale, purché in possesso delle competenze richieste.

N. di dipendenti in entrata

2023/24	Uomini	Donne	Totale
< 30	17	18	35
30-50	23	18	41
>50	6	1	7
Totale	46	37	83

2022/23	Uomini	Donne	Totale
< 30	24	14	38
30-50	40	14	54
>50	5	3	8
Totale	69	31	100

2021/22	Uomini	Donne	Totale
< 30	19	10	29
30-50	21	13	34
>50	7	0	7
Totale	47	23	70

N. di dipendenti in uscita

2023/24	Uomini	Donne	Totale
< 30	6	4	10
30-50	16	13	29
>50	25	16	41
Totale	47	33	80

2022/23	Uomini	Donne	Totale
< 30	1	4	5
30-50	10	7	17
>50	19	10	29
Totale	30	21	51

2021/22	Uomini	Donne	Totale
< 30	6	5	11
30-50	18	9	27
>50	25	19	44
Totale	49	33	82



POLITICHE DI ORIENTAMENTO ALL'OCCUPAZIONE

Conserve Italia, condividendo l'approccio dell'Unione Europea in merito all'integrazione fra Imprese, Università, Sistema Formativo, quale importante presupposto per uno sviluppo equilibrato del mercato del lavoro e del sistema economico stesso, promuove iniziative per l'orientamento e l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro.



L'Azienda ha aderito a diverse iniziative formative e didattiche, promuovendo progetti formativi rivolti a giovani, dando disponibilità per la realizzazione di tirocini formativi e di orientamento, nonché supportando, con contributi attivi del proprio personale specializzato e manageriale, iniziative di divulgazione nell'ambito dell'educazione alimentare.

RAPPORTI CON UNIVERSITÀ E ISTITUTI FORMATIVI

Per quanto riguarda i rapporti fra l'Azienda e il sistema della Scuola, Università e Formazione professionale, Conserve Italia ha siglato convenzioni per lo svolgimento di tirocini di orientamento e formazione.

I diversi tirocini sono stati attivati in varie aree aziendali, tra cui in particolare modo il laboratorio analisi, la ricerca e sviluppo, la produzione, sistemi informativi ed il marketing, rivelandosi uno strumento utilissimo per formare e, successivamente, inserire alcune figure all'interno degli organici aziendali.

Fra le strutture universitarie con le quali Conserve Italia collabora si possono annoverare, in particolare l'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e l'Università Cattolica del Sacro Cuore - sede di Piacenza.

In Conserve Italia, inoltre, proseguono le iniziative di collaborazione con vari Istituti scolastici per l'attivazione dell'alternanza scuola-lavoro e altri progetti che coinvolgono gli studenti quali CFP Cesta, ITS Tech & Food ed Irecoop; con quest'ultimo ente di formazione (diretta espressione di Confcooperative) Conserve Italia fa parte del comitato tecnico-scientifico per la preparazione dei corsi formativi. Infine, Conserve Italia valuta costantemente la creazione di progetti di informazione e formazione con i medesimi istituti per promuovere il marchio e contribuire alla formazione di giovani diplomati con l'obiettivo di un futuro inserimento nell'organizzazione aziendale.

Tasso di turnover nel triennio

2023/24	Uomini	Donne	Totale
rapporto tra dipendenti in uscita e totale dipendenti	2%	2%	4%
rapporto tra dipendenti in entrata e totale dipendenti	2%	2%	4%
2022/23	Uomini	Donne	Totale
rapporto tra dipendenti in uscita e totale dipendenti	1%	1%	2%
rapporto tra dipendenti in entrata e totale dipendenti	3%	2%	5%
2021/22	Uomini	Donne	Totale
rapporto tra dipendenti in uscita e totale dipendenti	2%	2%	4%
rapporto tra dipendenti in entrata e totale dipendenti	2%	1%	3%



COMUNICAZIONE INTERNA E FORMAZIONE

Nell'aprile 2022, dopo diversi mesi di analisi e preparazione, è partito il **Progetto di Comunicazione Interna ed Engagement**. Il progetto è stato concepito con l'obiettivo di dare alla comunicazione interna di Conserve Italia una sua propria riconoscibilità e una struttura chiara e funzionale, garantendo allo stesso tempo a tutti i dipendenti l'accesso a informazioni aggiornate.

La scelta del nome **"Noi Siamo Conserve"** sottolinea l'importanza e la centralità delle Persone, evidenziando il principale obiettivo di questo progetto: accrescere il senso di appartenenza all'Azienda.

Svolge in tal senso un ruolo fondamentale la condivisione dei valori e dei principi aziendali per favorire un clima positivo e di fiducia reciproca, dove le Persone siano sempre più coinvolte e informate su tutti gli aspetti della vita della cooperativa.

La missione di semplificazione dei processi attraverso la circolazione dell'informazione, unita al lancio di numerose iniziative per i Dipendenti, hanno rafforzato negli ultimi anni la concreta sensazione di partecipazione, di "Essere Conserve", riducendo le distanze tra le funzioni aziendali e tra Sede e Siti produttivi.

La comunicazione, definita nei contenuti da un piano editoriale, è multicanale e multi-strumento, prevalentemente digitale, e utilizza diverse piattaforme per raggiungere l'intera popolazione aziendale in modo efficace e tempestivo. L'obiettivo è quello di assicurarsi che tutte le persone siano sempre informate e partecipi delle iniziative e dei successi di Conserve Italia.

I buoni risultati complessivi rilevati a seguito del lancio di Noi Siamo Conserve hanno fatto sì che nell'anno 2023 il progetto fosse replicato anche nelle due società controllate Conserve France e Juver Alimentacion.

Conserve Italia è convinta che, lavorando unitamente al fine di migliorare la comunicazione interna, sia possibile rendere il luogo di lavoro ancora più positivo, trasparente e coinvolgente

per tutti. In linea con la politica del personale, che vede nella comunicazione interna uno strumento strategico per lo sviluppo delle proprie risorse, vengono organizzati momenti di incontro per promuovere lo scambio di informazioni, l'aggiornamento e il coinvolgimento a diversi livelli dell'organizzazione.

Conserve Italia si attiva al fine di favorire lo sviluppo e la crescita di tutti i propri collaboratori e attua, in tale ottica, programmi di formazione e addestramento al fine di mantenere le competenze e accrescere e valorizzare la professionalità degli stessi.

Ai fini della definizione e strutturazione dei piani di formazione, Conserve Italia effettua annualmente un'analisi dei bisogni formativi aziendali, coinvolgendo i responsabili di funzione e i Direttori di stabilimento, tenendo in debita considerazione anche i suggerimenti delle rappresentanze dei lavoratori.

Tale analisi permette alla Direzione Risorse Umane di definire i piani formativi articolati per tipologia di attività (trasversale o specifica), stabilendo gli obiettivi, i principali contenuti, la durata, i partecipanti e la docenza (interna o esterna) per ogni corso.

Il piano formativo e il relativo budget vengono approvati dalla Direzione Generale.

Per **formazione trasversale** si intendono gli interventi formativi rivolti a persone appartenenti a più aree organizzative, da cui sono emersi bisogni formativi comuni e condivisi.

È il caso di corsi relativi a tematiche quali la qualità, l'informatica, la sicurezza sul luogo di lavoro, le lingue straniere, etc. In particolar modo, negli ultimi tre esercizi è stata data continuità alla formazione linguistica con l'organizzazione di corsi collettivi di inglese, francese, spagnolo e tedesco. Per i dirigenti si è intervenuti, invece, con programmi di formazione individuale.

La **formazione specifica** si riferisce alle esigenze formative specifiche della singola funzione o del singolo stabilimento. È finalizzata normalmente allo sviluppo di competenze tecniche e/o scientifiche.

Nel corso del triennio quasi tutti i re-

parti aziendali sono stati coinvolti in iniziative mirate alle peculiarità delle rispettive esigenze.

Il **progetto Academy** digitale di Conserve Italia è stato fortemente potenziato. Dal punto di vista informatico, è stato messo a disposizione di tutti gli utenti il pacchetto Office 365, che offre la possibilità di approfondire tutti i maggiori strumenti lavorativi introdotti nell'ultimo triennio come Outlook, Power Point, Excel, Word (incluse anche le versioni online). Dal punto di vista della sicurezza obbligatoria è stato pubblicato il pacchetto sulle prime 4 ore del modulo generale in modo che ne potesse usufruire il maggior numero possibile di dipendenti, seguendo i vari moduli anche in momenti diversi della giornata o della settimana, rendendo in questo modo la formazione sulla sicurezza maggiormente consapevole, flessibile e coinvolgente.

Dal 2021 è stato possibile creare nuovi contenuti e costruire corsi interni basati sul know-how dei nostri colleghi, come ad esempio il corso sul codice etico e sui principi di igiene e sicurezza alimentare.

Infine, nel 2024, si è proseguito ed ampliato il percorso volto a creare un nuovo modello organizzativo per la formazione. Si tratta di un nuovo approccio di autoapprendimento che è stato creato attraverso pillole formative di autovalutazione su alcune competenze, quali ad esempio la comunicazione efficace e la leadership. L'autovalutazione, proposta sull'Academy, consiste in una serie di domande pratiche riguardanti la competenza in oggetto, domande volte a verificare se la persona si senta confidente in tutti gli aspetti o solo in alcuni. Una volta terminato, viene fornita allo studente un'analisi delle risposte e dell'andamento rispetto alla competenza ed infine vengono elencati i corsi che potrebbe seguire per approfondire eventuali lacune riscontrate. Conserve Italia ha infatti preparato dei percorsi formativi in modo che lo studente possa scegliere se seguire solo le pillole proposte su un determinato argomen-



to oppure ripassarlo per intero. Questo nuovo approccio è comunque volto a creare un sistema formativo misto, dove approcci formativi classici si intrecciano in sinergia con i più innovativi sistemi formativi (remoto, asincrono, webinar, live streaming, pillole formative). Infatti, al termine del percorso è stato proposto, a chi avesse effettuato l'autovalutazione, una formazione esperienziale sul tema della comunicazione efficace attraverso il metodo della Lego Serious Play. L'esperienza è stata molto apprezzata e si è dimostrata utile per capire meglio nella pratica alcuni argomenti, come la comunicazione non verbale, la collaborazione, il comunicare in modo efficace... in modo maggiormente coinvolgente e concreto.

RELAZIONI INDUSTRIALI

Le relazioni industriali sono gestite dalla Direzione Risorse Umane e Organizzazione nell'ottica dello scambio e miglioramento continuo derivante dal confronto tra le parti.

A ottobre 2023 è stato sottoscritto il nuovo Accordo Integrativo aziendale che, oltre a confermare la rilevanza e l'importanza del modello di relazioni industriali che si è affermato in ambito aziendale, definisce un sempre maggiore coinvolgimento delle parti, a partire dal Premio Legato ad Obiettivi (retribuzione variabile), alle varie commissioni aziendali, al Comitato Aziendale Europeo (CAE) e al sistema di welfare aziendale.

L'impianto del sistema PLO (Premio Legato ad Obiettivi) che si pone come obiettivo il miglioramento continuo di efficienza produttiva, qualità del prodotto e risultati di mercato e sostenibilità ambientale, con il rinnovo dell'Integrativo aziendale è stato confermato nella sua interezza perché ritenuto ormai strumento consolidato e funzionale al miglioramento continuo dal punto di vista dell'efficienza, della qualità del prodotto e del processo e della sostenibilità.

Gli accordi aziendali includono un'attenzione ai temi della sicurezza e tutela

dell'ambiente intesi come valori prioritari ed elementi di eccellenza.

Tra gli elementi di maggior valore inseriti nel rinnovo dell'Accordo Integrativo spicca l'impegno dell'Azienda in un'ottica di contrasto all'illegalità. Conserve Italia si è fatta carico, inoltre, di promuovere l'adesione alla Rete anche presso le cooperative associate e le aziende agricole della filiera.

La Società è consapevole che il fattore umano costituisce un elemento competitivo fondamentale per le aziende. Per questo motivo, oltre a puntare al miglioramento della conciliazione dei tempi di lavoro e vita dei dipendenti e a porre attenzione alla formazione del personale e al rispetto delle pari opportunità, l'Azienda metterà a disposi-

zione dei suoi lavoratori un sistema di 'welfare contrattuale' che consentirà a ciascuno di scegliere in maniera individuale e discrezionale il premio da convertire in servizi.

Il CAE, il Comitato Aziendale Europeo, regolamentato dall'accordo del 2013 ancora valido perché tacitamente rinnovato, in linea con le direttive della Comunità Europea, si riunisce annualmente con lo scopo di migliorare l'informazione, la consultazione e il confronto nelle imprese e nei consorzi di imprese di dimensione comunitaria, cioè imprese di importanti dimensioni e aventi sede in almeno tre paesi europei.

2023/2024	ore di formazione per dipendente			ore medie di formazione per dipendente		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	40	0	40	2	0	2
Impiegati e quadri	2.422	2.820	5.242	12	12	12
Operai / altro	15.497	13.896	29.193	20	15	17
Totale	17.959	16.516	34.475	18	14	16
2022/2023	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	288	0	288	11	0	11
Impiegati e quadri	2.593	2.879	5.472	13	13	13
Operai / altro	13.604	11.982	25.586	18	13	15
Totale	16.485	14.861	31.346	17	13	15
2021/2022	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	331	0	331	11	0	11
Impiegati e quadri	4.584	4.453	9.037	23	21	22
Operai / altro	13.986	9.488	23.474	19	10	14
Totale	18.901	13.941	32.842	19	12	16

DIVERSITY E PARI OPPORTUNITÀ

Come già dichiarato nel Codice Etico, Conserve Italia promuove principi di uguaglianza e pari opportunità e si impegna a creare un ambiente di lavoro privo di qualsiasi tipo di discriminazione, sottolineando l'importanza della diversità.

Il Gruppo crede fortemente in una collaborazione tra generi, età e competenze differenti come valore aggiunto nella realizzazione della mission d'impresa, creando team di lavoro eterogenei e seguendo un equo metodo di valutazione in tutti i processi di assunzione e produzione interni.

Nel 2023, con Conserve Italia Academy, il tema dell'inclusione e della parità di genere si è approfondito e diffuso attraverso la formazione. Si tratta di un percorso formativo pubblicato su Conserve Italia Academy attraverso 12 pillole for-

mative riguardanti 4 tematiche fondamentali: 'Stereotipi e Pregiudizi', 'Diversità, equità ed inclusione', 'Linguaggio Rispettoso' e 'Discriminazioni'. I video e le slide che sono stati pubblicati sono frutto di un lavoro a 4 mani tra l'azienda e la Fondazione Libellula (il partner scelto da Conserve Italia), un'impresa sociale che si occupa di contrastare gli stereotipi, le discriminazioni e la violenza di genere. L'intento è stato quello di creare un percorso su misura che potesse essere più ampio e aperto possibile e che potesse far riflettere su tutti quei pre-

giudizi, comportamenti e modi di dire che, per la maggior parte, sono frutto di costrutti sociali. È stato un modo per far riflettere le persone su loro stesse e su tutte quelle parole e quelle azioni che mettono in pratica senza avere la consapevolezza delle loro origini e di quanto queste possono avere delle conseguenze anche negative sulle persone che le ricevono.

Di seguito si riporta una sintesi circa la composizione dell'organico della Società nel triennio di rendicontazione





Gruppi di età

2023/24	UdM	<30			30 - 50			>50			Totale		
		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	n	0	0	0	6	0	6	19	0	19	25	0	25
Impiegati e Quadri	n	15	24	39	93	116	209	96	89	185	204	229	433
Operai	n	146	125	271	302	396	698	325	405	730	773	926	1.699
Totale	n	161	149	310	401	512	913	440	494	934	1.002	1.155	2.157

Gruppi di età

2022/23	UdM	<30			30 - 50			>50			Totale		
		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	n	0	0	0	5	0	5	21	0	21	27	0	27
Impiegati e Quadri	n	16	25	41	90	111	201	95	78	173	201	214	415
Operai	n	134	117	251	306	405	711	314	426	740	754	948	1.702
Totale	n	150	142	292	402	516	918	430	504	934	982	1.163	2.144

Gruppi di età

2021/22	UdM	<30			30 - 50			>50			Totale		
		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	n	0	0	0	5	0	5	24	1	25	29	1	30
Impiegati e Quadri	n	17	23	40	88	113	201	93	74	167	198	210	408
Operai	n	142	103	245	327	415	742	284	405	689	753	923	1.676
Totale	n	159	126	285	420	528	948	401	480	881	980	1.134	2.114

Totale membri del consiglio di amministrazione per fascia di età	UdM	2023/24		
		Uomini	Donne	Totale
< 30	n	0	0	0
30-50	n	1	1	2
> 50	n	15	2	17
Totale	n	16	3	19



SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Conserve Italia è attenta agli aspetti di Igiene e Sicurezza sul lavoro e, attraverso la responsabilizzazione diretta dei Direttori di stabilimento, impegnata per il miglioramento continuo.

Mediante l'analisi e la valutazione dei rischi, degli infortuni e dei mancati infortuni, effettuate insieme ai preposti e ai lavoratori, vengono individuati gli interventi ed elaborati i piani di miglioramento. Sono costantemente realizzati controlli e interventi su attrezzature, impianti e fabbricati al fine di migliorare la sicurezza nell'ambiente di lavoro.

L'organizzazione del lavoro e le Procedure Operative di Sicurezza vengono continuamente monitorate e aggiornate, così come la formazione e gli aggiornamenti per il corretto comportamento e utilizzo delle attrezzature e per il rispetto di tali Procedure.

La Società gestisce in maniera capillare e puntuale la salute e sicurezza sul luogo di lavoro, tramite il controllo in ogni sito aziendale di un Responsabile del Servizio di Prevenzione e Pro-

tezione (RSPP) interno, ove necessario anche uno o più Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP), dei preposti, del medico competente del lavoro e dei Responsabili dei lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Il team, insieme al Direttore di stabilimento che ne ha la responsabilità in primis, gestisce e coordina il sistema di gestione, dall'analisi dei rischi ai Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), dalla valutazione dei mancati infortuni alle indagini sugli infortuni rilevanti nella logica del miglioramento continuo, volto a garantire un livello di salute e sicurezza per i lavoratori sempre maggiore. L'osservanza delle normative sui luoghi di lavoro è un impegno costante e fonte di investimenti continui.

Allo scopo di essere più vicini ai dipendenti e attenti alla loro salute psicofisica, dal 2023 Conserve Italia ha organizzato, con il team della comunicazione

interna, corsi di yoga aperti a tutti i colleghi di San Lazzaro. L'iniziativa è stata molto apprezzata e si è rivelato un ottimo aiuto per il miglioramento della postura e la gestione dello stress lavoro correlato. Allo stesso tempo, nello Stabilimento di Pomposa sono stati svolti corsi sulla gestione delle problematiche muscolo scheletriche, fondamentali per gli operai in produzione che hanno trovato sollievo e supporto nei suggerimenti del medico competente.

In ogni sito, Conserve Italia segue diversi processi volti a:

- valutare i rischi e definire azioni per mitigarli o eliminarli: l'analisi ed identificazione dei rischi viene effettuata e aggiornata periodicamente tramite la redazione del Documento di Valutazione Rischi (DVR) da parte dell'RSPP, in concomitanza con il Direttore di stabilimento e una società esterna specializzata;



- analizzare e definire le mansioni per la sorveglianza sanitaria, tramite un adeguato sistema di monitoraggio del personale che svolge tali attività;
- definire i ruoli necessari di abilitazioni o patenti, supportando una formazione costante e abilitazioni in piena regola;
- valutare e definire le azioni da intraprendere per l'interferenza al lavoro con personale esterno;
- analizzare i mancati infortuni per attivare le necessarie azioni correttive;
- svolgere indagini sugli infortuni avvenuti per definire le cause e poterle così prevenire. Ogni qualvolta capita un infortunio, in Conserve Italia è prevista un'indagine approfondita sulle dinamiche dell'incidente, realizzata tramite continui sopralluoghi sul luogo interessato, interviste ai testimoni e alla/e persona/e che hanno subito l'incidente;
- fare le visite mediche a tutto il personale per l'idoneità al lavoro e le visite periodiche;
- formare e aggiornare tutto il personale in materia di salute e sicurezza sul lavoro sia per quel che riguarda le tematiche generali sia per quelle tecnico/specifiche. L'Azienda e l'RSPP collaborano e aggiornano continuamente gli RLS al fine di monitorare le procedure di salute e sicurezza di tutti i lavoratori, oltre a garantire corsi di formazione e aggiornamento sui rischi, norme previste dalla legge, utilizzo dei DPI e procedure di sicurezza interne.

Inoltre, è previsto un incontro annuale tra i vari RLS per dar modo di confrontarsi e condividere le proprie competenze ed esperienze, al fine di migliorare la conoscenza, la partecipazione e l'armonizzazione nei diversi siti produttivi.

L'IMPORTANZA DEI SINGOLI

Di particolare rilievo è la partecipazione diretta del lavoratore in ambito sicurezza e igiene del lavoro e per quanto concerne le tematiche ambientali, il

coinvolgimento attivo tramite le segnalazioni effettuate ai responsabili ed eventualmente al servizio Prevenzione e Protezione, al Medico Competente o addirittura compilando l'apposito modulo presente nella cassetta dedicata a interventi per il personale (anche in modalità anonima).

Conserve Italia predispone informative e circolari scritte e grafiche per dare un supporto ulteriore a tutti i dipendenti per poter conoscere e seguire tutte le procedure e azioni necessarie e obbligatorie per garantire la propria e la salute e sicurezza dei colleghi.

I dipendenti possono riportare episodi di infortunio o mancato infortunio eseguiti dai preposti (produzione, manutenzione, logistica, etc.) in cui successivamente viene eseguita una vera

indagine, ai fini di scongiurare il ripetersi della situazione pericolosa o che ha causato l'incidente.

Nelle riunioni sindacali e nelle riunioni periodiche della sicurezza si prende nota delle esigenze, dei consigli, delle richieste dei lavoratori tramite gli RLS che, previa valutazione da parte della Direzione, sono inseriti nel "programma degli interventi" previsti dal D.Lgs. 81/08.

All'interno dell'Azienda sono presenti procedure per verificare le linee di produzione che hanno eseguito manutenzioni preventive e straordinarie.

Al termine dell'esecuzione dei lavori i preposti di manutenzione e produzione verificano che i sistemi di sicurezza siano attivi in tutta la linea e che siano state installate protezioni e carter.



Periodicamente, vengono effettuate una serie di verifiche di vigilanza ai diversi elementi di lavoro presenti in ogni stabilimento, tra cui:

- i sistemi di sicurezza delle macchine utensili delle officine meccaniche;
- le scale portatili (scalini, apertura, integrità);
- attrezzature di sicurezza, attrezzature antincendio e di primo soccorso;
- imbracature, linee vita e attrezzature di recupero in spazi confinati e per lavori in quota, verificate da ditte esterne specializzate.

Le statistiche degli infortuni sono importanti per verificare come intervenire per migliorare la situazione effettuando interventi tecnici o organizzativi.

Molto importante è la formazione, particolarmente specifica ed eseguita in base alla mansione di competenza.

Negli ultimi anni Conserve Italia ha implementato un ulteriore corso di formazione erogato dal Medico Competente e dal fisioterapista, volto a formare i lavoratori e le lavoratrici che hanno problemi muscolo-scheletrici. Questa formazione aiuta il lavoratore ad eseguire semplici esercizi fisici dedicati e a mantenersi in forma.

Per **l'esercizio 2023/24**, il tasso di infortuni sul lavoro si è attestato su un ottimo livello (**4,74**), in riduzione rispetto agli esercizi precedenti.

Di fianco il dettaglio relativo agli infortuni per il triennio 2023/24, 2023/22, 2022/21.

Mediante la partecipazione diretta dei lavoratori alla valutazione dei rischi e all'analisi degli infortuni e mancati infortuni, si pone l'obiettivo di ridurre la gravità e migliorare i livelli di sicurezza. Vengono esaminate le scelte tecniche e organizzative, con aggiornamento delle conoscenze operative.

Inoltre, tramite la formazione, viene stimolata la sensibilità dei lavoratori verso comportamenti corretti e attenti. Ogni stabilimento ha diversi formatori qualificati ai sensi dell'art. 6 del D.Lgs. n. 81/08 e smi. Durante la riunione pe-

2023/24	Conserve Italia
Il numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0
Il numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	1
Il numero di infortuni sul lavoro registrabili	72
di cui in itinere (*)	5
di cui sul lavoro	67
Ore lavorate	3.040.286
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0,066
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	4,736
2022/23	Conserve Italia
Il numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0
Il numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	1
Il numero di infortuni sul lavoro registrabili	77
di cui in itinere (*)	7
di cui sul lavoro	70
Ore lavorate	2.947.655
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0,068
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	5,224
2021/22	Conserve Italia
Il numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0
Il numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	1
Il numero di infortuni sul lavoro registrabili	79
di cui in itinere (*)	5
di cui sul lavoro	74
Ore lavorate	2.995.456
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0,067
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	5,275

(*) inclusi gli infortuni derivanti da infortuni in itinere solo quando il trasporto è stato organizzato dall'organizzazione

riodica di sicurezza presso gli stabilimenti, vengono analizzati i risultati della sorveglianza sanitaria e degli interventi tecnici e organizzativi adottati. Si analizzano i fabbisogni formativi e le attività di miglioramento. I progetti formativi e i piani di attuazione degli interventi vengono effettuati prevalentemente nel periodo invernale e primaverile. La casistica degli infortuni è molto variabile, sia riguardo alla causa che alle modalità, rendendo difficile l'individuazione di interventi tecnici preventivi. Si rende necessaria un'attività di

aggiornamento delle procedure, con il coinvolgimento, l'informazione e la formazione estesa. Gli interventi formativi per i lavoratori sono organizzati, come previsto dalla legge, in base ai rischi e alle competenze richieste per le specifiche mansioni, oltre alle responsabilità previste per il ruolo. La condivisione delle soluzioni per i diversi interventi, grazie anche alla collaborazione dei lavoratori preposti, favorisce un atteggiamento costruttivo e collaborativo per la prevenzione.



TUTELA DEI DIRITTI UMANI

Conserve Italia riconosce l'importanza della responsabilità etico/sociale all'interno del proprio business e si impegna costantemente a garantire un ambiente di lavoro basato sul pieno rispetto dei diritti umani.

Inoltre, al fine di assicurare che l'attività di approvvigionamento di beni e servizi sia conforme ai valori etici adottati dal Gruppo, specialmente con riferimento a quei fornitori che operano in paesi a rischio significativo per la tutela dei diritti umani (quali Asia, Nord Africa, Centro e Sud America e Cina), Conserve Italia richiede espressamente ai propri fornitori di aderire ai principi della responsabilità sociale riportati all'interno del Codice Etico di Condotta nel Commercio e di seguito richiamati:

Discriminazione

In tutti i processi aziendali relativi alla gestione delle risorse umane (quali, ad esempio, la fase di selezione del personale, la concessione di benefit e promozioni, i salari, etc.), deve essere valutata la capacità personale di ogni singolo individuo ed evitata qualsiasi tipologia di discriminazione di genere, età, religione, stato civile, razza, casta, stato sociale, malattia, disabilità, gravidanza, nazionalità, etnia, origine, orientamento sessuale, appartenenza a gruppi politici o sindacali o altre caratteristiche personali. Inoltre, deve essere garantito uguale salario minimo a parità di mansione.

Inoltre, a dimostrazione dell'impegno profuso nel garantire il rispetto dei principi etici-sociali lungo l'intera filiera, Conserve Italia inserisce all'interno degli accordi commerciali significativi, ad esempio con clienti e fornitori, clausole relative al rispetto dei diritti umani. Ad oggi, la Società non ha riscontrato alcun episodio di discriminazione all'interno del contesto lavorativo.

Lavoro infantile o lavoro minorile

I fornitori non devono utilizzare o favorire l'utilizzo del lavoro infantile e minorile, rispettando tutte le leggi e le normative applicabili in materia. In particolare, devono garantire, con evidenze documentali, che siano assunti unicamente lavoratori con l'età minima legalmente applicabile e in ogni caso non inferiore ai 15 anni, accuratamente verificata e documentata. L'interesse dei minori deve essere perseguito e tutelato, incluso il diritto all'istruzione, senza influenze o ritorsioni di qualsiasi entità. Se le leggi locali permettono l'occupazione di giovani lavoratori, la mansione deve essere proporzionata all'età e devono essere adottate misure che evitino lavori notturni e situazioni pericolose, rischiose o nocive, che potrebbero compromettere la salute, la sicurezza o l'integrità morale dei minori.

Molestie, trattamenti disumani e abusi

La dignità della persona deve essere sempre tutelata. Deve essere garantito, inoltre, che i lavoratori non siano sottoposti a molestie, abusi fisici, sessuali, verbali, psicologici o ad intimidazioni. Eventuali abusi di ogni tipo devono essere investigati e devono essere puniti secondo quanto previsto dalla legislazione nazionale o locale. Il lavoratore deve poter denunciare l'abuso senza subire ripercussioni.

Libertà di scelta del lavoro e divieto di lavoro forzato o obbligato

Il lavoro deve essere una libera scelta e non effettuato sotto minaccia di sanzioni o volto a riscattare debiti. L'utilizzo di lavoro forzato o obbligato, compreso il lavoro di carcerati in conformità con leggi o regolamenti nazionali, è vietato in tutte le sue forme. I lavoratori non devono lasciare documenti d'identità o depositi in denaro per ottenere e/o conservare il posto di lavoro. Deve essere garantito il diritto di porre fine al rapporto di lavoro, nel rispetto del preavviso concordato e senza dover rinunciare al salario maturato. Al termine del turno di lavoro il lavoratore deve poter lasciare il luogo di lavoro.

Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva

Deve essere garantito che tutti i lavoratori possano avere rappresentanze sindacali e partecipare alla contrattazione collettiva; nel caso in cui ciò non sia consentito dalla legge, occorre prevedere che i lavoratori possano comunque essere rappresentati nei negoziati. Queste attività devono essere legittime. I rappresentanti dei lavoratori devono essere liberamente eletti e non devono essere penalizzati per questo ruolo.

* Ad oggi, la Società non ha riscontrato alcun episodio di discriminazione all'interno del contesto lavorativo.

GESTIONE SOSTENIBILE ED ETICA DELLA CATENA DI FORNITURA

Conserve Italia gestisce in maniera sostenibile la propria catena di fornitura anche dal punto di vista etico.

Ai fornitori viene richiesto di ottemperare alle direttive del Codice Etico e del Codice di Condotta nel Commercio di Conserve Italia e questo aspetto viene formalizzato anche a livello contrattuale. **Nei confronti dei propri fornitori Conserve Italia ritiene necessario realizzare rapporti di partnership impegnandosi a:**

- promuovere relazioni durature fondate sulla reciproca correttezza e collaborazione;
- agire con trasparenza e garantire i pagamenti.

Anche la partnership con i fornitori ricerca soluzioni di co-progettazione che permettono di migliorare le caratteristiche dei prodotti finiti.

FORNITORI DI BENI

Nell'esercizio 2023/24 la spesa totale

delle forniture è ammontata a 306 milioni di euro, per un totale di 299 fornitori. Come si evince dalla tabella di seguito riportata, gli acquisti sul territorio nazionale rappresentano la porzione di spesa più significativa per Conserve Italia, pari al **91,2%** sul totale.

2023/24	Italia	UE	Extra-UE	Totale
Beni acquistati (migliaia €)	279.128	16.614	10.335	306.077
Beni acquistati (%)	91,2%	5,4%	3,4%	100,0%





FORNITORI DI SERVIZI

Oltre all'acquisto di materiali di consumo Conserve Italia è un importante acquirente di servizi che abbracciano diversi campi:

- servizi di manutenzione agli impianti;
- servizi di movimentazione e logistica delle materie prime e dei prodotti finiti;
- servizi di raccolta delle materie prime;
- acquisto di media pubblicitari, ricerche di mercato, servizi di marketing, servizi commerciali, servizi di merchandising;
- consulenze tecniche e legali;
- consulenze di ricerca e sviluppo;
- consulenze per i sistemi informativi.

La gestione dei rapporti di fornitura per le diverse tipologie di servizi fa capo alle diverse direzioni di competenza.

FORNITORI DI IMPIANTISTICA

La realtà industriale di Conserve Italia richiede periodicamente la realizzazione di nuovi impianti di trasformazione, l'adeguamento e l'ammmodernamento delle linee di lavorazione esistenti e dei servizi di utility, l'acquisto di hardware e software.

Per l'acquisto dell'impiantistica di trasformazione e per la sua installazione, Conserve Italia si avvale delle primarie aziende produttrici di impianti e macchinari per l'industria conserviera operanti a livello italiano ed internazionale.

Per gli appalti edili e di impiantistica, collegati ai servizi ed alle utility, Conserve Italia si avvale preferibilmente di aziende italiane operanti a livello nazionale o locale, per poter disporre successivamente dei servizi di supporto e di manutenzione necessari.

Operando nel settore da alcuni decenni, Conserve Italia ha instaurato con questi fornitori rapporti continuativi e fiduciari che consentono di avere un elevato livello di affidabilità nelle forniture tecniche. I fornitori di impianti e linee di lavorazione costituiscono dei partner importanti per Conserve Italia, in quanto sono loro che in molti casi propongono nuove soluzioni che consentono di realizzare delle vere e proprie innovazioni di processo

ed anche di prodotto, oppure di efficientare le varie fasi di produzione.

SCelta E QUALIFICA DEI FORNITORI

I processi di approvvigionamento di beni e servizi sono improntati alla ricerca del massimo vantaggio competitivo per Conserve Italia e alla concessione delle medesime opportunità a ciascun fornitore. La ricerca del proprio vantaggio competitivo avviene attraverso comportamenti responsabili, ossia evitando di sfruttare posizioni di dipendenza o di debolezza della controparte. La scelta dei fornitori e la determinazione delle condizioni di acquisto avvengono sulla base di criteri oggettivi e documentabili, non precludendo ad alcuno, in possesso dei requisiti richiesti, la possibilità di competere alla stipula di contratti.

Punto di riferimento nella scelta dei fornitori è la capacità di rispettare il capitolato di acquisto, nel quale sono definite tutte le caratteristiche che devono essere soddisfatte dalla fornitura. Oltre alla qualità di beni e servizi e al prezzo, è importante nella scelta del fornitore la disponibilità di mezzi e strutture organizzative che possano garantire flessibilità nell'approvvigionamento.

Per particolari tipologie di forniture,

Conserve Italia richiede requisiti di tipo sociale e/o ambientale (ad es. certificazioni GlobaGAP - GRASP, SA 8000 e ISO 14001), informazioni che vengono raccolte anche attraverso questionari informativi. In ogni caso, nell'ipotesi che il fornitore, nello svolgimento della propria attività, adotti comportamenti non in linea con il Codice Etico di Conserve Italia (ad esempio non osservi gli obblighi imposti dalla normativa vigente in tema di sicurezza sul lavoro), l'Azienda potrà prendere opportuni provvedimenti, fino a precludere eventuali altre occasioni di collaborazione.

Conserve Italia, inoltre, nel rispetto degli impegni di ritiro del prodotto proveniente dalla base sociale, ricorre ad acquisti presso terzi al solo scopo di integrare gli approvvigionamenti necessari per soddisfare esigenze produttive e commerciali, conformemente al principio mutualistico del proprio Statuto sociale.

Ai soci ed ai fornitori viene richiesto di ottemperare alle direttive del Codice Etico e del Codice di Condotta nel Commercio di Conserve Italia a livello contrattuale.

Nel triennio oggetto di rendicontazione la Società ha **valutato 19 nuovi fornitori mediante criteri ambientali e 26 mediante criteri sociali** (si veda la tabella di seguito riportata).

GRI 308-1	Udm	2023/24	2022/23	2021/22
Nuovi fornitori qualificati nel periodo di riferimento	n.	16	11	19
- di cui valutati sulla base di criteri ambientali	n.	5	5	9
Percentuale di nuovi fornitori valutati con criteri ambientali	%	31%	45%	47%

GRI 414-1	Udm	2023/24	2022/23	2021/22
Nuovi fornitori qualificati nel periodo di riferimento	n.	16	11	19
- di cui valutati sulla base di criteri sociali	n.	9	4	13
Percentuale di nuovi fornitori valutati con criteri sociali	%	56%	36%	68%

Piattaforma di acquisto

L'Ufficio Acquisti della sede centrale di San Lazzaro di Savena (BO) costituisce la Centrale Acquisti per tutti gli stabilimenti dell'Azienda.

Questa si occupa di scegliere e gestire tutti i fornitori, stipulando gli accordi e definendo le condizioni commerciali, coerentemente con la politica degli acquisti definita dall'Azienda stessa.

Tale attività viene formalizzata attraverso un documento definito "contratto" inserito nel sistema informatico dell'Azienda (SAP). Successivamente, quando un'unità produttiva necessita di approvvigionarsi di un determinato materiale o componente, questa emette l'ordine di Acquisto (accedendo al sistema operativo), che verrà eseguito alle condizioni stabilite dal contratto generale stipulato dalla Centrale Acquisti.

CONTROLLO ETICO-SOCIALE DELLA FILIERA

È stato intrapreso il percorso per la valorizzazione dell'impegno, da parte di tut-

ta la filiera produttiva, del rispetto dei principi etici e di responsabilità sociale che, oltre alle strutture aziendali, coinvolge tutta la catena di fornitura, i soci e i fornitori di ogni materiale, ingrediente, prodotto o servizio.

Rete del Lavoro Agricolo di Qualità

Una tappa importante di questo percorso è rappresentata dall'adesione alla Rete del lavoro agricolo di qualità, che è stata istituita presso l'INPS dall'art. 6, DL 91/2014, convertito con modificazioni dalla L. 116/2014, al fine di selezionare imprese agricole che, rispondendo ai requisiti richiesti per l'iscrizione, si qualificano per il rispetto delle norme in materia di lavoro e legislazione sociale e in materia di imposte sui redditi e sul valore aggiunto. L'art. 8 della L. 199/2016, in vigore dal 4 novembre 2016, ha modificato l'art. 6 citato, innovando profondamente la Rete del lavoro agricolo, ampliandone le competenze, introducendo nuovi requisiti richiesti alle aziende, integrando i componenti della Cabina di

regia preposta a sovrintendere la Rete. In data 18 aprile 2018 la Cabina di Regia ha deliberato l'iscrizione di Conserve Italia alla Rete del lavoro agricolo di qualità.

Allo stesso modo, il Consiglio di Amministrazione di Conserve Italia ha deliberato di coinvolgere anche la base sociale di Conserve Italia, costituita principalmente da cooperative agricole, alle quali è stata sollecitata l'adesione alla Rete del lavoro agricolo di qualità.

Gestione del contenzioso

Le differenti tipologie di problemi che possono nascere con i fornitori (sulla qualità, sui tempi di consegna, sulla difettosità del prodotto, etc.) vengono gestiti da Conserve Italia ricercando soluzioni comuni, salvaguardando comunque il rispetto degli impegni sottoscritti. La linea seguita dall'Azienda è quindi quella di trovare le soluzioni insieme al fornitore evitando l'apertura di contenziosi legali.

SOSTEGNO E SVILUPPO DEL TERRITORIO E DELLE COMUNITÀ LOCALI

In quanto cooperativa che basa le proprie azioni su valori come la mutualità e la solidarietà, Conserve Italia sostiene annualmente enti non profit, manifestazioni, associazioni di volontariato, istituti di ricerca sanitaria, comunità religiose, parrocchie, società sportive e Comuni, attraverso contributi economici e donazioni di prodotti alimentari. Questo impegno benefico si focalizza principalmente sulle comunità locali dove l'azienda ha soci agricoltori, collaboratori e stabilimenti produttivi.

Conserve Italia si dedica infatti alla redistribuzione delle eccedenze di produzione verso famiglie indigenti e persone bisognose. La donazione di tali eccedenze alimentari, che possono derivare da prodotti non commercializzabili (a causa di difetti nell'imballaggio,

o perché prossimi al termine di consumo consigliato o soggetti a consumo stagionale) e da produzioni invendute, crea valore sul piano sociale e genera benefici su quello ambientale. Questi prodotti evitano così di diventare rifiuti, riducendo di conseguenza l'inquinamento derivante dalla loro distruzione, trasporto e smaltimento, ma non solo. Talvolta, infatti, l'azienda contribuisce al supporto di tali realtà anche con un sostegno economico.

Di seguito sono elencate le principali iniziative benefiche di Conserve Italia. Dal 1992, Conserve Italia supporta il **Banco Alimentare**, organizzazione non profit nata nel 1989 per iniziativa di Danilo Fossati e Monsignor Luigi Giussani, che si occupa di raccogliere eccedenze alimentari per redistribuirle a enti

che assistono i poveri e gli emarginati. Durante l'ultima annualità l'Azienda ha infatti organizzato una raccolta alimentare presso la sede e negli stabilimenti dando così modo a tutti i propri collaboratori di contribuire attivamente all'iniziativa. Il sostegno a coloro che si occupano di aiutare le famiglie e le persone indigenti è proseguito con le donazioni di prodotti agli Empori solidali, alle Caritas, alle sezioni di Croce Rossa e Misericordia dei centri limitrofi agli stabilimenti produttivi.

Durante gli eventi interni promossi in occasione delle Festività di Natale e Pasqua, Conserve Italia ha inoltre promosso collaborazioni con partner quali **AISNAF onlus - Associazione Italiana Sindromi Neurodegenerative da Accumulo di Ferro**, l'Ong bolognese

che opera nei Paesi in via di sviluppo **CEFA Onlus**, la realtà bolognese attiva nell'inserimento al lavoro di persone con disabilità **CIM Società Cooperativa Sociale ONLUS**, oltre all'**Istituto Oncologico Romagnolo (I.O.R.)** con il quale ha instaurato una partnership triennale a sostegno delle attività di ricerca e di prevenzione oncologica. Tutte queste realtà vengono sostenute inoltre sia con l'acquisto di prodotti artigianali in occasione delle Festività, sia contribuendo al loro impegno in ambito sociale e sanitario con donazioni economiche.

Altri contributi economici sono stati erogati nell'ultimo triennio a **Bimbo Tu Onlus** (associazione che sostiene i pazienti pediatrici di neurochirurgia e neuropsichiatria dell'ospedale Bellaria di Bologna) e **Azione Cattolica Italiana**. Continua poi il supporto alle associazioni agricole e affini come AMICI del MUSEO del PESCO a.p.s. in occasione del convegno il "Big Bang della frutticoltura", la **Coopermondo - Associazione per la Cooperazione Internazionale allo Sviluppo ONG Confcooperative** in occasione del progetto Terra di Valore e Confcooperative Emilia Romagna.

Il supporto alle comunità locali passa anche attraverso il supporto agli enti locali quali il Comune di Forlì, a seguito degli importanti danni dell'alluvione 2023 che ha coinvolto in modo considerevole anche lo stabilimento di Barbiano, il **Comune di Bagnara di Romagna** per il Festival Popoli ed il **Comune di Codigoro** supportando la Sagra del Pomodoro, la fiera di Santa Croce ed il Palio dei rioni. In occasione dell'**alluvione 2023** sono state inoltre aiutate diverse realtà della Bassa Romagna, tra associazioni di volontariato segnalate dalle Amministrazioni comunali e parrocchie. Altri sostegni sono stati assicurati ad alcune sezioni locali dell'Avis - Associazione Volontari Italiani del Sangue, come quelle di Massa Fiscaglia (FE), Alseno e Lugagnano Val D'Arda (PC). Inoltre, Conserve Italia collabora attivamente ad iniziative a carattere educativo, musicale e sportivo come la stampa del calendario della **Scuola Elementare Barbiano di Cotignola**, il Folk Festival

organizzato dall'associazione "La musica nelle aie Castel Raniero" ed il torneo di Padel organizzato dall'Associazione "La Mongolfiera".

Non è mancato il supporto al mondo sportivo, a partire dalla partnership con la **Pallacanestro 2015 di Forlì** e con la **squadra di volley maschile Santissima Annunziata di Mesagne**. Sempre in ambito sportivo, nell'ultimo triennio Conserve Italia ha sostenuto numerose manifestazioni come la **Corsa Al Gir dal Finale** della società podistica di Finale Emilia (MO), la mezza maratona **Giro della Laguna di Orbetello** (GR), la **Gara e Camminata Ludico Motoria "Miglio D'Oro" di Grosseto**, le gare podistiche della **Polisportiva Quadrilatero** e della **ASD Delta Ferrarese**. Quindi le manifestazioni ciclistiche **Wild Heart Race di Mesagne** (BR) e **Ciclo Delta di Comacchio** (FE), la **Vernasca Silver Flag**, una manifestazione di auto d'epoca che attira partecipanti da tutto il mondo e si svolge tra Castell'Arquato e Vernasca, in provincia di Piacenza. Infine, Conserve Italia ha sostenuto nell'ultimo triennio anche iniziative in ambito culturale e giovanile come Madonnari Esperienze di Molfetta (BA), il Festival Francescano (BO) e il concorso di poesia per ragazzi organizzato dall'Istituto Agrario "Marcora" di Cortemaggiore (PC).

Tali collaborazioni eterogenee delineano un supporto attivo della collettività a 360 gradi, che fa di Conserve Italia una realtà cooperativa profondamente legata al tessuto sociale delle aree limitrofe, consentendone una florida continuazione ed un supporto costante a tutte le iniziative che mantengono attivo il territorio e l'intera comunità.

Bimbo tu, San Lazzaro di Savena



Volley Omega-Cirio Mesagne



Evento AISNAF di Natale presso la sede di Conserve Italia



Pallacanestro 2015 Forlì



Evento raccolta prodotti per Banco Alimentare presso la sede di Conserve Italia

Banco Alimentare







LA QUALITÀ DI CONSERVE ITALIA

Lo sviluppo di Conserve Italia è indissolubilmente legato alla completa soddisfazione dei Clienti e dei Consumatori, valorizzando al meglio le produzioni agricole dei Soci e contribuendo così allo sviluppo dell'agricoltura delle aree interessate.

QUALITÀ, NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

Conserve Italia considera obiettivo prioritario il perseguimento e il miglioramento della qualità dei propri prodotti e servizi, attraverso la costante attenzione al miglioramento dei processi aziendali, dalla materia prima fino ai prodotti finiti. La qualità costituisce un elemento fondamentale per la soddisfazione delle esigenze dei propri clienti e dei consumatori finali, passando per la valorizzazione della materia prima conferita dai soci produttori.

Ogni prodotto in vendita, ogni servizio ed ogni contatto con il cliente, devono contribuire a costruire una realtà fatta di serietà e affidabilità che è un patrimonio di valori e che garantisce la continuità dello sviluppo nel tempo dell'Azienda sui propri mercati.

Conserve Italia compie ogni sforzo per garantire l'igiene delle produzioni e la sicurezza alimentare dei propri prodotti, che considera prerequisiti assoluti e non negoziabili della Qualità, al pari della doverosa attenzione alla conformità alle leggi ed ai regolamenti.

Per ottenere tali scopi l'Azienda analizza e migliora continuamente i propri processi e la propria organizzazione, mettendo a disposizione il personale, le installazioni e gli strumenti necessari, e ispirandosi a linee guida e norme internazionalmente riconosciute: gli stabilimenti di produzione di prodotti finiti sono certificati per la qualità e sicurezza alimentare del prodotto secondo gli standard **BRCGS** e **IFS**.

L'Azienda è impegnata a prevenire, oltre che a correggere, gli errori e le non conformità, lungo tutto il processo produttivo, con la consapevolezza che la prevenzione ha sempre costi più bassi della correzione degli errori e delle non conformità.

La Direzione Generale di Conserve Italia è impegnata a rendere consapevoli tutte le funzioni aziendali del loro ruolo

nel contribuire ad assicurare la Qualità ai clienti e ai consumatori, promuovendo il miglioramento dell'efficacia e della efficienza dei processi aziendali, e stabilendo gli obiettivi da raggiungere.

Conserve Italia si è dotata di un **Sistema di Gestione per la Qualità** che contiene la Politica e i Principi della Qualità, gli standard di riferimento, le procedure e tutti gli strumenti adottati per la sua attuazione. Il sistema è frequentemente oggetto delle verifiche da parte

di organismi indipendenti che ne attestano la validità, oltre che di ispezioni per conto di numerosi clienti italiani ed esteri.

Il Sistema di Gestione per la Qualità di Conserve Italia è basato sui processi aziendali e sulle relative attività. Ai processi aziendali sono associati degli indicatori di prestazione attraverso i quali è possibile monitorare la loro efficacia in funzione degli "obiettivi di miglioramento" fissati dalla Direzione

POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



Gli impegni di Conserve Italia per la Qualità, la Sicurezza Alimentare e la Sostenibilità sono così riassumibili:

FORNIRE risposte adeguate alle aspettative di Clienti e Consumatori in termini di igiene, qualità, sicurezza alimentare e autenticità delle produzioni, prerequisiti assoluti e non negoziabili, da implementare con un processo di miglioramento continuo;

ESSERE conformi a qualsiasi regolamentazione nazionale e internazionale applicabile;

RISPETTARE i requisiti definiti in standard internazionali di gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare, standard internazionali e/o privati a garanzia della rintracciabilità e delle caratteristiche del prodotto, incluse le valorizzazioni a carattere etico-religioso e di sostenibilità;

DIFFONDERE, PROMUOVERE e MANTENERE in tutta la propria Organizzazione una Cultura della Qualità;

ISTITUIRE e SOSTENERE con un processo di miglioramento continuo una Cultura della Sicurezza Alimentare per la produzione di alimenti sicuri con il coinvolgimento di tutti i Collaboratori, mettendo a disposizione il personale qualificato, le infrastrutture, l'ambiente di lavoro e ogni altra risorsa necessaria;

SOSTENERE la comunicazione interna, la formazione del personale e l'aggiornamento tecnico-scientifico;

MANTENERE in ogni momento l'integrità del proprio Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare, attraverso controlli pianificati e documentati, con una gestione efficace e puntuale di eventuali anomalie ed una attenta predisposizione ad affrontare i cambiamenti;

GARANIRE costantemente ai propri Collaboratori adeguati livelli di salvaguardia della Sicurezza sul Lavoro;

SUPPORTARE con continuità a tutti i livelli dell'Organizzazione e della Filiera l'adesione e l'implementazione di quanto stabilito nel Codice Etico e nel Codice di Condotte nel Commercio;

PROMUOVERE le attività volte a salvaguardare l'Ambiente in cui operano gli stabilimenti, riducendo l'impatto dei processi produttivi, promuovendo l'utilizzo di energie rinnovabili, incentivando il trasporto ferroviario, consapevoli che la tutela dell'ambiente circostante è un impegno per la sostenibilità integrale della propria attività a garanzia delle generazioni future;

VALORIZZARE la filiera agricola costituita dai Soci Cooperatori che conferiscono le produzioni agricole attraverso l'assistenza agronomica, la trasformazione della materia prima e la commercializzazione con le forze di importanti marchi aziendali;

ASSICURARE il controllo della materia prima conferita dai Soci o in acquisto, delle attività di approvvigionamento di ingredienti e materiali di imballaggio, dei processi produttivi, fino alla spedizione al Cliente.

Direzione Generale
Pier Paolo Rosetti

San Lazzaro di Savena, 2 gennaio 2023

LA MISSIONE

Essere un'azienda leader in Europa nel settore delle conserve ortofruttricole, avendo come priorità la realizzazione di prodotti in grado di soddisfare Clienti e Consumatori nel rispetto delle norme e dei requisiti di sicurezza, qualità e autenticità.

Tale missione si concretizza attraverso la valorizzazione dei prodotti agricoli dei Soci Cooperatori tramite i propri marchi, la piena consapevolezza e coinvolgimento dei propri Collaboratori, la tutela dell'ambiente e l'impegno al miglioramento continuo dei propri Sistemi Qualità e di Sicurezza Alimentare.

Conserve Italia considera questo momento nella presente Politica come parte integrante del ruolo che una grande e moderna impresa cooperativa può e deve svolgere a salvaguardia del proprio sviluppo e nei confronti dei Clienti, dei Consumatori, degli Agricoltori Soci, dei Collaboratori, del Fattore e del contesto sociale ed ambientale in cui opera. La Direzione di Conserve Italia è impegnata a far sì che la Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare venga diffusa e portata a conoscenza di tutti i propri Collaboratori, affinché essi possano condividere serenamente in prima persona i presupposti dell'immagine e degli obiettivi aziendali.



Generale. Gli indicatori sono misurati, analizzati e riesaminati secondo frequenze e modalità stabilite.

Le elevate caratteristiche qualitative dei prodotti Conserve Italia sono, quindi, il risultato di una combinazione di elementi e di processi che si sviluppano a partire dal campo per arrivare sino alle tavole dei consumatori.

La qualità delle materie prime fresche (frutta, vegetali, pomodoro) è assicurata da un'oculata scelta delle varietà e delle migliori aree di coltivazione, dalle tecniche agronomiche impiegate in campo, dalle modalità e tempi di raccolta. Per il prodotto in acquisto sono garantite mirate attività e procedure di selezione dei fornitori e controllo dei prodotti.

Si tratta di scelte che mirano non solo ad assicurare la salubrità del prodotto finito, ma anche a mantenere il più possibile inalterate le caratteristiche originali delle materie prime in termini di gusto, di contenuto in vitamine, sali minerali, etc., che generano benessere e piacere al momento del consumo.

Le modalità di coltivazione e di raccolta, i processi di trasformazione e le fasi di confezionamento concorrono in

modo decisivo a questo risultato, garantito da un rigoroso sistema di controlli che si basa sul lavoro di centinaia di agronomi, ricercatori, tecnici di laboratorio, operatori degli stabilimenti e, ancor prima, su migliaia di produttori agricoli che osservano disciplinari di produzione, in cui qualità dei prodotti e qualità dell'ambiente si associano in-scindibilmente.

La materia prima prodotta dagli agricoltori soci delle cooperative di primo grado che fanno capo a Conserve Italia è rigorosamente di origine italiana.

Ai costanti controlli in campo e sulle materie prime e all'adozione di tecniche di difesa dei prodotti che seguono le linee della "Produzione integrata" (non invasiva sull'ambiente), si affiancano i controlli negli stabilimenti. Questi partono già dalla fase di accettazione e riguardano non solo le materie prime agricole, ma anche tutti gli ingredienti complementari (zuccheri, vitamine, sali minerali, etc.) e gli imballi che entrano a contatto con i prodotti nelle diverse fasi di lavorazione e nel confezionamento (bottiglie, barattoli, tappi, etc.). Le analisi per i controlli sul campo e presso gli stabilimenti sono effettua-

te dal **Laboratorio Centrale Analisi del Gruppo**, accreditato ACCREDIA in conformità alla prescrizione della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, i cui certificati sono riconosciuti in campo internazionale per ciò che riguarda le analisi accreditate, tra le quali la ricerca di residui di fitofarmaci e micotossine, la determinazione di Organismi Geneticamente Modificati (OGM), la ricerca di sostanze allergeniche.

Le verifiche e i controlli generano un sistema di rintracciabilità che consente di risalire, in qualunque momento, ai fornitori di tutti i componenti e ingredienti del prodotto.

Sono state confermate tutte le certificazioni di autoregolamentazione in essere, senza alcun declassamento dal grado di certificazione più alto previsto. Tuttavia, le autorità hanno segnalato alcuni episodi di non conformità risultanti in avvisi, conteggiati mediamente in una decina per anno. Questi eventi non hanno messo in discussione l'integrità aziendale e i rapporti commerciali con la filiera produttiva e i clienti di Conserve Italia.



TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

Conserve Italia ha consolidato delle efficaci procedure di rintracciabilità “dal campo alla tavola” attraverso le quali garantisce al consumatore la bontà, la sicurezza alimentare dei propri prodotti e la capacità della sua organizzazione di reagire prontamente agli eventuali problemi che si potrebbero verificare all'interno della filiera produttiva e distributiva.

Conserve Italia ha implementato in tutti i **suoi stabilimenti un sistema di rintracciabilità**, non solo conforme alle prescrizioni del Reg. CE 178/2002, ma anche a standard internazionali quali BRCGS, IFS e ISO 22005, che gli permette in ogni momento:

- di risalire dal lotto di prodotto finito a tutte le materie prime, ingredienti e materiali di imballaggio utilizzati per la sua produzione;
- di tracciare ogni materia prima o materiale di imballaggio per definire in quali produzioni sono stati utilizzati

A supporto di questo sistema vi sono robuste procedure e registrazioni lungo tutto il processo produttivo: per le materie prime conferite da soci si parte dal campo di coltivazione, per i prodotti, inclusi gli imballi, in acquisto dai lotti ricevuti, per seguirli lungo ogni step della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione al cliente.

Il sistema viene periodicamente testato dimostrando la capacità di dare risposte esaustive alle parti interessate nel giro di poche ore ed in alcuni casi di pochi minuti.

La raccolta dei dati per la rintracciabilità e per la qualità inizia, per le materie prime conferite da soci, da rilevamenti effettuati direttamente dai nostri tecnici con strumenti informatici che ci consentono di avere in tempo reale

questi dati. La raccolta dati in campo include il rilevamento dei trattamenti effettuati e le pratiche di coltivazione eseguite.

L'implementazione di un “sistema qualità” garantisce che tutte queste procedure siano accuratamente documentate e rese disponibili agli enti ufficiali di controllo e per la certificazione dei nostri processi, oltre che alle parti interessate. Tali enti eseguono periodicamente accurati audit e rilasciano certificazioni che assicurano che le procedure dichiarate siano eseguite con scrupolo e correttezza, contribuendo a garantire la continuità del processo di miglioramento.

Attraverso il **servizio di ascolto dei consumatori** (Numero Verde) vengono accolti e registrati sia i suggerimenti e i quesiti, ai quali viene data risposta il più rapidamente possibile, sia i reclami dei clienti e dei consumatori. Vengono poste in atto e registrate tutte le azioni attuate al fine di dare una risposta soddisfacente al reclamo, nonché per definire tutte le possibili implicazioni che dal reclamo potrebbero scaturire: ritiri di merce, controlli a campione, blocco di prodotto, risarcimenti, ma anche falsi reclami e soprattutto implementazione di azioni correttive tali da inibire il ripetersi del problema.

Infine, oltre dieci anni fa Conserve Italia ha promosso la nascita di una azienda sementiera (Tera Seeds) tutt'ora controllata, incrementando la capacità di controllo della filiera e il possibile sviluppo di semi adatti alle produzioni agricole per l'industria.

Il meccanismo della rintracciabilità lavora sull'intera filiera, nell'individuazione delle responsabilità di ciascun operatore, per rispondere in modo otti-

male agli eventi imprevisti garantendo di ridurre al minimo gli effetti di qualsiasi errore compiuto, completando quindi le buone pratiche applicate da Conserve Italia per produrre in modo sicuro e con elevati standard di qualità. Per ottenere questo, ogni singolo prodotto sullo scaffale è marcato con il lotto di produzione e ugualmente le unità di vendita poste sui pallet: ogni spostamento che il pallet compie all'interno dell'Azienda, ogni prelievo che viene effettuato dai magazzinieri per costituire un lotto di spedizione, viene tracciato con un sistema di lettura elettronica. Questa metodologia dà il massimo livello di garanzia di rintracciabilità del prodotto.

Altro obiettivo della tracciabilità è quello di poter risalire dalla materia prima che entra in Azienda, allo specifico produttore agricolo o fornitore. Premesso che la qualità della materia prima è garantita dai rigidi disciplinari di produzione fatti applicare da Conserve Italia, dal rispetto dei capitolati di fornitura ed accettazione e dalle migliaia di analisi condotte dal proprio Laboratorio Centrale, il sistema della rintracciabilità, per questo scopo, lavora sulla “giornata di produzione”. Dal momento in cui il prodotto entra in fase di lavorazione, le periodicità dei controlli sono molto più serrate (ogni ora mediamente) per il rilievo delle caratteristiche qualitative e per la corretta applicazione della metodologia HACCP (analisi dei rischi e corretta gestione dei punti critici di controllo).

All'interno della giornata di lavorazione è possibile, pertanto, identificare con ragionevole precisione i lotti di campi coltivati dai quali deriva la materia prima o, in generale, i fornitori delle diverse componenti del prodotto finito e dei



materiali di imballaggio contenuto nel pallet. Per ogni ora, o più frequentemente a fronte delle procedure HACCP, è possibile verificare i dati rilevati sulle schede qualità, i controlli a cui il prodotto è stato sottoposto e il giudizio qualitativo che i tecnici di laboratorio hanno attribuito. In pratica ogni pallet di prodotto che ha associati tutti questi dati, può entrare in quarantena o essere "bloccato" dal software di gestione e tenuto sotto controllo, allo scopo di accertarne definitivamente la qualità o altri parametri di sicurezza alimentare.

Essendo la sicurezza alimentare un requisito cogente, Conserve Italia ha predisposto e mantiene attivo un **sistema di sicurezza** alimentare come previsto dal Reg. CE 852/04 e dalle certificazioni volontarie quali BRCS, IFS e biologico in ogni suo sito produttivo, garantendo il 100% dei prodotti e servizi forniti al cliente.

Durante il triennio 2021/22, 2022/23, 2023/24 sono stati riscontrati alcuni casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura, di cui due per comportamenti che hanno portato ad un'ammenda e in cinque casi ad un

avviso, tutti di lieve entità.

Inoltre, sono stati identificati tre episodi di non conformità alle comunicazioni di marketing.

Le poche segnalazioni ricevute sono la testimonianza dell'esteso controllo effettuato sui prodotti e servizi dell'Azienda, la quale si impegna costantemente nella ricerca di standard qualitativi più alti e processi di miglioramento sfidanti.

IL LABORATORIO CENTRALE DI ANALISI

Al fine di verificare la salubrità delle materie prime agricole e garantire la qualità dei prodotti trasformati, Conserve Italia si è dotata, dal 1996, di un Laboratorio Centrale di Analisi la cui missione è quella di **garantire la salubrità e la sicurezza alimentare dei prodotti e quindi di tutelare la salute del consumatore.**

Attualmente il Laboratorio occupa **dieci tecnici a tempo pieno**, che eseguono le analisi di controllo coprendo le diverse fasi della filiera produttiva dalla raccolta al prodotto finito. Il personale

segue un percorso di formazione e aggiornamento periodico mirato al continuo miglioramento delle competenze. Per rispondere alle esigenze di qualità, indispensabili per chi opera nel controllo nel settore alimentare, dal 2001 il **Laboratorio è accreditato ACCREDIA (accreditamento n. 0369)** in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

L'affidabilità e la correttezza del dato analitico sono garantiti anche tramite la partecipazione a circuiti interlaboratorio nazionali e internazionali che permettono di tenere sotto controllo la maggior parte delle analisi eseguite in laboratorio.

Dall'inizio della sua attività il Laboratorio ha ottenuto i seguenti riconoscimenti:

- iscrizione nell'elenco dei laboratori approvati da QS per il controllo dei residui di fitofarmaci in frutta, verdura e patate
- abilitazione al controllo delle vitamine su succhi di frutta da parte dell'Istituto Superiore di Sanità;
- qualifica al controllo dei residui di

fitofarmaci su prodotti vegetali freschi e trasformati da parte di Coop Italia;

- qualifica al controllo degli OGM su prodotti vegetali freschi e trasformati da parte di Coop Italia;
- qualifica alla verifica di conformità di materiali a contatto con alimenti da parte di Coop Italia;
- iscrizione nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari con il n. 008/BO/007;
- inserimento nell'elenco pubblico dei laboratori designati ad eseguire le analisi di controllo in agricoltura biologica secondo il D.M. 2592 del 12/03/2014;
- inserimento nell'elenco dei laboratori consigliati da AIC per la determinazione del glutine in matrici alimentari;
- inserimento nell'elenco dei labora-

tori autorizzati al controllo dei prodotti destinati all'esportazione in Giappone;

- inserimento nell'elenco dei laboratori autorizzati al controllo dei prodotti destinati all'esportazione in Brasile.

Il laboratorio è dotato di strumentazione avanzata, in particolare nel campo della ricerca di residui di fitofarmaci: attualmente vengono ricercati circa **600 principi attivi**.

In laboratorio sono presenti, oltre a strumenti come la PCR-REALTIME per la determinazione di OGM, patogeni e sofisticazioni alimentari, anche sistemi LC e GC a triplo quadrupolo per analisi routinarie di fitofarmaci, ed uno spettrometro di massa ad alta risoluzione (che consente di ottenere sensibilità e selettività molto più elevate di altre tecniche cromatografiche) accoppia-

to sia alla cromatografia ionica sia ad UHPLC per la determinazione di particolari classi di fitofarmaci, micotossine e contaminanti come BPA.

L'attività lavorativa del laboratorio è principalmente supportata da un programma analitico annuale, che definisce l'attività di analisi da svolgere con i vari stabilimenti produttivi e le varie funzioni all'interno del Gruppo.

Sulla base di quanto definito nel programma analitico, si decide anche il numero di campioni che ogni stabilimento invierà al laboratorio. Il programma analitico del laboratorio viene impostato e sviluppato in base ad un piano di sorveglianza annuale che tiene conto dei programmi produttivi, dei risultati ottenuti nel precedente anno e di eventuali problematiche e alert lanciati a livello nazionale ed internazionale.





IL LABORATORIO SVOLGE NEL SUO COMPLESSO:

Attività preventiva

Le analisi preventive realizzate a campione dal laboratorio rientrano in un programma generale di sicurezza alimentare che prevede la realizzazione di analisi di riscontro anche sui prodotti certificati o garantiti dai fornitori, quale verifica ulteriore a tutela del consumatore.

1. Analisi di residui di fitofarmaci su molti prodotti quando sono ancora in campo, garantendo in questo modo la trasformazione industriale di un prodotto salubre;
2. Analisi di residui di fitofarmaci su prodotti in acquisto prima della loro consegna, con campionamento presso il fornitore. La finalità di questa attività è duplice: garanzia di sicurezza alimentare e impatto

ambientale, nonché la validazione dei fornitori;

3. Analisi dei residui di fitofarmaci sulle acque irrigue per evitare problemi di fitotossicità alle coltivazioni;
4. Analisi OGM sulle sementi di mais prima della loro semina. Questo controllo è a verifica e quindi a garanzia delle sementi acquistate "non OGM";
5. Analisi di conservanti e coloranti che non devono essere presenti nei prodotti in acquisto (concentrati e puree di frutta);
6. Analisi di micotossine nei legumi secchi, quando questi arrivano da Paesi terzi dopo un lungo viaggio che può favorirne lo sviluppo;
7. Analisi di migrazione totale per gli imballi in PET, vincolati da una rigida legislazione a tutela della salute

del consumatore;

8. Studio del DNA per monitorare eventuali sofisticazioni: la ricerca del DNA è applicata per l'identificazione di specie animali e vegetali adatte alla sofisticazione di alimenti difficilmente riscontrabili con altre tecniche;
9. Analisi di allergeni sia con tecnica Elisa sia in PCR-real time per garantire l'assenza di contaminazioni accidentali all'origine.

Attività divulgativa

1. Presentazione del sistema di qualità di Conserve Italia ed approfondimenti tecnici del laboratorio in convegni nazionali e internazionali;
2. Giornate formative per scuole superiori e università.

COLLABORAZIONI

Il Laboratorio collabora con l'Università di Bologna e di **Ferrara e con enti di ricerca e sperimentazione (Rinova) fornendo supporto analitico a diversi progetti di ricerca.**

Oltre al controllo della salubrità di materie prime e dei prodotti finiti, il laboratorio si occupa quindi di seguire, gestire e, quando possibile, anticipare i problemi di ordine chimico e biochimico

che coinvolgono il settore alimentare e l'ambiente e di promuovere attività di ricerca mirata a conferire maggior valore aggiunto ai prodotti di Conserve Italia.

56,0%
relative al controllo **Res. Fitofarmaci**

8,3%
relative al controllo **Nutrizionali**

9,6%
relative al controllo **Allergeni**

2,8%
relative al controllo **Sofisticazioni**

12.204
Analisi effettuate
in laboratorio
nel 2023/24



6,3%
relative al controllo **Tossine**

1,4%
relative al controllo **OGM**

12,3%
relative al controllo **Qualità
Prodotti**

3,3%
relative al controllo **Patogeni**

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Gli stabilimenti di Conserve Italia si avvalgono di diverse certificazioni di prodotto e di processo.

Le certificazioni hanno diverse finalità: alcune sono necessarie per esportare i prodotti su determinati mercati, altre sono certificazioni volontarie finalizzate ad una miglior valorizzazione commerciale dei prodotti sia sul mercato interno sia su quelli esteri. Tutte, comunque, hanno lo scopo di testimoniare l'impegno di Conserve Italia al perseguimento del miglioramento in tutte le sue attività.

1. QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITÀ

BRCGS

Food Safety

CERTIFICATED

Certificazione BRCGS (Brand Reputation Compliance Global Standard)

Si tratta della certificazione richiesta dalle catene della distribuzione che operano sul mercato inglese, in primo luogo, e sui mercati internazionali. Definisce gli standard a cui devono ottemperare le aziende operanti nel settore alimentare per ottenere una certificazione che garantisca ai distributori l'affidabilità dei loro fornitori. La certificazione BRCGS riguarda sia i processi che i prodotti, per i quali vengono verificate la Sicurezza, la Qualità, Autenticità e la Legalità. Si tratta di una certificazione di sicurezza e legalità dei prodotti, nonché della soddisfazione delle richieste dei Clienti, attraverso la verifica dei processi di produzione dei singoli stabilimenti. **Tutti gli stabilimenti di produzione di prodotti finiti italiani ed esteri di Conserve Italia sono certificati BRCGS da enti terzi.**



Certificazione IFS (International Food Standard)

Si tratta di una certificazione di processo e di prodotto analoga alla certificazione BRCGS, ma secondo uno standard definito dalle catene della Grande Distribuzione di Germania, Francia ed Italia. La verifica viene condotta da enti terzi e riguarda i sistemi di Sicurezza, Qualità e Legalità adottati dagli stabilimenti. **Tutti gli stabilimenti di produzione di prodotti finiti italiani ed esteri di Conserve Italia sono certificati IFS.**



Produzione Biologica

Certificazione secondo i requisiti cogenti relativi alle produzioni biologiche. Riconoscimento ottenuto in Italia con l'ente CCPB, per il **pomodoro** (stabilimenti di Albinia, Mesagne, Ravarino e Pomposa, Massa Lombarda e Barbiano), **succhi di frutta** (stabilimenti di Barbiano e Massa Lombarda, Imola per le puree), **confetture** (stabilimento di Pomposa), **legumi** (stabilimenti di Pomposa e Alseno, Ravarino per semilavorato) e **mais dolce** (stabilimento di Alseno).

Gli stabilimenti francesi hanno produzioni di derivati del pomodoro e di vegetali certificate biologiche da Eco-cert. Anche la nostra società Conserve Italia USA corporation ha ottenuto analoga certificazione.



Certificazione Origine Italiana

Rilasciata da Ente terzo per la produzione di piselli, borlotti, fagiolini e mais dolce provenienti da coltivazioni unicamente italiane e lavorati negli stabilimenti di Pomposa e Alseno. Inoltre, è stata rilasciata anche per la produzione di derivati del pomodoro provenienti da coltivazioni unicamente italiane e lavorati da fresco negli stabilimenti di Pomposa, Ravarino, Albinia, XII Morrelli e Mesagne e confezionate anche presso Massa Lombarda e Barbiano; per la produzione di succhi e puree di pesche, mele, pere e albicocche provenienti da coltivazioni unicamente italiane e lavorate negli stabilimenti di Barbiano, Massa Lombarda e Imola e per la gestione della produzione di pere e pesche allo sciroppo provenienti da coltivazioni unicamente italiane lavorate nello stabilimento di Pomposa.



PRODUZIONE INTEGRATA CERTIFICATA
COLTIVAZIONE ECOCOMPATIBILE
A SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Produzione Integrata Volontaria

Vengono certificati i prodotti finiti ottenuti da materia prima che è stata coltivata secondo i disciplinari di Produzione Integrata Volontaria delle Regioni di appartenenza es. Emilia-Romagna, Toscana, Puglia. La certificazione volontaria differisce da quella obbligatoria (ex-convenzionale), perché più restrittiva nell'impiego dei principi attivi previsti nel Dpi - Disciplinare di Produzione Integrata della Regione di coltivazione, in una logica di sostenibilità ambienta-



le. Certificazione condotta da un Ente terzo presso le aziende agricole dei soci produttori per accertare il rispetto delle pratiche agronomiche richieste dai disciplinari di prodotto e il corretto impiego dei principi attivi ammessi sulle coltivazioni, anche con campionamenti e analisi di prodotti. **Hanno ottenuto la Certificazione di Produzione Integrata le produzioni di piselli, borlotti, fagiolini, pomodoro, pesche e pere per sciroppate.**

Per le referenze piselli, borlotti, fagiolini, pomodoro, a completamento della certificazione di produzione integrata volontaria, è attiva la certificazione per l'abbattimento del 70% dei residui massimi ammessi (RMA) di fitofarmaci. La certificazione prevede dei controlli analitici sia del prodotto fresco, sia del prodotto finito in stabilimento.



Certificazione ISO22005

Certificazione di Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica, ottenuta dallo stabilimento di **Ravarino** per i derivati del pomodoro e sughi e dallo stabilimento di **Massa Lombarda** per le puree, i succhi, le bevande e i derivati del pomodoro. Questa certificazione fornisce i principi e i requisiti di base per progettare ed attuare un sistema di rintracciabilità nell'agroalimentare, al di là dei requisiti cogenti o di quelli di altri schemi certificativi. Permette di documentare e rintracciare in ogni momento la storia del prodotto finito e delle sue componenti, incluse il packaging;



Certificazione ISO22000

Certificazione di Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, ottenuta dallo stabilimento di **Ravarino** per i derivati del pomodoro e sughi e dallo stabilimento di **Massa Lombarda** per le puree, i succhi, le bevande e i derivati dal pomodoro. La ISO 22000 è uno standard internazionale, progettato per garantire la sicurezza alimentare, nella catena di fornitura, attraverso l'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e l'implementazione di misure di controllo specifiche ed efficaci (PRP, PRoP, CCP).

Registrazione FDA

Tutti i siti produttivi sono registrati FDA (Food and Drug Administration) e pertanto i relativi prodotti sono idonei a essere esportati negli Stati Uniti d'America.

2. ETICA



Registrazione Sedex Advance e certificazione Smeta

Si tratta di una registrazione di tutti gli stabilimenti italiani alla piattaforma di condivisione dell'organizzazione no profit Sedex Advance. Lo scopo di questa registrazione è la rapida ed efficace condivisione con clienti e fornitori di informazioni in campo principalmente etico e di sicurezza.

Per rafforzare il proprio impegno a garantire standard etici, di sicurezza

e salute dei propri lavoratori, tutti gli stabilimenti della Società sono stati verificati attraverso il protocollo di audit Smeta opzione 4 Pillars, da un organismo indipendente. Le risultanze dell'audit sono condivise con clienti e fornitori attraverso il portale Sedex.



Certificazione Kosher

È la certificazione rilasciata da Eurokasher ed Orthodox Union, relativa alla idoneità al consumo e alla conformità alle norme di alimentazione previste dalla religione ebraica e stabilite nella Torah. La certificazione è stata ottenuta dagli stabilimenti di **Albinia, Mesagne, Pomposa, Ravarino, Barbiano e Massa Lombarda** per alcuni prodotti a base di pomodoro, venduti con marchio Cirio o il marchio commerciale del cliente e distribuiti nei mercati statunitensi, messicani, australiani, canadesi e israeliani, paesi in cui è forte la presenza di comunità di religione ebraica.



Certificazione Halal

È la certificazione rilasciata da Enti internazionali competenti ed autorizzati, per attestare l'implementazione di un sistema di produzione e qualità in accordo alle prescrizioni della Legge Islamica (Shariah). La certificazio-



ne è stata ottenuta dagli Stabilimenti di **Mesagne, Pomposa ed Albinia** e si applica a prodotti a base di pomodoro e legumi, venduti con marchio Cirio o con il marchio commerciale del cliente, in realtà in cui sia presente una comunità di religione islamica.



Concessione del logo **Veganok e Vlabel**

L'Azienda ha ottenuto dalle società Veganok e Vlabel la concessione per l'utilizzo sui propri prodotti, principalmente delle linee Valfrutta, Cirio e Yoga dei rispettivi loghi. Tali riconoscimenti implicano la valutazione e approvazione delle etichette dei prodotti e l'auto-certificazione di assenza nei prodotti certificati di qualsiasi componente di origine animale o che comporti, direttamente o volontariamente, l'uccisione, la detenzione e lo sfruttamento degli animali, anche ai fini di test.

3. AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ

Produzione 100% da Energia Rinnovabile

Rilasciata dal CRE Consorzio per le Risorse Energetiche, consente l'utilizzo del marchio in etichetta a fronte di un impiego certificato di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili pari a circa 22.251 MWh/anno nel 2023, che è il fabbisogno elettrico stimato per tutta la produzione a marca Valfrutta.



Certificazione ISO 14001:2015 e Registrazione EMAS

Queste certificazioni vertono sulla valutazione e sul monitoraggio dell'impatto ambientale dell'attività degli stabilimenti e consentono di verificare e tenere sotto controllo i parametri ambientali quali il consumo di energia, di acqua, le emissioni in atmosfera, perseguendo, anche in questo caso, miglioramenti nelle prestazioni anno dopo anno. Certificazione **ISO 14001** ottenuta dagli stabilimenti di **Albinia, Pomposa e Mesagne** e certificazione **EMAS** per lo stabilimento di **Albinia**.



THE INTERNATIONAL EPD® SYSTEM

Certificazione del Ciclo Di Vita del Prodotto EPD

Certificazione del processo (EPD process): l'Azienda ha certificato, il ciclo di vita del processo dei vegetali, della frutta e dei derivati del pomodoro. Certificazione di prodotto (EPD di prodotto): l'Azienda ha sviluppato e certificato **50 EPD che comprendono pomodoro, vegetali e frutta;**

È stata effettuata anche l'analisi dell'impronta di carbonio seguendo la metodologia LCA (Valutazione del Ciclo di Vita), regolata dalle norme ISO 14040-14044. Gli studi LCA permettono di conoscere i carichi energetici e ambientali relativi a un prodotto/processo/attività, effettuato attraverso l'identificazione dell'energia, dei materiali usati e dei rifiuti rilasciati nell'ambiente. La valutazione include l'intero ciclo di vita del prodotto/processo/attività, dalle materie prime, alla fabbricazione, trasporto, distribuzione e uso, nonché il riuso, il riciclo e lo smaltimento finale. Water Footprint Profile: certificazione della Water Footprint in Italia secondo lo standard ISO 14046. La Water Footprint Profile (WPF) è la certificazione dell'impronta idrica in ottica LCA (Life Cycle Assessment) degli EPD di prodotto.



AUDIT DI PRIMA, SECONDA E TERZA PARTE

Parallelamente agli audit di certificazione o alle visite da parte di enti ufficiali di controllo (terza parte), gli stabilimenti e la sede centrale sono impegnati in continui e sistematici audit interni (prima parte) di verifica dell'implementazione dei piani di sicurezza alimentare e qualità, delle relative procedure gestionali e delle istruzioni operative.

Sono svolti inoltre audit presso i fornitori (seconda parte) ed ugualmente viene garantita l'assistenza durante gli audit che i clienti svolgono in modo autonomo presso i siti produttivi per verificare la rispondenza del sistema qualità e sicurezza alimentare, dei processi produttivi e delle caratteristiche del prodotto rispetto a quanto concordato nei capitolati.

Nell'anno solare 2023 sono stati eseguiti **audit** a vario titolo e da vari soggetti negli stabilimenti di Conserve Italia per un numero complessivo di **306 giornate**, come riportato nel prospetto sottoindicato.

Le risorse impiegate per seguire ogni audit sono sempre almeno di 3-4 addetti di Conserve Italia.

AUDIT/ISPEZIONI 2023	CERTIFICATI	N°GG (*)	N. SITI
BRCGS-IFS	14	32	7
ISO 22000	2	2	2
ISO 22005	2	2	2
Biologico - JAS (Bio Giappone)	1 (gruppo)	10	9 bio +3 JAS
ISO 14001	3	8	3
EMAS	1	1	1
Origine Italia	3	6	9
Produzione integrata (stabilimento + aziende agricole)	5	24	6
Audit EPD process	1	3	-
Kosher	20	7	4
Halal	3	3	3
Smeta	7	27	8
Totale	55	125	
Audit etici clienti		3	
Audit etici presso soci		14	
Audit Enti pubblici di controllo		35	
Audit clienti, incluse visite commerciali		51	
Audit Security Walmart		7	
Audit interni		71	
Totale		181	
TOTALE COMPLESSIVO	55	306	

* La durata tiene conto anche degli audit interni.

CERTIFICAZIONI AL 30/06/2024

	Albinia	Alseno	Barbiano	Massa	Mesagne	Pomposa	Ravarino	San Prospero	XII Morelli
BRCGS-IFS	X	X	X	X	X	X	X		
Biologico JAS	biologico	biologico	biologico	biologico	biologico	biologico	biologico	biologico	biologico
			JAS			JAS	JAS		
Ambientale	EMAS-ISO14001				ISO 14001	ISO 14001			
Origine Italia	pomodoro		pomodoro	pomodoro	pomodoro	pomodoro	pomodoro	pomodoro	pomodoro
		piselli				piselli			
		borlotti				borlotti			
						fagiolini			
		mais							
			frutta	frutta		frutta		frutta	
Produzione integrata e abbattimento 70% rma	pomodoro				pomodoro	pomodoro	pomodoro		pomodoro
		piselli				piselli			
		borlotti				borlotti			
						fagiolini			
						frutta sciroppate			
ISO 22000				X			X		
ISO 22005				X			X		
Kosher	X				X	X	X		
Halal	X				X	X			
Smeta 4 Pillar	X	X	X	X	X	X	X	X	
Autorizzazione marchio Vegan	VALFRUTTA CIRIO	VALFRUTTA CIRIO	VALFRUTTA CIRIO YOGA	VALFRUTTA CIRIO YOGA	VALFRUTTA CIRIO	VALFRUTTA CIRIO	VALFRUTTA CIRIO		
Autorizzazione IGP Nettarina di Romagna			YOGA	YOGA					
Autorizzazione IGP Pera dell'Emilia Romagna			YOGA	YOGA					



GESTIONE DEI RECLAMI DEI CONSUMATORI

Attraverso il **Numero Verde** i consumatori possono comunicare direttamente con Conserve Italia per ottenere informazioni sui prodotti, informazioni di tipo commerciale, dare suggerimenti e riscontri positivi sulla qualità di prodotti e servizi, nonché effettuare i reclami, che possono essere inoltrati anche via social-network, e-mail e posta tradizionale.

La procedura di gestione dei reclami rientra nell'ambito del sistema generale

di Gestione della Qualità.

Il reclamo del consumatore viene registrato nel sistema informativo dell'azienda. A seconda della natura della segnalazione e della precisione delle notizie comunicate, il reclamo segue due strade differenti. Nel caso in cui la natura della notizia sia palesemente irrilevante o le informazioni siano talmente scarse da non permettere concretamente l'avvio di indagini, la segnalazione viene chiusa anche se registrata e utilizzata per le elaborazioni periodiche dei dati a fini statistici.

Se le informazioni sono precise, il reclamo viene notificato allo stabilimento di produzione dove l'Assicurazione Qualità di stabilimento compie le necessarie verifiche e manda le proprie considerazioni al Servizio Consumatori e al Coordinamento Attività della Qualità. Il Servizio Consumatori, con i dati giunti in suo possesso, contatta il consumatore (telefonicamente oppure tramite e-mail), fornendogli una spiegazione dell'accaduto e descrivendo le attività messe in atto per evitare il ripetersi dell'evento.

**Sintesi dei contatti al NUMERO VERDE
registrati nel periodo
luglio 2023- giugno 2024**

TOTALE CONTATTI : 5.123

Informazioni
4.285
83,6%



Reclami
838
16,4%

Servizio consumatori e NUMERO VERDE







CONSERVE ITALIA PER L'AMBIENTE

La politica ambientale di Conserve Italia è indirizzata a misurare, controllare e ridurre l'impatto ambientale dei processi e dei prodotti, migliorando continuamente i risultati, anche attraverso l'utilizzo delle Migliori Tecniche Disponibili (MTD) del settore.

POLITICA AMBIENTALE

I valori della Società Conserve Italia nascono dalla logica imprenditoriale delle aziende agricole socie portatrici di principi etici e ambientali economicamente sostenibili.

Conserve Italia, in quanto espressione dei valori più autentici della filiera agricola nazionale, è fortemente interessata alle tematiche ambientali e di tutela della biodiversità. È infatti nella terra in cui vive e lavora che la Società trova le proprie origini e imposta un futuro basato sul rispetto per la terra ed i suoi abitanti.

Conserve Italia, in linea con gli obiettivi ONU dell'Agenda 2030, adotta una politica ambientale che è interessata e favorisce investimenti e attività rispondenti agli ideali dello sviluppo sostenibile e, in particolare, si impegna a:

- rispettare con tempestività i requisiti di legge in materia ambientale;
- valutare, controllare e, ove possibile, minimizzare l'impatto ambientale dei processi e dei prodotti, migliorando continuamente i risultati e le performance ambientali, tramite l'utilizzo delle Migliori Tecniche Disponibili (MTD o BAT, Best Available Technology) del settore;
- adottare un Sistema di Gestione Ambientale (SGA), volto a prevenire, controllare e ridurre l'impronta ecologica delle operazioni aziendali, definendo obiettivi concreti e misurabili, nonché individuando negli stabilimenti le responsabilità atte al monitoraggio delle performance ambientali e formando le persone affinché queste siano consapevoli

dei loro compiti in merito alla gestione degli aspetti ambientali;

- definire piani di comunicazione, ascolto e dialogo con i dipendenti, i soci e i terzi con cui l'Azienda opera, nonché con le istituzioni e le organizzazioni impegnate nella salvaguardia dell'ambiente e i consumatori, fornendo informazioni sulla politica e i risultati ambientali.

Le azioni formative che l'Azienda svolge presso gli stabilimenti sono finalizzate a rendere consapevoli i lavoratori sia dei rischi connessi all'utilizzo dei prodotti chimici, detergenti e sanificanti, che della rilevanza e importanza di un Sistema di Gestione Ambientale.

In particolare, Conserve Italia prevede:

- lo svolgimento di un programma di addestramento e sensibilizzazione del personale degli stabilimenti in ambito di sicurezza, qualità, ambiente;
- l'esecuzione di programmi di manutenzione ordinaria prestabiliti per tutti i macchinari presenti presso gli stabilimenti produttivi.

Questo si traduce nella prevenzione di possibili incidenti con conseguente riduzione degli infortuni e degli impatti ambientali.

Inoltre, in linea con il proprio comportamento rispettoso dell'ambiente, tutti

gli stabilimenti di Conserve Italia operano in regime di **Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)**¹ e di **Emission Trading System (ETS)**², certificando annualmente le emissioni di anidride carbonica (CO₂) e degli altri gas serra per tutti gli stabilimenti coinvolti.

L'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale, insieme al soddisfacimento di altri requisiti, ha permesso agli stabilimenti di Albinia, Pomposa e Mesagne di richiedere e ottenere la **Certificazione ISO 14001**³ e per Albinia anche la Registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme)⁴.

¹ **AIA:** Autorizzazione Integrata Ambientale (obbligatoria per le attività industriali di grandi dimensioni) ottenuta per gli stabilimenti di Alseno, Pomposa, Ravarino, Massa Lombarda, Barbiano, Albinia, Mesagne e XII Morelli.

² **ETS:** Emission Trading System (obbligatoria per le attività industriali che hanno impianti di combustione con potenza superiore ai 20 MW); in questo regime operano gli stabilimenti di Pomposa e Albinia.

³ **La norma ISO 14001** definisce un "Sistema di gestione ambientale" come parte del sistema di gestione aziendale volto a gestire gli aspetti ambientali, soddisfare gli obblighi di conformità legislativa e affrontare e valutare i rischi e le opportunità. Il SGA è caratterizzato dallo sviluppo e dall'attuazione della politica ambientale e degli obiettivi che impegnano l'organizzazione alla piena conformità cogente (legislativa) e volontaria (rispetto di ulteriori prescrizioni volontarie o dettate dal mercato di appartenenza).

⁴ **EMAS:** si tratta di uno strumento volontario proposto dalla Comunità Europea il cui obiettivo primario è contribuire alla realizzazione di uno sviluppo economico sostenibile all'interno dell'Unione Europea, evidenziando il ruolo e le responsabilità delle imprese.



SCELTE SOSTENIBILI PER UNA CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE

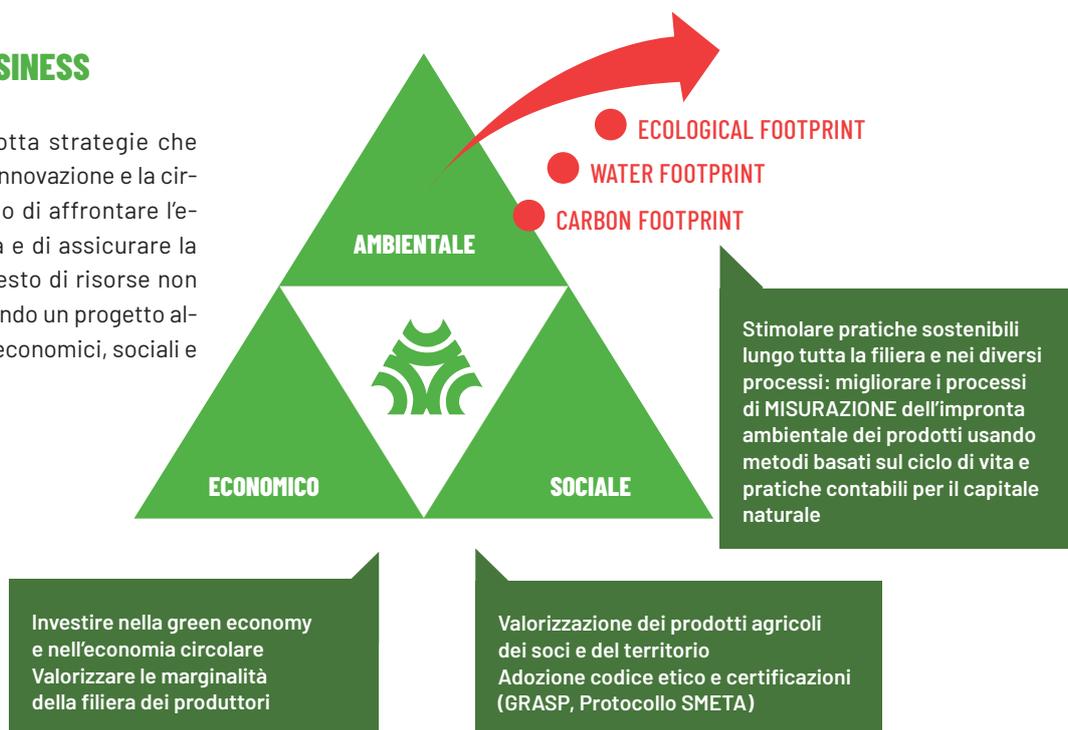
Conserve Italia si pone l'obiettivo di monitorare e migliorare l'impatto ambientale delle proprie attività lungo l'intera catena di fornitura (dall'approvvigionamento delle materie prime alla produzione, dal confezionamento dei

prodotti al trasporto degli stessi presso i clienti), mettendo in atto una serie di azioni circolari e di progetti mirati alla minimizzazione dell'impronta ecologica dei propri prodotti.

 Approvvigionamento delle Materie prime	<p>Conserve Italia si impegna ad un uso efficiente dell'energia e dei materiali, nonché ad un consumo responsabile delle risorse idriche a partire dalla coltivazione in campo, con la diffusione tra le aziende agricole socie di tecniche di agricoltura di precisione.</p>
 Produzione	<p>Conserve Italia ha adottato una gestione aziendale in ottica circolare, attraverso la valutazione del ciclo di vita dei propri prodotti (LCA o Life Cycle Assessment). Life Cycle Assessment è una metodologia con cui si studiano e si quantificano gli impatti ambientali che vengono generati lungo una filiera produttiva, dal momento in cui si producono le materie prime agricole fino a quando si smaltiscono i prodotti finali dopo il consumo. Le regole per portare a termine un'analisi di LCA sono definite dalle Norme Tecniche Internazionali ISO 14040 e 14044.</p>
 Confezionamento	<p>Ogni attività ha un suo peso specifico ed una sua "impronta" nell'ambiente in cui viviamo. Pertanto, la coltivazione, la produzione, la distribuzione, l'utilizzazione, il consumo e lo smaltimento di un prodotto causano consumo di materie prime e di energia e provocano emissioni in atmosfera, in particolare di anidride carbonica (CO₂), principale responsabile dell'effetto serra.</p> <p>Lo studio e la quantificazione di LCA consentono di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. identificare le opportunità di miglioramento degli aspetti ambientali dei prodotti nei diversi stadi del loro ciclo di vita; 2. prendere delle decisioni di pianificazione strategica nella progettazione o riprogettazione di prodotti o processi a minor impatto ambientale; 3. scegliere indicatori rilevanti delle prestazioni ambientali con le relative tecniche di misurazione.
 Trasporto	<p>In un'ottica di sostenibilità ambientale, Conserve Italia non si limita all'analisi di ciò che avviene all'interno dei propri stabilimenti, ma espande la sua visione a tutta la filiera per verificare che non ci siano sprechi di risorse, cercando di tutelare concretamente il futuro del pianeta.</p>

MODELLO DI BUSINESS SOSTENIBILE

Conserve Italia adotta strategie che mettono al centro l'innovazione e la circolarità, permettono di affrontare l'emergenza climatica e di assicurare la crescita in un contesto di risorse non illimitate, promuovendo un progetto allineato tra obiettivi economici, sociali e ambientali.



GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Il miglioramento e il controllo delle performance ambientali di Conserve Italia discendono da un'attenta analisi che l'Azienda ha effettuato ed effettuata degli impatti che le proprie attività hanno sull'ambiente: una metodologia di valutazione che rappresenta uno strumento di supporto alla formazione delle decisioni e che ha portato Conserve Italia all'adozione delle **Migliori Tecniche Disponibili (MTD) di settore**.

Tale analisi ha condotto Conserve Italia a caratterizzare le attività degli sta-

bilimenti in funzione del rapporto con l'ambiente ed il territorio circostante, identificando due tipologie di impatti che la Società genera:

- **diretti** ossia quelli che derivano esclusivamente dalla propria attività e nei confronti dei quali si ha un controllo di gestione totale, valutando quelli maggiormente significativi per i quali adottare azioni volte al miglioramento e all'ottimizzazione;
- **indiretti** correlati all'attività, ma sui quali l'Azienda non esercita un con-

trollo di gestione completo, perché sono coinvolti anche soggetti esterni all'organizzazione (Soci, fornitori e clienti). Per quelli maggiormente significativi sono state attivate misure atte a garantirne comunque il controllo.

Conserve Italia ha conseguentemente identificato le attività che hanno un impatto diretto e indiretto sull'ambiente e ha definito in che modo intende gestire tali tematiche, anche attraverso l'uso delle MTD, al fine di ridurre gli impatti:

ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI	AZIONI / MTD APPLICATE
Consumi idrici	<ul style="list-style-type: none"> ● separazione delle acque di processo dalle altre reti (distinzione tra rete potabilizzata e rete acqua di raffreddamento, etc.); ● riduzione del prelievo dall'esterno: sono utilizzati sistemi di raffreddamento a ciclo chiuso che consentono un utilizzo ridotto di acqua primaria rispetto ai sistemi di raffreddamento con acqua a perdere; ● riutilizzo delle acque di raffreddamento e delle acque delle pompe da vuoto: le acque delle pompe da vuoto e le acque di raffreddamento vengono interamente riutilizzate nei circuiti delle torri di raffreddamento; ● riutilizzo delle acque provenienti dai depuratori per operazioni nelle quali non sia previsto l'uso di acqua potabile: l'acqua in uscita dall'impianto di depurazione viene riciclata nelle operazioni dove non è richiesta acqua potabile (es. scarico e prima pulizia delle materie prime); ● monitoraggio dei consumi al fine di evidenziare consumi anomali e di intervenire tempestivamente in caso di perdite nelle reti di distribuzione.
Scarichi idrici	<ul style="list-style-type: none"> ● trattamento di depurazione effluenti e riduzione del carico di solidi e di colloidali inviati al trattamento per mezzo di diverse tecniche: prevenzione della stagnazione di acqua, eliminazione preventiva dei solidi sospesi attraverso l'uso di griglie, eliminazione del grasso dall'acqua con appositi trattamenti meccanici, impiego di flottatori con l'aggiunta di flocculanti, per l'ulteriore eliminazione dei solidi; ● trattamento di depurazione effluenti: riduzione dei consumi energetici per mezzo dell'utilizzo di una sezione di equalizzazione delle acque di scarico e del corretto dimensionamento dell'impianto di trattamento stesso.
Consumi di energia elettrica	<ul style="list-style-type: none"> ● impiego di motori ad alta efficienza: consentono una riduzione dei consumi elettrici; ● impiego di inverter per l'azionamento di motori da parzializzare: consentono una riduzione dei consumi elettrici e delle usure rispetto a funzionamenti di tipo on-off o utilizzo di valvole parzializzatrici; ● rifasamento delle apparecchiature: tutte le apparecchiature sono dotate di rifasatori automatici per minimizzare le perdite energetiche; ● monitoraggio dei consumi al fine di evidenziare consumi anomali e di intervenire tempestivamente in caso di funzionamenti non ottimizzati.
Consumi di energia termica	<ul style="list-style-type: none"> ● miglioramento del rendimento delle centrali termiche: le caldaie hanno complessivamente un rendimento termico superiore al 90%; ● controllo periodico della corretta regolazione dei bruciatori; ● riciclo delle condense: il vapore prodotto in caldaia condensa cedendo calore alle utenze generando una condensa calda. Dove tecnicamente possibile, questa viene rinviata in centrale termica per essere rialimentata alle caldaie e generare nuovamente vapore, determinando un minor consumo di combustibile e di acqua trattata; ● coibentazioni delle tubazioni di trasporto di fluidi caldi e freddi: tutte le tubazioni con fluidi caldi e freddi sono coibentate dove tecnologicamente consentito; ● demineralizzazione dell'acqua utilizzata in caldaia: consente una riduzione delle incrostazioni nei tubi e quindi ne migliora l'efficienza; ● monitoraggio dei consumi al fine di evidenziare consumi anomali.



<p>Emissioni in atmosfera</p>	<ul style="list-style-type: none"> • controllo in continuo dei parametri della combustione e del rendimento, attraverso gli analizzatori dei fumi in continuo in ogni punto di emissione. Il monitoraggio in continuo consente una ottimizzazione delle prestazioni.
<p>Emissioni sonore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • riduzione dei livelli sonori all'interno degli impianti ed insonorizzazione delle linee: in tutti gli stabilimenti del Gruppo sono previste verifiche con cadenza almeno biennale del rumore per il rispetto dei limiti di legge. Tutte le linee che hanno un significativo impatto sul rumore sono state opportunamente insonorizzate. Nella progettazione delle nuove linee l'impatto acustico viene attentamente valutato al fine del benessere degli operatori e dei recettori esterni.
<p>Rifiuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • riduzione dei rifiuti destinati allo smaltimento: riduzione dei rifiuti da imballaggio anche grazie al loro riutilizzo o riciclo. Tutti gli imballaggi sono avviati a recupero; • riduzione dei rifiuti tramite accordi con i fornitori: è interesse delle aziende ridurre i volumi dei rifiuti da imballaggio; infatti, tutti gli imballaggi secondari e terziari del fornitore vengono restituiti; • riduzione dei volumi di trasporto rifiuti: attraverso la loro compattazione, si riducono i volumi trasportati.
<p>ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI</p>	<p>AZIONI / MTD APPLICATE</p>
<p>Attività dei produttori e utilizzo dei fitofarmaci</p>	<p>Conserve Italia, consapevole che la difesa delle piante da organismi patogeni è una fonte di rischio per l'ambiente, per gli agricoltori che effettuano i trattamenti fitosanitari e per i consumatori, ha adottato il Sistema di Produzione Integrata (norma UNI 11233) che prevede il monitoraggio dei fitofarmaci lungo tutta la filiera.</p>
<p>Attività dei fornitori di beni e servizi</p>	<p>Ai fornitori coinvolti nelle attività individuate come significative, vengono comunicate le istruzioni operative affinché si conformino ai requisiti richiesti dall'Azienda.</p>

CERTIFICAZIONE DI PRODUZIONE INTEGRATA VOLONTARIA (NORMA UNI 11233) E BIODIVERSITA'

Tra gli aspetti che Conserve Italia considera importanti per la sostenibilità nel settore agroalimentare, abbiamo:

- **Promozione dell'agricoltura sostenibile:** incentivare l'adozione di pratiche agricole che riducano l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, favorendo invece metodi biologici e integrati.
- **Risparmio idrico:** Investire in tecnologie e pratiche agricole che migliorino l'efficienza nell'uso dell'acqua, come sistemi di irrigazione a goccia o la raccolta delle acque piovane.
- **Energia rinnovabile:** sostenere l'installazione di impianti fotovoltaici o altre fonti di energia rinnovabile nelle aziende agricole per ridurre l'impatto ambientale legato all'energia.
- **Gestione dei rifiuti:** implementare strategie per ridurre, riciclare e gestire i rifiuti generati nelle operazioni agricole e di trasformazione, promuovendo il compostaggio e il riciclo degli imballaggi.
- **Sviluppo di filiere sostenibili:** col-

laborare con i fornitori per promuovere la sostenibilità lungo tutta la catena di approvvigionamento, includendo la tracciabilità e la responsabilità sociale delle forniture.

- **Educazione e sensibilizzazione:** educare i membri e i consumatori sulla sostenibilità attraverso campagne informative e programmi educativi per promuovere pratiche agricole e di consumo responsabili.

Conserve Italia si impegna ad adottare pratiche che contribuiscano alla conservazione della biodiversità locale, migliorando al contempo la sostenibilità delle proprie attività agricole e il rapporto con l'ambiente circostante. Una di queste pratiche è l'adozione della certificazione di produzione integrata volontaria UNI 11233.

La produzione integrata volontaria UNI 11233 è una pratica agricola specifica che mira a migliorare la biodiversità attraverso vari vantaggi:

- **Riduzione dell'uso di pesticidi:** utilizzando pratiche integrate di gestione delle colture, si riduce la dipendenza dai pesticidi chimici, limitando l'impatto negativo sulla biodiversità degli insetti utili, degli

uccelli e di altri organismi;

- **Promozione della biodiversità degli habitat:** le pratiche di produzione integrata possono includere la gestione degli habitat naturali all'interno delle aziende agricole, come la conservazione di aree incolte, siepi e boschi, che offrono rifugio e nutrimento a una varietà di specie vegetali e animali;
- **Miglioramento della fertilità del suolo:** l'uso di tecniche come la rotazione delle colture e l'impiego di concimi organici migliora la salute del suolo, favorendo una maggiore diversità di microrganismi e piante, contribuendo indirettamente alla biodiversità;
- **Conservazione delle risorse idriche:** pratiche come l'irrigazione controllata e l'ottimizzazione dell'uso dell'acqua contribuiscono alla conservazione delle risorse idriche, mantenendo gli ecosistemi acquatici locali e supportando la biodiversità associata;
- **Sostenibilità a lungo termine:** l'adozione della produzione integrata promuove pratiche agricole sostenibili nel lungo periodo, mantenendo l'equilibrio ecologico degli ecosistemi agricoli e preservando la



Torri di raffreddamento, stabilimento di Codigoro (FE)



biodiversità delle specie vegetali e animali.

Questi vantaggi rendono la produzione integrata UNI 11233 una scelta promettente per gli agricoltori desiderosi di contribuire attivamente alla conservazione della biodiversità, mantenendo al contempo la produttività agricola e la sostenibilità delle loro operazioni per le generazioni future.

VERSO LA CIRCOLARITÀ: VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI E RIDUZIONE DEI RIFIUTI

Recupero delle materie prime

I principali rifiuti prodotti da Conserve Italia si distinguono in:

a) Rifiuti non pericolosi, tra cui:

- **fanghi biologici agroindustriali derivanti dagli impianti di depurazione delle acque reflue;**
- **imballaggi, derivanti dalle attività di confezionamento e di sconfezionamento di prodotti e materiali;**

b) Rifiuti pericolosi, legati ad attività di manutenzione ordinaria (oli esausti e batterie) e straordinaria.

Conserve Italia agisce con il fine di prevenire la formazione dei rifiuti, riducendone sensibilmente le quantità prodotte anche attraverso l'estensione del loro ciclo di vita. Ove non si riesce a prevenire la generazione di rifiuti, l'Azienda mette in atto operazioni volte al:

- **Riciclo delle materie prime** e prodotti presso tutti gli stabilimenti produttivi attraverso una corretta gestione della raccolta differenziata;
- **Recupero dei fanghi biologici agroindustriali** provenienti dagli impianti di trattamento delle acque reflue, i quali, una volta disidratati e centrifugati, sono destinati all'utilizzo da parte di aziende agricole per la concimazione dei terreni (ai sensi del D. Lgs. n. 99/1992), con grandi benefici per le coltivazioni in quanto costituiscono un importante reintegro di materiale organico e nutrienti per il terreno. L'utilizzo dei fanghi in agricoltura è autorizzato dalle Amministrazioni Provinciali competenti, che ac-

certano l'idoneità dei terreni per lo spandimento dei fanghi. Tutti gli stabilimenti di Conserve Italia che processano pomodoro e vegetali sono dotati di impianti di depurazione biologica delle acque; in particolare, l'impianto di trattamento acque reflue del nuovo stabilimento di Pomposa ha una capacità di depurazione equivalente a quella necessaria per una città di quasi un milione di abitanti;

- **Recupero dei residui di produzione**, che ha portato Conserve Italia a ridurre sensibilmente negli anni la quantità di rifiuti prodotti, a fronte della valorizzazione di un quantitativo sempre maggiore di sottoprodotti, destinati **all'uso zootecnico o all'alimentazione di impianti a biogas per la produzione di energia elettrica.**

Tali operazioni di recupero sono messe in pratica, ad esempio, da:

- gli stabilimenti che trasformano il pomodoro, i quali destinano gli scarti di lavorazione (bucchette e semi di pomodoro) alle aziende agricole per uso zootecnico o all'alimentazione di impianti a biogas;
- gli stabilimenti che lavorano legumi e mais, i quali destinano i residui di lavorazione dei vegetali ad ammendante vegetale semplice (fertilizzante agricolo), ad aziende agricole per

uso zootecnico o per la digestione anaerobica presso impianti a biogas;

- gli stabilimenti che lavorano frutta, i quali destinano I) i noccioli di pesche e albicocche alla combustione per la produzione di energia termica; II) i residui di lavorazione della frutta alla distillazione ed alla digestione anaerobica.

Una parte di questi residui di lavorazione viene recuperata direttamente all'interno del ciclo produttivo di Conserve Italia attraverso l'impianto a biogas presente nello stabilimento di **Pomposa (FE)**, che consente di riutilizzare i sottoprodotti della lavorazione agricola per produrre energia elettrica. Si tratta di un impianto a digestione anaerobica controllata che trasforma la miscela di metano e anidride carbonica prodotta dagli scarti vegetali in combustibile che viene poi utilizzato per produrre **energia elettrica**, la quale va a coprire circa il **25% del fabbisogno dello stabilimento.**

Grazie alle azioni circolari messe in campo da Conserve Italia, sono **oltre 60.000 le tonnellate di sottoprodotti recuperate** ogni anno dalle lavorazioni di frutta, pomodoro, legumi e mais conferite dai soci produttori, a cui si aggiungono **oltre 18.000 tonnellate di fanghi biologici agroindustriali recuperate.**

	TONNELLATE
Residui del mais	26.139
Bucchette di pomodoro	14.200
Ammendanti	6.350
Digestato	5.834
Residui di frutta	4.833
Materiali litoidi	4.149
Noccioli di pesche/albicocche	1.093
Residui di prodotti ad uso biogas	625
Totale sottoprodotti	63.223

RIFIUTI PRODOTTI

I fanghi di depurazione rappresentano circa il 65% dei rifiuti totali prodotti da Conserve Italia; la restante parte, costituita prevalentemente da imballi, è per oltre il 90% destinata al recupero.

Come si può evincere dalle tabelle, nell'esercizio 2023/24, rispetto agli anni precedenti, si è osservato un lieve calo nella produzione dei rifiuti. Rispetto al 2022/23 le quantità prodotte sono passate da 27.271 t a 27.060 t.

Per quanto riguarda, invece, la produzione di rifiuti per unità di prodotto finito, la quantità è rimasta sostanzialmente invariata rispetto all'anno precedente, ovvero 36 kg di rifiuti per tonnellata di prodotto finito.

Conserve Italia ha un sistema di gestione dei rifiuti interno che consente la differenziazione (codici CER) per oltre il 90% dei rifiuti prodotti.

Al fine di raccogliere e validare i dati inerenti le quantità prodotte, viene istituito un Gruppo di Lavoro ad hoc che si riunisce periodicamente per analizzare le problematiche legate ai rifiuti, mettendo a confronto le esperienze e le best practices dei diversi stabilimenti. Il Gruppo di Lavoro, in occasione della redazione del Bilancio d'esercizio, si attiva per raccogliere i dati relativi alla produzione dei rifiuti e confrontare le performance annuali con quelle degli anni precedenti.

TOTALE RIFIUTI PRODOTTI NEL TRIENNIO

GRI 306-3	2024/23	2023/22	2022/21
Rifiuti pericolosi	59 t	40 t	35 t
Rifiuti non pericolosi	27.001 t	27.231 t	27.615 t
Peso totale rifiuti prodotti	27.060 t	27.271 t	27.650 t

TOTALE RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO NEL TRIENNIO

GRI 306-4	2024/23	2023/22	2022/21
<i>Altre operazioni di recupero</i>			
Rifiuti pericolosi	30 t	26 t	18 t
Rifiuti non pericolosi	26.921 t	27.153 t	27.461 t
Peso totale rifiuti prodotti non destinati a smaltimento	26.951 t	27.179 t	27.479 t

TOTALE RIFIUTI NON DESTINATI A OPERAZIONI DI RECUPERO NEL TRIENNIO

GRI 306-5	2024/23	2023/22	2022/21
<i>Presso un sito esterno⁵</i>			
Rifiuti pericolosi	29 t	13 t	17 t
Rifiuti non pericolosi	81 t	78 t	154 t
Peso totale rifiuti destinati a smaltimento	110 t	91 t	171 t

⁵ La Società non è in grado di rendicontare il metodo di smaltimento dei rifiuti presso il sito esterno (es. incenerimento con/senza recupero energia, conferimento in discarica od altre operazioni di smaltimento).





SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING

INNOVAZIONE DI PACKAGING PRIMARIO

In Conserve Italia è presente un'importante struttura di Ricerca e Sviluppo che gestisce direttamente tutte le fasi di introduzione di prodotti ed implementazione di processi legate al mondo agroalimentare, partendo dall'innovazione delle ricette per adeguarsi ai gusti e alle nuove sensibilità dei consumatori, tra le quali spicca la ricerca di soluzioni sostenibili di prodotto e packaging di fondamentale importanza per il Gruppo.

L'uso di imballaggi adeguati, che consentono la conservazione degli alimenti per periodi prolungati e a temperatura ambiente, è essenziale per evitare sprechi di risorse alimentari. L'impatto sul clima dello spreco alimentare (ovvero di tutto il cibo che per vari motivi non viene mangiato dal consumatore) è infatti superiore a quello del packaging, perché spreca tutte le risorse utilizzate nella sua produzione.

Conserve Italia si sta impegnando per ridurre al minimo la produzione dei rifiuti e, quindi, l'impatto ambientale dei propri prodotti, in particolare del loro packaging. A tale scopo, la Società sta lavorando su più fronti:

- privilegiando gli **imballaggi mono-materiale** (acciaio, vetro, alluminio, PET) per facilitare le operazioni di riciclo e recupero di materia prima seconda e utilizzando, dove sia possibile dal punto di vista tecnologico e legislativo, imballaggi prodotti con materie prime riciclate;
- superando le prescrizioni della Direttiva Europea sulla plastica monouso (almeno il 25% di PET riciclato nelle bottiglie per bevande entro il 2025), avendo già integrato ora il **50% di PET riciclato nelle bottiglie da 1 litro e litro e mezzo** (solo retail), il formato più venduto sul mercato italiano;
- ottemperando alla direttiva SUP (Single use plastics), si stanno mettendo a punto le linee per utilizzare il **nuovo tappo tethered** (obbligatorio dal 3 luglio 2024), più leggero del 20% rispetto al precedente e non necessita più del sigillo (quindi con meno materiali da smaltire per facilitare la raccolta differenziata da parte del consumatore);
- introducendo (come previsto dal DL 116/2020) l'etichettatura ambientale su tutti i suoi prodotti, con un pittogramma che indica di che materiale è ogni componente dell'imballo e

quale sia la corretta filiera di smaltimento e recupero;

- riducendo la quantità di materiale plastico per gli imballi secondari, modificando i vassoi per non doverli filmare;
- affidandosi a un fornitore che possiede un impianto di riciclo PET idoneo al contatto con gli alimenti, così da valorizzare la filiera italiana di raccolta e produzione RPET;

Nel 2023 le politiche aziendali nell'ambito della sostenibilità hanno ottenuto un importante riconoscimento con il conseguimento del "Premio Ecodesign CONAI" per la bottiglia Valfrutta in vetro ambrato (86% materiale riciclato).

MATERIALI UTILIZZATI

Gli imballaggi utilizzati sono fabbricati in modo da limitare il volume e il peso al minimo necessario per garantire il giusto livello di sicurezza, igiene e accettabilità tanto per il prodotto imballato quanto per il consumatore. A tal fine, l'Azienda lavora in stretta collaborazione con i fornitori per ridurre la quantità di materiale in ogni imballaggio, attraverso prove che coinvolgono tutti gli stabilimenti per qualificare le nuove soluzioni.



Impianto per la produzione di biogas, stabilimento di Codigoro (FE)

La maggior parte degli imballaggi primari di Conserve Italia (vetro, banda stagnata e alluminio) è riciclabile più volte per ottenere **materie prime seconde**, ossia materiali nuovi generati dal riciclo di quelli usati, che fanno risparmiare energie e risorse per ricavare nuove materie prime pur continuando a garantire le loro funzioni essenziali. L'utilizzo di rottame di vetro, ad esempio, consente di risparmiare energia ed emissione di gas serra perché fonde a temperature inferiori rispetto alle materie prime di partenza.

Il materiale di imballo più utilizzato, fornito dall'azienda leader del settore, è il poliaccoppiato costituito da carta, alluminio e plastica e utilizzato nei brik in cui si confeziona il **40% dei prodotti**. Il successo di questa categoria di imballaggi è dovuto alla loro leggerezza, facilità logistica e alle ottime capacità di conservare le caratteristiche degli alimenti.

Inoltre, è certificato FSC, ciò significa che tutta la carta necessaria alla sua produzione deriva da foreste gestite in modo responsabile e sostenibile, oltre

ad essere riciclabile, consentendo di separare e riavviare alla lavorazione le varie componenti dell'imballaggio, riciclando, ad esempio, fazzoletti di carta.

In linea generale, ovunque sia possibile, si utilizza cartone ottenuto da riciclo (tutti gli imballaggi secondari, come vassoi, fardelli, interfalde).

Conserve Italia, grazie alle politiche rivolte ad un consumo più sostenibile

delle risorse, ha raggiunto il 39% di materiale riciclato su tutta la produzione, raggiungendo alti livelli di efficienza nella gestione ed utilizzo dei materiali coinvolti nel processo produttivo.

2023/24	GRI 301-1	GRI 301-2
Materiali Rinnovabili	Q.tà utilizzata (t)	Di cui riciclata
CARTA (incluso brik)	17.980	58,4%
Totale Materiali Rinnovabili	17.980	58,4%
Materiali non Rinnovabili	Q.tà utilizzata (t)	Di cui riciclata
PLASTICA	4.394	20,3%
METALLO	20.347	57,3%
VETRO	71.550	30,0%
Totale Materiali non Rinnovabili	96.291	35,5%
Totale	114.271	39,0%

Le preforme utilizzate sono prodotte in Italia e utilizzano PET riciclato proveniente da filiera italiana

TOTALE PRODOTTI COMMERCIALIZZATI (es. 2023/24)





POLITICHE DI TRASPORTO SOSTENIBILE

La numerosità degli impianti produttivi, la varietà degli assortimenti e dei canali distributivi, fanno di Conserve Italia un'azienda complessa dal punto di vista logistico. Tale complessità viene gestita grazie ad un eccellente

network informatico dotato di sistemi gestionali generali e di sistemi specifici di gestione del magazzino, che consentono di gestire e coordinare l'intera catena della fornitura.

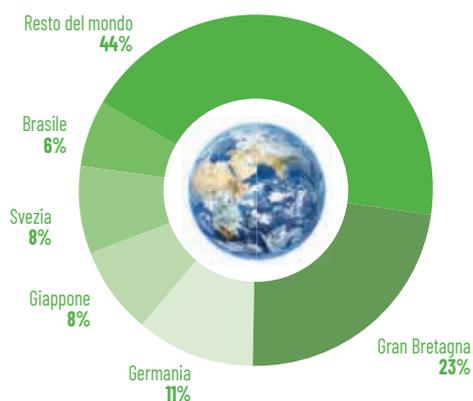
I NUMERI DELLA LOGISTICA DI CONSERVE ITALIA 2023/24

Tonnellate di prodotti spediti	643.578
Numero di consegne	73.646
• Italia	57.600
• Estero	16.046
Numero di referenze gestite	3.533
Clienti attivi	2.807

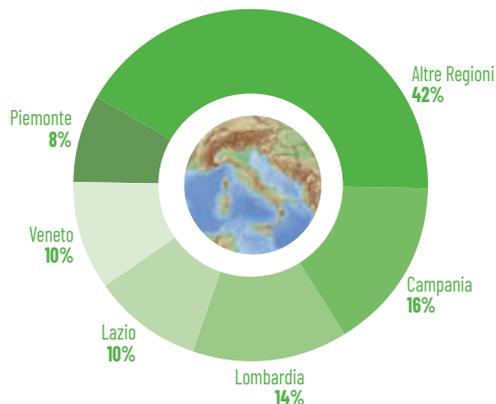
LA RETE LOGISTICA DEL GRUPPO CONSERVE ITALIA NEL MONDO



QUANTITÀ CONSEGNATE NEL MONDO Primi 5 Paesi sul totale (157.476 t. in 85 Paesi)



QUANTITÀ CONSEGNATE IN ITALIA Prime 5 Regioni sul totale (486.102 t.)



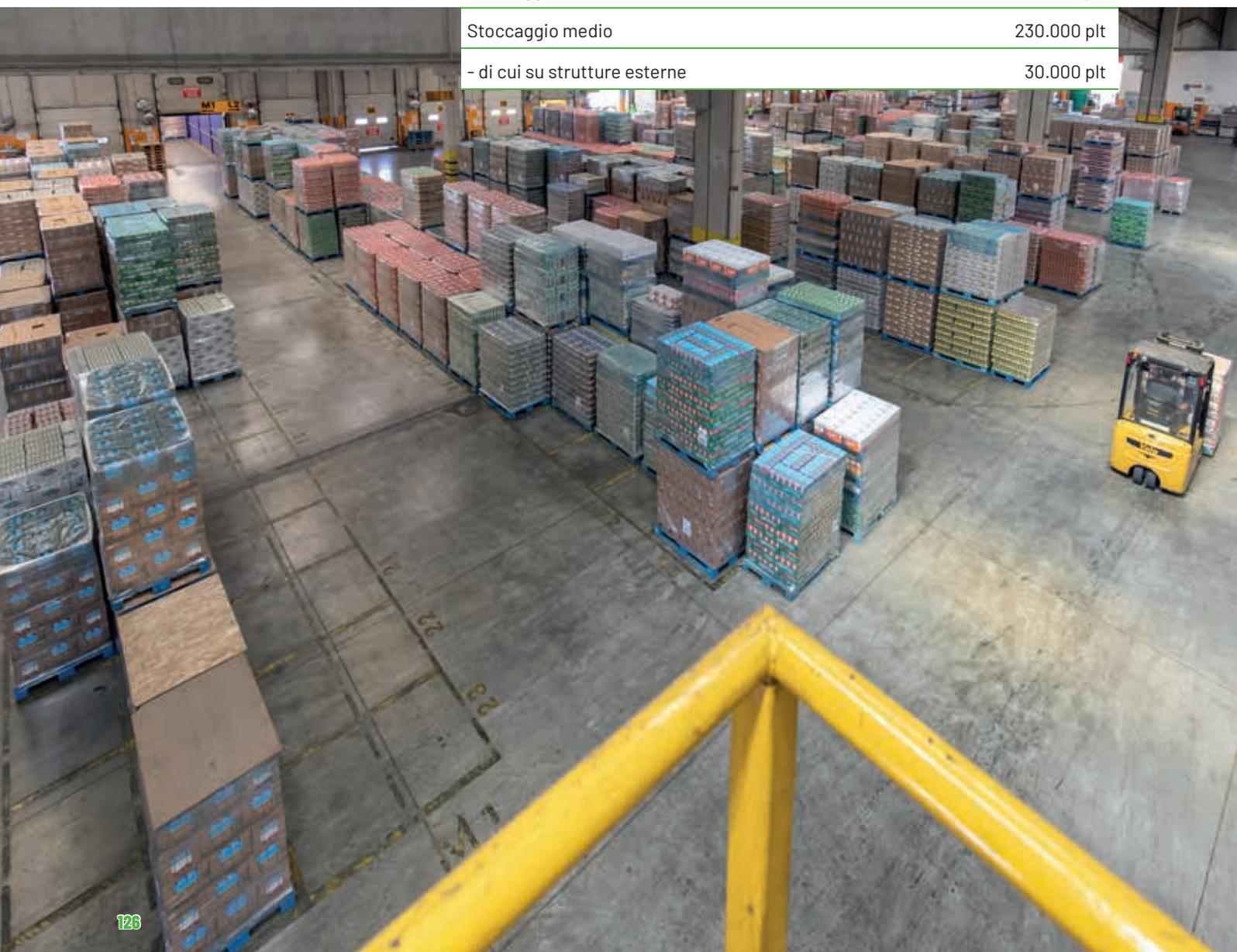
Il processo presidiato dalla logistica parte dall' "ordine", che in Conserve Italia ha una vita temporale molto breve (4 giorni dal ricevimento dell'ordine alla sua spedizione) e si conclude nel momento in cui si emette la fattura e il cliente effettua il pagamento.

La corretta esecuzione dell'ordine, le tempistiche di consegna e la fatturazione vengono monitorati dall'Azienda attraverso una serie di indicatori di performance (**KPI - Key Performance Indicators**), che permettono di valutare le differenti fasi del processo e, nel caso fosse necessario, di intraprendere specifiche azioni di miglioramento, oltre a rendere possibile il confronto (benchmarking) con altri soggetti di riferimento del mercato.

KPI LOGISTICI	2023/24	2022/23	2021/22
Consegne In Full complete in referenze e quantità	98,3%	97,7%	98,1%
Consegne On Time	86,5%	82,8%	83,2%

INDICI DI NON CONFORMITÀ	2023/24	2022/23	2021/22
NON CONFORMITÀ LOGISTICHE SOSTANZIALI Su totale fatture emesse	7,02%	6,92%	6,31%
NON CONFORMITÀ VENDITE (omessi sconti, errati prezzi, sconti promozionali, etc.) Su totale fatture emesse	3,03%	3,25%	3,17%

CAPACITÀ DI STOCCAGGIO DEI MAGAZZINI IN ITALIA	
Capacità totale su magazzini di proprietà (posti pallet)	200.000 plt
- Prodotti non etichettati ("bianco")	45.000 plt
- Prodotti finiti	155.000 plt
Stoccaggio massimo (settembre)	280.000 plt
Stoccaggio medio	230.000 plt
- di cui su strutture esterne	30.000 plt



PROGETTI REALIZZATI

L'Azienda ha proseguito nell'attuazione di alcuni interventi che hanno portato e porteranno miglioramenti nell'efficienza e nell'efficacia complessiva dei processi di trattazione degli ordini: attivazioni e scambio dati tramite circuito EDI (Electronic Data Interchange) con i principali gruppi della GDO, utilizzo da parte di tutte le reti commerciali del portale Web Orders, entrambi per la ricezione più corretta, veloce e controllata degli ordini di vendita.

PROGETTO GOMP TRACCIABILITÀ Gestione Operativa Produzione e Magazzino

Il primo progetto per la tracciabilità del prodotto finito in Conserve Italia nasce nel 1999 con l'obiettivo di fornire dettagliati piani di ritiro dei prodotti per "lotti di produzione" in ottemperanza delle normative sulla tracciabilità alimentare. Si realizza nel 2000 nello stabilimento di Barbiano e segue l'implementazione in tutti gli stabilimenti del Gruppo in Italia e Francia.

La soluzione informatica realizzata si basa sull'identificazione dei prodotti lavorati tramite UDC (Unità Di Carico) e relativa etichetta applicata al prodotto (pallet), fino alla registrazione delle uscite verso i clienti con la generazione di liste contenenti l'elenco dei lotti consegnati.

Al primo progetto sono poi seguite integrazioni che hanno fatto del sistema di tracciabilità un'applicazione aziendale orientata anche alla gestione e standardizzazione dei dati e informazioni prettamente operative, incidendo quindi sui metodi di lavoro e diventando un supporto per chi negli stabilimenti opera nelle aree di produzione e magazzino, ottenendo complessivamente sia un miglioramento nelle attività svolta dalle funzioni interne di Conserve Italia, sia nei confronti del servizio offerto ai clienti e sotto il profilo della sicurezza alimentare anche verso il consumatore finale.

A partire dal 2020 è stato avviato il progetto di revamping del sistema GOMP

643.578

tonnellate di merci
spedite nel 2023/24



20%

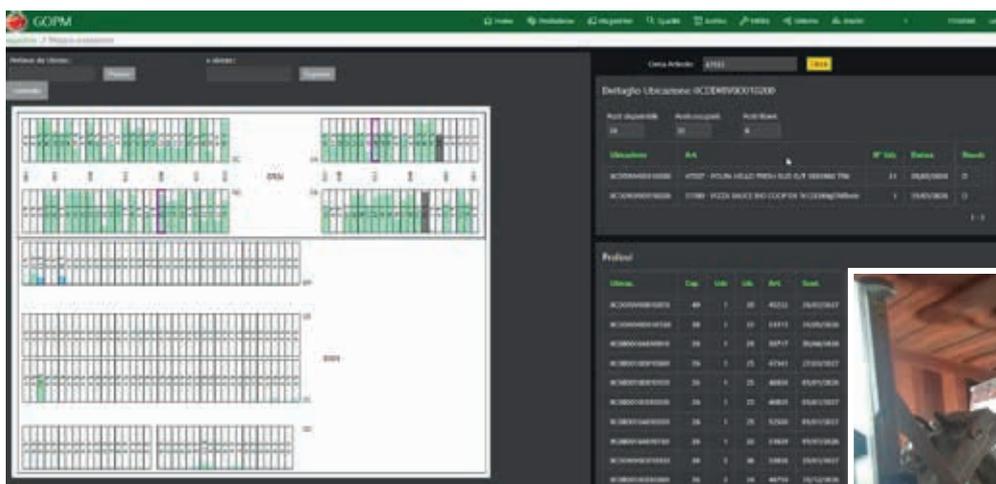
di prodotti spediti
con trasporto
multimodale



200.000

posti pallet di capacità
di stoccaggio
Conserve Italia





Mapa virtuale magazzino di Ravarino (MO)



Slip sheet

che porterà al totale rinnovamento della parte software, grazie al quale è possibile gestire in toto anche tutti i flussi in ingresso delle materie prime e degli imballi oltre alla possibilità di sostituire l'attuale parco terminali RF con nuovi palmari operanti su piattaforma Android, con prestazioni superiori in termini di ergonomia e praticità d'uso a costi più contenuti.

Nel 2017 è stata implementata presso lo stabilimento francese di Tarascon, e successivamente presso quello di St Sylvestre sur Lot, la mappa virtuale dello stock, uno strumento di rappresentazione della giacenza di prodotti che evidenzia immediatamente le zone non gestite in maniera efficiente, suggerendo allo Stock Manager una lista di operazioni da effettuare per aumentare le performance di stoccaggio del sito. Similmente nel Gennaio 2024 è stato lanciato un progetto di mappatura delle zone dedicate agli imballaggi sul sito di Saint Sylvestre per poter gestire informaticamente lo stoccaggio degli stessi.

Nel 2022 è stato lanciato un progetto pilota sullo stabilimento di Ravarino con lo scopo di realizzare uno stabilimento "pilota" in Conserve Italia per quanto riguarda la gestione tracciata

a livello informatico di tutti i prodotti finiti e delle loro componentistiche, comprendendo anche imballi e materie prime. Di seguito le varie tappe realizzate del progetto:

- mappatura magazzino legumi, scaffalatura etichette ed ingredientistica;
- mappatura completa magazzino prodotti finiti con localizzazione coordinate tramite QR-Code;
- creazione sinottico per gestione delle ubicazioni;
- mappatura magazzino imballi.

Il progetto permetterà assieme all'entrata a regime del GOPM2 una tracciabilità completa di tutti i flussi in entrata e uscita, non solo dei prodotti finiti ma di tutte le sue componentistiche che verranno identificate e gestite attraverso la loro identificazione in ingresso tramite creazione di apposita etichetta SSCC.

UTILIZZO MODALITÀ DI CARICO CON SLIP SHEET

Conserve Italia nell'ambito dei propri processi di miglioramento continuo ha implementato nel corso del 2023-2024 la modalità di carico con slip sheet per quanto riguarda i propri flussi di logistica inbound, dando priorità in prima istanza ai flussi a più lungo raggio (da stabilimenti italiani verso Tarascon in Francia e i depositi UK). Tale modalità

di carico prevede la sostituzione dell'utilizzo del pallet con interfalde in plastica che permettono il carico in container tramite una speciale attrezzatura montata su carrello definita push-pull (vedi figura). L'implementazione di questa modalità di carico, avvenuta in primis sugli stabilimenti di Pomposa e Ravarino offre i seguenti vantaggi:

- Aumento della capacità di carico dato dall'assenza del peso e volume dei pallet e conseguente diminuzione dei numeri di viaggi complessivi con relativa diminuzione delle emissioni CO₂ correlate
- Eliminazione dei costi e delle relative emissioni CO₂ date dalla gestione dei rientri dei pallet vuoti dalla Francia in Italia

In generale nell'anno 2023-2024 sono stati effettuati 241 viaggi in tale modalità garantendo un **risparmio** globale complessivo in termini di **emissione CO₂ pari a 35.940 kg CO₂** ottenuti dal minor numero di viaggi (36 viaggi stimati in meno nell'esercizio 2023/24) dati dall'aumento di portata e dall'eliminazione dei trasporti di rientro dei pallet vuoti da Italia verso Francia.

TRASPORTO MULTIMODALE

Conserve Italia offre ai clienti del Centro e Sud Italia (Lazio, Campania, Molise, Basilicata, Puglia, Sicilia), un



Nuovo camion Valfrutta a biocarburante

servizio di trasporto multimodale che utilizza per la spedizione della merce sia la rete stradale sia la rete ferroviaria. L'adozione di questa modalità di servizio ha valenza anche in termini di **riduzione dell'impatto ambientale dell'attività di trasporto**.

Considerando il solo trasporto multimodale effettuato in Italia con l'operatore Mercitalia Logistics (82.801 t. di merci consegnate, pari a 3.380 camion sottratti all'impiego su strada), il **risparmio certificato di CO₂ è stato pari a circa 4.062.000 kg**. Attualmente al fine dell'utilizzo del trasporto ferroviario, le spedizioni destinate alle regioni del Sud Italia vengono aggregate presso un deposito sito all'Interporto di Bologna. Da questo magazzino le merci proseguono attraverso 5 relazioni ferroviarie settimanali "punto a punto".

Le spedizioni destinate alle regioni del Sud Italia, in arrivo presso i nodi di smistamento, proseguono verso i luoghi di destinazione attraverso la rete stradale.

Complessivamente il risparmio certificato di CO₂, comprensivo anche delle merci spedite all'estero con gli operatori LKW, Ambrogio, Paneuropa, Metrocargo, Dettendorfer, Zeta System e Kortimed ammonta a circa **7 milioni di Kg**.

Conserve Italia sostiene e crede nell'utilizzo del trasporto multimodale e ferroviario per la movimentazione e consegna delle merci.

Le possibilità di crescita nell'utilizzo di questo sistema sono però fortemente condizionate dalla politica nazionale nei confronti dello sviluppo di sistemi alternativi al trasporto su gomma.

Contemporaneamente negli ultimi anni sono stati sviluppati trasporti intermodali (ferroviario e navale) a medio e lungo raggio sulle tratte di riapprovvigionamento dei magazzini e depositi esteri (Francia e UK). L'adozione di una modalità di trasporto meno flessibile e con *transit time* maggiori rispetto al trasporto su strada è stata resa possibile grazie a un miglior controllo della

pianificazione delle domande frutto del consolidamento della funzione di Demand Planning.

SISTEMA POOLING CHEP

Il sistema di pooling **Chep** consente a Conserve Italia di noleggiare i pallet necessari senza ricorrere al loro acquisto. I pallet utilizzati verranno successivamente recuperati da centri di raccolta Chep sparsi in tutto il mondo direttamente dal cliente a cui Conserve Italia ha spedito le proprie merci.

L'utilizzo della rete pooling di interscambio Chep consente a Conserve Italia una **riduzione delle emissioni di CO₂ in atmosfera per circa 780 tonnellate e un risparmio di 687 m³ di legno**.

MODALITÀ DI TRASPORTO	2023/24	INC. %
Totale consegne vs Italia ed estero (t)	643.578	100,0%
Totale trasporto multimodale (t)	130.618	20,3%
- di cui vs. clienti Italia ⁶ (t)	82.801	63,4%
- di cui vs. clienti estero ⁷ (t)	47.817	36,6%
Totale camion sottratti alla strada	5.331	

⁶ Sistema combinato gomma/treno verso Lazio, Campania, Molise, Basilicata, Puglia e Sicilia o gomma/nave verso la Sicilia

⁷ Sistema combinato gomma/treno verso Belgio, Francia, Germania, Olanda, Svezia, Polonia

RISPARMIO DI EMISSIONI DI CO2 PER OPERATORE DURANTE L'ESERCIZIO 2023/24

OPERATORE	TRASPORTO (t)	EMISSIONI DI CO ₂ RISPARMIATI (kg)	FONTE	LEGNO RISPARMIATO (m ³)	RIDUZIONE RIFIUTI (t)
LKW	1.540	80.597	certificato		
Ambrogio	976	54.080	certificato		
Paneuropa	4.589	245.215	certificato		
Metrocargo	15.161	580.060	certificato		
Mercitalia	82.801	4.062.000	certificato		
Zeta System	24.059	1.303.600	certificato		
Kortimed	601	19.880	certificato		
Dettendorfer	891	45.000	Stima		
Chep Italia		780.504	certificato	687	69
Totale	130.618	7.170.936	-	687	69

PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI

PROGETTO "AGRICOLTURA DI PRECISIONE"

Il progetto di ricerca su agricoltura di precisione e quantificazione dell'impatto delle produzioni orticole, finanziato dalla Regione Emilia-Romagna nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-20, si è posto l'obiettivo di individuare **tecniche agricole e di coltivazione** volte a ridurre il consumo di risorse, rendendo i processi produttivi maggiormente sostenibili, partendo da una conoscenza scientifica dell'impatto generato sull'ambiente.

Dallo studio e dalla definizione di un modello univoco e condiviso per misurare l'impronta ecologica delle produzioni vegetali, fino all'impiego di tecnologie sempre più avanzate da mettere a disposizione dei propri soci agricoltori ai fini di diminuire il consumo idrico e il ricorso a fertilizzanti o agrofarmaci, sono numerose le novità emerse nelle sperimentazioni effettuate dai tecnici Conserve Italia in collaborazione con i docenti delle Università coinvolte e le

aziende agricole socie che hanno partecipato alle sperimentazioni.

Tra le più importanti si riportano:

Nuovi ideotipi, sistemi di allerta e app per smartphone

Dal progetto di ricerca regionale, è emerso innanzitutto come la riduzione dell'impatto ambientale delle produzioni agricole sia possibile nel momento in cui si propongono agli agricoltori soluzioni che migliorino la redditività delle loro aziende, aumentando al contempo l'efficienza dei fattori di produzione con una tecnologia diffusa e a basso costo. Conserve Italia si è avvalsa della partnership con l'Università degli Studi di Milano (referente il prof. Roberto Confalonieri) e ha studiato l'applicazione delle tecniche di agricoltura di precisione sulle colture orticole industriali, con l'obiettivo di migliorare la gestione idrica, dei fertilizzanti e degli agrofarmaci.

Nel corso del progetto sono stati svi-

luppati e ingegnerizzati diversi servizi per il supporto alla gestione di orticole. Nello specifico, il sistema per il supporto alla scelta varietale basato sull'utilizzo di simulatori matematici per progettare ideotipi specifici (in particolare per il fagiolo) per contesto ambientale e gestionale e sulla profanazione fenotipica dei genotipi esistenti per quanto riguarda i loro tratti funzionali, così da trovare le varietà più adatte - simili agli ideotipi - per specifiche condizioni pedoclimatiche e gestionali.

Per quanto riguarda il supporto alla nutrizione azotata, è stato adattato un sistema capace di integrare informazioni derivate da telerilevamento satellitare con poche misure a terra prese dall'agricoltore con lo smartphone. Questo consente al sistema di ottenere informazioni importanti: se l'indice di stato nutrizionale (rapporto tra contenuto effettivo di azoto nella pianta e richiesta di azoto che la pianta ha in quel momento) è maggiore di 1, la pianta è in consumo di lusso, altrimenti è in stress



da carenza. Il sistema crea poi delle relazioni tra lo stato nutrizionale in quei punti e i corrispondenti valori di alcuni indici di vegetazione derivati da immagini satellitari, così da comunicare all'agricoltore il valore di stato nutrizionale dell'appezzamento con una risoluzione di 10 m x 10 m, in modo da poter razionalizzare le concimazioni azotate di copertura, anche a rateo variabile. Per quanto riguarda il supporto ai trattamenti fitosanitari, è stato ingegnerizzato un sistema basato su un servizio meteorologico fatto sviluppare con l'obiettivo specifico di "nutrire" servizi di supporto alle decisioni in agricoltura e su un modello matematico che simula quanto le condizioni ambientali sono favorevoli a processi di infezione da parte di patogeni fungini. Il sistema interagisce con gli agricoltori attraverso un Bot dell'applicazione Telegram. Per le irrigazioni, dopo aver sottoposto le colture di interesse a diversi livelli di stress idrico, si è proceduto a misurarne la conduttanza stomatica. Sulle stesse piante sono state effettuate mi-

sure con una serie di sensori portatili ed economici, per cercare di capire se fossero in grado di cogliere il "momento" in cui lo stress idrico nella pianta - che genera una riduzione della conduttanza stomatica per via dell'azione delle cellule guardia - tocca livelli per i quali è bene intervenire con un evento di irrigazione. I risultati migliori sono stati ottenuti con il prototipo di una app per smartphone che permette di effettuare scansioni tridimensionali delle piante, dal momento che - oltre a ridurre la conduttanza stomatica - le colture in condizioni di stress idrico cambiano angolo di inserzione e curvatura delle foglie.

Infine, per quanto riguarda il supporto ad operazioni di raccolta, sono stati messi a punto, per pomodoro e pisello, modelli in grado di simulare come cambiano le caratteristiche qualitative del prodotto nelle ultimissime fasi di maturazione, in modo da supportare la programmazione delle attività di raccolta e di conferimento all'impianto di trasformazione.

Misurazione dell'impronta delle produzioni

Sulla riduzione del consumo di risorse e di emissioni, si è focalizzata la parte del progetto di Conserve Italia realizzata in collaborazione con l'Università di Genova (referente la prof.ssa Adriana Del Borghi, Prorettrice alla Sostenibilità) e finalizzata ad individuare (in base alla metodologia Life Cycle Assessment LCA) uno strumento di valutazione con cui misurare l'impronta di ogni singolo prodotto e definire così una baseline aziendale di riferimento specifica per la risorsa idrica. Uno studio, questo, scaturito a seguito della certificazione EPD Process (Environmental Product Declaration) già ottenuta da Conserve Italia (rilasciata dall'ente internazionale DNV GL) e che ha consentito di pubblicare oltre **50 Dichiarazioni Ambientali di Prodotto**.

Sul sito <https://www.environdec.com/library>, digitando il nome della società nel filtro di ricerca (Conserve Italia) sono disponibili tutte le EPD in essere.



BIODIVERSITÀ

Oltre all'attenzione per pratiche agricole innovative e sostenibili, la Società investe nel monitoraggio delle attività svolte sia nelle aree protette che in quelle a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette, con l'intento di ridurre ogni impatto a livello ambientale, preservando l'intero patrimonio naturalistico per le generazioni presenti e future.

In particolare, lo stabilimento di **Albinia** (187.000 mq di cui 35.000 mq coperti) rappresenta uno dei due casi in cui la Società svolge attività preventiva sulle esternalità della propria produzione: trattandosi di un territorio protagonista in passato della riforma fondiaria di fine anni '50, si decise di investire ingenti risorse per la costruzione di uno stabilimento volto a rivoluzionare il contesto economico e sociale basandosi sulla trasformazione del pomodoro.

La zona di Albinia è da sempre caratterizzata da depositi alluvionali e di colmata, costituiti da ghiaie e sabbie nelle parti prossime al fiume Albegna; nelle parti più alte, invece, da depositi di spiaggia e di retrospiaggia, costituiti da sabbie più o meno cementate, men-

tre nel territorio comunale di Orbetello il Piano di Tutela delle Acque individua corpi idrici sotterranei a grave deficit di bilancio idrico ed interessati dall'ingresso di acque marine.

Per via della sua composizione eterogenea, gli studi idrogeologici di supporto al Piano strutturale hanno tenuto in considerazione i fattori ambientali, individuando le aree a sofferenza idrica e le aree di protezione per le misure necessarie al raggiungimento della tutela qualitativa e quantitativa della risorsa idrica.

Il Consorzio Bonifica 6 Toscana Sud assicura la manutenzione ed esercizio di quattro impianti idrovori di Camporegio a destra del fiume Albegna, e Torre Saline alla sinistra.

L'area di pertinenza dello stabilimento è classificata come zona artigianale industriale ed è circondata sia da strutture artigianali e commerciali che da edifici abitativi. Si trova in **prossimità di un'oasi WWF**, collocata all'interno di una Zona Speciale di Conservazione nel Comune di Orbetello (GR).

Essa è anche una **Zona di Protezione**

Speciale e Sito RAMSAR. L'area dell'Oasi, che comprende anche la Riserva Naturale ed il fondo chiuso, è di 1.000 ettari, ed è inglobata nella più ampia Riserva Naturale regionale.

Conservas Italia gestisce anche lo stabilimento di **Pomposa**, situato nel Comune di Codigoro, dove dal 2003 svolge la propria attività principale nel campo della trasformazione di materie prime vegetali, con particolare riferimento alla lavorazione del pomodoro.

Lo stabilimento è posto in un'area pianeggiante, di forma irregolare e di circa 440.000 mq (di cui circa 118.000 mq coperti e circa 202.000 mq scoperti impermeabilizzati), si trova a nord della Basilica di Pomposa, lungo la S.S. Romea.

Dal punto di vista dell'inquadramento territoriale lo stabilimento si trova in un'area pianeggiante e a est confina con un'area urbanizzata, a nord con il Canale Ippolito, a ovest con il Canale Bosco Spada e a sud con un'area verde. L'area ricade in una zona industriale e artigianale, è servita da una linea ferroviaria e da diversi sottoservizi tecnologici ed è circondata da numerosi canali



consorziali che offrono una naturale disponibilità di acqua per usi industriali.

SOSTEGNO PARCO DELTA DEL PO

Lo stabilimento confina con il **Parco del delta del Po** e per tale motivo è soggetto a limiti particolarmente severi su alcuni parametri delle acque di scarico del depuratore (in particolare C.O.D. e azoto totale e fosforo totale), a tutela della qualità idrica e della fauna locale. Conserve Italia, con il marchio "Natura di Prima Mano", è fortemente impegnata nella tutela della Biosfera Delta Po, un'area di grande valore ecologico riconosciuta dall'UNESCO, dove si trova uno dei suoi principali stabilimenti di lavorazione di frutta e vegetali. Grazie a una pianificazione attenta e a innovazioni tecnologiche sempre più eco-compatibili, Conserve Italia persegue soluzioni che riducono l'uso di risorse essenziali come acqua ed energia.

A sostegno del Parco del Delta del Po e in linea con i principi del programma MaB UNESCO, Conserve Italia ha ottenuto il brand **"Sostenitore della Biosfera Delta del Po"**. Questo riconoscimento implica l'impegno a rispettare i principi am-

bientali, sociali ed etici del programma MaB (**Man and Biosphere**): la tutela e valorizzazione degli ecosistemi locali, la promozione della coesione sociale e il sostegno alle comunità locali, nonché l'adozione di pratiche aziendali eticamente responsabili e sostenibili. In cambio, la Riserva della Biosfera offre visibilità e un coinvolgimento più ampio nella sua strategia di comunicazione e sensibilizzazione. L'impegno di Conserve Italia non solo aiuta a conservare la biodiversità del Delta del Po, ma supporta anche le comunità locali, promuovendo uno sviluppo economico sostenibile e responsabile.

PROGETTO "CONTROL CARBON"

Il progetto "Control Carbon" nasce come risposta ai cambiamenti climatici e si allinea perfettamente con gli obiettivi del Green Deal europeo. Il Green Deal, lanciato dalla Commissione Europea, mira a rendere l'Europa il primo continente a impatto climatico zero entro il 2050, promuovendo pratiche sostenibili in tutti i settori, compreso quello agricolo. Il Green Deal europeo è una strategia globale che mira a trasformare l'Europa in un'economia moderna,

efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva. **Tra i suoi obiettivi principali vi sono:**

- raggiungere la neutralità climatica entro il 2050;
- proteggere la biodiversità e gli ecosistemi;
- promuovere un'economia circolare;
- ridurre l'inquinamento;
- supportare l'agricoltura sostenibile.

Il progetto "Control Carbon" **calcola e ottimizza la capacità delle colture di sequestrare CO₂ dall'atmosfera**. Attraverso pratiche agricole sostenibili, le colture assorbono CO₂ durante la fotosintesi, immagazzinandola nei tessuti vegetali e nel suolo. Questo processo contribuisce a:

- ridurre le concentrazioni di CO₂ nell'atmosfera, mitigando l'effetto serra e il cambiamento climatico;
- generare crediti di emissione di CO₂: questi crediti possono essere venduti sul mercato del carbonio, creando nuove opportunità di reddito per le aziende agricole.

Il calcolo del sequestro di CO₂ permette di migliorare il ciclo di vita dei prodotti agroalimentari, riducendone l'impronta

ecologica. I vantaggi includono:

- minore utilizzo di risorse non rinnovabili;
- riduzione dei rifiuti e miglioramento della gestione delle risorse;
- aumento dell'efficienza energetica nelle operazioni agricole.

Il progetto incoraggia la diversificazione delle colture e la rotazione agricola, che sono fondamentali per:

- creare ecosistemi sostenibili: integrando diverse specie vegetali, si creano habitat per una vasta gamma di specie animali e vegetali;
- aumentare la resilienza ecologica: una maggiore diversità delle colture rende gli ecosistemi agricoli meno vulnerabili a parassiti e malattie, riducendo la necessità di pesticidi chimici.

Grazie alla creazione di crediti di emissione di CO₂, le aziende agricole possono:

- vendere i crediti sul mercato del carbonio, generando nuovi redditi;
- beneficiare di incentivi e finanziamenti europei: il Green Deal prevede vari programmi di finanziamento per sostenere le pratiche agricole sostenibili;
- ridurre i costi operativi: migliorando l'efficienza energetica e la gestione delle risorse, le aziende possono ridurre le spese operative.

Il progetto "Control Carbon" rappresenta un passo decisivo verso la sostenibilità ambientale e la lotta contro il cambiamento climatico, in perfetta sintonia con gli ambiziosi obiettivi del Green Deal europeo. L'implementazione di questo progetto da parte di Conserve Italia, con un forte focus sulla capacità di sequestro della CO₂ delle colture e la promozione della biodiversità, costituisce un approccio innovativo e sostenibile per affrontare le sfide climatiche. Questo progetto non solo riduce l'impatto ambientale dell'azienda, ma promuove anche la resilienza ecologica, la salute del suolo e la biodiversità, creando un modello di agricoltura sostenibile

che può essere replicato in tutto il settore agroalimentare.

PROGETTO IL NOSTRO IMPEGNO PER IL PIANETA: DERBY BLUE - CIRIO 1856

Conserve Italia raggiunge una tappa fondamentale nel proprio percorso di sostenibilità ambientale. A seguito di un processo svolto in collaborazione con l'Università di Genova, il Consorzio Cooperativo Agroalimentare ha ottenuto la **certificazione EPD Process** (Dichiarazione Ambientale di Prodotto) da parte di DNV GL - Business Assurance. Questo riconoscimento attesta che i processi di elaborazione delle Dichiarazioni Ambientali di prodotto vengono eseguiti dall'azienda in conformità al programma **"The International EPD System"**.

Grazie a questa certificazione, Conserve Italia può gestire autonomamente il processo di Dichiarazioni Ambientali, ovvero la comunicazione attraverso una LCA (Life Cycle Assessment) di uno studio sull'impatto ambientale dei prodotti. Con la **linea di prodotti Cirio Climate Neutral e Derby Blue** l'azienda ha deciso di compensare la propria impronta di carbonio supportando un ecosistema unico al mondo: **la Laguna Val Dogà**.

Questo straordinario ecosistema, situato nella Laguna Nord di Venezia, è un'oasi di oltre 1.800 ettari caratterizzata da 1.000 bacini di acqua salmastra e da una ricchezza di biodiversità unica, che garantisce l'assorbimento dei gas serra.

Sostenuto dal progetto eCO2care registrato, il marchio **Cirio Climate Neutral** in collaborazione con Blue Valley Company è in grado di compensare tutte le emissioni di gas serra prodotte dai propri processi, precedentemente minimizzate grazie a una rigorosa politica di sostenibilità ambientale.

Inoltre, **Derby Blue Zero sceglie Tetra Pak** per un packaging sostenibile. Il tappo e parte del rivestimento della confezione sono ricavati dalla canna da zucchero fermentata, senza l'uso di fonti fossili. Il cartone certificato FSC® proviene da foreste gestite in modo responsabile e altre fonti controllate. La nostra impronta è leggera e certificata.

Grazie al supporto dell'Istituto Tetis, spin-off dell'Università di Genova, sono state calcolate le emissioni totali di gas serra dei prodotti Cirio Climate Neutral nell'ambito della certificazione volontaria del processo EPD all'interno del Sistema Internazionale EPD, utilizzando la metodologia LCA, regolamentata dagli standard ISO 14040-14044.

Dopo aver calcolato l'impronta di carbonio legata al ciclo di vita del prodotto, Conserve Italia ha acquistato i crediti di carbonio da Blue Valley attraverso il progetto registrato. Successivamente, ha ottenuto la conferma del ritiro permanente dal gestore del registro eCO2care.





GESTIONE EQUILIBRATA DELLA RISORSA IDRICA

CONSUMI IDRICI

La risorsa idrica costituisce uno dei fattori più significativi di impatto ambientale e per tale motivo presso gli stabilimenti sono stati predisposti dei **sistemi di recupero e ricircolo interni** al fine di ridurre ed ottimizzarne i consumi.

L'approvvigionamento dell'acqua è garantito da pozzi di proprietà o dal prelievo di acque di superficie che vengono adeguatamente trattate in impianti che consentono di ottenere acque con diversi livelli di purificazione fino alla loro completa potabilizzazione.

Riguardo all'**utilizzo dell'acqua**, gli stabilimenti sono dotati di **sistemi di riciclo interno** che permettono una ri-

duzione dell'80% del consumo di tale risorsa. Gli indici di riciclo sono superiori alla media del settore e in linea con le Migliori Tecniche Disponibili. Inoltre, nello stabilimento di Pomposa (che incide per circa il 60% sui consumi totali), l'approvvigionamento idrico non avviene da pozzi profondi, ma da acque superficiali, previo opportuni trattamenti, con notevole beneficio ambientale.

I prelievi di acqua sono monitorati tramite letture mensile dei contatori, verificando il consumo totale in analogia con i consumi passati ed i consumi specifici, rapportati ai livelli produttivi. In particolare, viene svolta **sensibilizzazione e formazione del personale volto a favorire il risparmio idrico e l'eliminazione degli sprechi**. Il consumo

idrico viene preso in attenta considerazione nella valutazione delle implementazioni di nuovi impianti, nella scelta di nuove macchine e nelle modifiche degli impianti esistenti.

Dopo un periodo in cui, causa la diffusione della pandemia di covid-19, si era verificata una modesta riduzione dell'attività lavorativa in diversi stabilimenti, i consumi di acqua da parte dell'Azienda sono incrementati nel corso degli ultimi anni, pur rimanendo in linea con gli obiettivi di sostenibilità prefissati da Conserve Italia.

A contribuire al lieve aumento dei consumi sono anche gli elevati standard igienici e di pulizia adottati.

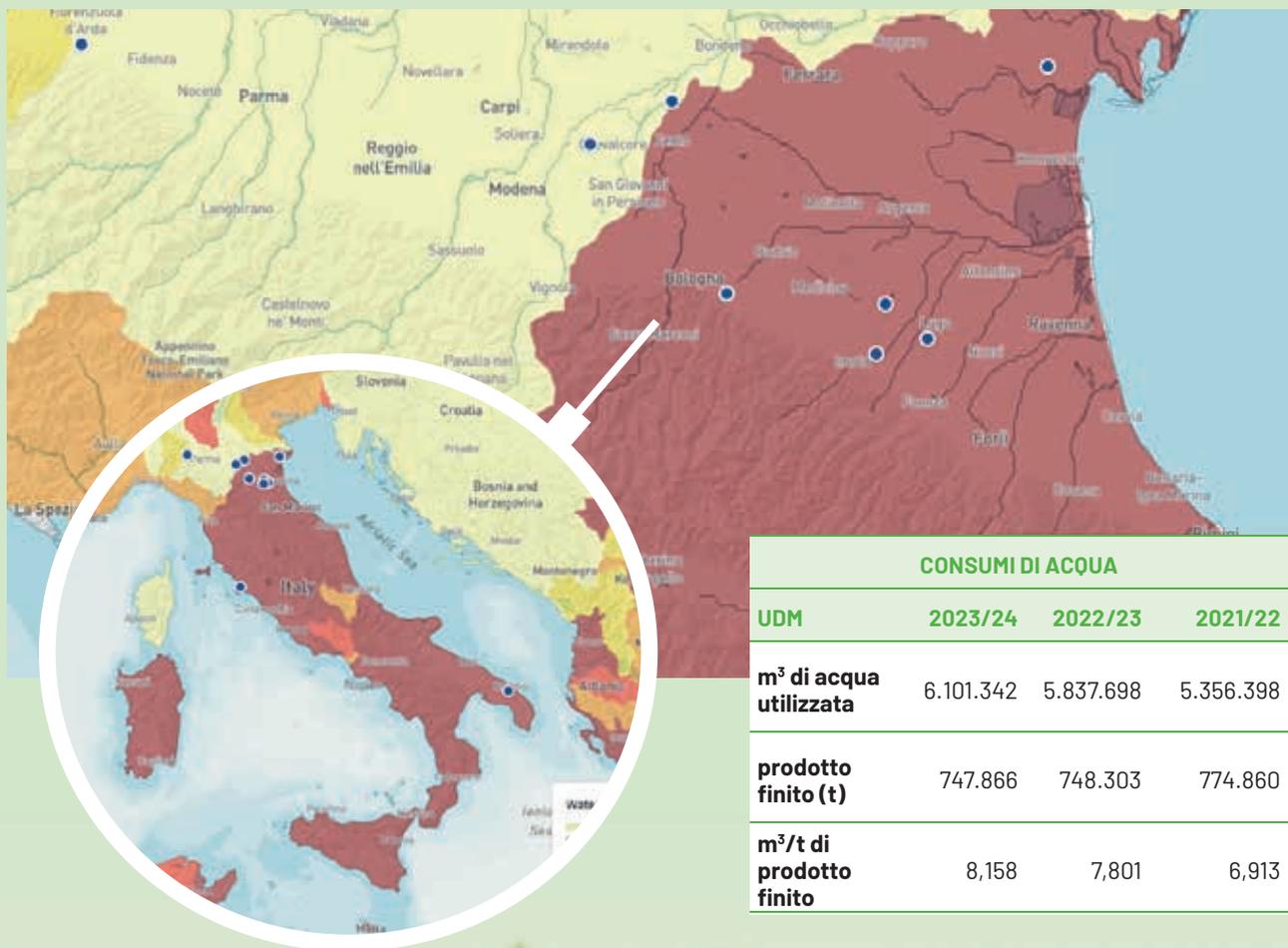
TOTALE ACQUA PRELEVATA NEL TRIENNIO

GRI 303-3 m ³	2023/24	2022/23	2021/22
Acque di superficie	3.615.429	3.446.000	2.945.916
Acque sotterranee	2.363.258	2.272.956	2.329.177
Acqua di mare	0	0	0
Acqua prodotta	0	0	0
Risorse idriche di terze parti (e.g. acquedotto)	122.655	118.742	81.305
Volume totale d'acqua prelevata	6.101.342	5.837.698	5.356.398

TOTALE ACQUA PRELEVATA DA AREE A STRESS IDRICO NEL TRIENNIO

GRI 303-3 m ³	2023/24	2022/23	2021/22
Acque di superficie	3.615.429	3.446.000	2.945.916
Acque sotterranee	1.560.019	1.511.999	1.489.975
Acqua di mare	0	0	0
Acqua prodotta	0	0	0
Risorse idriche di terze parti (e.g. acquedotto)	83.853	88.165	50.006
Volume totale d'acqua prelevata	5.259.301	5.046.164	4.485.897

AREE SOGGETTE A STRESS IDRICO E LOCALIZZAZIONE DEGLI STABILIMENTI DI CONSERVE ITALIA

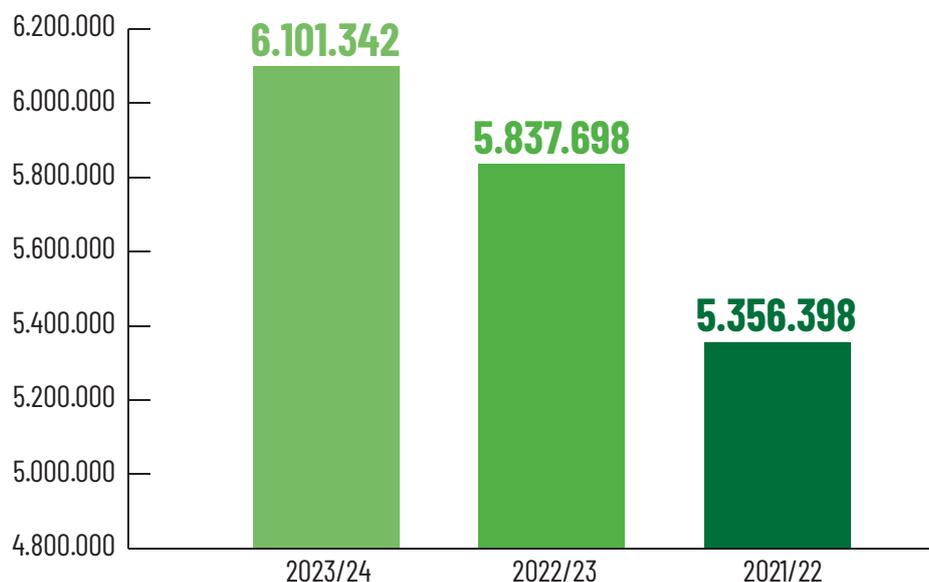


● Stabilimenti di Conserve Italia

■ Aree soggette a stress idrico



CONSUMI DI ACQUA NEL TRIENNIO TOTALE PRELIEVO IDRICO



SCARICHI IDRICI

Gli effluenti idrici degli stabilimenti sono convogliati negli impianti di depurazione. Tali effluenti sono costituiti da: acque di lavaggio e di trasporto della materia prima agricola, acque di processo, acque provenienti dalle torri di raffreddamento e dalla centrale termica, acque di condensazione dei vapori eliminati nel processo di concentrazione, acque di lavaggio di impianti e superfici, etc. Per lo scarico della materia prima agricola, quale ad esempio il pomodoro, si utilizza il trasporto idraulico alle linee di lavorazione e l'acqua di trasporto viene convogliata in controcorrente al flusso del prodotto e solo a fine ciclo, quando ha una elevata carica in termini di C.O.D. (il valore che indica la quantità di ossigeno necessaria per l'ossidazione di tutte le sostanze organiche presenti nell'acqua), viene avviata alla depurazione. L'acqua in uscita dal depuratore viene poi riutilizzata per il lavaggio ed il trasporto del prodotto.

L'acqua utilizzata nel trasporto della materia prima unitamente all'acqua recuperata dal lavaggio dei frutti, viene riciclata per circa l'80%, previa filtrazione, per separarla dalle parti grossolane (terra, sabbia, sassi, fram-

menti vegetali, etc.) e sostituita periodicamente.

Gli stabilimenti che lavorano pomodori e legumi sono inoltre dotati di un proprio impianto di depurazione delle acque reflue che scaricano in canali superficiali. Gli stabilimenti che producono succhi di frutta (Massa Lombarda e Barbiano) scaricano le acque reflue in pubblica fognatura destinata al depuratore HERA.

Tutti gli impianti di depurazione sono altamente performanti nell'abbattimento degli inquinanti. Ciò è indicato dalla percentuale di abbattimento del C.O.D misurato sulle acque in ingresso negli impianti di depurazione e su quelle depurate in uscita. Il valore medio di performance del Gruppo è superiore al 95%, garantendo una elevata protezione delle acque superficiali.

I depuratori sono "impianti biologici a fanghi attivi", sfruttano cioè la capacità naturale che hanno alcuni batteri di degradare le sostanze organiche contenute nelle acque reflue. Obiettivo principale è quello di ridurre il carico di sostanze che contribuiscono al fenomeno dell'eutrofizzazione (nitrati e fosfati in particolare), nonché di limitare le sostanze che

esercitano un'influenza sfavorevole sul bilancio dell'ossigeno.

La gestione degli impianti è effettuata da personale interno specializzato e viene data la massima importanza al controllo preventivo del carico inquinante proveniente dagli stabilimenti per assicurare, in uscita, il rispetto dei limiti di legge.

Tutti gli scarichi idrici sono regolati dai parametri stabiliti in sede di AIA e costantemente monitorati mediante controlli analitici, effettuati nei laboratori di analisi interni, anche in considerazione del riutilizzo dell'acqua depurata nelle operazioni di scarico e di trasporto idraulico della materia prima.

Relativamente all'ultimo triennio, sono stati effettuati diversi interventi volti a ridurre il consumo e lo spreco di acqua da parte di Conserve Italia: oltre all'attento monitoraggio dei consumi, sono stati potenziati i sistemi di raffreddamento dei prodotti mediante impianti a circuito chiuso in ricircolo su torri di raffreddamento e chiller, per ridurre l'utilizzo di acqua a perdere, e sono stati potenziati i riutilizzi dell'acqua depurata in uscita dagli impianti di trattamenti delle acque reflue.

EFFICIENZA ENERGETICA E MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Conserve Italia ha sposato da anni il concetto di "sviluppo durevole e sostenibile", che caratterizza sempre più compiutamente la politica ambientale europea, mettendo in atto attività finalizzate all'utilizzo e alla gestione delle risorse in maniera oculata e lungimirante al fine di preservare l'ambiente rispettando la sostenibilità delle produzioni. In particolare, grande attenzione viene dedicata al tema relativo al cambiamento climatico ed emissioni nell'atmosfera.

In qualità di principale attore nel mercato conserviero italiano, la Società investe in attività e tecnologie con un minor impatto ambientale, perseguendo obiettivi di riduzione della propria

impronta ecologica e massimizzazione continua dell'efficienza produttiva.

L'attenzione al contenimento dei consumi di energia elettrica e termica, ottenuto sia mediante l'analisi tecnica dei processi, sia mediante interventi volti al recupero energetico e al miglioramento del rendimento, consente di diminuire l'impatto ambientale e minimizzare i costi energetici.

Riguardo ai consumi, Conserve Italia verifica il corretto utilizzo mediante l'analisi tecnica dei singoli processi e confronto dei consumi con i benchmark di riferimento.

L'energia termica necessaria per i processi di lavorazione viene fornita da generatori di vapore alimentati a metano (gas naturale), che rappresenta il combustibile a minor produzione specifica

di gas serra. Recuperi termici vengono effettuati mediante scambiatori che consentono di utilizzare anche il calore che residua dall'utilizzo primario del vapore (condense di vapore e acqua calda). Quando tecnicamente possibile le condense calde vengono recuperate e alimentate nuovamente alle caldaie per la produzione di vapore, recuperando così il calore in esse contenute e contribuendo al risparmio idrico.

Complessivamente, nel corso dell'esercizio 2023/24, gli stabilimenti hanno registrato un consumo termico di 32.890 Tep (Tonnellate Equivalenti di Petrolio), costituito per il 100% da metano utilizzato nelle caldaie per produrre vapore, e un consumo di energia elettrica acquistata dalla rete di 58.490 MWh, equivalenti a 10.938 Tep.

CONSUMI DI ENERGIA (GJ)	2023/24	2022/23	2021/22
Gas naturale	1.431.412	1.491.006	1.587.262
Gasolio	11.703	11.541	10.713
Benzina	1.045	501	394
Energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili e consumata (es. biogas, fotovoltaico, etc.)	2.257	2.324	2.221
Totale consumi diretti di energia	1.446.417	1.505.372	1.600.590
Energia elettrica acquistata dalla rete per il consumo	210.564	179.302	194.767
di cui da fonte non rinnovabile	135.234	98.248	110.491
di cui da fonte rinnovabile	75.330	81.054	84.276
Totale consumi indiretti di energia	210.564	179.302	194.767
Totale energia consumata	1.656.981	1.684.674	1.795.357

Nel corso dell'ultimo triennio sono stati realizzati i seguenti interventi di efficientamento:

- nella centrale termica dello stabilimento di Alseno sono state sostituite le due caldaie esistenti installando come caldaia principale un nuovo generatore di vapore a basse emissioni ed altissimo rendimento (97%) e come caldaia di integrazione un generatore di vapore ad alta efficienza (94%) con un nuovo bruciatore a basse emissioni;

- nella centrale termica dello stabilimento di Mesagne è stata sostituita una delle caldaie esistenti con due nuovi generatori di vapore a basse emissioni ed alta efficienza (95%);
- nella centrale termica dello stabilimento di Pomposa sono stati installati su due generatori di vapore esistenti due economizzatori, cioè due scambiatori di calore che permettono un maggior recupero termico sui fumi di combustione preriscaldando l'acqua in alimentazione

- alle caldaie;
- installazione di corpi illuminanti a LED nella sede di San Lazzaro di Savena;
- installazione presso lo stabilimento di Ravarino di un nuovo concentratore per pomodoro a ricompressione meccanica capace di evaporare a regime 35 t/h di acqua senza utilizzo di vapore, riducendo drasticamente i consumi di gas dello stabilimento già dalla campagna 2023;
- nella centrale termica dello stabilimento



Nuovo impianto fotovoltaico sede di San Lazzaro di Savena (BO)

mento di Ravarino è stata sostituita una delle caldaie esistenti con un nuovo generatore di vapore a basse emissioni ed altissima efficienza (97%).

- installazione presso lo stabilimento di Pomposa di un nuovo concentratore per pomodoro a ricompressione meccanica capace di evaporare a regime 49 t/h di acqua senza utilizzo di vapore, riducendo drasticamente i consumi di gas dello stabilimento (l'impianto sarà in funzione nella campagna 2024);
- installazione presso lo stabilimento di Mesagne di un nuovo concentratore per pomodoro a ricompressione meccanica capace di evaporare a regime 21 t/h di acqua senza utilizzo di vapore, riducendo drasticamente i consumi di gas dello stabilimento (l'impianto sarà in funzione nella campagna 2024);
- sostituzione nella centrale termica dello stabilimento di Barbiano delle caldaie esistenti con due nuovi generatori di vapore a basse emissioni ed altissima efficienza (97%);
- installazione presso lo stabilimento di Mesagne di un impianto fotovol-

taico della potenza di 498,13 kW sui tetti dello stabilimento contestualmente alla rimozione delle vecchie coperture in eternit.

A elevare la performance energetica globale concorrono due impianti di cogenerazione (produzione simultanea di energia elettrica e termica a elevato rendimento):

- **Pomposa**, con una potenza attiva di 3.354 kW elettrici, ha coperto il 58% del fabbisogno elettrico dello stabilimento e ha consentito un risparmio di combustibile primario di circa 1.100 Tep;
- **Massa Lombarda**, con una potenza attiva di 2.000 kW elettrici, ha coperto il 50% del fabbisogno elettrico dello stabilimento e ha consentito un risparmio di combustibile primario di 150 Tep.

Il totale dell'energia elettrica autoprodotta nei due impianti, pari a 25.877 MWh, ha coperto circa il 30% del fabbisogno della Società. L'impianto di produzione di energia elettrica da biogas di Pomposa, alimentato con biomasse che residuano dalle lavorazioni

di vegetali e frutta e con mais ceroso conferito dai Soci, ha lavorato in maniera ottimale nel corso dell'esercizio, cedendo alla rete nazionale 7.700 MWh, valorizzati con tariffa incentivata dal Gestore dei Servizi Energetici (GSE).

	Tonnellate di prodotto finito	Intensità energetica (Gj/t di prod. finito)
2023/24	747.866	2,22
2022/23	748.303	2,25
2021/22	774.860	2,35

PARTECIPAZIONI NEL SETTORE DELLE FONTI DI ENERGIA RINNOVABILI

Conservas Italia ha costituito nel 2009, insieme a un pool di altre aziende, la società **Opera Energia S.p.A.**, che gestisce delle società partecipate attive nel settore della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. In particolare, la società detiene 15 impianti fotovoltaici, per una potenza installata di 8.688 kWp, e 5 impianti minieolici, per una potenza installata di 300 kWp,

localizzati in tutta Italia. Nel 2023 si è registrata una produzione di energia rispettivamente di 10 milioni di kWh e 330.000 kWh.

Gli impianti fotovoltaici sono in parte (3000 kW) su serre coltivate ad orticole e in parte (5600 kW) sui tetti di capannoni di magazzini ortofrutticoli.

Inoltre, da qualche anno Conserve Italia detiene delle quote di partecipazione nel capitale sociale di **Lugo S.r.l** e **Crossenergy S.r.l.**, società appartenenti al Gruppo AREN Electric Power S.p.A. che opera nel settore della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili e specializzato nel fotovoltaico, nell'eolico e nell'idroelettrico.

In particolare, per quanto riguarda Lugo S.r.l. nel 2020 è stata completata la realizzazione di un impianto idroelettrico per la produzione di energia da acqua fluente, sul fiume Secchia, nel comune di Baiso (RE), con una potenza elettrica della turbina di 3.230 kW e una portata massima derivabile di 17 m³/secondo, per una produzione di energia pari a 11 GWh.

Per quanto riguarda Crossenergy S.r.l. invece, sono stati avviati degli investimenti, con la formula del project financing, per la realizzazione di parchi eolici situati in Basilicata nei comuni di Banzi e Montemilone

CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica è attribuibile all'alimentazione degli impianti e macchinari utilizzati per il processo di lavorazione del prodotto fresco e per le rilavorazioni, all'attività di etichettatura e confezionamento, ai servizi di supporto alla produzione (utilities), alla depurazione delle acque reflue, all'illuminazione dei locali degli stabilimenti.

Dato il carattere di stagionalità delle lavorazioni, circa la metà dei consumi elettrici si concentra nei mesi di luglio, agosto e settembre, mesi in cui avviene la trasformazione della frutta, degli ortaggi e del pomodoro.

Tali consumi sono strettamente legati

alle molteplici variabili in gioco, tra cui la quantità e la qualità della materia prima trasformata, la capacità minima di funzionamento degli impianti, la tipologia di prodotti e formati in programma, le soste per pioggia durante il periodo della raccolta, i lavaggi e le manutenzioni.

L'installazione di concentratori per pomodoro a ricompressione meccanica determina un notevole risparmio di energia termica a fronte di un lieve aumento dei consumi di energia elettrica, comunque con un importante beneficio netto in termini ambientali (consumo di combustibili primari in termini di Tep).

I sistemi di riduzione dei consumi di acqua adottati da Conserve Italia determinano, come effetto incrociato, un maggior consumo di energia elettrica.

Ad esempio, l'installazione delle torri evaporative per il raffreddamento dell'acqua, a fronte del vantaggio relativo alla sensibile riduzione delle quantità d'acqua prelevata, genera un maggior consumo di energia elettrica per la circolazione dell'acqua sulle torri; oppure il circuito chiuso dell'acqua di primo lavaggio e la veicolazione del prodotto fresco, a fronte del considerevole risparmio idrico, genera un incremento del consumo di energia elettrica per l'impiego delle pompe di sollevamento e rilancio.

Nel corso del triennio 2022/2023/2024 sono state svolte attività volte all'ot-

timizzazione e riduzione dei consumi di energia elettrica, rappresentati da ammodernamenti della centrale per la produzione di aria compressa a servizio dello stabilimento di Albinia con installazione di nuovi compressori ad alta efficienza e dotati di inverter, che permettono di utilizzare solo l'energia elettrica strettamente necessaria agli stabilimenti eliminando il funzionamento a vuoto dei compressori. Continua inoltre la progressiva sostituzione dei sistemi di illuminazione tradizionali con corpi illuminanti LED, con un risparmio energetico medio di circa il 60%.

L'acquisto di energia elettrica per l'anno 2023/24 risulta maggiore rispetto agli anni precedenti. Su questo dato ha in parte pesato il minor utilizzo dei cogeneratori di Massa Lombarda e Pomposa, che hanno avuto prolungati fermi per manutenzione ed il definitivo abbandono del cogeneratore a turbina di Barbiano, ormai obsoleto.

La riduzione dell'energia elettrica cogenerata, insieme ad un progressivo aumento dell'elettrificazione dei consumi determinato dall'adozione di concentratori a ricompressione meccanica, ha fatto registrare un aumento del consumo assoluto e specifico di energia elettrica prelevata dalla rete.

Si evidenzia inoltre che circa il **40% dell'energia elettrica prelevata dalla rete è certificata Energia Verde di origine eolica con certificati di Garanzia di Origine del GSE.**

CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA NEL TRIENNIO

MWh di ENERGIA	2023/24	2022/23	2021/22
MWh di energia elettrica acquistata	58.490	49.584	52.732
Tep (t di petrolio equivalente)	10.938	9.272	9.861
prodotto finito (t)	747.866	748.303	774.860
MWh/t di prodotto finito	0,078	0,066	0,068
kgep/t di prodotto finito	14,6	12,4	12,7



CONSUMI DI ENERGIA TERMICA

Tutti gli stabilimenti della Società utilizzano come combustibile il metano per la produzione di vapore. Questo si traduce in emissioni di SO₂, NO_x, CO, polveri e CO₂ molto inferiori rispetto ad altri combustibili, poiché il metano ha un bassissimo tenore di zolfo, una temperatura di combustione più bassa, una combustione più completa con minori incombusti ed una frazione di carbonio inferiore rispetto all'olio combustibile.

Per la riduzione dei gas serra, in particolare il rilascio di CO₂ di combustione, le migliori tecniche disponibili prevedono l'utilizzo di recuperatori di calore per aumentare l'efficienza termica.

Per una migliore gestione delle centrali

termiche, sono installati su tutte le caldaie degli analizzatori di fumo in continuo che permettono di monitorare e controllare in ogni momento il corretto funzionamento degli impianti mantenendo la massima efficienza di energia termica. L'installazione di concentra-

tori a ricompressione meccanica e di nuove caldaie ad altissimo rendimento hanno contribuito all'importante riduzione di consumi di energia termica assoluta e per unità di prodotto registrato nell'ultimo triennio.

CONSUMI DI ENERGIA TERMICA NEL TRIENNIO

MWh DI ENERGIA	2023/24	2022/23	2021/22
MWh di energia termica acquistata	419.855	440.059	464.434
Tep (t di petrolio equivalente)	32.729	34.304	36.204
prodotto finito (t)	747.866	748.303	774.860
MWh/t di prodotto finito	0,561	0,588	0,599
Kgep/t di prodotto finito	43,8	45,8	46,7



Nuove caldaie centrale termica di Barbiano (RA)

EMISSIONI IN ATMOSFERA

Le principali emissioni in atmosfera sono relative ai fumi di combustione delle centrali termiche.

Per applicare e mantenere una strategia di controllo delle emissioni in aria sono previste procedure di misurazione in continuo dei parametri di combustione. Le principali sostanze inquinanti emesse in atmosfera dai punti di emissione sono rappresentate dagli ossidi di azoto (NOx) dagli ossidi di zolfo (SOx), dall'ossido di carbonio (CO) e dalle polveri. Le concentrazioni medie degli inquinanti negli effluenti gassosi sono sempre risultate notevolmente inferiori ai limiti di legge: questo risultato è dovuto a un efficiente utilizzo e manutenzione delle centrali termiche.

Le concentrazioni di inquinanti nei fumi di combustione delle centrali termiche e dei motori a combustione interna utilizzati per la cogenerazione sono monitorati in base a piani di autocontrollo svolti in collaborazione con laboratori esterni certificati.

Per la riduzione dei gas serra, in particolare il rilascio di CO₂ di combustione, le migliori tecniche disponibili prevedono l'utilizzo di recuperatori di calore per aumentare l'efficienza termica.

Per una migliore gestione delle centrali termiche, sono installati su tutte le caldaie degli analizzatori di fumo in continuo che permettono di monitorare e controllare in ogni momento il corretto funzionamento degli impianti mantenendo la massima efficienza di energia termica.

EMISSIONI DIRETTE E INDIRETTE NEL TRIENNIO

Emissioni di GHG Scope 1 e 2	UdM	2023/24	2022/23	2021/22
Emissioni dirette (Scope 1)¹				
Gas naturale	tCO ₂ eq	80.624	83.753	89.521
Gasolio	tCO ₂ eq	826	822	749
Benzina	tCO ₂ eq	68	33	26
Totale emissioni dirette	tCO₂eq	81.518	84.608	90.296

Emissioni indirette (Scope 2) - market based²				
Energia elettrica acquistata dalla rete per il consumo	tCO ₂ eq	18.804	12.476	14.013
Totale emissioni indirette	tCO₂eq	18.804	12476	14.013
Totale emissioni	tCO₂eq	100.322	97.085	104.309

Emissioni indirette (Scope 2) - location based³				
Energia elettrica acquistata dalla rete per il consumo	tCO ₂ eq	16.004	15.658	16.601
Totale emissioni indirette	tCO₂eq	16.004	15.658	16.601
Totale emissioni	tCO₂eq	97.522	100.266	106.897

INTENSITÀ DELLE EMISSIONI DI GHG⁴ NEL TRIENNIO				
GRI 305-4	Udm	2023/24	2022/23	2021/22
Totale emissioni	tCO ₂ eq	97.552	100.266	106.897
Prodotto finito	tonnellate	747.866	748.303	774.860
Intensità emissiva	tCO ₂ eq/tonnellate di prodotto finito	0,130	0,134	0,138

¹ Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di conversione DEFRA (Department for Environment, Food & Rural Affairs) - Government conversion factors for company reporting of greenhouse gas emissions per gli anni 2023, 2022 e 2021.

² Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 market based sono stati utilizzati i fattori emissivi di AIB (Association of Issuing Bodies) - European Residual Mix per gli anni 2023, 2022 e 2021.

³ Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 location based sono stati utilizzati i fattori emissivi di AIB (Association of Issuing Bodies) - European Production Mix per gli anni 2023, 2022 e 2021.

⁴ GHG, Greenhouse Gases, emissioni di gas a effetto serra



Nuovo concentratore pomodoro a ricompressione meccanica, stabilimento di Codigoro (FE)

CONTENT INDEX

TEMA MATERIALE	DISCLOSURE	DESCRIZIONE	PAGINA
INFORMATIVA GENERALE	2-1	Dettagli organizzativi	148
	2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	6-7
	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	6-7
	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	16-24
	2-9	Struttura e composizione della governance	46-48
	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	4-5
	2-23	Impegno in termini di policy	30-31; 61; 67; 87; 123; 125
	2-27	Conformità a leggi e regolamenti	50-51
	2-28	Appartenenza ad associazioni	9-15
	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	28-31
	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	33-38
	3-2	Elenco di temi materiali	33-38
	3-3	Gestione dei temi materiali	48; 56; 84; 90; 92; 95; 96; 98; 102; 104; 123-125; 135; 138
TUTELA DELLA LEGALITÀ E PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE	205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	50
	207-1	Approccio alla fiscalità	51
	207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	51
	207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	48-50
CREAZIONE E DISTRIBUZIONE DI VALORE ECONOMICO	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	57
COMPETENZE E BENESSERE DEI LAVORATORI	2-7	Dipendenti	85
	2-30	Contratti collettivi	86
	401-1	Nuove assunzioni e turnover	86-87
	404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	89
DIVERSITY E PARI OPPORTUNITÀ	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	90-91
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	92-94
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	92-94
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	92-94
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	92-94
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	92-94
	403-9	Infortuni sul lavoro	94
TUTELA DEI DIRITTI UMANI	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	95
	408-1	Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	95
	409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	95



TEMA MATERIALE	DISCLOSURE	DESCRIZIONE	PAGINA
GESTIONE SOSTENIBILE ED ETICA DELLA CATENA DI FORNITURA	204-1	Proporzione di spesa verso i fornitori locali	96
	308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	97
	414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	97
SOSTEGNO E SVILUPPO DEL TERRITORIO E DELLE COMUNITÀ LOCALI	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	98-99
QUALITÀ, NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	102-103
	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	102-103
TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO	417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	105
	417-3	Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	105
SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING	306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	118-122
	306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	118-122
	306-3	Rifiuti prodotti	122
	306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	122
	306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	122
POLITICHE DI TRASPORTO SOSTENIBILE	305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	130-142
GESTIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI	301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	124
	301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	124
	304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	132-133
GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	135-137
	303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	135-137
	303-3	Prelievo Idrico	135
GESTIONE DELLE EMISSIONI E MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO	302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	138
	302-3	Intensità energetica	139
	302-4	Riduzione del consumo di energia	140-141
	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	141
	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	142

INDICE

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	4
NOTA METODOLOGICA	6
L'IDENTITÀ DEL GRUPPO	8
STORIA DELLA COOPERATIVA	9
ASSETTO SOCIETARIO	16
MODELLO DI BUSINESS	21
PRINCIPALI MARCHI	22
CLIENTI	24
STAKEHOLDER.....	27
TEMI MATERIALI.....	33
ANALISI DI MATERIALITA'	34
SUSTAINABLE DEVELOPMENTS GOALS (SDGs).....	40
GOVERNANCE E ORGANIZZAZIONE	45
STRUTTURA ORGANIZZATIVA DI CONSERVE ITALIA	46
TUTELA DELLA LEGALITÀ E PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE	48
IL RATING DI LEGALITÀ.....	50
GESTIONE DELLE TEMATICHE FISCALI	51
ANDAMENTO DEL BUSINESS	53
CREAZIONE E DISTRIBUZIONE DI VALORE ECONOMICO.....	56
ANALISI DEL VALORE AGGIUNTO.....	57
CRESCITA ECONOMICA RESPONSABILE	58
L'IMPORTANZA DEI SOCI PER CONSERVE ITALIA.....	61



RELAZIONI CON I SOCI CONFERENTI	64
OCCUPAZIONE DIRETTA E INDOTTA NELLA FILIERA AGRO-INDUSTRIALE DI CONSERVE ITALIA	77
LE PERSONE E I RAPPORTI CON LA COMUNITÀ	83
COMPETENZE E BENESSERE DEI LAVORATORI	84
DIVERSITY E PARI OPPORTUNITÀ.....	90
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO.....	92
TUTELA DEI DIRITTI UMANI	95
GESTIONE SOSTENIBILE ED ETICA DELLA CATENA DI FORNITURA.....	96
SOSTEGNO E SVILUPPO DEL TERRITORIO E DELLE COMUNITÀ LOCALI	98
LA QUALITÀ DI CONSERVE ITALIA	101
QUALITÀ, NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE	102
TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO.....	104
CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO	108
CONSERVE ITALIA PER L'AMBIENTE.....	115
POLITICA AMBIENTALE	116
POLITICHE DI TRASPORTO SOSTENIBILE	125
PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI	130
GESTIONE EQUILIBRATA DELLA RISORSA IDRICA	135
EFFICIENZA ENERGETICA E MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO	138
CONTENT INDEX	144

Conserve Italia Soc. coop. agricola

Via Paolo Poggi, 11 - 40068 S. Lazzaro di Savena (BO)

Tel. 051 6228311 - Fax 051 6228312

www.conserveitalia.it

Redazione: Team ESG, Conserve Italia Soc. coop. agricola

Impaginazione e grafica: Gruppo Atomix, Bologna.

Fotografie: Alfonso Santolero, Bologna, Orma Comunicazione,
Cesena, Giacomo Zibordi, Mesagne Sera, Riccardo De Vito, Elisa Manferdelli.

Un sentito ringraziamento dall' Azienda alla Società PricewaterhouseCoopers Business Services Srl
e a tutti i collaboratori che hanno lavorato alla stesura del presente documento e fornito foto o altro materiale.

È vietata la riproduzione totale o anche parziale dei testi,
dei dati e delle fotografie senza autorizzazione rilasciata da Conserve Italia.



Conserve Italia
Soc. coop. agricola

Via Paolo Poggi, 11
40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051 6228311 - Fax 051 6228312

www.conserveitalia.it



FPO

Larghezza raccomandata 17 mm
Larghezza minima 9 mm

FPO

FPO

FPO/FPO



Conserve Italia

