

2015



BILANCIO DI  
SOSTENIBILITÀ

# 2015



La Qualità e il Rispetto.

**BILANCIO DI  
SOSTENIBILITÀ**



# Indice

<b>1.</b>	<b>1. LETTERA DEL PRESIDENTE</b>	<b>pag. 4</b>
	<b>2. INTERVISTA AL DIRETTORE GENERALE</b>	<b>pag. 6</b>
	<b>3. NOTA METODOLOGICA</b>	<b>pag. 8</b>
	<b>4. L'ANALISI DI MATERIALITÀ</b>	<b>pag. 9</b>
<b>2.</b>	<b>IL PROFILO DI GENERALE CONSERVE</b>	<b>pag. 10</b>
	1. Chi siamo: il profilo di Generale Conserve ASDOMAR	12
	2. Siamo sostenibili: i fattori distintivi	16
	3. Cosa facciamo: alla scoperta della catena di fornitura di ASDOMAR	18
<b>3.</b>	<b>MADE IN, LOCALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE E SUPPORTO ALL'ECONOMIA DEL TERRITORIO</b>	<b>pag. 20</b>
	1. Lo Scenario	22
	2. La nostra scelta per la localizzazione	26
	3. Il contributo all'economia del territorio	28
<b>4.</b>	<b>PESCA SOSTENIBILE E RISPETTO DELL'AMBIENTE</b>	<b>pag. 32</b>
	1. Lo scenario	34
	2. I nostri criteri per la sostenibilità della pesca	36
	3. La sostenibilità dei prodotti ASDOMAR	38
	4. Zone e metodi di pesca	41
	5. Ambiente: lo stabilimento di Olbia	42
	6. Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde	44
<b>5.</b>	<b>TRASPARENZA E COMUNICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ</b>	<b>pag. 46</b>
	1. Lo scenario	48
	2. La trasparenza in etichetta dei prodotti ASDOMAR	50
	3. La nostra comunicazione	52
<b>6.</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>	<b>pag. 54</b>
	1. Lo scenario	56
	2. Qualità e sicurezza: la politica di ASDOMAR	58
	3. Un laboratorio di eccellenza	60
<b>7.</b>	<b>APPENDICE</b>	<b>pag. 65</b>
	Mappa degli stakeholder: attività, aspettative e risposte dell'azienda	66
	Il dialogo con gli stakeholder	68
	<b>DATI DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DI IMPRESA</b>	
	Corporate Governance	70
	Dati economici	71
	<b>DATI AMBIENTALI</b>	72
	<b>DATI DEL PERSONALE</b>	75
	<b>DATI SUL SISTEMA DI GESTIONE SA8000</b>	80
	<b>I TEMI MATERIALI INSERITI NEL BILANCIO</b>	81
	<b>GRI CONTENT INDEX</b>	82
	<b>RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE</b>	89

# 1.1

## Lettera del Presidente

Vito Gulli

**Sono orgoglioso di presentarvi il Bilancio di Sostenibilità di ASDOMAR per l'anno 2015, a testimonianza della volontà di proseguire il nostro impegno per la trasparenza verso i nostri stakeholder.**

Abbiamo scelto di continuare il percorso di rendicontazione avviato lo scorso anno presentando la risposta di ASDOMAR alle principali sfide del settore delle conserve ittiche delineate con il contributo di sette opinion leader che hanno commentato lo scenario attuale e le prospettive future in cui si inseriscono temi di primaria importanza per noi: il "made in", la localizzazione e il contributo all'economia del territorio, la pesca sostenibile, la trasparenza, la qualità e la sicurezza alimentare, la comunicazione di sostenibilità.

Questa scelta è in linea con la maggiore enfasi richiesta al principio della materialità dalle linee guida internazionali per la rendicontazione sociale GRI-G4.

Quest'anno più che mai sono molto soddisfatto perché ASDOMAR è stato tra i protagonisti di una battaglia per difendere la trasparenza nella comunicazione ai consumatori. Dopo circa due anni di lotta mediatica e istituzionale cui abbiamo partecipato insieme alla Società civile e alla Distribuzione in primis, anche sostenendo la petizione "Nessuno tocchi l'indicazione dello stabilimento di produzione sull'etichetta" il governo Italiano ha deciso di non ratificare la legge Europea 1169/2011 che sarebbe entrata in vigore il 13 dicembre del 2014 nella parte in cui avrebbe eliminato la legge 109/92 di fatto... facendo sparire dall'etichetta l'indicazione dello stabilimento di produzione che consente al consumatore di sapere DOVE e CHI fa un prodotto.

Una vittoria contro un decreto che abbiamo sempre definito "un'istigazione alla delocalizzazione", una vittoria per ASDOMAR che ha fatto della scelta di localizzare la produzione del tonno a pinne gialle in Sardegna, un pilastro della gestione sostenibile del proprio business e un fattore distintivo verso i consumatori.



La nostra azienda, puntando sulla produzione in Italia, ha preservato la preziosa tradizione locale nell'arte della lavorazione da intero del tonno presso il modernissimo stabilimento di Olbia, costruito ex novo nel 2010. Questo ci ha permesso di presentare sul mercato un prodotto premium di altissima qualità che contribuisce a sua volta a supportare l'economia e l'occupazione del territorio.

Abbiamo continuato inoltre il percorso per l'integrazione della sostenibilità al nostro core business, quindi alla pesca sostenibile iniziato da oltre 10 anni con l'approvvigionamento di tonno solo se certificato da Friend of the Sea (FoS) programma internazionale che rappresenta l'unico schema di certificazione sostenibile per prodotti provenienti sia da attività di pesca sia da acquacoltura che rispettano criteri sociali e ambientali.

ASDOMAR si batte da anni e si differenzia sul mercato per le proprie politiche per la conservazione della specie infatti in più rispetto anche a ciò che è richiesto dallo schema FoS l'azienda si approvvigiona solo di tonnetti striati pescati a canna e di tonni a pinne gialle solo se adulti di un peso minimo di 20 kg e pari circa a un metro di lunghezza. Il tema della taglia è infatti l'aspetto chiave che garantisce l'avvenuta riproduzione degli esemplari pescati e dunque la disponibilità di tonno nel lungo periodo.

Concludo la mia introduzione augurandovi una buona lettura sicuro che il Bilancio di Sostenibilità sarà una utile guida per comprendere pienamente la realtà in cui opera ASDOMAR, i risultati conseguiti, le strategie e i nostri obiettivi futuri.

Vito Gulli  
Presidente



# 1.2

## Intervista al Direttore Generale

Giovanni Battista Valsecchi



**Quali sono i principali fatti e trend che hanno caratterizzato il business nel 2015?**

Il 2015 è stato caratterizzato da due fatti estremamente rilevanti per il business che hanno anche importanti risvolti per la sostenibilità. Il primo riguarda la decisione di internalizzare completamente la produzione di Marche Private (private label), producendo a Olbia quelle che sono fatte con Tonno a pinne gialle, 100% lavorato in Italia da intero, e iniziando a lavorare a Vila do Conde quelle che sono prodotte con Tonnetto striato pescato a canna nell'adiacente Oceano Atlantico. Il secondo fatto rilevante è l'integrazione verticale della filiera con l'acquisizione di una quota di collegamento del 30,81% nel capitale sociale della IAT S.r.l. - Industria Armatoriale Tonniera che detiene Torre Giulia, l'unica nave da pesca del tonno oceanica battente bandiera Italiana. Torre Giulia è un fiore all'occhiello della marineria Italiana per le sue dotazioni all'avanguardia nella rilevazione e documentazione delle operazioni di pesca ed è stata già in passato utilizzata per importanti studi sulla sostenibilità della pesca. Il controllo della nave oceanica Torre Giulia consentirà ad ASDOMAR di verificare in prima persona tutti gli aspetti e le dinamiche che riguardano la pesca sostenibile: l'azienda sarà dunque in grado di accrescere le proprie competenze, le informazioni sulla pesca, e avrà anche un potere maggiore nel contestualizzare ai propri fornitori di materia prima ittica eventuali richieste sulla base di evidenze certe. L'obiettivo di medio periodo è anche quello di condurre in proprio ricerche e approfondimenti su temi della pesca sostenibile, come la composizione del bycatch e le misurazioni delle catture accidentali.

**Quali sono i principali traguardi raggiunti nell'anno di rendicontazione anche rispetto agli obiettivi fissati?**

All'interno del Bilancio di Sostenibilità sono dettagliati tutti i principali traguardi raggiunti per ciascuna area rilevante per la sostenibilità. Mi preme comunque sottolineare alcuni risultati raggiunti nel 2015. Sul fronte dell'occupazione abbiamo concluso con successo il processo di stabilizzazione di una parte consistente della nostra forza lavoro a Olbia, assumendo a tempo indeterminato ben 67 persone, la maggior parte dei quali collaboravano con l'azienda già da alcuni anni come dipendenti stagionali o collaboratori interinali principalmente nel periodo estivo di picco della produzione. Stiamo inoltre mantenendo l'impegno di allineare gradualmente (anche laddove non richiesto per legge) le procedure e le prestazioni dello stabilimento Portoghese di Vila do Conde a quelle del più moderno stabilimento Italiano di Olbia.

**... E sul fronte della sostenibilità della pesca?**

Per quanto riguarda la pesca sostenibile abbiamo portato a termine la strategia di sospensione dell'approvvigionamento del tonno Pinne Gialle dalla zona FAO n.34 che risulta sovrasfruttata secondo i dati forniti dall'RFMO dell'Atlantico, ICCAT (International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas). Abbiamo, inoltre, continuato a richiedere ai nostri fornitori di materia prima ittica il "Captain's statement" raggiungendo oltre il 50% degli acquisti. Si tratta del documento ufficiale compilato dal Comandante della nave che contiene tutte le informazioni relative alla battuta di pesca e alla dichiarazione della pesca "on free school" su banchi liberi. Tutti questi impegni ci hanno consentito di risultare ancora una volta primi nella classifica italiana di Greenpeace "il rompiscatole" sulla sostenibilità del tonno in scatola, unico marchio in fascia verde in Italia (100% sostenibile).

**Quali sono le maggiori sfide per la vostra azienda nei prossimi 3 anni?**

La sfida principale, sia in Italia che in Portogallo, è quella di riuscire a conciliare l'aumento della capacità produttiva con l'accrescimento dell'efficienza in tutte le fasi di processo, sia in termini di velocità nella capacità di risposta alle esigenze commerciali, sia in termini di sostenibilità e valorizzazione di taluni sotto-processi o sotto-prodotti, ovviamente sempre nel rispetto dei criteri qualitativi su cui è costruito il valore della nostra azienda. Alla luce del maggiore sforzo produttivo e dei nuovi processi, valuteremo diverse ipotesi progettuali per migliorare le performance ambientali presso gli stabilimenti di Vila Do Conde e Olbia. Sono, ad esempio, allo studio soluzioni per una gestione ancora più sostenibile e profittevole dei brodi di cottura del pesce mentre sul fronte della pesca sostenibile continueremo a monitorare lo stato di conservazione del mare, mantenendo l'impegno ad evitare approvvigionamenti da oceani sovrasfruttati secondo le indicazioni delle Regional fisheries management organisations (RFMOs) di Friend of the Sea e della FAO.

# 1.3

## Nota Metodologica



### FEEDBACK

Per ulteriori informazioni e suggerimenti è possibile scrivere all'indirizzo di posta elettronica: **info@generaleconserve.it** o visitare il sito internet: **www.asdomar.it**

Il Bilancio di Sostenibilità 2015, alla sua quarta edizione, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2015 (dal 1 gennaio al 31 dicembre). Dove possibile è stato proposto il confronto dei dati dell'ultimo triennio.

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di illustrare le strategie di sostenibilità di ASDOMAR e le connesse performance relativamente alle sedi italiane di Genova e Olbia e la sede portoghese di Vila do Conde.

Per quanto riguarda i dati economici il perimetro di rendicontazione risulta essere lo stesso del Bilancio Consolidato del Gruppo Generale Conserve costituito da Generale Conserve S.p.A. e dalle sue controllate al 100%: Gencoal Unipessoal Lda. e Manzotin S.r.l..

Per quanto riguarda le informazioni qualitative e i dati quantitativi relativi agli aspetti sociali e ambientali sono esclusi dal perimetro di rendicontazione la società Manzotin S.r.l., il marchio De Rica e le private label non prodotte presso gli stabilimenti del Gruppo. In particolare, rispetto alle informazioni relative al prodotto il focus è sulle referenze a marchio ASDOMAR (indicate all'interno del documento con il termine "a marchio ASDOMAR").

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "ASDOMAR" o "Gruppo" per indicare il Gruppo Generale Conserve. Il Bilancio di Sostenibilità 2015 è stato redatto secondo le linee guida "G4 Sustainability Reporting Guidelines" (2013) e le "Food Processing Sector Disclosures" (2014) entrambe pubblicate dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "Core". In appendice

al documento è presente la tabella degli indicatori GRI rendicontati che funge da bussola per i lettori.

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità svolta nel 2014 e aggiornata nel 2015, che ha coinvolto il management e gli stakeholder per definire, tramite un processo partecipativo, gli aspetti ambientali, economici e sociali rilevanti. All'interno del documento è opportunamente segnalato se il dato riportato è stato generato attraverso stime.

Al fine di migliorare l'efficacia del processo di rendicontazione e l'affidabilità delle informazioni riportate, il Bilancio è stato sottoposto a revisione esterna da parte di Deloitte; tale attività si è conclusa con il rilascio della "Relazione della società di revisione".

# L'analisi di materialità

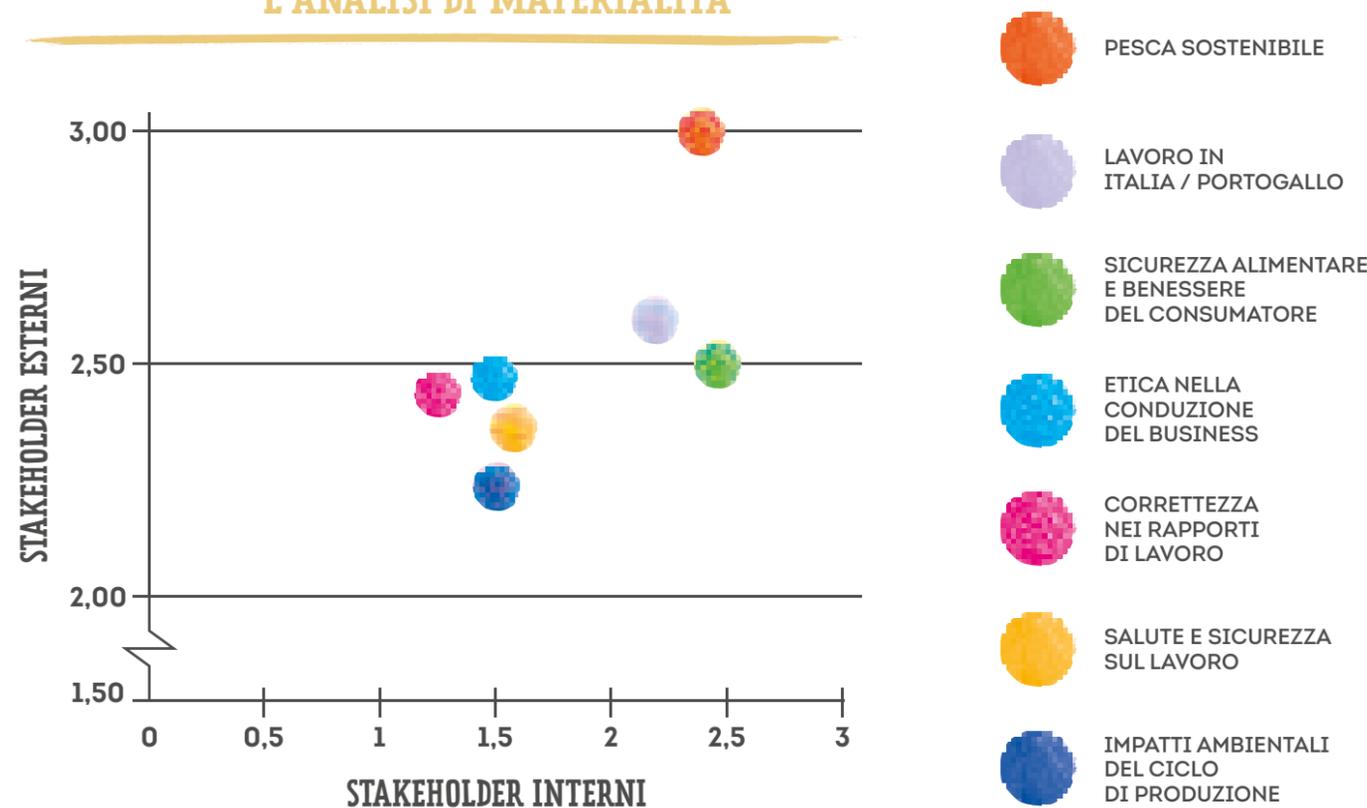
# 1.4

Il processo di identificazione interno delle tematiche "materiali" è stato sviluppato con un approccio di self risk assessment su ciascun aspetto di sostenibilità delle linee guida GRI-G4 e del Food Processing Sector Disclosures. Sono stati inoltre considerati i temi trattati da Generale Conserve all'interno del Codice Etico, del Bilancio di Sostenibilità 2012 e 2013, i valori del Gruppo e le politiche aziendali.

La matrice di materialità riporta i temi che hanno totalizzato un punteggio superiore a 1 su una scala da 0 a 3.



## L'ANALISI DI MATERIALITÀ



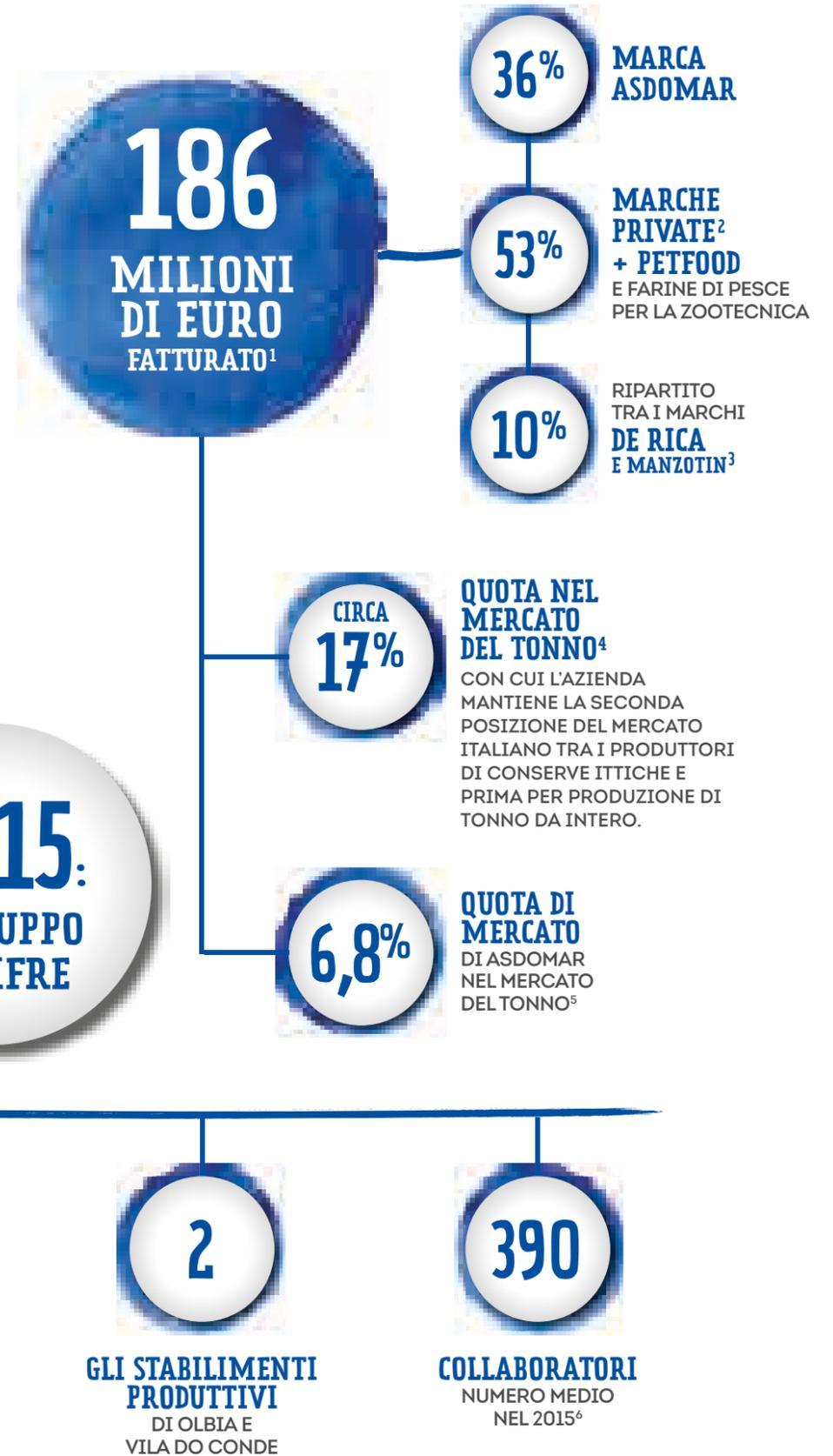


2

**Il profilo  
di Generale  
Conserve**

2.1

# Chi siamo: il profilo di Generale Conserve ASDOMAR



<sup>1</sup> Il fatturato è espresso al lordo di sconti, abbuoni e premi di fine anno.

<sup>2</sup> Circa il 37% delle marche private è prodotto da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde mentre il 61% è prodotto dal partner commerciale di conserve ittiche Spagnolo Frinsa nello stabilimento di Ribera e il 2% da altri fornitori.

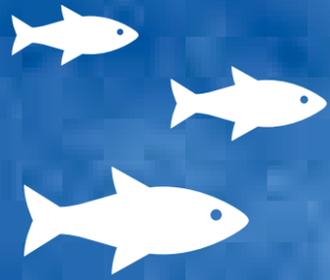
<sup>3</sup> A gennaio 2016 il marchio Manzotin è stato ceduto al Gruppo Inalca. L'operazione ha garantito che il brand resti made in Italy.

<sup>4</sup> Fonte dati: Nielsen fine 2015 mercato Tonno all'olio < 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore. Include il marchio ASDOMAR e i prodotti per le Private Label.

<sup>5</sup> Fonte dati: Nielsen fine 2015 mercato Tonno all'olio < 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore.

<sup>6</sup> Tale dato include anche i collaboratori con contratto interinale che lavorano nei periodi di picco della produzione.

# La nostra Storia



ANNI '40

ASDOMAR compare per la prima volta con prodotti di grandi formati in latte da 3-4 chilogrammi, distribuiti inizialmente soltanto nelle gastronomie e nei negozi di alimentari, che rivendevano il prodotto sfuso.

2000

Il marchio ASDOMAR, composto esclusivamente da prodotti Premium, inizia a svilupparsi su scala nazionale nella grande distribuzione e da allora l'espansione è costante.

2006

Inizia la gestione dello stabilimento di Vila do Conde in Portogallo per la produzione di conserve di sgombrò.

2008

L'azienda diventa produttrice di tonno attraverso la scelta di "localizzare" in Italia, con il recupero e la messa in funzione di impianti e macchinari dello stabilimento produttivo di Olbia che aveva cessato la produzione. Nasce la linea Medium, per un consumo più quotidiano del tonno, che si affianca alla tradizionale e "storica" linea Premium.

2013

Generale Conserve S.p.A. amplia la propria posizione sul mercato alimentare italiano - mantenendo saldi i valori e la spinta verso sostenibilità, qualità e innovazione - attraverso l'acquisizione del marchio De Rica (Manzotin, acquisito nel 2013, sarà poi ceduto nei primi mesi del 2016).

2015

La nave da pesca oceanica Torre Giulia, la prima e unica battente bandiera italiana, una delle più quotate all'interno della flotta Europea, viene integrata nella filiera verticale dell'azienda. Sempre in autunno, ASDOMAR ottiene il primo posto, e - vera, importante, novità - è l'unico marchio in fascia verde all'interno della classifica italiana "Il Rompiscatole" di Greenpeace sulla sostenibilità del tonno in scatola.

ANNI '90

Nel 1989 viene costituita Generale Conserve S.p.A. allo scopo di commercializzare le conserve a marchio ASDOMAR, brand esclusivo per l'Italia, prodotto alle Isole Azzorre (Portogallo). Sempre negli anni '90 inizia la commercializzazione dei formati piccoli di ASDOMAR, da 100 e da 200 grammi, nei punti vendita della grande distribuzione. All'epoca il marchio è ancora distribuito solo in alcune regioni.

2001

Vito Gulli diventa socio, Presidente e Amministratore Delegato.

2005

Vito Gulli diventa l'azionista di riferimento della Società. Il capitale di ASDOMAR è interamente italiano.

2010

Viene inaugurato il nuovo stabilimento di Olbia. Il primo tonno intero viene tagliato il 26 febbraio 2010. Il sito produttivo sardo rappresenta oggi uno degli stabilimenti ittici più moderni d'Europa dove l'innovazione convive con la tradizione dell'artigianalità. Nello stesso anno si porta a compimento l'acquisizione, per la produzione di sgombri e altri ittici, dello stabilimento di Vila do Conde, in Portogallo, che già produceva esclusivamente per Generale Conserve S.p.A. dal 2006.

2012

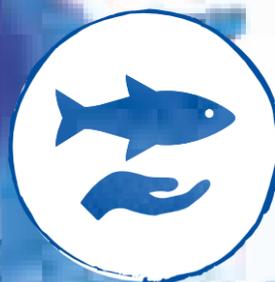
Il laboratorio dello stabilimento di Olbia ottiene la certificazione per analisi di terza parte UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

2014

È l'anno che segna l'ingresso della famiglia Valsecchi in Società; Adolfo Valsecchi a Febbraio 2014 fa il suo ingresso nel Capitale del Gruppo e assume la posizione di Amministratore Delegato. Giovanni Battista Valsecchi entra come Direttore Generale nel mese di Maggio dello stesso anno.

# 2.2

## Siamo sostenibili: i fattori distintivi



### PRODOTTI DELLA PESCA SOSTENIBILE

Acquistiamo e lavoriamo tonni della specie a pinne gialle solo adulti, certificati lunghi almeno un metro, minimo 20 kg di peso, per assicurare la riproduzione e la conservazione della specie, e tonni della specie tonnetto striato solo se certificati pescati a canna. **Utilizziamo solo materia prima ittica certificata Friend of the Sea** pescata secondo rigidi criteri di pesca sostenibile e responsabilità sociale con osservatori indipendenti a bordo di tutti i pescherecci purse seiner (che pescano con reti a circuizione) da cui ci approvvigioniamo. [www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)



### PRODOTTI "MADE IN ITALY"

Manteniamo in Italia l'intero ciclo produttivo del tonno a pinne gialle per produrre la vera Qualità Italiana, non "mettiamo soltanto in scatola" semilavorati. L'arte e l'esperienza nel selezionare, tagliare, cuocere e pulire il tonno sono alla base della nostra Qualità.



### PRODOTTI SOCIALMENTE RESPONSABILI LUNGO TUTTA LA CATENA DEL VALORE

Rispettiamo concretamente il lavoro e i diritti umani e per questo da oltre 5 anni abbiamo scelto di certificare in Italia il nostro sistema di gestione della responsabilità sociale secondo lo **standard internazionale SA8000** che ci permette di monitorare le nostre performance etico sociali e quelle dei nostri fornitori e business partner lungo tutta la catena del valore.

**Mantenere tutte le fasi della produzione del tonno a pinne gialle in Italia e dello sgombro in Portogallo**, senza cedere alla tentazione di delocalizzare in paesi terzi le fasi più artigianali, contribuisce a sostenere l'occupazione e l'indotto a livello locale, offrendo un concreto impulso al circolo virtuoso fatto di più posti di lavoro, più potere d'acquisto, più consumi e quindi ancora posti di lavoro.

La politica aziendale è orientata al progressivo contenimento degli impatti ambientali. Particolare attenzione è rivolta al contenimento delle emissioni in atmosfera, alla gestione dei rifiuti, dell'acqua e dell'odore verso l'esterno. **ASDOMAR ha raggiunto l'importante traguardo degli "zero scarti di lavorazione"** dal processo produttivo grazie all'introduzione, presso lo stabilimento di Olbia, di un moderno impianto per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia e alla produzione di mangimi per animali così come in Portogallo dove gli scarti vengono gestiti allo stesso modo da una società esterna specializzata.

ASDOMAR assicura la massima tracciabilità del tonno, sgombro e salmone utilizzati per i propri prodotti, **permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto**. Sulle confezioni di tonno (cluster esterni per i prodotti in lattina, pendolino informativo per i vasi vetro) sono già indicati, specie (nome comune e scientifico), luogo di pesca (oceano e zona di pesca definita dalla FAO) e metodo di pesca. Sul sito web di ASDOMAR è disponibile il servizio automatico **"storie in scatola"** che consente a tutti i consumatori di conoscere in tempo reale la tracciabilità del prodotto acquistato digitando il codice del lotto di produzione stampato sulla confezione <http://storieinscatola.asdomar.it/>

### PRODOTTI CHE SUPPORTANO L'OCCUPAZIONE E L'ECONOMIA LOCALE



### PRODOTTI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE



### PRODOTTI TRASPARENTI VERSO I CONSUMATORI



# 2.3



## Cosa facciamo: alla scoperta della catena di fornitura ASDOMAR

ASDOMAR ha ottenuto per le operazioni in Italia (è in corso una gap analysis anche in Portogallo) la certificazione SA8000 lo standard internazionale per la responsabilità sociale, che impone, tra l'altro, il monitoraggio delle condizioni di lavoro e dei diritti umani dei dipendenti impiegati dai propri fornitori.

Il 79% della spesa 2015 per gli acquisti relativi ai materiali del packaging e il 38% di quella relativa agli ingredienti secondari dei prodotti è stata effettuata verso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma internazionale ISO14001 e che dichiarano pubblicamente di attuare politiche in favore dell'ambiente\*.

Una quota significativa dei materiali impiegati per il packaging è costituita da materie prime riciclate ad esempio:

- IL 90% DI CARTA E CARTONE\*\*
- IL 50% DELL'ACCIAIO PER LE LATTINE\*\*\*

Le confezioni dei prodotti ASDOMAR sono disegnate con vernici ecologiche ad acqua prive di parti oleose e di qualsiasi sostanza tossica.

\* I dati si riferiscono ai fornitori dei due stabilimenti di Olbia e Vila do Conde.  
\*\* Dati dichiarati dai fornitori dello Stabilimento di Olbia.  
\*\*\* Dati EUROFER (Europa).



### NEL 2015 PRODOTTI:\*



\* Dati stimati in base alle unità di prodotto finito realizzate nel 2015.



3



**Made in,  
localizzazione  
della produzione e  
supporto all'economia  
del territorio**

# Lo Scenario

## "MADE IN" E LOCALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

### Cosa fanno le aziende



#### L'effetto "Made in" trascina il back reshoring in Italia.

Dal 2008 si è assistito, al fenomeno del back-reshoring ovvero una strategia d'impresa - deliberata e volontaria - orientata alla ri-localizzazione domestica (parziale o totale) di attività svolte all'estero (direttamente o presso fornitori) per fronteggiare la domanda locale,

regionale o globale. L'Italia è il secondo Paese (dopo USA e prima di Germania, Inghilterra e Francia) come numerosità del fenomeno. Da un punto di vista geografico, il back-reshoring sta riguardando principalmente le grandi regioni industrializzate in special modo Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna.

#### MOTIVAZIONI DI BACK-RESHORING IMPLEMENTATE DA IMPRESE ITALIANE TRA IL 2008 E IL 2015<sup>1</sup>

NUMERO DECISIONI	
Effetto "made in"	42
Miglioramento servizio al cliente	25
Qualità produzioni delocalizzate	18
Riorganizzazione globale dell'azienda	15
Crisi economica globale	14
Focalizzazione sull'innovazione e vicinanza attività di ricerca e di produzione	13
Costi logistici	13
Costi totali	10
Pressioni sociali paese di origine	8
Inadeguatezza delle risorse umane locali	8
Disponibilità di capacità produttiva paese di origine	6
Differenza costo del lavoro	6

<sup>1</sup> Uni-CLUB More Reshoring, Sintesi dei dati al 31/12/2015

### Il commento dell'opinion leader

#### Luciano Fratocchi

Professore associato di Ingegneria economico gestionale dell'Università dell'Aquila (Dipartimento di Ingegneria industriale e dell'informazione e di Economia).

Per quanto concerne le decisioni di rimpatrio della produzione da parte di aziende italiane, la motivazione principale continua ad essere quella dell' "effetto made in", ovvero il maggior valore riconosciuto dal cliente ai prodotti che siano realizzati in un determinato contesto geografico.<sup>2</sup> Tale risultato appare intimamente connesso con il consolidato know how manifatturiero ancora presente nel territorio nazionale, nonostante

i drammatici effetti di decenni di delocalizzazione. L'importanza di tali competenze è anche confermata dalla decisione di imprese europee che avevano delocalizzato nel Sud Est Asiatico o in Europa dell'Est e hanno recentemente deciso di rilocalizzare le nostre produzioni in Italia [...]. Va inoltre sottolineato che l'importanza di tale driver è stata riscontrata in diversi paesi e con riferimento a diversi settori<sup>3</sup> (ma nel nostro Paese essa assume un ruolo

ancora più rilevante). Da ultimo va segnalato che recenti studi scientifici hanno dimostrato che i clienti mostrano una predisposizione positiva verso l'acquisto di prodotti che siano stati precedentemente oggetto di decisioni di reshoring.<sup>4</sup> In tal senso, l'effetto "made in" finisce con il rappresentare una sorta di "rafforzamento" dei già positivi effetti della decisione di rilocalizzazione manifatturiera.

<sup>1</sup> Fratocchi, L., Ancarani, A., Barbieri, P., Di Mauro, C., Nassimbeni, G., Sartor, M., Vignoli, M., Zanoni, A., (2015) "Manufacturing backreshoring as a nonlinear internationalization process", in van Tulder, R. A., Verbeke, and R. Drogendijk (Eds), *The future of Global Organizing, Progress in International Business Research (PIBR) #10, Emerald.*

<sup>2</sup> (Fratocchi, L., Ancarani, A., Barbieri, P., Di Mauro, C., Nassimbeni, G., Sartor, M., Vignoli, M., Zanoni, A., "Il back-reshoring manifatturiero nei processi di internazionalizzazione: inquadramento teorico ed evidenze empiriche", in *Sinergie Italian Management Journal*, num. 98, pp.87-110).

<sup>3</sup> Fratocchi, L., Ancarani, A., Barbieri, P., Di Mauro, C., Nassimbeni, G., Sartor, M., Vignoli, M., Zanoni, A., "Motivations of Manufacturing Back-reshoring: An interpretative framework", in *International Journal of Physical Distribution & Logistics Management*, Vol. 46, Issue 2, pp. 98-127).

<sup>4</sup> (Grappi, S., Romani, S. and Bagozzi, R.P. (2015), "Consumer stakeholder responses to reshoring strategies", *Journal of the Academy of Marketing Science*, Vol. 43 No. 4, pp. 453-471).

### Cosa pensano i consumatori



#### L'origine dei prodotti è tra i fattori più importanti nelle scelte di acquisto.

Lo dice un recente studio di Nielsen "Global Brand-Origin Survey" realizzato su un campione di oltre 30.000 individui in 61 Paesi tra cui l'Italia, che rivela il vissuto dei consumatori in rapporto all'origine dei marchi dei prodotti acquistati mettendolo in relazione ad altri attributi dei prodotti (qualità, funzionalità, packaging).

La ricerca ha evidenziato anche che un italiano su tre (30%) orienta i propri acquisti verso brand locali perché ricerca i vantaggi di prodotto - per esempio migliore aroma/sapore, mentre il 29% ricerca la genuinità degli ingredienti e dei processi di preparazione dei prodotti. Il 13% degli italiani compra marchi locali perché spinto dall'orgoglio nazionale.



### Il commento dell'opinion leader

#### Silvio Tanghetti

Client Business partner  
The Nielsen Company

Negli ultimi anni, anche grazie ai media, il consumatore è più informato ed attento a temi quali la sostenibilità, la tracciabilità della filiera e tutto ciò che, in generale, concerne l'ambiente. Come dimostrano molte delle nostre ricerche gli Italiani sono tra i più attenti in Europa e nel mondo alla sostenibilità e alla provenienza dei prodotti freschi e alimentari in generale. La nostra previsione è che nel futuro ci sarà sempre più attenzione all'origine dei prodotti, alla loro tracciabilità e, ultimo ma non ultimo, alle campagne di sostenibilità intraprese dalle aziende produttrici. Per favorire il processo di alfabetizzazione della sostenibilità che è un elemento cruciale per favorire scelte consapevoli dei consumatori le istituzioni dovrebbero continuare il "battage mediatico" sull'argomento promuovendone, già nelle scuole primarie, la conoscenza.

#### GLOBAL AVERAGE: PERCENTAGE WHO SAY BRAND ORIGIN IS MORE, LESS OR EQUALLY AS IMPORTANT AS OTHER PURCHASING FACTORS

	More Important	Equally Important	Less Important
BUYING FOR GIFTING / PERSONAL REWARD / STATUS	31%	47%	23%
QUALITY	30%	41%	29%
PACKAGING	28%	46%	26%
PROMOTIONS	28%	47%	26%
TASTE	27%	45%	28%
PRODUCT BENEFITS	27%	44%	29%
PRICE	26%	48%	26%
FUNCTION	26%	45%	29%
SELECTION	25%	51%	24%

# Lo Scenario

## "MADE IN" E LOCALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

### Cosa prevedono le Istituzioni



**La prima importante vittoria nella battaglia trasversale in difesa dello stabilimento in etichetta.**

**C**on la Legge di stabilità 2015 lo Stato italiano ha stabilito di stanziare risorse, con un orizzonte temporale di tre anni, per favorire attività di promozione e sviluppo dell'internazionalizzazione dei prodotti e dei servizi per la promozione del Made in Italy.

L'ammontare complessivo è pari a 220 milioni di euro di cui 130 nel 2015.

Il 10 settembre 2015 il Consiglio dei ministri Italiano ha approvato il primo atto per la reintroduzione nel

nostro ordinamento dell'indicazione obbligatoria della sede dello stabilimento di produzione o confezionamento per i prodotti alimentari, abolita dal regolamento europeo 1169/2011 in materia di etichettatura degli alimenti.

**L'obbligo di indicazione della sede dello stabilimento riguarderà gli alimenti prodotti in Italia e destinati al mercato italiano.** Allo stesso tempo partirà a breve la notifica della norma alle autorità europee per la preventiva autorizzazione. L'Italia insisterà

sulla legittimità dell'intervento in applicazione di quanto previsto dall'articolo 38 del regolamento n. 1169/2011, motivandola in particolare con ragioni di più efficace tutela della salute dei consumatori.

**Si è giunti dunque oggi in Italia ad una prima importante vittoria in difesa dello stabilimento in etichetta.**



### Il commento dell'opinion leader

**Raffaele Brogna**

Fondatore del blog "Ioleggoletichetta.it"

**N**el 2013 un fulmine a ciel sereno. Apprendiamo da un amico avvocato che la legge Europea 1169/2011 che sarebbe entrata in vigore il 13 dicembre del 2014 avrebbe eliminato la legge 109/92 se il Governo Italiano non avesse fatto nulla. Di fatto... l'indicazione dello stabilimento di produzione che consente di capire al consumatore **DOVE e CHI** fa un prodotto sarebbe sparita.

Da quel momento ci siamo battuti in prima linea contro il decreto che abbiamo sempre definito un'istigazione alla delocalizzazione lanciando la petizione "Io leggo l'etichetta" per affermare un diritto fondamentale del consumatore, quello di poter sapere dove vengono lavorati i prodotti che acquista. Siamo riusciti a raccogliere oltre 30.000 firme, tra queste solo poche aziende Italiane e diversi player della distribuzione moderna organizzata (GDO) che ci hanno supportato nella battaglia vinta a settembre 2015. L'indicazione di origine dei prodotti in etichetta che tornerà obbligatoria in Italia è un'informazione fondamentale per compiere una scelta d'acquisto informata, e rappresenta un fattore determinante per difendere qualità, made in Italy e più in generale il concetto di "made in" cioè lavorato e prodotto in un posto ben identificato e indicato in etichetta ai consumatori.

## Io leggo l'etichetta



Nei prossimi anni "Ioleggoletichetta.it" continuerà a battersi per portare attenzione su questo tema cruciale e per far sì che l'industria si impegni a comunicare anche oltre a quanto richiesto dalla legge l'origine delle materie prime fondamentali dei prodotti. Riteniamo infatti che sia la trasparenza la leva su cui devono puntare le aziende e le istituzioni, perché chi arriverà a sposare questa visione del commercio e del rapporto con i consumatori sarà anche chi genererà profitti e rilancerà l'economia.



**FIRMA ANCHE TU LA PETIZIONE**

**NESSUNO TOCCA L'INDICAZIONE DELLO STABILIMENTO IN PRODUZIONE SULL'ETICHETTA!**

# 3.2

## LA RISPOSTA DI ASDOMAR La nostra scelta per la localizzazione



390

### PERSONE

NUMERO MEDIO DI COLLABORATORI IMPIEGATI DAL GRUPPO NEL 2015, CONTRIBUENDO ALL'OCCUPAZIONE IN TERRITORI DEPRESSI.



**SONO IN MAGGIORANZA DONNE,** ARTIGIANE DELLA PULIZIA E DELLA LAVORAZIONE DI TONNO, SGOMBRO E SALMONE CHE SI TRAMANDANO L'ESPERIENZA DA GENERAZIONI, UN SAPERE PREZIOSO CHE RENDE UNICI I PRODOTTI ASDOMAR.



ASDOMAR HA ADOTTATO **UN PROPRIO CODICE ETICO** DISPONIBILE ALL'INDIRIZZO [WWW.ASDOMAR.IT/PDF/CODICEETICO.PDF](http://WWW.ASDOMAR.IT/PDF/CODICEETICO.PDF)



In Italia, in questi anni di delocalizzazione estrema, **ASDOMAR è stata una delle pochissime realtà italiane che ha portato la produzione nel Paese** grazie all'acquisizione, nel 2008, di macchinari e impianti di uno stabilimento di lavorazione del tonno ad Olbia, che aveva cessato la produzione con conseguente liquidazione del personale dipendente.

Con un investimento di **OLTRE 25 MILIONI DI EURO** ASDOMAR ha successivamente costruito, senza alcuna sovvenzione pubblica, un nuovo stabilimento a poche centinaia di metri, inaugurandolo nel febbraio del 2010.



### TONNO a pinne gialle ASDOMAR LAVORATO COMPLETAMENTE IN ITALIA

La scelta di non utilizzare semilavorati ma solo tonno intero è legata alla volontà di gestire tutto il ciclo produttivo in Italia, infatti tutte le fasi di lavorazione del tonno a pinne gialle ASDOMAR avvengono in Sardegna presso lo stabilimento di Olbia. Il tonno a pinne gialle arriva intero, non in semilavorati già tagliati, cotti e puliti, consentendo così di preservare il prezioso sapere artigianale dei lavoratori sardi, che si tramandano l'esperienza della lavorazione del tonno da generazioni.



### LO SGOMBRO ASDOMAR QUALITÀ PORTOGHESE

Tutte le fasi di produzione dello sgombro ASDOMAR avvengono in Portogallo presso lo stabilimento di Vila do Conde, la materia prima è pescata in prevalenza proprio nelle acque della costa atlantica su cui lo stabilimento si affaccia. La gran parte della lavorazione viene effettuata a mano sapientemente da donne portoghesi, esperte artigiane della pulitura e della preparazione dello sgombro.

**IL PATRIMONIO DI ASDOMAR È COSTITUITO DA UOMINI E DONNE CHE CON LA LORO PASSIONE ED ESPERIENZA CONTRIBUISCONO QUOTIDIANAMENTE ALLA CRESCITA DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI E AL SUCCESSO DEL MARCHIO.**

Forte di questa convinzione l'azienda pone grande attenzione alla salute, sicurezza, benessere e soddisfazione dei dipendenti sul luogo di lavoro.

Gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde sono dotati di un sistema di regole e procedure il cui obiettivo è quello di minimizzare quanto più possibile gli infortuni sul lavoro e assicurare la conformità a leggi, regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie.

L'azienda eroga corsi di formazione professionale focalizzandosi principalmente sui temi della sicurezza sul lavoro e dell'igiene, sicurezza e difesa alimentare dei prodotti. ASDOMAR ha inoltre scelto di certificare gli aspetti della propria gestione aziendale in Italia attinenti alla responsabilità sociale d'impresa secondo i principi dello standard internazionale SA8000. Tale norma per sua natura coinvolge tutto il personale attraverso l'implementazione di un sistema verificabile da Enti di certificazione, con lo scopo di tutelare e migliorare le condizioni lavorative. Particolare attenzione è poi riservata alla tutela della maternità, alla verifica dell'età minima per l'avviamento al lavoro, al rispetto degli orari e delle retribuzioni. Il Gruppo è attento ad assicurare le esigenze di conciliazione vita-lavoro dei dipendenti.



**Nel 2006 Generale Conserve assume in esclusiva la gestione dello stabilimento di Vila do Conde in Portogallo** da un fornitore locale che già produceva per l'azienda e che era prossimo alla cessazione dell'attività.

Nel 2011 lo stabilimento è stato acquisito definitivamente e li Generale Conserve produce sgombro e salmone.

Anche in questo caso l'operazione ha consentito **DI SALVAGUARDARE L'ESPERIENZA DI CIRCA 150 OPERAIE** nella lavorazione tradizionale dello sgombro, che rischiava di andare perduta se il sito produttivo fosse arrivato alla chiusura.

# 3.3

## Il contributo all'economia del territorio OLBIA



### INTERVENTI COORDINATI PER L'OCCUPAZIONE

ASDOMAR ha partecipato al progetto ICO (Interventi Coordinati per l'Occupazione) finanziato dalla Regione Sardegna per affiancare le imprese nella ricerca di personale, con l'inserimento in azienda attraverso un percorso formativo.

**60 persone** ex dipendenti stagionali di ASDOMAR hanno frequentato un corso della durata di 3 mesi e mezzo focalizzato in particolare sulle procedure e i metodi di lavoro dei nuovi macchinari installati nello stabilimento. **Al termine del corso tutti i frequentanti sono stati assunti a tempo indeterminato.**



### PROGETTI FORMATIVI

Nell'ambito dell'iniziativa nazionale "garanzia giovani" 15 operai stagionali sotto i 24 anni hanno partecipato ad un corso di formazione teorica presso la scuola Edugov.

**Al termine del periodo di formazione ASDOMAR ha assunto 10 di loro a tempo indeterminato.**



### FLESSIBILITÀ E CONCILIAZIONE VITA-LAVORO

L'azienda ha accolto e messo in atto le richieste dei lavoratori di Olbia portate attraverso le Organizzazioni Sindacali per concedere ferie collettive con la chiusura dello stabilimento in giorni mirati come ponti e prefestivi.



### ALLO STUDIO

Un piano per l'implementazione della certificazione del sistema di gestione della sicurezza secondo lo standard internazionale OHSAS 18001.

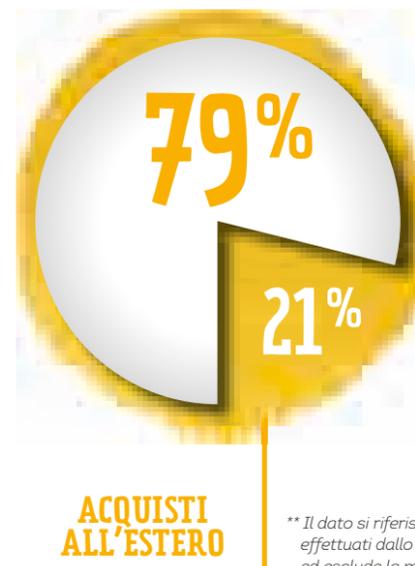


# +68

DIPENDENTI ASSUNTI AD OLBIA, NELL'ULTIMO ANNO.\*

\* Al 31/12/2015, a fronte di soli due dipendenti usciti nel corso dell'anno.

### ACQUISTI NEL 2015\*\*



ACQUISTI IN ITALIA  
DI CUI

21%

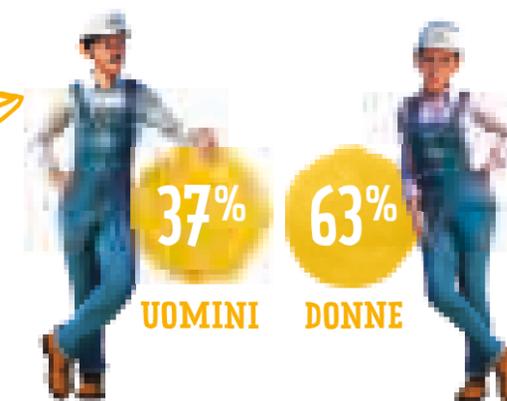
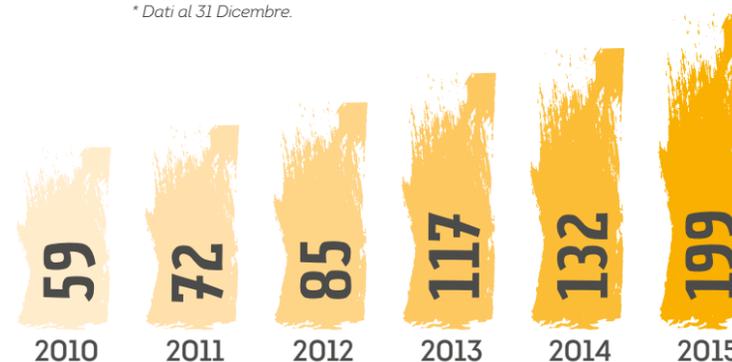
IN SARDEGNA

**IL 79%** DEGLI ACQUISTI DI OLBIA SONO EFFETTUATI PRESSO FORNITORI NAZIONALI DI CUI **IL 21%** PRESSO FORNITORI SARDI PER UN VALORE DI **4 MILIONI DI EURO** (al netto della materia prima ittica il cui approvvigionamento in Italia non è possibile per la produzione industriale. La provenienza della materia prima ittica è riportata a pag. 41 Zone e Metodi di pesca).

\*\* Il dato si riferisce agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Olbia ed esclude la materia prima ittica.

### EVOLUZIONE DEL PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO PRESSO LO STABILIMENTO DI OLBIA\*

\* Dati al 31 Dicembre.



# 3.3

## Il contributo all'economia del territorio VILA DO CONDE



### SICUREZZA SUL LAVORO

Nei primi mesi del 2016 è stata assunto un responsabile della sicurezza sul lavoro, igiene e sicurezza alimentare (materia che in passato era curata da una società esterna). Il nuovo responsabile si occuperà del presidio, monitoraggio e formazione su questi temi di importanza cruciale per il business.



### SPAZIO PER L'INFANZIA

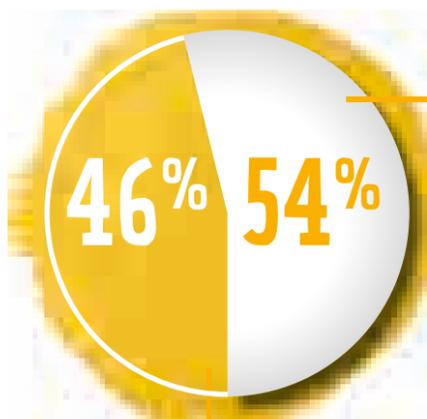
Lo stabilimento di Vila do Conde è dotato di uno spazio per l'infanzia presso cui i dipendenti possono portare figli e nipoti in caso di necessità.



### OBIETTIVI DI BREVE PERIODO

- Condurre un audit in collaborazione con una società esterna per verificare la situazione attuale rispetto ai requisiti della SA8000;
- Realizzare un'analisi sulle cause di infortunio per definire un piano di formazione del personale specifico sulla base dei risultati.

### ACQUISTI NEL 2015\*\*



ACQUISTI ALL'ESTERO

\*\* Il dato si riferisce agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Vila Do Conde ed esclude la materia prima ittica.

ACQUISTI IN PORTOGALLO DI CUI

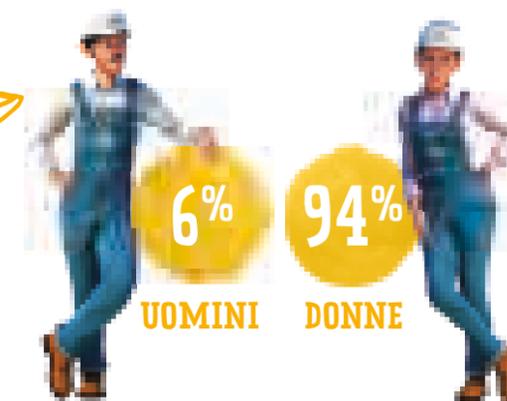
62%

NELL'AREA DI PORTO



### EVOLUZIONE DEL PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO PRESSO LO STABILIMENTO DI VILA DO CONDE\*

\* Dati al 31/12/2015.





## **Pesca sostenibile e rispetto dell'ambiente**



# 4.1

## Lo Scenario

### PESCA SOSTENIBILE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

#### Cosa dicono le organizzazioni



##### Tuna stock status update 2016

Il Rapporto dell'**International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)**, che raccoglie i dati sugli stock di tonno mondiali elaborati da ciascuna delle organizzazioni regionali di gestione della pesca (RFMO's), evidenzia la presenza di 23 stock delle principali specie commerciali di tonno in tutto il mondo: 6 di tonno bianco (Thunnus alalunga), 4 di tonno obeso (Thunnus

obesus), 4 di tonno rosso, 5 di tonnetto striato (Katsuwonus pelamis) e 4 di tonno a pinne gialle (Thunnus albacares). Secondo l'ISSF nel 2014 le catture del tonno in commercio sono state pari a circa 5 milioni di tonnellate, il 58% delle quali era tonnetto striato, il 27% tonno a pinne gialle, il 9% tonno obeso, il 5% tonno bianco e soltanto l'1% di tonno rosso. Il rapporto mostra come, a livello

globale nel 2014 il 48% (era il 52% nel 2013) degli stock godono di un livello sano di abbondanza, il 39% sono sovrasfruttati, mentre il 13% sono ad un livello intermedio. Dal punto di vista delle catture totali, il 78% delle catture proviene da scorte sane (ad esempio il tonno striato). Al contrario, la maggior parte delle scorte di tonno rosso e di tonno a pinne gialle risultano essere sovrasfruttate.

##### PESCA 2.0 per la condivisione dei dati sulla pesca

Nel 2015 WWF e Navama hanno lanciato **TransparentSea.org**, una nuova piattaforma digitale dove le barche da pesca in tutto il mondo possono registrarsi e

condividere i propri dati satellitari per dimostrare come siano impegnati in attività di pesca legale e responsabile. I dati potranno contribuire ad informare contrastando così anche la pesca illegale.

##### FAO: Il Codice di Condotta per la Pesca Responsabile compie 20 anni

Nel 2015 è stato celebrato a Vigo (Spagna), il 20° Anniversario del Codice di Condotta per la Pesca Responsabile della FAO con un Forum Internazionale per i portatori di interesse del settore della pesca.

Sin dal 1995, quando è stato redatto da 170 Paesi, il Codice di Condotta ha fissato standard universali per guidare Governi e settore privato nella conservazione e gestione degli oceani, dei fiumi e dei laghi. Allo stesso tempo, riconosce la necessità dei Paesi di

svilupparsi e il ruolo importante che un settore pesca attivo e in crescita può svolgere nel promuovere la prosperità attraverso iniziative di "Crescita Blu". <http://www.fao.org/news/story/en/item/335898/icode/>



#### Il commento dell'opinion leader

##### Audun Lem

Deputy-Director  
FAO Fisheries and Aquaculture Department

Dall'adozione del Codice di Condotta per la sostenibilità della pesca da parte dei paesi membri della FAO nel 1995, abbiamo osservato enormi cambiamenti nel settore, sia in termini di esigenze di approvvigionamento, che di domanda e offerta e nei bisogni dei consumatori. Il settore delle conserve ittiche è diventato molto più globalizzato ed è il primo nel settore alimentare in termini di valore delle esportazioni che hanno raggiunto 135 miliardi di dollari l'anno.

Il contesto generale della pesca è cambiato, c'è una forte attenzione alla sostenibilità da parte dei governi, dell'industria, della società civile e dei consumatori. La pesca e l'acquacoltura sono considerate oggi un pilastro per sicurezza alimentare e la nutrizione a livello globale. Il Codice di Condotta FAO per la pesca sostenibile ha contribuito a questa nuova sensibilità, insieme alla diffusione di numerose linee guida tecniche, piani d'azione, mezzi e strumenti che lo accompagnano. Le indagini biennali che conduciamo rivelano che l'attuazione del Codice è diventata una priorità per la maggior parte dei paesi. Tuttavia, molti Stati non dispongono delle risorse necessarie o della capacità istituzionale per attuare pienamente il Codice.

Dal nostro osservatorio ci accorgiamo che è ancora necessario il sostegno alla pesca sostenibile da parte della comunità internazionale, dei donatori, così come dell'industria ittica. La sfida presente e futura per le istituzioni è garantire che tutti gli stock di tonno siano gestite in modo sostenibile. Questo significa dare agli organismi regionali di gestione e monitoraggio della pesca il sostegno politico e finanziario necessario e garantire che le raccomandazioni scientifiche siano attuate [...].

Gli stati dal canto loro hanno l'obbligo di garantire che gli accordi internazionali in materia di pesca che hanno sottoscritto siano implementati nelle proprie acque o dalle proprie navi operanti nelle acque di altri paesi, o in alto mare. Per l'industria ittica la sfida è garantire che il pesce acquistato sia pescato e prodotto in modo sostenibile.

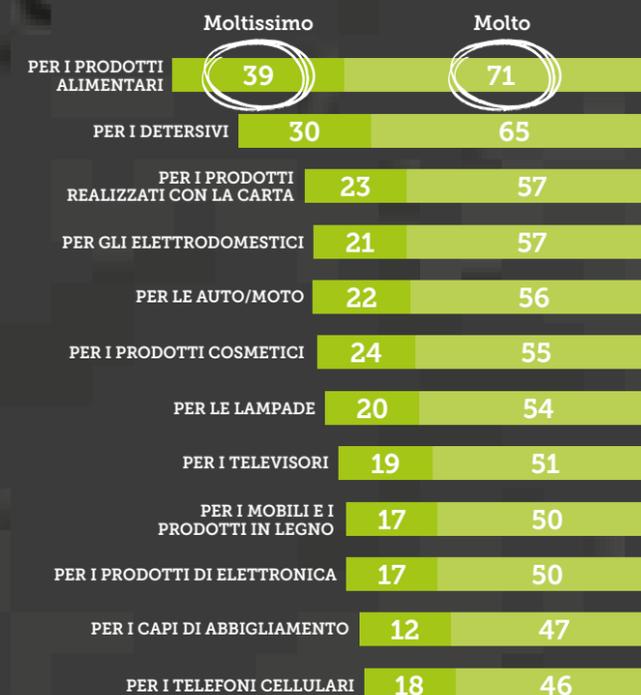
#### Cosa pensano i consumatori



##### La sostenibilità driver delle scelte di acquisto nel settore alimentare

Una recente ricerca svolta da **GfK Eurisko** evidenzia come negli ultimi anni sia aumentata l'attenzione dei consumatori rispetto al tema della sostenibilità dei prodotti, in termini di qualità di prodotti e servizi, nonché visto come criterio di valutazione del buon comportamento di aziende e marche. I risultati di tale ricerca evidenziano che proprio nel settore alimentare la "sostenibilità" sia uno dei più importanti driver al momento dell'acquisto.

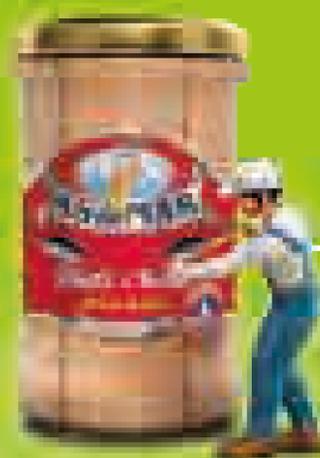
Per ciascuno dei prodotti qui sotto elencati, indichi in quale misura è importante fare attenzione all'aspetto della sostenibilità al momento dell'acquisto



<http://www.socialfootprint.it/wp-content/uploads/2015/05/GfK-Eurisko-Aprile-2015.pdf>

# 4.2

## LA RISPOSTA DI ASDOMAR I nostri criteri per la sostenibilità della pesca



**MONITORIAMO CHE OGNI ACQUISTO SIA CONFORME ALLE PROCEDURE INTERNE E AI REQUISITI DEI NOSTRI CAPITOLATI E CONTROLLIAMO LA TRACCIABILITÀ DELLA MATERIA PRIMA ITTICA.**



### TRACCIABILITÀ IN ETICHETTA

Offriamo ai consumatori la piena tracciabilità dei nostri prodotti rispetto a provenienza e caratteristiche di sostenibilità della materia prima sia in etichetta sia attraverso un canale dedicato sul nostro sito web, che nei primi mesi del 2016 è diventato "on demand".



### SOLO ESEMPLARI MATURI

PER ASSICURARNE L'AVVENUTA RIPRODUZIONE, QUINDI LA CONSERVAZIONE DELLA SPECIE.



### SOLO SE CERTIFICATO FRIEND OF THE SEA

Tutti i prodotti a marchio ASDOMAR sono certificati secondo i requisiti per la pesca sostenibile e la responsabilità sociale, monitorati dai certificatori e dagli osservatori a bordo dei pescherecci incaricati da Friend of the Sea.



### OCEANI E MARI CON STOCK NON SOVRASFRUTTATI

Ci approvvigioniamo solo di specie di tonno e sgombrò provenienti da stock la cui biomassa non è sovrasfruttata sulla base dei più recenti dati delle Regional Fisheries Management Organizations (RFMOs) - supportati dalla FAO.



### NON ACQUISTIAMO MATERIA PRIMA ITTICA PROVENIENTE DA RISERVE MARINE,

né da zone destinate a diventarlo



### TONNETTO STRIATO (*Katsuwonus pelamis*)

> 1,8 Kg  
(45 cm circa)  
Pescato a canna

### TONNO A PINNE GIALLE (*Thunnus albacares*)

> 20 Kg  
(1 mt circa)



### DOLPHIN-SAFE

Richiediamo a tutti i nostri fornitori materia prima ittica solo se proveniente da pescherecci certificati Dolphin-Safe dall'Earth Island Institute, come previsto anche dallo schema Friend of the Sea.



### METODI DI PESCA SELETTIVI

Utilizziamo pescato solo se catturato con metodi che risultino essere i più selettivi e i meno impattanti (Pesca a canna e con reti a circuizione su banchi liberi). Non utilizziamo tonno pescato con longliners (palangri) o grandi reti derivanti. Generale Conserve Spa evita di rifornirsi da compagnie che sono state oggetto di procedimenti per attività illegali collegate alla pesca o al commercio di pesci, o che sono state coinvolte in episodi di pesca e spinnaggio di squali (shark-finning).



### SOLO PESCHERECCI REGISTRATI

Acquistiamo materia prima ittica solo da flotte e pescherecci non presenti nella lista IUU (pescherecci illegali), solo da pescherecci identificati da un proprio registro sanitario europeo, acquistiamo materia prima non trasbordata in mare, se non con osservatori indipendenti a bordo.



### NO SPECIE IN PERICOLO

Non acquistiamo: tonno rosso (*Thunnus thynnus*), né esemplari della specie Bigeye (*Thunnus obesus*).



### SOLO SALMONE CERTIFICATO FRIEND OF THE SEA

Per i prodotti a marchio ASDOMAR utilizziamo solo salmone proveniente da allevamenti di acquacoltura sostenibile certificati da Friend of The Sea.

È statisticamente provato che il tonno a pinne gialle di queste dimensioni si possa essere già riprodotto almeno una volta. Tali dimensioni sono inoltre compatibili solo con le tecniche di pesca "on free schools" (su banchi liberi), quindi senza l'utilizzo di FAD, un ausilio di pesca che genera un alto numero di catture di esemplari giovani.

# 4.3

## La sostenibilità dei prodotti ASDOMAR

1



Le flotte di pescherecci richiedono a Friend of The Sea la certificazione della sostenibilità della propria pesca. Primari enti di certificazione internazionali incaricati da FoS inviano i propri auditor esperti per condurre verifiche per il rilascio della certificazione che viene rinnovata attraverso ulteriori visite di sorveglianza ogni 18 mesi e confermata con un audit di rinnovo ogni 3 anni.

2



I verificatori esaminano che la pesca effettuata dalle flotte che richiedono la certificazione non avvenga in zone sovra sfruttate e con tecniche di cattura non sostenibili (ad esempio che hanno un impatto negativo sui fondali). Vengono inoltre controllati i limiti delle prese accidentali (<8% il limite imposto da FoS), l'assenza di pesca in habitat protetti e viene richiesta documentazione sull'attestata formazione del personale di bordo. Sono verificate le tecniche di rilascio delle specie non target, gli altri aspetti ambientali e sociali come la corretta gestione dei rifiuti, le emissioni in atmosfera, il non utilizzo di lavoro minorile e l'equità delle retribuzioni e delle condizioni di lavoro.

3



Le flotte purse seiner che ricevono la certificazione accettano di ospitare su ciascun peschereccio un osservatore accreditato da FoS. Si tratta di ricercatori e biologi marini che per quanto riguarda le flotte da cui si approvvigiona ASDOMAR provengono in prevalenza dall'istituto di ricerca per il monitoraggio della pesca nell'Atlantico dell'est (AZTI) e dal PNA (The Parties to the Nauru Agreement) organizzazione per il monitoraggio della pesca nell'Atlantico nell'oceano Oceano Pacifico Occidentale e Centrale.

4



Gli enti di certificazione incaricati da FoS effettuano audit sulla tracciabilità anche presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, risalendo dal lotto del prodotto finito fino ai dettagli di pesca della materia prima.

5



Oltre alla certificazione FoS, ASDOMAR è l'unico produttore in Italia a richiedere ai propri fornitori di materia prima **TONNI A PINNE GIALLE ADULTI di un minimo di 20 kg o 1 metro di lunghezza quindi pescati** su banchi liberi con reti a circuizione, che di fatto escludono l'utilizzo di FAD (Fishing Aggregating Devices) che "aggregano" anche pesci piccoli e ancora immaturi (i cosiddetti Juveniles), o altre specie. ASDOMAR utilizza inoltre tonnetti striati solo se certificati pescati a canna.



## “IL ROMPISCATOLE”

PER LA PRIMA VOLTA UN MARCHIO ARRIVA IN FASCIA VERDE: È ASDOMAR

A Ottobre 2015 è stata pubblicata la quarta edizione della classifica italiana di Greenpeace sulla sostenibilità del tonno in scatola, realizzata comparando i principali marchi, che insieme coprono più dell'80% del mercato del Paese.

Il tonno ASDOMAR è nuovamente risultato primo. Ma per la prima volta un marchio è entrato in fascia verde.

## TONNO IN TRAPPOLA



[www.greenpeace.it/tonnointrappola](http://www.greenpeace.it/tonnointrappola)

Si tratta proprio di ASDOMAR, unica azienda in Italia ad essere “promossa” in base a precisi criteri tra cui la tracciabilità del prodotto, la presenza di una politica scritta per l'approvvigionamento sostenibile, la trasparenza in etichetta, la promozione di metodi di pesca sostenibili, il monitoraggio della propria politica di responsabilità sociale sulle imbarcazioni.

### TORRE GIULIA COSTRUITA NEL 1997

e continuamente aggiornata secondo i migliori standard tecnologici è un fiore all'occhiello della marineria Italiana per le sue

### DOTAZIONI ALL'AVANGUARDIA

nella rilevazione e documentazione delle operazioni di pesca.

25

**PERSONE**  
di equipaggio ospitabili a bordo

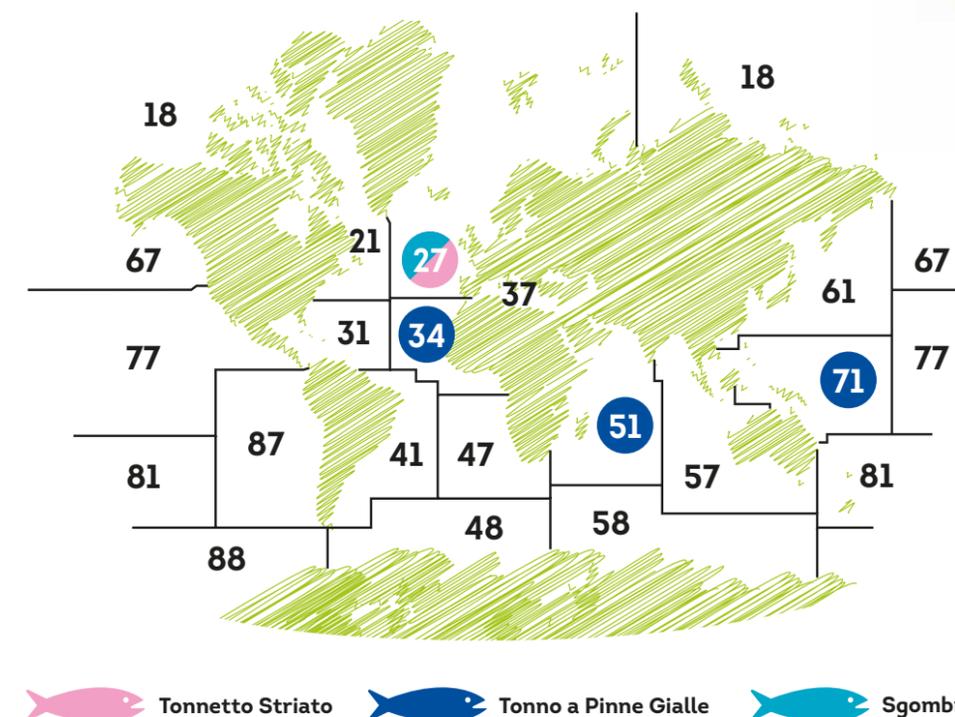
1.800

**METRI CUBI**  
La capacità di stoccaggio

# Zone e metodi di pesca

La FAO definisce le linee guida per i prodotti ittici sulla base delle indicazioni ricevute dalle RFMOs, Regional Fisheries Management Organizations (Organizzazioni Regionali per la Gestione della Pesca) che monitorano gli stock e i livelli di cattura nell'ottica della sostenibilità di lungo periodo delle varie specie.

# 4.4



- 27** Oceano Atlantico nord-orientale ZONA FAO N. 27  
100% Sgombro  
29% Tonnetto Striato
- 34** Oceano Atlantico centro-orientale ZONA FAO N. 34  
0% Tonno Pinne Gialle
- 51** Oceano Indiano ZONA FAO N. 51  
16% Tonno Pinne Gialle
- 71** Oceano Pacifico ZONA FAO N. 71  
55% Tonno Pinne Gialle

I dati relativi alle percentuali di provenienza dalle diverse zone FAO si riferiscono alla produzione di tonno e sgombro a marchio ASDOMAR.

Nel 2015 è stata con successo portata a termine la strategia di sospensione dell'approvvigionamento del tonno Pinne Gialle dalla zona FAO n.34 risultata sovrasfruttata secondo i dati forniti dall'RFMO dell'Atlantico (ICCAT, International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas).

Oltre il 50% delle forniture di materia prima ittica ha fornito ad ASDOMAR il “Captain's statement”. Si tratta del documento ufficiale compilato dal Comandante della nave che contiene tutte le informazioni della battuta di pesca e la dichiarazione della pesca “on free school” su banchi liberi.

### OBIETTIVI

- Aumentare la % di fornitori che forniscono il “Captain's statement”
- Condurre nel medio periodo studi e attività per la sostenibilità della pesca con la nave da pesca oceanica di proprietà Torre Giulia.

## LA NAVE DA PESCA OCEANICA TORRE GIULIA

Nell'autunno 2015, la nave da pesca oceanica Torre Giulia, una delle più quotate all'interno della flotta europea, è stata integrata nella filiera verticale di ASDOMAR con l'obiettivo di avere controllo diretto sull'intera catena di fornitura.

La nave Torre Giulia è la prima e unica tonniera oceanica battente bandiera italiana. In passato la nave ha ospitato

importanti ricerche scientifiche sulla sostenibilità della pesca. ASDOMAR sfrutterà d'ora in poi, questo know how e la possibilità di monitorare direttamente alcuni fenomeni, come ad esempio quelli delle prese accidentali (bycatch) per avviare ricerche e attività “in mare” volte a migliorare sempre più l'impegno sul fronte della pesca sostenibile.

## TONNO PINNE GIALLE E SGOMBRO

### PESCA CON RETI A CIRCUIZZIONE (PURSE SEINER)

Metodo di pesca praticata con grandi navi peschereccio che rimangono in mare aperto per diverse settimane che sfruttano reti tipiche per la cattura di pesci che vivono in banchi, richiuse verso il basso a formare un sacco, detto appunto seiner.

## TONNETTO STRIATO

### PESCA A CANNA (POLE&LINE)

Metodo di pesca a basso rischio di pesca accidentale di altre specie marine praticato a poca distanza dalle coste. I banchi di tonni si raggruppano attorno alla barca grazie alle esche gettate in mare, il tonno viene poi pescato all'amo singolarmente con una canna da pesca lunga dai 2 ai 3 metri.

# 4.5

## Ambiente: lo stabilimento di Olbia

Lo stabilimento di Olbia, costruito ex novo nel 2010, impiega tecnologie che garantiscono livelli di efficienza energetica e performance ambientali molto elevate.



### OBIETTIVI DI BREVE PERIODO

- Ampliare i sistemi di recupero delle acque di processo ad esempio dei condensatori dell'impianto delle farine di pesce per ottenere un risparmio pari circa il 5% dell'acqua utilizzata;
- Realizzare un impianto per il recupero dell'acqua dei circuiti ster dei vasi vetro per ottenere un ulteriore risparmio di circa il 10% sui consumi idrici totali;
- Ampliare lo stoccaggio frigorifero con una nuova cella da 1500 tonnellate per razionalizzare l'utilizzo di energia elettrica per lo stoccaggio della materia prima ittica;
- Portare a 0,95 il coefficiente di energia reattiva (COS);
- Modificare l'illuminazione dello stabilimento da tubi fluorescenti a lampade a LED una tecnologia più efficiente e sostenibile;
- Approvvigionarsi di GNL entro il 2020 per migliorare i parametri legati alle emissioni in atmosfera e i rendimenti delle caldaie.

# 491.674€

LE SPESE E GLI  
INVESTIMENTI  
AMBIENTALI  
NEL 2015



ANCHE NEL 2015  
**NESSUN RECLAMO  
FORMALE O  
CONTENZIOSO**

per impatti ambientali dello stabilimento né multe o sanzioni ricevute per mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.



### TONNO ZERO SPRECO

LA LAVORAZIONE DEL TONNO GENERA OLTRE IL 50% DI SCARTI CHE NORMALMENTE VENGONO GETTATI IN DISCARICA. **ASDOMAR RIUTILIZZA AL 100% QUESTI SCARTI PER LA PRODUZIONE DI MANGIMI PER LA ZOOTECNIA.**



### ALLO STUDIO

- Un progetto per aumentare il valore aggiunto degli scarti di lavorazione ottenendo, oltre alle farine, anche l'olio di pesce;
- Un nuovo impianto per il lavaggio centralizzato ad alta pressione con prestazioni sui consumi idrici migliori;
- Un progetto per migliorare gli aspetti legati alle emissioni odometriche dell'impianto per la produzione di farina di pesce.
- Trovare una soluzione per il riutilizzo dei brodi di cottura del tonno.



LO STABILIMENTO DI OLBIA HA UTILIZZATO **100% ENERGIA RINNOVABILE** fornita dal consorzio Romagna Energia.



LO STABILIMENTO DI OLBIA HA RIUTILIZZATO **CIRCA IL 30% DELL'ACQUA PRELEVATA**



**100%** PLASTICA, ACCIAIO, LEGNO, CARTA E CARTONE RICICLABILI **CONFERITI A RICICLO**



INSTALLATO UN **NUOVO IMPIANTO DI DEPURAZIONE** DELLE ACQUE REFLUE CON PERFORMANCE AMBIENTALI ALL'AVANGUARDIA NEL SETTORE.

I PRINCIPALI IMPATTI AMBIENTALI RICONDUCIBILI AL CICLO PRODUTTIVO DELLA LAVORAZIONE DEL TONNO E DELLO SGOMBRIO PRESSO I DUE STABILIMENTI DEL GRUPPO SONO COSTITUITI DA:



**CONSUMI ENERGETICI**  
(87.099 GJ)



**EMISSIONI DI CO<sub>2</sub>**  
(5.123 tonnellate scope 1 e 2)



**RIFIUTI**  
(11.377 tonnellate)



**CONSUMI IDRICI**  
(282.246 m<sup>3</sup>)

# 4.6

## Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde

Negli ultimi tre anni lo stabilimento di Vila do Conde ha registrato un progressivo miglioramento delle prestazioni ambientali grazie ad un progetto triennale (2012-2014) della spesa totale di oltre 2 milioni di euro cofinanziato al 30% dall'unione Europea e dal governo Portoghese per la modernizzazione, il miglioramento dei processi industriali e la riduzione degli impatti ambientali legati a consumi energetici, emissioni in atmosfera e consumi idrici.



### OBIETTIVI DI BREVE PERIODO

- Realizzare un nuovo depuratore per il trattamento delle acque reflue con performance ambientali migliori modificando e implementando l'impianto esistente.



# 22.134€

LE SPESE E GLI INVESTIMENTI PER LA MITIGAZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI NEL 2015



ANCHE NEL 2015 **NESSUN RECLAMO FORMALE O CONTENZIOSO**

per impatti ambientali dello stabilimento né multe o sanzioni ricevute per mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.



NELL'ULTIMO TRIENNIO **RIDOTTE DI CIRCA 20% LE EMISSIONI DI CO<sub>2</sub> E AZZERATE LE POLVERI SOTTILI**

con il passaggio da Olio combustibile a Gas Naturale Liquido nel processo di cottura della materia prima.



**100% PLASTICA, ACCIAIO, LEGNO, CARTA E CARTONE RICICLABILI CONFERITI A RICICLO**



LO STABILIMENTO HA MESSO IN OPERA **UN SISTEMA DI RIUTILIZZO DELLA CONDENSA DI VAPORE**

prodotta dalle caldaie che consente di ottenere presso lo stabilimento acqua calda per uso domestico presso gli uffici e all'interno dello stabilimento.

**LO SGOMBRO E IL SALMONE ASDOMAR GENERANO "ZERO SCARTI DI LAVORAZIONE"**

GRAZIE AL CONFERIMENTO DEGLI SCARTI AD IMPIANTI DI FORNITORI ESTERNI PER LA PRODUZIONE DI FARINE DI PESCE DESTINATE ALLA ZOOTECNIA E ALLA PRODUZIONE DI MANGIMI PER ANIMALI.



### ALLO STUDIO

- In funzione della previsto aumento della produzione con l'inserimento della nuova linea di tonno e dell'ampliamento della gamma della produzione esistente di sgombrato e salmone saranno allo studio ipotesi progettuali per ridurre e razionalizzare i consumi energetici dello stabilimento di Vila Do Conde.

I PRINCIPALI IMPATTI AMBIENTALI RICONDUCIBILI AL CICLO PRODUTTIVO DELLA LAVORAZIONE DEL TONNO E DELLO SGOMBRO PRESSO I DUE STABILIMENTI DEL GRUPPO SONO COSTITUITI DA:



**CONSUMI ENERGETICI**  
(87.099 GJ)



**EMISSIONI DI CO<sub>2</sub>**  
(5.123 tonnellate scope 1 e 2)



**RIFIUTI**  
(11.377 tonnellate)



**CONSUMI IDRICI**  
(282.246 m<sup>3</sup>)



5

**Trasparenza e  
comunicazione  
di sostenibilità**

## Cosa prevedono le Istituzioni



## Le nuove tutele introdotte dall'autorità per le garanzie nelle comunicazioni (AGCM)

Il 1 aprile 2015 è stata approvata la Delibera AGCM n. 25411 che introduce modifiche in materia di tutela del consumatore, in particolare al Regolamento sulle procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole e comparativa, pratiche commerciali scorrette, violazione dei diritti dei consumatori nei contratti, violazione del divieto di discriminazioni e clausole vessatorie. La Delibera introduce la possibilità a qualsivoglia soggetto che ne abbia interesse, di richiedere l'intervento dell'Autorità contro pubblicità ritenute ingannevoli o illecite, ai sensi dei D.Lgs. sulla pubblicità ingannevole e sulle pratiche commerciali.

Nel 2015 in Italia l'AGCM ha sanzionato 103 aziende per un totale di oltre 32 milioni di euro di cui:

- 26,1 per pratiche commerciali scorrette
- 3,7 per inottemperanza ai regolamenti vigenti
- 2,2 per pubblicità ingannevole
- 0,6 violazione dei diritti dei consumatori

## Cosa fanno le aziende



## Il commento dell'opinion leader

Nicoletta Buratti

Università degli studi di Genova

Da quando, nell'ormai lontano 1995 Porter e van der Linde hanno sottolineato l'importanza della sostenibilità ai fini della competitività dell'impresa, si è assistito ad una crescita costante delle iniziative intraprese dalle aziende per allinearsi alle aspettative del mercato, sia ampliando il range delle azioni volte a garantire il rispetto dei principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, sia aumentando la sensibilità verso una maggiore trasparenza nei confronti dei propri stakeholder. In particolare, sembra di poter affermare che la maggiore attenzione alla trasparenza sulla sostenibilità dei prodotti sia il risultato di due fattori concomitanti: da un lato la crescente sensibilità dei consumatori verso il tema della sostenibilità, diventato uno dei fattori più importanti nelle scelte di acquisto e consumo; dall'altro il maggiore rischio percepito dalle imprese degli effetti negativi derivanti da pratiche di green washing supportate da una comunicazione non veritiera.

In anni recenti la comunicazione della sostenibilità delle aziende è cambiata, sia sotto il profilo degli strumenti utilizzati, sia per quanto riguarda il target, sia infine con riferimento al contenuto del messaggio. Nell'attuale contesto competitivo e di mercato, in cui le aziende devono relazionarsi ad un consumatore sempre più informato, esigente, attivo (consumatore empowered o consum-attore, per utilizzare parole chiave della letteratura di marketing management), è fondamentale sviluppare capacità di coinvolgere, attraverso un dialogo costante che riconosca l'autonomia del consumatore, la creatività e l'intelligenza distribuita nel mondo del consumo. È da superare lo stereotipo del consumatore passivo da educare, a favore di un approccio maggiormente partecipativo e orientato alla co-creazione di valore. Questi principi, traslati nell'ambito della comunicazione di sostenibilità, implicano l'utilizzo di social media e il ricorso a tecniche di storytelling, per creare allo stesso tempo occasioni di dialogo ed interazione ed esperienze immersive, ricche di contenuto e di esperienzialità. Un ruolo importante, nella costruzione del dialogo fra imprese e consumatori sulla sostenibilità, è rappresentato dai progetti di formazione e dalle iniziative di sostegno alla comunità locale.

## Cosa pensano i consumatori



## Il vocabolario della sostenibilità

Il vocabolario della sostenibilità. Le parole chiave della sostenibilità sono concetti sempre più familiari per gli italiani. Lo rivelano i dati forniti dal secondo Osservatorio nazionale LifeGate-

Eumetra Monterosa sullo stile di vita sostenibile, effettuato su un campione di 1.000 individui, statisticamente rappresentativo della popolazione italiana maggiorenne. La sezione dello studio dedicata al "vocabolario della

sostenibilità" mostra una conoscenza e una consapevolezza degli intervistati maggiore rispetto al passato rispetto a 12 termini riconducibili alla sostenibilità. L'energia è risultato in assoluto il tema più familiare.

## IL VOCABOLARIO DELLA SOSTENIBILITÀ

L'energia il concetto più popolare

LIFEGATE

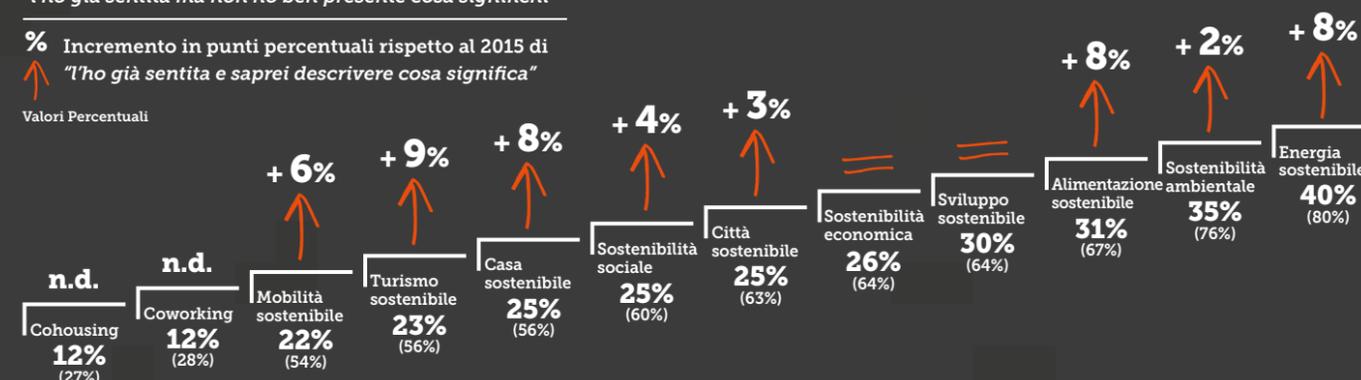
In **bold** il dato percentuale di "l'ho già sentita e saprei descrivere cosa significa"

TESTO DELLA DOMANDA: "Le è già capitato di sentire le seguenti espressioni?"

Tra parentesi ( ) il dato percentuale di "l'ho già sentita ma non ho ben presente cosa significhi"

% Incremento in punti percentuali rispetto al 2015 di "l'ho già sentita e saprei descrivere cosa significa"

Valori Percentuali



## Il commento dell'opinion leader

Ivo Ferrario

Direttore della Comunicazione Centromarca

Semplicità, trasparenza e integrità sono le chiavi della corretta comunicazione sui temi della responsabilità sociale d'impresa. Fanno la differenza sul piano competitivo e si rifanno a una visione etica, che guarda al futuro, al lungo periodo. Stiamo parlando di valori attuali, che ogni azienda, in relazione alle

sue specificità, può declinare con contenuti diversi, esprimendo così la sua particolare identità nella relazione con gli stakeholders. L'importante è non rifugiarsi negli stereotipi della comunicazione d'impresa, adottando soluzioni preconfezionate che alla fine risultano poco credibili e soprattutto poco distintive.

Un fronte importante su cui lavorare, in chiave Csr, per esempio, sarebbe la diffusione della cultura della sostenibilità tra i giovani. Un cittadino informato è il miglior alleato dell'impresa. È un portatore di stimoli che fertilizzano il costante percorso di miglioramento che contraddistingue le grandi Industrie di Marca.

## LA RISPOSTA DI ASDOMAR

La trasparenza  
in etichetta dei  
prodotti ASDOMAR

La fiducia che i nostri consumatori ci hanno accordato è frutto della trasparenza delle informazioni comunicate sulle confezioni dei nostri prodotti.

Per questo ASDOMAR si è battuta da ancora prima dell'entrata in vigore del Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, affinché venisse posta l'attenzione pubblica e delle istituzioni sulla parte di norma che riguardava eliminazione dell'obbligo dell'indicazione della sede dello stabilimento di produzione in etichetta contribuendo così alla vittoria nella battaglia trasversale in difesa della trasparenza dei prodotti alimentari in Italia.

OBIETTIVI DI  
BREVE PERIODO

- Continuare a supportare la battaglia per riportare l'indicazione dello stabilimento in etichetta anche in Europa.

LA COMUNICAZIONE  
SUI PRODOTTI

Oltre a quanto richiesto dalla legge (informazioni nutrizionali, ingredienti, etc) su tutte le confezioni dei prodotti ASDOMAR sono indicati:

- SPECIE (nome comune e scientifico)
- LUOGO DI PESCA (oceano e zona FAO)
- METODO DI PESCA
- CERTIFICAZIONE FOS

I filetti di tonno in vaso di vetro sono corredati da un pendolino informativo **inserito a mano** su cui vengono spiegati i criteri adottati da ASDOMAR per assicurare la sostenibilità della pesca.

IL RISPETTO DELLE LEGGI  
E DEI REGOLAMENTI

Anche nel corso del 2015 **non si sono presentati casi di non conformità** a regolamenti e codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti durante l'intero ciclo di vita, né casi di non conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti. Tantomeno l'Azienda ha ricevuto reclami relativi a violazioni della privacy e a perdita dei dati dei consumatori. Inoltre, **non sono state comminate multe e/o sanzioni** per non conformità a leggi o regolamenti riguardanti la fornitura e l'utilizzo di prodotti.

TRACCIABILITÀ:  
IL MONITORAGGIO  
DI GREENPEACE

Nel 2014 di Greenpeace ha condotto la seconda indagine sulla trasparenza delle informazioni relative alla tracciabilità alimentare presenti sulle confezioni di tonno in Italia. **ASDOMAR è l'Azienda che ha fatto i maggiori passi avanti sulla diffusione delle informazioni ai consumatori risultando l'unica marca che entra nella fascia verde con tutti segni + nel ranking di valutazione.**  
[http://www.greenpeace.org/italy/Global/italy/file/2014/infografica\\_tonno\\_2014.pdf](http://www.greenpeace.org/italy/Global/italy/file/2014/infografica_tonno_2014.pdf)

## IL SERVIZIO PER LA TRACCIABILITÀ

Dai primi mesi del 2016 è disponibile sul sito internet: <http://storieinscatola.asdomar.it/> il servizio automatico "storie in scatola" che consente a tutti i consumatori di conoscere in tempo reale l'intera tracciabilità del prodotto acquistato digitando il codice del lotto e il codice a barre del prodotto stampato sulla confezione.

Lo strumento consente ai consumatori di ricevere in tempo reale e di conoscere le zone e i metodi di pesca, i siti produttivi, le persone che hanno lavorato, il processo di produzione, il tutto con approfondimenti e dettagli.

Per promuovere la scoperta e l'utilizzo di questo sito, è stato ideato un concorso "Storie in scatola" che ha messo in palio due weekend per due persone in Sardegna e in Portogallo, invitando i consumatori a raccontare il "resto" della storia del prodotto ASDOMAR, cioè la parte di storia dall'acquisto in poi.



# 5.3

## La nostra comunicazione

Nella comunicazione ai consumatori ASDOMAR si è sempre contraddistinta per la volontà di far conoscere nel dettaglio i valori aziendali e chiarire i concetti chiave legati alla pesca sostenibile, al concetto di "made in", al supporto al territorio e alla correttezza nei rapporti con le persone.



### OBIETTIVI DI BREVE PERIODO

- Realizzare nuovi spot che rendano il concetto di sostenibilità del prodotto più chiaro e diretto al consumatore.



### LA TV

ASDOMAR ha scelto di focalizzare la propria comunicazione sui valori che il prodotto porta con sé, in coerenza con la strategia de La Qualità e il Rispetto.

**Il 2015 è l'anno che segna lo "sbarco" sulla TV generalista da parte del marchio ASDOMAR.**

Oltre al "classico" on air su LA7, infatti, gli spot sono stati programmati, nei mesi di maggiore concentrazione delle vendite (Giugno, Luglio e Agosto) anche sulle reti RAI.

Questa nuova strategia di comunicazione ha permesso di ottenere un piano TV che coniuga la qualità e la particolarità dell'audience di una rete come LA7, ai grandi numeri che una TV generalista può consentire di raggiungere.

Il connubio è stato positivo e ne ha beneficiato immediatamente soprattutto la notorietà del marchio Top of Mind, **che è passata dalla quota di 5,9% di giugno (fase di Pre-test) al 12% di luglio.**

L'operaio che affigge la bandiera italiana è nel 2015 l'elemento più ricordato, seguono la marca e la confezione.

### I SOCIAL MEDIA

#### "MADE IN MADE OUT OF ITALY"

È la campagna che ASDOMAR ha lanciato nel 2015 sui propri canali social per informare e stimolare consumatori e imprese a realizzare azioni concrete per l'Italia attraverso le loro scelte quotidiane. La campagna è stata il trait d'union con i numerosi interventi in video del presidente Vito Gulli.

Per ciascun argomento è stata creata una rassegna stampa aggiornata continuamente nel corso dell'anno.

La campagna social, che ha ricevuto **OLTRE 160.000 VISUALIZZAZIONI E 6.000 INTERAZIONI TRA COMMENTI E REAZIONI.**

è stata veicolata attraverso un'infografica articolata in 3 tematiche:

- 1 trasparenza delle #etichette
- 2 potere del #consumatore
- 3 percorsi di #rilocalizzazione delle imprese

#### #QUANTOCIVUOLE

Nel corso dell'estate 2015, a seguito della notizia apparsa sui media riguardo ai dati allarmanti sulla presenza di plastica e altri rifiuti negli oceani e nei mari, ASDOMAR ha lanciato la campagna #quantocivuoale, un post che metteva a confronto il tempo impiegato a gettare un rifiuto e il tempo di degradazione dello stesso in mare.



# 6



**Sicurezza  
alimentare**

### Cosa fanno le aziende

#### Il sistema comunitario di allerta per alimenti e mangimi (RASFF)

Il regolamento (CEE) n. 315/93 stabilisce i quantitativi massimi accettabili di sostanze chimiche residue dei prodotti alimentari.

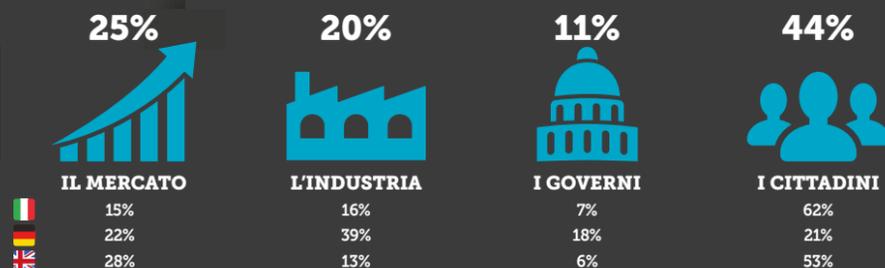
Tali sostanze, dette contaminanti, sono il risultato dei trattamenti subiti dagli alimenti successivamente alla produzione oppure della loro contaminazione dovuta all'ambiente.

Dal 2000 l'UE ha sviluppato un sistema comunitario di allerta per alimenti e mangimi (RASFF) che consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica. Nel 2015 sono state trasmesse, attraverso il sistema di allerta rapido europeo (RASFF), 2967 notifiche contro le 3097 del 2014 e le 3136 del 2013. **L'Italia è risultata essere il primo Paese Membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea**, dimostrando, come negli anni passati, una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 511 notifiche (pari al 17.2%). Dopo l'Italia vi è il Regno Unito (329), la Germania (272), seguita dall'Olanda, Francia, Belgio e Spagna.\*

**L'Italia è tra i primi paesi al mondo per la sicurezza alimentare:** solo lo 0,4% dei prodotti controllati presenta residui chimici oltre il limite, contro una media europea dell'1,5% e mondiale del 7,9%. In Italia vengono effettuate ogni anno più di 2,3\* milioni di analisi sugli alimenti dai laboratori accreditati da Accredia.\*\* Così come vengono svolte 600mila ispezioni e analizzati più di 200mila campioni di prodotti dagli organismi del controllo ufficiale coordinati dal ministero della Salute.

\* [http://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2475\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2475_allegato.pdf)  
\*\* Osservatorio sulla "Sicurezza alimentare nella percezione degli italiani" realizzato da ACCREDIA - l'Ente Unico Nazionale di Accreditamento - e dal Censis

#### A CHI SPETTA DECIDERE LE CARATTERISTICHE DEL CIBO



### Cosa pensano i consumatori

#### I consumatori Italiani tra i più attenti in Europa

**3** italiani su 4 (il 74,3% delle persone interviste) esprimono timori sulla sicurezza alimentare del cibo che consumano. È un dato dell'indagine Censis - Accredia (2013) che ha evidenziato anche che **68% considera il tema della sicurezza alimentare "molto" importante** e vi adegua il proprio comportamento di acquisto. Per garantirsi una maggiore sicurezza **il 93% dei consumatori è attento alla data di scadenza del prodotto e alla confezione**, il 77% cerca sull'etichetta il Paese di origine o il luogo di provenienza, il 70% legge abitualmente gli ingredienti, il 65% cerca di acquistare prodotti che abbiano la certificazione di provenienza (Dop, Doc, Igp.) e il 47 per cento accorda la propria preferenza al tipo di allevamento e alla coltura, meglio se bio.

Gli italiani sono inoltre tra i consumatori più attenti ai temi più rilevanti per la sicurezza alimentare a livello Europeo. Sono dati della ricerca DOXA\*, realizzata in occasione di EXPO 2015 rivela che rivela anche che gli Italiani credono sia loro la responsabilità delle scelte in merito alla qualità e alle caratteristiche del cibo.

\* <http://www.doxa.it/news/il-futuro-del-cibo-bene-comune-coop-doxa-expo-2015/#more-3429>

### Cosa fanno le aziende

#### Le certificazioni per la sicurezza alimentare

In Italia il tema della sicurezza alimentare è ben presidiato dalle aziende, basti pensare che sul nostro territorio il numero di siti produttivi certificati secondo le più accreditate linee guida internazionali per la sicurezza alimentare è di:

- 2.247 su un totale di 18.652 nel mondo secondo lo standard internazionale BRC Food
- 2.380 su un totale nel mondo di 12.822 siti per quanto riguarda lo standard internazionale IFS Food.

#### L'inchiesta: gli strumenti più efficaci per la lotta alla contraffazione

Secondo uno studio condotto nel 2012 dalla Camera di Commercio di Torino i metodi più efficaci per contrastare

fenomeni di contraffazione/frodi alimentari, dal punto di vista delle aziende, sono:

#### METODI EFFICACI PER CONTRASTARE LA CONTRAFFAZIONE / LE FRODI ALIMENTARI. (% SUL TOTALE DELLE RISPOSTE MULTIPLE)



Fonte: elaborazioni della Camera di Commercio di Torino

[https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/14201\\_CCIAATO\\_542012.pdf](https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/14201_CCIAATO_542012.pdf)



### Il commento dell'opinion leader

#### Maria Grazia Malatesta

Verallia - Sviluppo Marketing e Clienti Internazionali

Penso che in Italia ci sia stato un impegno progressivo sulle tematiche della sicurezza alimentare, che pone i nostri prodotti ad un buon livello di sicurezza sia all'interno dell'EU sia esternamente. Come produttori di vetro, siamo avvantaggiati dalla struttura stessa del vetro, che in quanto materiale inerte assicura che non ci siano cessioni di molecole dal packaging al prodotto confezionato. Il vetro lascia inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, il gusto e il colore per lunghissimo tempo.

Con l'obiettivo di offrire ai consumatori contenitori più sicuri dal punto di vista alimentare Verallia ha ottenuto per tutti i suoi stabilimenti, la certificazione ISO 22000:2005 PAS 223.20011 - "Food Safety Requirements for Packaging Manufacturers" Inoltre in occasione di ogni investimento in termini di impiantistica per gli stabilimenti, vengono scelte tutte le soluzioni tecnicamente più moderne e migliorative in termini di sicurezza alimentare e anche la fase di pallettizzazione e trasporto al cliente finale è studiato nell'ottica della maggiore sicurezza alimentare possibile.

# 6.2

## LA RISPOSTA DI ASDOMAR

# Qualità e sicurezza: la politica di ASDOMAR



La costante attenzione nei confronti delle esigenze del consumatore costituisce la premessa della nostra politica aziendale, ispirata alla massima trasparenza e all'eccellenza nella qualità e sicurezza e sostenibilità dei nostri prodotti.

La qualità del prodotto finito è garantita, anche dall'attenzione con la quale vengono effettuati i controlli organolettici e sulla sicurezza alimentare.

Ad ampliare la garanzia sui prodotti a marchio ASDOMAR vi è poi il fatto che tutte le fasi di lavorazione del tonno da intero, e dello sgombrò, avvengono nella stessa struttura.

### CERTIFICAZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare implementato da ASDOMAR presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde è certificato da alcuni anni secondo standard riconosciuti a livello internazionale:



**L'INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)**  
creato dalle filiere della GDO agroalimentare francese e tedesca.



**IL BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)**, uno standard volontario sviluppato dal consorzio della GDO britannica creato per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.



Lo stabilimento di Olbia ha inoltre ricevuto **LA CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER L'AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP)** in conformità alla norma UNI 10854.

# 6.3

## Un laboratorio di eccellenza

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un proprio laboratorio, accreditato da Accredia\* come terza parte per le analisi sulla sicurezza alimentare del tonno (mercurio, ABVT, Istamina) e dell'olio.

**Le analisi effettuate dal laboratorio interno di Olbia hanno valore ufficiale a livello internazionale e permettono di accedere ai mercati esteri senza dover superare controlli aggiuntivi.**

Questo garantisce ad ASDOMAR, rispetto ai propri competitor, una maggiore frequenza di campionamento e di analisi sulla materia prima in ingresso, durante la produzione e sul prodotto finito.

### I CONTROLLI SUL TONNO



PRESSO LO STABILIMENTO DI OLBIA OGNI GIORNO SI ESEGUONO **IN MEDIA 210 CONTROLLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO** SU ISTAMINA, MERCURIO, E AZOTO BASICO VOLATILE (ABVT).



A QUESTI SI AGGIUNGONO OGNI ANNO **1100 ANALISI DI QUALITÀ E SICUREZZA SULL'OLIO** ESEGUITE CON L'AUSILIO DI APPARECCHIATURE SOFISTICATE COME L'ULTRA HPLC.

NEL 2015 SONO STATE EFFETTUATE ANCHE CIRCA 360 ANALISI CENTESIMALI SU FARINE DI PESCE UTILIZZATE PER LA ZOOTECNIA.



ANCHE NEL 2015 **NON SI SONO VERIFICATI CASI DI NON CONFORMITÀ A LEGGI E REGOLAMENTI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DI PRODOTTI COMMERCIALIZZATI.**

### VENGONO INOLTRE EFFETTUATE ANALISI DI QUALITÀ CHE COMPREDONO:



**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA,** SULLA MATERIA PRIMA, ATTRAVERSO UN PRIMO "TEST DI COTTURA" E SUL PRODOTTO FINITO.



VERIFICHE DI EVENTUALE **ACQUA LIBERA E TERMOSTATICHE DI STABILITÀ**



**PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO**



**LIVELLI DI CLORURI (SALE)**



**PESO NETTO E PESO SGOCCIOLATO**



**ANALISI CENTESIMALE** (UMIDITÀ, CENERI, LIPIDI TOTALI E PROTEINE)

\* [http://www.accredia.it/accredia\\_labsearch.jsp?ID\\_LINK=293&area=7&diartimento=L\\_S&desc=Laboratori&numeroaccr=1326](http://www.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=293&area=7&diartimento=L_S&desc=Laboratori&numeroaccr=1326)

# 6.3

## Un laboratorio di eccellenza

Il laboratorio interno di ASDOMAR è risultato tra i migliori a livello internazionale nell'ambito di competizioni (ring challenge) che attestano la competenza tecnica nello svolgimento di analisi su Istamina e mercurio sulla materia prima ittica.



Accredited Laboratory  
Proficiency Testing



### SGOMBRO E SALMONE

ANCHE IN PORTOGALLO PER QUANTO RIGUARDA LO SGOMBRO E IL SALMONE SONO EFFETTUATI **CONTROLLI A CAMPIONE RIGUARDANTI IL LIVELLO DI ISTAMINA, MERCURIO E AZOTO BASICO VOLATILE (ABVT).**

I LIVELLI DI METALLI PESANTI SONO CONTROLLATI DA UN LABORATORIO ESTERNO SU CAMPIONI DI PESCE DI DIVERSE ZONE DI PROVENIENZA PRELEVATI SU LOTTI IN INGRESSO IN DIVERSI PERIODI DELL'ANNO, CONGELATI E CONSERVATI PER L'ANALISI ANNUALE.

**I LIVELLI DI METALLI PESANTI NELLO SGOMBRO E SALMONE SONO TRASCURABILI DATA LA TAGLIA E LA DIVERSA POSIZIONE CHE RICOPRONO NELLA CATENA ALIMENTARE.**



VALORI MEDI RISCONTRATI

LIMITI DI LEGGE

**ISTAMINA**

**INFERIORI A 20 MG** per Kg di tonno

100 mg per Kg di Tonno

**MERCURIO**

**0,15 MG** per Kg di tonno

1 mg per Kg di tonno

**AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)**

**20 MG PER 100 MG** di tonno

non esistono limiti di legge per il tonno

NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO NEL 2015

TIPOLOGIA DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO

CIRCA **8.000**

NUMERO DI CONTROLLI A CAMPIONE EFFETTUATI **SU CIASCUN LOTTO DI TONNO IN INGRESSO** (Istamina, Mercurio, ABVT)

CIRCA **42.000**

NUMERO DI CONTROLLI **SUL PRODOTTO FINITO TONNO** (Istamina, Mercurio, ABVT)

CIRCA **1.100**

NUMERO ANALISI DI QUALITÀ E SICUREZZA EFFETTUATE **SU CAMPIONI DI OLIO**

# Appendice

7



# Mappa degli stakeholder: Attività, aspettative e risposte dell'azienda

STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO	AMBITO TEMATICO	ATTIVITÀ	CRITICITÀ	ASPETTATIVE	RISPOSTA
<b>AZIONISTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito web istituzionale</li> <li>Informativa su richiesta</li> <li>Bilancio d'esercizio</li> <li>Relazione semestrale</li> <li>Assemblee degli azionisti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasparenza</li> </ul>				
<b>PERSONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portale Intranet</li> <li>Incontri/interviste SA8000</li> <li>Presentazioni su sostenibilità e strategia a tutti i dipendenti nel corso di eventi/convention</li> <li>Riunioni periodiche con la forza vendite</li> <li>Comunicazioni dal vertice aziendale</li> <li>Comunicati affissi in bacheca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conciliazione vita/lavoro</li> <li>Valorizzazione, motivazione e sviluppo</li> <li>Stabilità</li> <li>Gestione del cambiamento</li> <li>Tutela e sicurezza sul lavoro</li> <li>Comunicazione interna</li> <li>Identità e valori</li> <li>Pari opportunità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attivazione di una convenzione per il personale diversamente abile</li> <li>Progetto per inserimento di 65 figure professionali</li> <li>Corsi di formazione specifici</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sentire maggiore vicinanza dell'azienda</li> <li>Ferie collettive in giorni mirati (ponti-prefestivi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accolte richieste dei lavoratori per ferie collettive in giorni mirati (ponti-prefestivi)</li> </ul>
<b>ORGANIZZAZIONI SINDACALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrattazioni di primo e secondo livello</li> <li>Incontri</li> <li>Interviste SA8000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza nei rapporti di lavoro</li> <li>Benessere dei dipendenti</li> <li>Organizzazione aziendale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incontro specifico per Programma ICO (Corso di formazione teorico/pratico per 60 lavoratori della durata di 3,5 mesi)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Occupazione sul territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al termine del corso tutti i frequentanti sono stati assunti a tempo indeterminato</li> </ul>
<b>COMUNITÀ FINANZIARIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Conference call</li> <li>Informativa su richiesta</li> <li>Meeting one to one</li> <li>Comunicati stampa</li> <li>Incontri periodici ai quali partecipa anche il Presidente che aggiorna i presenti su attività/sostenibilità</li> <li>Presentazioni guidate</li> <li>Condivisione documentazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasparenza verso il mercato</li> <li>Solidità e sostenibilità finanziaria</li> <li>Relazione con gli investitori</li> <li>Corporate governance</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dialogo con la comunità finanziaria per l'aggiornamento delle performance economiche, patrimoniali e finanziarie della Società</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempestività e trasparenza comunicazione finanziaria</li> <li>Condivisione anticipata delle esigenze e delle aspettative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commento su dati consuntivi annuali</li> <li>Confronto su rischi, opportunità e previsioni per il breve-medio periodo</li> </ul>
<b>CLIENTI DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA ORGANIZZATA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Area dedicata sul sito web</li> <li>Indagini customer satisfaction periodiche</li> <li>Sito istituzionale</li> <li>Gestione reclami</li> <li>Documentazione commerciale</li> <li>Servizio clienti</li> <li>Campagne di comunicazione</li> <li>Visite presso lo stabilimento</li> <li>Seminari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anticipazione e rilevazione delle aspettative e dei bisogni dei clienti</li> <li>Qualità e affidabilità del prodotto</li> <li>Servizio clienti</li> <li>Sostenibilità del prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attività di sensibilizzazione sulla sostenibilità dei prodotti</li> <li>Confronto su capitolati e novità a livello normativo</li> </ul>			
<b>CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Campagne di comunicazione</li> <li>Iniziative mirate e incontri one to one con le associazioni dei consumatori</li> <li>Partecipazione a loro iniziative ed eventi</li> <li>Visite in stabilimento</li> <li>Gestione reclami e richieste dei clienti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasparenza</li> <li>Convenienza e semplicità</li> <li>Qualità e affidabilità del prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incontri one to one tra il management aziendale e alcuni rappresentanti delle associazioni dei consumatori</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Per quanto riguarda la trasparenza in etichetta è stato evidenziato all'interno del bilancio di sostenibilità ciò che ASDOMAR decide di inserire volontariamente sul packaging dei propri prodotti, oltre a ciò che è prescritto dalla legge</li> </ul>
<b>FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Meeting specifici</li> <li>Incontri con i vertici aziendali</li> <li>Visite SA8000</li> <li>Incontri tematici con la direzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diffusione dei Principi etici all'esterno dell'azienda</li> <li>Continuità del rapporto</li> <li>Qualificazione e valutazione</li> <li>Condizioni negoziali</li> <li>Tempi di pagamento</li> <li>Sviluppo di partnership</li> <li>Sostenibilità nella catena di fornitura</li> <li>Ottimizzazione dei processi legati alla fornitura dei prodotti</li> <li>Fidelizzazione dei fornitori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Verifiche SA8000 presso intermediari per l'import di materia prima ittica e un magazzino di stoccaggio e logistica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piccole non conformità e spunti di miglioramento emersi nel corso degli audit SA8000</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Supporto ai fornitori per la risoluzione delle aree di miglioramento rilevate</li> </ul>
<b>PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Meeting specifici</li> <li>Partecipazione del Presidente Asdomar come Vicepresidente dell'associazione di categoria ANCIT</li> <li>Tavoli tecnici con le Istituzioni</li> <li>Meeting con enti locali</li> <li>Incontri con Istituzioni locali e Regionali</li> <li>Visite in loco con rappresentanti istituzionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto delle leggi e delle norme</li> <li>Gestione aziendale socialmente responsabile</li> <li>Contributo alla vita del Paese in termini di imposte, contributi e oneri sociali</li> <li>Continuità del business nel territorio</li> <li>Ottimizzazione dei processi e performance ambientali</li> <li>Occupazione sul territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentazione nuovi vertici per confermare presenza sul territorio</li> <li>Illustrazione progetti innovativi per il territorio</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Progetto Biogas prodotto dalla discarica intercomunale consortile di Olbia</li> <li>Progetto logistica e stoccaggio del pesce cella frigo 2017-18</li> </ul>
<b>COLLETTIVITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Comunicazione esterna</li> <li>Comunicati stampa</li> <li>Interventi presso Università italiane</li> <li>Collaborazioni con Università e mondo della ricerca</li> <li>Rapporti con Istituzioni locali</li> <li>Tavoli tecnici con le Istituzioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attenzione al rispetto del territorio</li> <li>Collaborazioni con il mondo accademico per ricerca e sviluppo</li> <li>Sostegno a iniziative sociali</li> <li>Idee di sviluppo del business sul territorio</li> <li>Sostegno all'occupazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riduzione delle esternalità ambientali</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Migliorie tecnologiche</li> <li>Inserimento stagisti</li> <li>Visite di studenti in sito</li> </ul>
<b>ENTI DI CERTIFICAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attività di audit</li> <li>Riunioni</li> <li>Corsi di formazione sulla certificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conformità a norme volontarie e non</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incontri per la certificazione di stabilimento e per l'Accreditamento del laboratorio di analisi interno</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Richiesta di aggiornamenti continui di settore</li> <li>Rispetto delle norme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisizione certificazioni</li> </ul>

# Il dialogo con gli stakeholder

Azioni e fatti concreti nei confronti di tutti gli stakeholder che gravitano intorno al "mondo impresa": è in questo modo di operare che si concretizzano i concetti di qualità e rispetto che guidano la strategia di ASDOMAR.

"Il dialogo con i propri stakeholder è per ASDOMAR un modo per migliorarsi e cogliere nuovi trend e le esigenze e le aspettative dei propri interlocutori."



## LE ISTITUZIONI

ASDOMAR ha incontrato il Presidente della Regione Sardegna per presentare i nuovi vertici e per confermare la volontà di rimanere presente sul territorio sardo e promuoverne lo sviluppo anche attraverso la crescita di attività di indotto locale.

I vertici aziendali hanno accompagnato in visita allo stabilimento di Olbia l'Assessore all'industria e l'Assessore all'agricoltura per illustrare il progetto di logistica ideato per aumentare la capacità di stoccaggio del tonno attraverso una grande cella frigo che sarà in funzione a partire dal 2017-18 e assicurerà una migliore continuità del business e maggiore flessibilità della produzione. Nel corso della visita è stato anche discusso lo studio di fattibilità dell'approvvigionamento di «Biogas» dalla discarica intercomunale consortile di Olbia.



## I CLIENTI DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA ORGANIZZATA

Nel 2015 Il presidente Vito Gulli ha condotto una serie di seminari per illustrare a primarie aziende della grande distribuzione organizzata la sostenibilità nel settore delle conserve ittiche.

Hanno partecipato agli incontri i rappresentanti dei dipartimenti commerciale, qualità, ufficio legale e acquisti. L'obiettivo degli incontri è stato di informare e sensibilizzare soggetti che possono svolgere un ruolo trainante per la diffusione della sostenibilità nel settore alimentare.

Gli incontri sono stati inoltre l'occasione per discutere di possibili iniziative e partnership in quest'ambito.



## UNIVERSITÀ

I laureandi dell'Università degli Studi di Sassari hanno svolto un corso di formazione di 4 giorni erogato dal direttore del laboratorio interno accreditato di ASDOMAR. I responsabili del laboratorio accreditato interno dello stabilimento attraverso lezioni in aula e prove in stabilimento hanno trasmesso agli studenti le principali nozioni relative a procedure e tecniche per sicurezza alimentare nel processo di trasformazione alimentare e illustrato i Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare implementati da ASDOMAR secondo gli standard internazionali HCCP, IFS, BRC.



# Dati della responsabilità sociale di impresa

## CORPORATE GOVERNANCE

Nel corso dell'anno si è concretizzato l'aumento di capitale sociale con l'ingresso nella compagine azionaria di Adolfo Valsecchi, nell'ambito dell'operazione che ha portato nel 2014 all'irrobustimento del Top Management con l'ingresso di Adolfo

e Giovanni Battista Valsecchi nel Consiglio di Amministrazione. Il CDA è composto da membri con ruoli esecutivi che rispecchiano le prime linee dell'organizzazione.

### Consiglio di Amministrazione di Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2015\*

NOME E COGNOME	CARICA	AMMINISTRATORE ESECUTIVO	AMMINISTRATORE INDIPENDENTE
Vito Giampiero Gulli	Presidente	X	
Ruggero Bogoni	Consigliere	X	
Alessandro Gatto	Consigliere	X	
Adolfo Valsecchi	Amministratore Delegato	X	
Giovanni Battista Valsecchi	Consigliere	X	

\* Gli amministratori sono scelti sulla base delle esperienze, delle qualifiche e competenze possedute. Per Generale Conserve è fondamentale che i membri del Consiglio di Amministrazione abbiano conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza dell'azienda.

### Composizione del Consiglio di Amministrazione di Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2015 per fascia di età

	COMPONENTI PER ETÀ (N.)
Età <35 anni	0
Età 35-44 anni	1
Età 45-54 anni	0
Età 55-59 anni	1
Età 55-59 anni	3

## DATI ECONOMICI

L'EBITDA consolidato del Gruppo Generale Conserve nel 2015 balza a Euro 12.542 migliaia, incrementando di oltre il 50% l'analogo valore del precedente esercizio, che si era attestato ad Euro 8.101 migliaia, e più che triplicando quello del 2013 che si era attestato a Euro 4.191 migliaia.

Considerando la sostanziale invarianza dei ricavi delle vendite, che si attestano ad Euro 174.849 migliaia contro gli Euro 174.886 migliaia del 2014, l'incidenza dell'EBITDA consolidato sul fatturato passa quindi dal 4,6% al 7,2%.

Anche l'invarianza dei ricavi va letta positivamente alla luce tanto di elementi esogeni, quali uno scenario economico ancora molto debole, quanto endogeni, quali la nostra ribadita strategia di valorizzazione del posizionamento competitivo dei nostri marchi.

Il risultato prima delle imposte approssima il pareggio, con un progresso di oltre Euro 2.761 migliaia rispetto allo scorso esercizio.

Tutti gli indicatori economici, organicamente presentati nella relazione sulla gestione che accompagna il bilancio consolidato 2015, evidenziano il chiaro miglioramento

delle performance aziendali in un anno in cui il Gruppo ha continuato ad investire nei propri asset industriali, immateriali e partecipativi, tra cui è opportuno richiamare il Progetto De Rica Vallivo, il cui ammontare supera i 3 milioni di Euro, l'ammodernamento dei siti produttivi di Olbia e di Vila do Conde per oltre 1,8 milioni di Euro e un investimento di oltre 2,5 milioni di Euro con l'acquisizione di una quota di collegamento del 30,81% nel capitale sociale della IAT S.r.l. - Industria Armatoriale Tonniera.

Quest'ultima detiene la nave da pesca oceanica Torre Giulia, battente bandiera italiana, che costituisce un fiore all'occhiello della marineria per le sue dotazioni all'avanguardia nella rilevazione e documentazione delle operazioni di pesca. Il Gruppo Generale Conserve ha cercato innanzitutto al proprio interno le risorse e le azioni strategiche più appropriate per approcciare un contesto di mercato e macroeconomico che si confida possa aver messo definitivamente alle spalle la fase più critica, lasciando maggiori margini di ripresa proprio alle aziende che hanno maggiormente tutelato il loro posizionamento competitivo.

### Determinazione del Valore Aggiunto

	2015 (migliaia di euro)
Valore economico direttamente generato	172.385
Costi operativi riclassificati	147.974
Valore aggiunto globale lordo	24.411
Valore aggiunto globale netto	16.705

Il valore aggiunto globale netto del Gruppo Generale Conserve è di 16.705 migliaia di euro. Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in: "Remunerazione del Personale" (tale voce include stipendi, trattamento di fine rapporto, altri costi del personale e oneri sociali); "Remunerazione del capitale di credito" (tale voce include gli oneri finanziari); "Remunerazione della Pubblica Amministrazione" (tale voce include le imposte correnti al netto delle imposte

anticipate e differite); "Comunità" (tale voce include liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi); infine, "Remunerazione dell'Azienda" (tale voce include il valore trattenuto dal Gruppo per lo sviluppo futuro). In particolare, si evidenzia che nel 2015 il valore negativo della voce "Remunerazione dell'Azienda" esprime l'erosione del patrimonio netto per effetto della perdita d'esercizio.

### Distribuzione del Valore Aggiunto

	2015 (migliaia di euro)
Remunerazione del personale	12.569
Remunerazione del capitale di credito	4.328
Remunerazione del capitale di rischio	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	880
Comunità	61
Remunerazione dell'Azienda	-1.134
Valore aggiunto globale netto	16.705



# Dati ambientali

## Energia elettrica

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Consumo energia elettrica (Kwh)</b>	4.829.186	757.306	5.586.492	4.779.783	836.209	5.615.992	5.340.914	871.062	6.211.976
<b>Consumo energia elettrica (GJ)*</b>	17.385	2.726	20.111	17.207	3.010	20.217	19.227	3.136	22.363
<b>Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)</b>	17.385	-	17.385	17.207	1.165	18.372	19.227	1.330	20.557
<b>Emissioni CO<sub>2</sub> (t)**</b>	-	323	323	-	308	308	-	296	296

\* Fattore di conversione: 0,0036 GJ/Kwh (Fonte: GRI G3.1).

\*\* Lo stabilimento di Olbia acquista energia verde 100% da fonti rinnovabili. Il fattore di emissione dell'energia elettrica utilizzato per i consumi dello stabilimento di Vila Do Conde è 0,000427 tCO<sub>2</sub>/kWh da gennaio 2013 a marzo 2014, 0,000352 tCO<sub>2</sub>/kWh da aprile 2014 a febbraio 2015 e 0,000338 da marzo 2015 (Fonte: fornitore EDP). I dati 2013 sono stati rettificati a seguito dell'aggiornamento del fattore di emissione.

## Olio combustibile

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Consumo olio combustibile (t)</b>	1.207	-	1.207	1.154	-	1.154	1.304	-	1.304
<b>Consumo olio combustibile (GJ)*</b>	48.509	-	48.509	46.374	-	46.374	52.413	-	52.413
<b>Emissioni CO<sub>2</sub> (t)**</b>	3.790	-	3.790	3.623	-	3.623	4.095	-	4.095

\* Fattore di conversione: 40,19 GJ/t (Fonte: GRI G3.1).

\*\* Fattore di emissione: 3,14 tCO<sub>2</sub>/t di olio combustibile (Fonte: ISPRA 2011).

## GPL

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Consumo di GPL (m<sup>3</sup>)</b>	680	-	680	637	-	637	668	-	668
<b>Consumo di GPL (GJ)*</b>	62,63	-	62,63	58,67	-	58,67	61,52	-	61,52
<b>Emissioni CO<sub>2</sub> (t)**</b>	4,11	-	4,11	3,85	-	3,85	4,04	-	4,04

\* Fattori di conversione: 0,002 t/m<sup>3</sup>; 46,05 GJ/t (Fonte: IPCC 1996).

\*\* Fattore di emissione: 3,024 tCO<sub>2</sub>/t di GPL (Fonte: ISPRA 2011).

## GNL

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Consumo di GNL (m<sup>3</sup>)</b>	-	336.818	336.818	-	309.364	309.364	-	242.639	242.639
<b>Consumo di GNL (GJ)*</b>	-	13.139	13.139	-	12.068	12.068	-	9.465	9.465
<b>Emissioni CO<sub>2</sub> (t)**</b>	-	730	730	-	662	662	-	523	523

\* Fattore di conversione: 39,01 GJ/1000 m<sup>3</sup> (Fonte: GRI G3.1).

\*\* Fattore di emissione: 0,184 kgCO<sub>2</sub>/Kwh di GNL (Fonte: fornitore locale di GNL)

## Parco auto

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Totale auto gasolio (n)</b>	26	3	29	26	3	29	27	2	29
<b>Totale auto benzina (n)</b>	4	-	4	2	-	2	2	-	2
<b>Totale consumi (GJ)*</b>	3.058	30	3.088	2.739	124	2.863	2.677	119	2.796
<b>Totale emissioni CO<sub>2</sub> (t)**</b>	224	2	226	201	9	210	196	9	205

\* I consumi per l'Italia sono stimati considerando il prezzo medio annuo del gasolio e della benzina (Fonte: <http://dgerm.sviluppoeconomico.gov.it>). Fattore di conversione benzina: 0,125 GJ/US gallon; fattore di conversione gasolio: 0,138 GJ/US gallon (Fonte: GRI G3.1).

\*\* Per la stima delle emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dall'utilizzo delle auto aziendali sono stati utilizzati i fattori di emissione del GHG Protocol Tool for mobile combustion version 2.5. Il parco auto è composto da auto in parte di proprietà, in parte in leasing e in parte a noleggio di lungo periodo ma si segnala che si è convenuto di classificare tutte le relative emissioni di Scope 1.

## Consumo totale di energia

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Consumo totale di energia (GJ)*</b>	69.015	15.896	84.911	66.379	15.202	81.581	74.378	12.720	87.099
<b>di cui:</b>									
<b>da fonti rinnovabili (GJ)</b>	17.385	-	17.385	17.207	1.165	18.372	19.227	1.330	20.557
<b>da fonti non rinnovabili (GJ)</b>	51.630	15.896	67.526	49.171	14.038	63.209	55.151	11.390	66.541
<b>Totale per ton lavorata (GJ/t)**</b>	6,59	3,64	5,72	6,6	4,20	5,97	8,08	4,63	7,29

\* Il dato include anche i consumi del parco auto aziendale. I consumi energetici 2015 sono in leggero rialzo a causa dell'aumento dello stoccaggio di materia prima ittica e del conseguente maggiore utilizzo degli impianti frigo, oltre che a causa di maggiori consumi dovuti a sperimentazioni di nuovi metodi di produzione.

\*\* Per il calcolo di questo indice è stato considerato il peso totale delle quantità di materia prima ittica lavorata nel corso dell'anno. Il dato 2015 è in leggero rialzo a causa di maggiori consumi (si veda nota di cui sopra) a fronte di una minore produzione.

## Emissioni totali di CO<sub>2</sub>

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA**	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Emissioni dirette - Scope 1 (t)</b>	4.018	732	4.750	3.828	671	4.499	4.295	532	4.827
<b>Emissioni indirette - Scope 2 (t)</b>	-	323	323	-	308	308	-	296	296
<b>Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t)*</b>	4.018	1.056	5.073	3.828	979	4.807	4.295	828	5.123
<b>Totale per ton lavorata (tCO<sub>2</sub>/t)**</b>	0,38	0,24	0,34	0,38	0,27	0,35	0,47	0,30	0,43

\* Il dato include anche le emissioni del parco auto aziendale. I dati 2013 relativi alle emissioni di scope 2 sono stati rettificati a seguito dell'aggiornamento del fattore di emissione dell'energia elettrica.

\*\* Per il calcolo di questo indice è stato considerato il peso totale delle quantità di materia prima ittica lavorata nel corso dell'anno. Il dato 2015 è in leggero rialzo. Si vedano le note alla tabella "Consumo totale di energia".

## Consumi idrici

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Consumo idrico totale (m<sup>3</sup>)*</b>	215.710	25.221	240.931	235.400	34.238	269.638	261.770	20.476	282.246
<b>Totale per ton lavorata (m<sup>3</sup>/t)</b>	20,58	5,77	16,23	23,41	9,47	19,72	28,45	7,46	23,63

\* Le fonti di prelievo dell'acqua sono la rete idrica gestita dal consorzio industriale del comune di Olbia e la rete idrica municipale di Vila Do Code. Nel 2015 lo stabilimento di Olbia ha riutilizzato circa il 30% dell'acqua prelevata. I consumi sono rilevati da centraline collegate ai sistemi di ingresso dell'acqua in stabilimento.

## Scarichi di acque reflue

	2013			2014			2015		
	ITALIA*	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA*	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA*	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Totale di acque reflue (m<sup>3</sup>)**</b>	172.568	21.438	194.006	188.320	19.660	207.980	209.416	7.373	216.789

\* Dato stimato pari all'80% dei prelievi di acqua in Italia.

\*\* Gli scarichi di acqua provengono in prevalenza dall'attività di lavaggio degli impianti e sono conferiti in Italia all'impianto di depurazione gestito dal consorzio industriale del comune di Olbia ed in Portogallo pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana.

## Rifiuti

Stabilimento di Olbia	2013			2014			2015		
	METODO DI SMALTIMENTO			METODO DI SMALTIMENTO			METODO DI SMALTIMENTO		
	DISCARICA	RIUSO/RICICLO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO/RICICLO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO/RICICLO	TOTALE
<b>TIPOLOGIA</b>									
<b>Brodi (t)*</b>	2.166,5	-	2.166,5	7.234	-	7.234	10.789,1	-	10.789,1
<b>Rifiuti Solidi Urbani (t)**</b>	40,8	310,1	350,9	-	243,0	243,0	12,0	273,6	285,6
<b>Altri Speciali (t)</b>	563,1	4,7	567,8	20,3	79,4	99,7	8,36	90,5	98,8
<b>Totale (t)</b>	2.770,4	314,8	3.085,2	7.254,7	322,4	7.577,1	10.809,5	364,1	11.173,5
<b>di cui pericolosi (t)</b>	1,1	1,5	2,6	0,7	1,6	2,3	0,6	1,2	1,8

\* I brodi sono conferiti al depuratore consortile.

\*\*Alcune tipologie di rifiuti speciali (scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione, fanghi delle fosse settiche) sono inseriti all'interno dei rifiuti solidi urbani (RSU) in quanto assimilati.

Stabilimento di Vila do Conde	2013				2014				2015			
	METODO DI SMALTIMENTO				METODO DI SMALTIMENTO				METODO DI SMALTIMENTO			
	DISCARICA	RIUSO /RICICLO	INCENERI- MENTO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO /RICICLO	INCENERI- MENTO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO /RICICLO	INCENERI- MENTO	TOTALE
<b>TIPOLOGIA</b>												
<b>Brodi (t)*</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Rifiuti Solidi Urbani (t)**</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Altri Speciali (t)</b>	-	139,3	52,8	192,1	-	155,4	174,9	330,3	3,2	200,4	-	203,6
<b>Totale (t)</b>	-	139,3	52,8	192,1	-	155,4	174,9	330,3	3,2	200,4	-	203,6
<b>di cui pericolosi (t)</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,1	-	0,1

\* In Portogallo i brodi non rientrano tra le categorie di rifiuti in quanto pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana. Sono pertanto considerati nei dati degli scarichi di acque reflue.

\*\*Il peso dei rifiuti assimilabili urbani (RSU) in Portogallo non sono rendicontati in quanto soggetto a tassa comunale non calcolata sulla base del peso di rifiuti prodotti.

## Scarti ittici riutilizzati per farine di pesce o mangimi

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
	<b>Percentuale (%)</b>	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

## Media geometrica emissioni odometriche

	2013		2014		2015	
	ITALIA	PORTOGALLO	ITALIA	PORTOGALLO	ITALIA	PORTOGALLO
	<b>Media valle scrubber (Cod*)</b>	290	n.d.	205	n.d.	290
<b>Limiti consentiti dalla legge</b>	300	n.d.	300	n.d.	300	n.d.

\* Cod = Unità Odometriche per Metro Cubo (ouE/mc).

## Spese per investimenti per la protezione ambientale

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
	<b>Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*</b>	190.503	82.711	273.214	212.664	42.634	255.298	475.474	22.134
<b>Costi per la prevenzione e la gestione ambientale (Euro)**</b>	91.422	-	91.422	13.800	-	13.800	16.200	-	16.200
<b>Spese totali (Euro)</b>	281.925	82.711	364.636	226.464	42.634	269.098	491.674	22.134	513.808

\* Include i costi di trattamento e smaltimento dei rifiuti e delle acque, il trattamento delle emissioni e le spese per attrezzature, manutenzione, servizi e materiali operativi e relativi costi del personale tra cui le nuove caldaie.

\*\* Include le analisi ambientali effettuate da laboratori esterni e il totale dei costi stimati di gestione dell'impianto per la produzione di farine di pesce e del relativo personale.

# Dati del personale



## Numero totale di dipendenti per paese, genere e tipo di contratto al 31 dicembre

	2013			2014			2015		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<b>ITALIA*</b>	72	80	152	80	91	171	96	141	237
<b>di cui:</b>									
<b>determinato</b>	3	1	4	6	0	6	6	1	7
<b>indeterminato</b>	69	79	148	74	91	165	90	140	230
<b>PORTOGALLO</b>	12	190	202	13	155	168	12	156	168
<b>di cui:</b>									
<b>determinato</b>	4	45	49	5	16	21	3	2	5
<b>indeterminato</b>	8	145	153	8	139	147	9	154	163
<b>TOTALE GRUPPO</b>	84	270	354	93	246	339	108	297	405

\* Al 31/12/2015 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda. Nel 2015 l'azienda in Italia ha fatto ricorso a 53 lavoratori stagionali e 4 lavoratori interinali (espressi come unità media annue) che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

## Numero totale collaboratori medi\*

	2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
<b>Donne</b>	138	148	286
<b>Uomini</b>	89	15	104
<b>Totale</b>	227	163	390

\* Espresso in unità lavorative annue (ULA). Include i dipendenti stagionali e i collaboratori interinali.

## Consistenza del personale per inquadramento al 31 dicembre

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Dirigenti</b>	12	1	13	16	1	17	13	1	14
<b>Quadri</b>	11	6	17	10	6	16	12	6	18
<b>Impiegati</b>	24	6	30	24	5	29	26	4	30
<b>Operai</b>	105	189	294	121	156	277	186	157	343
<b>Totale</b>	152	202	354	171	168	339	237	168	405

## Consistenza del personale femminile per inquadramento al 31 dicembre

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Dirigenti</b>	3	1	4	5	1	6	4	1	5
<b>Quadri</b>	5	5	10	4	4	8	4	4	8
<b>Impiegati</b>	13	4	17	12	3	15	14	3	17
<b>Operai</b>	59	180	239	70	147	217	119	148	267
<b>Totale</b>	80	190	270	91	155	246	141	156	297

## Numero totale di dipendenti per inquadramento e fasce di età al 31 dicembre

	2013					2014					2015				
	<35 ANNI	35-44 ANNI	45-54 ANNI	> 54 ANNI	TOTALE	<35 ANNI	35-44 ANNI	45-54 ANNI	> 54 ANNI	TOTALE	<35 ANNI	35-44 ANNI	45-54 ANNI	> 54 ANNI	TOTALE
<b>ITALIA</b>															
<b>Dirigenti</b>	0	3	4	5	12	0	5	6	5	16	0	5	3	5	13
<b>Quadri</b>	0	3	4	4	11	0	1	4	5	10	1	1	5	5	12
<b>Impiegati</b>	5	7	9	3	24	5	8	7	4	24	7	7	8	4	26
<b>Operai</b>	17	38	41	9	105	10	45	50	16	121	24	78	61	23	186
<b>PORTOGALLO</b>															
<b>Dirigenti</b>	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
<b>Quadri</b>	1	3	2	0	6	1	3	1	1	6	1	3	1	1	6
<b>Impiegati</b>	1	3	0	2	6	2	3	0	0	5	1	3	0	0	4
<b>Operai</b>	19	23	78	69	189	8	14	61	73	156	12	13	56	76	157
<b>TOTALE GRUPPO</b>	43	80	139	92	354	26	79	130	104	339	46	110	135	114	405

## Personale a tempo indeterminato per genere e tipo di contratto al 31 dicembre

	2013			2014			2015		
	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE
<b>ITALIA</b>									
<b>Donne</b>	76	3	79	88	3	91	137	3	140
<b>Uomini</b>	68	1	69	73	1	74	89	1	90
<b>Totale</b>	144	4	148	161	4	165	226	4	230
<b>PORTOGALLO</b>									
<b>Donne</b>	145	0	145	138	1	139	153	1	154
<b>Uomini</b>	8	0	8	8	0	8	9	0	9
<b>Totale</b>	153	0	153	146	1	147	162	1	163
<b>TOTALE GRUPPO</b>	297	4	301	307	5	312	388	5	393

## Evoluzione della consistenza del personale a tempo indeterminato per sede al 31 dicembre

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Olbia</b>	59	72	85	117	132	199
<b>Genova</b>	31	33	34	31	33	31
<b>Vila do Conde</b>	31	148	137	153	147	163
<b>Totale personale a tempo indeterminato</b>	121	253	256	301	312	393

## Nuove assunzioni di personale per sesso e fascia di età\*

	2013			2014			2015		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<b>ITALIA</b>									
<b>Età &lt;35 anni</b>	2	5	7	1	0	1	5	18	23
<b>Età 35-44 anni</b>	5	7	12	4	1	5	11	19	30
<b>Età 45-54 anni</b>	4	11	15	3	8	11	5	11	16
<b>Età &gt; 54 anni</b>	0	4	4	0	3	3	1	3	4
<b>Totale</b>	11	27	38	8	12	20	22	51	73
<b>Turnover in entrata (%)</b>	15,28%	33,75%	25,00%	10,00%	13,19%	11,70%	22,92%	36,17%	30,80%
<b>PORTOGALLO</b>									
<b>Età &lt;35 anni</b>	2	6	8	1	1	2	2	3	5
<b>Età 35-44 anni</b>	0	2	2	0	0	0	0	5	5
<b>Età 45-54 anni</b>	0	3	3	0	4	4	0	9	9
<b>Età &gt; 54 anni</b>	0	1	1	0	1	1	0	2	2
<b>Totale</b>	2	12	14	1	6	7	2	19	21
<b>Turnover in entrata (%)</b>	16,67%	6,32%	6,93%	7,69%	3,87%	4,17%	16,67%	12,18%	12,50%
<b>GRUPPO</b>									
<b>Età &lt;35 anni</b>	4	11	15	2	1	3	7	21	28
<b>Età 35-44 anni</b>	5	9	14	4	1	5	11	24	35
<b>Età 45-54 anni</b>	4	14	18	3	12	15	5	20	25
<b>Età &gt; 54 anni</b>	0	5	5	0	4	4	1	5	6
<b>Totale</b>	13	39	52	9	18	27	24	70	94
<b>Turnover in entrata (%)</b>	15,48%	14,44%	14,69%	9,68%	7,32%	7,96%	22,22%	23,57%	23,21%

\*I dati relativi alle nuove assunzioni in Italia non includono il personale stagionale e interinale.

## Personale in uscita per sesso e fascia di età\*

	2013			2014			2015		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<b>ITALIA</b>									
<b>Età &lt;35 anni</b>	0	0	0	1	0	1	1	0	1
<b>Età 35-44 anni</b>	0	1	1	0	0	0	1	0	1
<b>Età 45-54 anni</b>	3	1	4	0	1	1	2	1	3
<b>Età &gt; 54 anni</b>	0	0	0	0	0	0	3	1	4
<b>Totale</b>	3	2	5	1	1	2	7	2	9
<b>Turnover in uscita (%)</b>	4,17%	2,50%	3,29%	1,25%	1,10%	1,17%	7,29%	1,42%	3,80%
<b>PORTOGALLO</b>									
<b>Età &lt;35 anni</b>	0	0	0	0	10	10	1	1	2
<b>Età 35-44 anni</b>	0	0	0	0	8	8	1	3	4
<b>Età 45-54 anni</b>	0	1	1	0	13	13	0	4	4
<b>Età &gt; 54 anni</b>	1	7	8	0	10	10	1	10	11
<b>Totale</b>	1	8	9	0	41	41	3	18	21
<b>Turnover in uscita (%)</b>	8,33%	4,21%	4,46%	0,00%	26,45%	24,40%	25,00%	11,54%	12,50%
<b>GRUPPO</b>									
<b>Età &lt;35 anni</b>	0	0	0	1	10	11	2	1	3
<b>Età 35-44 anni</b>	0	1	1	0	8	8	2	3	5
<b>Età 45-54 anni</b>	3	2	5	0	14	14	2	5	7
<b>Età &gt; 54 anni</b>	1	7	8	0	10	10	4	11	15
<b>Totale</b>	4	10	14	1	42	43	10	20	30
<b>Turnover in uscita (%)</b>	4,76%	3,70%	3,95%	1,08%	17,07%	12,68%	9,26%	6,73%	7,41%

\*I dati relativi al personale in uscita in Italia non includono il personale stagionale e interinale.

## Numero di ore di formazione professionale per genere\*

	2013						2014						2015					
	ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO		ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO		ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO	
	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE
<b>Numero totale di ore di formazione</b>	4.563	18	922	5	5.485	12	966	4,0	934	4,9	1.900	4,4	2.442	10,8	5.405	33,2	7.847	20,1
<b>Donne</b>	2.723	18	862	5	3.585	11	338	2,4	864	4,9	1.202	3,8	1.118	8,1	5.010	33,9	6.128	21,4
<b>Uomini</b>	1.840	18	60	5	1.900	16	628	6,1	70	5,4	698	6,0	1.324	14,9	395	26,3	1.719	16,5

\* Include il training on the job e la formazione erogata a tutte le tipologie di rapporti contrattuali.

## Numero di ore di formazione professionale per inquadramento\*

	2013						2014						2015					
	ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO		ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO		ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO	
	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE	N. ORE	MEDIA PRO CAPITE
<b>Dirigenti</b>	96	7	0	0	96	7	61	4,4	0	0	61	4,4	106	7,6	0	0	106	7,1
<b>Quadri</b>	52	4	42	7	94	5	4	0,4	100	14,3	104	5,8	35	3,2	80	13,3	115	6,8
<b>Impiegati</b>	173	7	30	5	203	7	48	2	4	0,8	52	1,8	197	7,3	0	0	197	6,4
<b>Operai</b>	4.242	21	850	4	5.092	13	853	4,4	830	4,7	1.683	4,5	2.104	12,0	5.325	35,0	7.429	22,7
<b>Totale</b>	4.563	18	922	5	5.485	12	966	4,0	934	4,9	1.900	4,4	2.442	10,8	5.405	33,2	7.847	20,1

\* Include il training on the job e la formazione erogata a tutte le tipologie di rapporti contrattuali.

## Tasso di assenteismo per paese\*

	2013	2014	2015
<b>ITALIA</b>	2,75%	3,33%	4,47%
<b>Donne</b>	n.d.	3,44%	4,61%
<b>Uomini</b>	n.d.	3,18%	4,26%
<b>PORTOGALLO</b>	24,69%	11,64%	15,62
<b>Donne</b>	n.d.	12,35%	16,77
<b>Uomini</b>	n.d.	1,62%	1,39

\* Numero giornate di assenza per infortunio, malattia e permessi non retribuiti/giornate lavorabili X 100. I dati 2013 sono stati calcolati sulle giornate lavorate, in quanto il dato relativo alle giornate lavorabili non era disponibile.

## Numero di infortuni per genere e paese\*

	2013			2014			2015		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
<b>Donne</b>	8	76	84	10	59	69	7	43	50
<b>Uomini</b>	3	3	6	3	5	8	7	3	10
<b>TOTALE</b>	11	79	90	13	64	77	14	46	60

\* Tali dati includono anche gli infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro interinale. Gli infortuni sono in prevalenza di lieve entità (sotto i dieci giorni di assenza), e dovuti per lo più a movimentazione pesi, tagli, scivolamento, mancato rispetto delle procedure e disattenzione e hanno riguardato traumi contusivi, schiacciamenti, abrasioni e ferite. Nel corso del 2015 si è verificato un caso di malattia professionale in Portogallo. Ogni infortunio viene tempestivamente comunicato al dipartimento del personale che li trasmette all'istituto italiano e portoghese per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro secondo la legislazione vigente.

## Numero di infortuni per tipologia e genere al 31 dicembre 2015

	ITALIA			PORTOGALLO		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<b>Movimentazione Bacinelle-Cestelli</b>	1	0	1	0	21	21
<b>Movimentazione Pesi</b>	1	0	1	1	1	2
<b>Mancato Rispetto Procedure</b>	0	2	2	0	3	3
<b>Disattenzione</b>	5	1	6	0	4	4
<b>Ferita con Coltello</b>	0	0	0	2	2	4
<b>Scivolamento su Pavimento</b>	0	4	4	0	9	9
<b>Infortuni in itinere</b>	0	0	0	0	2	2
<b>Altro</b>	0	0	0	0	1	1
<b>TOTALE</b>	7	7	14	3	43	46

## Indice di frequenza degli infortuni\*

	2013	2014	2015
<b>ITALIA</b>	24,2	35,37	40,87
<b>Donne</b>	n.d.	45,06	36,58
<b>Uomini</b>	n.d.	20,61	46,30
<b>PORTOGALLO</b>	245,4	208,91	185,96
<b>Donne</b>	n.d.	207,88	190,48
<b>Uomini</b>	n.d.	221,91	138,78
<b>TOTALE</b>	115,9	114,26	101,71
<b>Donne</b>	n.d.	136,43	119,90
<b>Uomini</b>	n.d.	47,58	57,87

\* Tali dati calcolati come n. di infortuni/ore lavorate x 1.000.000 includono anche gli infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro stagionale e interinale.

## Indice di gravità degli infortuni\*

	2013	2014	2015
<b>ITALIA</b>	0,2	1	0,87
<b>Donne</b>	n.d.	1,5	0,83
<b>Uomini</b>	n.d.	0,3	0,95
<b>PORTOGALLO</b>	3	1,5	3,38
<b>Donne</b>	n.d.	1,6	3,64
<b>Uomini</b>	n.d.	0,2	0,18
<b>TOTALE</b>	1,4	1,3	2,0
<b>Donne</b>	n.d.	1,6	2,4
<b>Uomini</b>	n.d.	0,3	0,8

\* Tali dati calcolati come n. di giorni di assenza per infortunio/ore lavorabili\*1.000 includono anche gli infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro stagionale e interinale. Nel 2013 i dati sono stati calcolati utilizzando le ore lavorate poiché il dato relativo alle ore lavorabili non era disponibile.



# Dati sul sistema di gestione SA8000

ASDOMAR, in Italia, ha implementato un proprio sistema di gestione certificato secondo lo standard internazionale SA8000. L'azienda effettua visite e controlli sui propri fornitori più significativi per grandezza, numero, ripetitività delle forniture e fatturato. Nei 5 anni trascorsi dall'inizio dell'attività di audit, una quota significativa di fornitori dei settori merceologici più rilevanti è stata valutata sulla base del sistema di gestione SA8000 attraverso analisi documentali e visite presso gli uffici e stabilimenti. Durante le verifiche effettuate con il supporto di una società accreditata vengono verificati aspetti legati a Lavoro minorile - Contratto di lavoro - Salute e Sicurezza - Pratiche disciplinari - Orario di lavoro e retribuzione - Controllo dei fornitori e indicati, se necessario, punti di miglioramento e/o avanzate osservazioni che vengono poi discusse e valutate con il fornitore, che si assume

l'impegno di soddisfarli in tempi brevi. Le misure in risposta alle non conformità vengono verificate nel corso di ulteriori visite di follow up. A tutti i nuovi fornitori in Italia viene richiesto di comunicare - attraverso un questionario e una checklist (ad oggi lo hanno fatto oltre 150 aziende) - informazioni sulla propria organizzazione, sullo stato delle condizioni di lavoro e dei diritti umani. Le informazioni contenute nel questionario sui requisiti della certificazione SA8000 costituiscono uno strumento per la definizione del piano annuale di audit sul campo presso gli stabilimenti produttivi dei fornitori. Nel corso delle due verifiche effettuate nel 2015 non sono emerse particolari criticità, mentre le segnalazioni minori sono state prese in carico e gestite dalle funzioni competenti.

## AUDIT SA8000 effettuati in sito presso i fornitori

2010	Audit	Magazzino di stoccaggio merce e confezionamento prodotti ASDOMAR
	Audit	Azienda produttrice di etichette
	Audit	Magazzino di stoccaggio e logistica
2011	Audit	Produttore per Generale Conserve di marche private (private label)
	Follow up	Magazzino di stoccaggio merce e confezionamento prodotti ASDOMAR
2012	Audit	Due società di servizi per grafica ed etichette
	Audit	Società di trasporti merci
	Follow up	Produttore per Generale Conserve di prodotto finito per alcune marche private (private label)
2013	Audit	Produttore di materie prime surgelate
	Follow up	Società di trasporti merci
	Audit	Oleificio di olio di semi di girasole
2014	Follow up	Azienda produttrice di etichette
	Audit	Produttore di banda stagnata per lattine
	Audit	Fornitore di prodotto finito per il marchio Manzotin
2015	Audit	Intermediario per import export della materia prima tonno
	Follow up	Magazzino di stoccaggio e logistica

# I temi materiali inseriti nel bilancio collegati agli indicatori GRI-G4

ASPETTI DELLO STANDARD GRI G4 MATERIALI PER ASDOMAR	COLLEGAMENTO CON I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI ASDOMAR	PERIMETRO DEGLI IMPATTI*
<b>IMPATTI ECONOMICI</b>		
<b>Performance economica</b>	Lavoro in Italia/Portogallo	ASDOMAR/Fornitori
<b>Presenza nel mercato</b>	Lavoro in Italia/Portogallo	ASDOMAR/Fornitori
<b>Politiche di approvvigionamento</b>	Lavoro in Italia/Portogallo Pesca sostenibile	ASDOMAR/Fornitori ittici
<b>AMBIENTE</b>		
<b>Energia</b>	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
<b>Acqua</b>	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
<b>Emissioni</b>	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
<b>Rifiuti</b>	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
<b>Rispetto delle leggi e dei regolamenti ambientali</b>	Etica nella conduzione del business	ASDOMAR
<b>Spese e investimenti per l'ambiente</b>	Impatti ambientali del ciclo di produzione	ASDOMAR
<b>Valutazione ambientale dei fornitori</b>	Pesca sostenibile	Fornitori ittici
<b>SOCIALE: PRATICHE DI LAVORO E LAVORO DIGNITOSO</b>		
<b>Occupazione</b>	Lavoro in Italia/Portogallo	ASDOMAR
<b>Relazioni industriali</b>	Correttezza nei rapporti di lavoro	ASDOMAR
<b>Salute e sicurezza sul lavoro</b>	Salute e sicurezza sul lavoro Correttezza nei rapporti di lavoro	ASDOMAR/Ditte appaltatrici
<b>Valutazione dei fornitori per pratiche di lavoro</b>	Etica nella conduzione del business Correttezza nei rapporti di lavoro	Fornitori
<b>SOCIALE: DIRITTI UMANI</b>		
<b>Libertà di associazione e contrattazione collettiva nella catena di fornitura</b>	Etica nella conduzione del business Correttezza nei rapporti di lavoro	Fornitori
<b>Lavoro minorile</b>	Etica nella conduzione del business Correttezza nei rapporti di lavoro	Fornitori
<b>Lavoro forzato</b>	Etica nella conduzione del business Correttezza nei rapporti di lavoro	Fornitori
<b>Valutazione del rispetto dei diritti umani da parte dei fornitori</b>	Etica nella conduzione del business Correttezza nei rapporti di lavoro	Fornitori
<b>SOCIALE: SOCIETÀ</b>		
<b>Rispetto delle leggi</b>	Etica nella conduzione del business	ASDOMAR
<b>SOCIALE: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO</b>		
<b>Salute e sicurezza dei consumatori</b>	Sicurezza alimentare e benessere del consumatore	ASDOMAR
<b>Prodotti e servizi - etichettatura</b>	Sicurezza alimentare e benessere del consumatore	ASDOMAR
<b>Comunicazione e marketing</b>	Etica nella conduzione del business	ASDOMAR

\* Con ASDOMAR si intendono le società del Gruppo indicate nella Nota metodologica



# GRI Content Index

## Opzione Core

### INFORMATIVA STANDARD GENERALE

#### Indicatori di profilo dell'organizzazione

CODICE DELL'INDICATORE GRI-G4	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAG.	LIVELLO DI COPERTURA*
<b>STRATEGIA E ANALISI</b>				
<b>G4-1</b>	Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia	Lettera del Presidente Intervista al Direttore Generale	4-5 6-7	T
<b>PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE</b>				
<b>G4-3</b>	Nome dell'organizzazione	Lettera del Presidente	4-5	T
<b>G4-4</b>	Principali marchi, prodotti e/o servizi	Chi siamo: il profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	12	T
<b>G4-5</b>	Luogo in cui ha sede il quartier generale dell'organizzazione	Quarta di cover		T
<b>G4-6</b>	Nome e numero di Paesi nei quali opera l'organizzazione	Chi siamo: il profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	12	T
<b>G4-7</b>	Assetto proprietario e forma legale	Dati della Responsabilità Sociale di impresa	70-71	T
<b>G4-8</b>	Mercati serviti (inclusendo analisi geografica, settori serviti, tipologia di consumatori/beneficiari)	Chi siamo: il profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	12	T
<b>G4-9</b>	Dimensione dell'organizzazione (numero dipendenti, fatturato netto, capitalizzazione totale, quantità di prodotti o servizi forniti).	Chi siamo: il profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	12	T
<b>G4-10</b>	Caratteristiche della forza lavoro (incluse variazioni significative) suddivisa per tipologia di rapporto di lavoro e contratto, area geografica e genere.	Dati del personale	75-76	T
<b>G4-11</b>	Percentuale del totale dei Dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	<i>Tutti i collaboratori in Italia e all'estero sono coperti da contratti collettivi nazionali dell'Industria alimentare in Italia e dal contratto dell'Industria delle Conserve di Pesce in Portogallo, ed è inoltre rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali.</i>		T
<b>G4-12</b>	Descrizione della catena di fornitura dell'organizzazione	Cosa facciamo: alla scoperta della catena di fornitura di ASDOMAR	18	T
<b>G4-13</b>	Variazioni significative nel corso del periodo di riferimento (dimensioni, struttura, proprietà, catena di fornitura)	Nota Metodologica Chi siamo: il profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	8 12	T
<b>G4-14</b>	Modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	Intervista al Direttore Generale Siamo sostenibili: i fattori distintivi Le zone e i metodi di pesca	6-7 16 41	T
<b>G4-15</b>	Sottoscrizione o adozione di codici di condotta, principi e carte relativi alla sostenibilità	Lettera del Presidente Siamo sostenibili: i fattori distintivi	4-5 16	T
<b>G4-16</b>	Appartenenza come membro ad associazioni e organizzazioni nazionali o internazionali di advocacy in cui l'organizzazione: a. Detiene una posizione nel corpo di governo b. Partecipa a progetti e comitati c. Fornisce finanziamenti considerevoli al di là della normale quota associativa d. Vede la partecipazione come strategica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ANCIT</li> <li>• CENTROMARCA</li> <li>• Confindustria - Associazione degli Industriali del Nord Sardegna</li> <li>• Confindustria Genova</li> <li>• RIAS</li> <li>• ALCE</li> <li>• CIPNES</li> <li>• ASSALCO</li> <li>• Associazione dei Conservieri Portoghesi</li> </ul>		T

\* Legenda: T (Copertura totale dell'indicatore); P (Copertura parziale dell'indicatore).

CODICE DELL'INDICATORE GRI-G4	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAG.	LIVELLO DI COPERTURA*
<b>ASPETTI MATERIALI IDENTIFICATI E PERIMETRO DEL BILANCIO</b>				
<b>G4-17</b>	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato e delle entità non incluse nel report di sostenibilità	Nota Metodologica Chi siamo: il profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	8 12	T
<b>G4-18</b>	Processo e spiegazione della definizione dei contenuti e perimetro dei temi contenuti nel report	Nota Metodologica L'analisi di materialità	8-9	T
<b>G4-19</b>	Elenco di tutti gli aspetti materiali individuati nel processo di definizione dei contenuti del report	L'analisi di materialità	9	T
<b>G4-20</b>	Aspetti materiali all'interno dell'organizzazione	L'analisi di materialità	9	T
<b>G4-21</b>	Aspetti materiali all'esterno dell'organizzazione	L'analisi di materialità	9	T
<b>G4-22</b>	Effetto di eventuali modifiche alle informazioni inserite nei report precedenti e ragioni di tali riformulazioni	Nota Metodologica	8	T
<b>G4-23</b>	Cambiamenti significativi rispetto al precedente bilancio nello scopo e nel perimetro dei temi	Nota Metodologica	8	T
<b>COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER</b>				
<b>G4-24</b>	Elenco di gruppi di stakeholder con cui l'organizzazione intrattiene attività di coinvolgimento	Mappa degli stakeholder: Attività, aspettative e risposte dell'azienda	66-67	T
<b>G4-25</b>	Principi per identificare e selezionare i principali stakeholder con i quali intraprendere l'attività di coinvolgimento	Mappa degli stakeholder: Attività, aspettative e risposte dell'azienda Il dialogo con gli stakeholder	66-67 68	T
<b>G4-26</b>	Approccio e descrizione dell'attività di coinvolgimento degli stakeholder	Mappa degli stakeholder: Attività, aspettative e risposte dell'azienda Il dialogo con gli stakeholder	66-67 68	T
<b>G4-27</b>	Argomenti chiave e criticità emerse dall'attività di coinvolgimento degli stakeholder	Mappa degli stakeholder: Attività, aspettative e risposte dell'azienda Il dialogo con gli stakeholder	66-67 68	T
<b>PROFILO DEL BILANCIO</b>				
<b>G4-28</b>	Periodo di rendicontazione delle informazioni fornite (ad esempio esercizio fiscale, anno solare)	Nota metodologica	8	T
<b>G4-29</b>	Data di pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità più recente	Lettera del Presidente Nota metodologica	4-5 8	T
<b>G4-30</b>	Periodicità di rendicontazione (annuale, bimestrale, ecc.)	Nota metodologica	8	T
<b>G4-31</b>	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul Bilancio di Sostenibilità e i suoi contenuti	Nota metodologica	8	T
<b>G4-32</b>	Livello di applicazione "core o comprehensive" allo standard GRI-G4 Riferimento alla relazione di assurance esterna	Nota metodologica GRI Content Index Relazione della Società di Revisione	8 82 89	T
<b>G4-33</b>	Politica dell'organizzazione e pratiche attuali al fine di ottenere l'assurance esterna del report	Nota metodologica Relazione della Società di Revisione	82 89	T
<b>CORPORATE GOVERNANCE</b>				
<b>G4-34</b>	Struttura di governo dell'organizzazione	Dati della responsabilità sociale di impresa. <i>Non sono presenti comitati oltre al Consiglio di Amministrazione e al Collegio Sindacale di Generale Conserve S.p.A.</i>	70-71	T
<b>ETICA E INTEGRITÀ</b>				
<b>G4-56</b>	Valori, i principi, standard e norme di comportamento dell'organizzazione	Lettera del Presidente Siamo sostenibili: i fattori distintivi	4-5 16	T

## INFORMATIVA STANDARD SPECIFICA

### Indicatori di performance economici

CODICE DELL'INDICATORE GRI-G4	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAG.	LIVELLO DI COPERTURA*
<b>PERFORMANCE ECONOMICA</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Chi siamo: il profilo di Generale Conserve – ASDOMAR Dati Economici	12 71	T
<b>G4-EC1</b>	Valore economico direttamente generato e distribuito	Dati economici	71	T
<b>MARKET PRESENCE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Chi siamo: il profilo di Generale Conserve – ASDOMAR Dati Economici	12	T
<b>G4-EC5</b>	Rapporto tra lo stipendio standard dei neoassunti, suddiviso per genere, e lo stipendio minimo locale nelle sedi operative più significative	<i>La retribuzione dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal contratto collettivo nazionale dell'Industria alimentare in Italia e dell'Associazione dei Conseruieri Portoghesi.</i>		T
<b>PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E APPALTI</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Cosa facciamo: alla scoperta della catena di fornitura di ASDOMAR Dati sul sistema di gestione SA8000	18 80	T
<b>G4-EC9</b>	Percentuale di spesa concentrata su fornitori locali in relazione alle sedi operative più significative	Il contributo all'economia del territorio	28;30	T
<b>FP1</b>	Percentuale del volume d'acquisto da fornitori secondo la politica di approvvigionamento aziendale	Cosa facciamo: Alla scoperta della catena di fornitura di ASDOMAR Dati sul sistema di gestione SA8000 I nostri criteri per la sostenibilità della pesca	18 80 36	T
<b>FP2</b>	Percentuali del volume d'acquisto verificate secondo standard di produzione responsabile che siano credibili e internazionalmente riconosciuti, suddivise per standard	Cosa facciamo: Alla scoperta della catena di fornitura di ASDOMAR Dati sul sistema di gestione SA8000	18 80	P

### Indicatori di performance ambientali

CODICE DELL'INDICATORE GRI-G4	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAG.	LIVELLO DI COPERTURA*
<b>ENERGIA</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Intervista al Direttore Generale Ambiente: lo stabilimento di Olbia Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde	6-7 42 44	T
<b>G4-EN3</b>	Consumo di energia interno all'organizzazione	Dati ambientali	72-73	T
<b>G4-EN5</b>	Intensità energetica	Dati ambientali	72-73	T
<b>ACQUA</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Ambiente: lo stabilimento di Olbia Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde	42 44	T
<b>G4-EN8</b>	Prelievo totale di acqua per fonte	Dati ambientali	73	T
<b>EMISSIONI</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Ambiente: lo stabilimento di Olbia Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde	42 44	T
<b>G4-EN15</b>	Emissioni totali dirette di gas a effetto serra (GHG)	Dati ambientali	73	T
<b>G4-EN16</b>	Emissioni totali indirette di gas a effetto serra (GHG)	Dati ambientali	73	T
<b>G4-EN18</b>	Intensità delle Emissioni di CO <sub>2</sub>	Dati ambientali	73	T
<b>SCARICHI E RIFIUTI</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Ambiente: lo stabilimento di Olbia Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde	42 44	T
<b>G4-EN22</b>	Scarichi di acqua per qualità e destinazione, modalità di trattamento ed eventuale riciclo	Dati ambientali	73	T
<b>G4-EN23</b>	Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento	Dati ambientali	74	
<b>G4-EN24</b>	Numero di sversamenti e volume di perdite al suolo o in acqua per tipologia di liquido	<i>Non si sono verificati sversamenti al suolo nel 2015.</i>		
<b>COMPLIANCE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	<i>Il monitoraggio della conformità di tutte le attività di ASDOMAR alla normativa più recente viene effettuata da studi o da professionisti specializzati nelle diverse aree di riferimento.</i>		T
<b>G4-EN29</b>	Valore monetario delle principali sanzioni monetarie e non monetarie per non conformità a leggi o regolamenti ambientali.	<i>Non ci sono state sanzioni monetarie e non monetarie nel 2015.</i> Ambiente: lo stabilimento di Olbia Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde	42 44	T
<b>ALTRE PROBLEMATICHE AMBIENTALI</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Intervista al Direttore Generale	6-7	T
<b>G4-EN31</b>	Spese totali per la protezione ambientale e investimenti per tipo	Ambiente: lo stabilimento di Olbia Ambiente: lo stabilimento di Vila Do Conde Dati ambientali	42 44 74	T
<b>VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	I nostri criteri per la sostenibilità della pesca La sostenibilità dei prodotti ASDOMAR	36 38	T
<b>G4-EN32</b>	Percentuale di nuovi fornitori analizzati utilizzando criteri ambientali	<i>I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nel loro iter di certificazione da Friend of the Sea. Gli altri fornitori in Italia vengono valutati solo secondo criteri sociali (condizioni di lavoro e diritti umani) secondo i requisiti della norma SA8000.</i> Cosa facciamo: alla scoperta della catena di fornitura di ASDOMAR		T
<b>MECCANISMI PER I RECLAMI IN MATERIA AMBIENTALE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	<i>Gli eventuali reclami ambientali possono essere inviati presso gli indirizzi degli stabilimenti del Gruppo.</i>		T
<b>G4-EN34</b>	Numero di reclami su impatti ambientali depositati, analizzati e risolti tramite un meccanismo di reclamo formale	<i>Non ci sono stati reclami nel 2015.</i>		T

## Indicatori di performance sociali

CODICE DELL'INDICATORE GRI-G4	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAG.	LIVELLO DI COPERTURA*
<b>PRATICHE DI LAVORO E CONDIZIONI DI LAVORO ADEGUATE</b>				
<b>OCCUPAZIONE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Intervista al Direttore Generale	6-7	T
<b>G4-LA1</b>	Numero totale e tasso di turnover del personale e nuove assunzioni, suddivisi entrambi per età, genere e regione	Dati del personale	77	T
<b>G4-LA2</b>	Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, ma non per i lavoratori part-time e a termine, suddivisi per principali siti produttivi	<i>I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno sono riconosciuti anche ai lavoratori stagionali/interinali riproporzionati al periodo di lavoro.</i>		T
<b>RELAZIONI INDUSTRIALI</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	<i>Tutti i collaboratori in Italia e all'estero sono coperti da contratti collettivi nazionali dell'Industria alimentare in Italia e dal contratto dell'Industria delle Conserve di Pesce in Portogallo, ed è inoltre rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali.</i>		T
<b>G4-LA4</b>	Periodo minimo di preavviso in caso di ristrutturazioni/riorganizzazioni aziendali per sedi e se sono incluse in accordi collettivi	<i>Il periodo minimo di preavviso in caso di ristrutturazioni è stabilito dalle leggi nazionali e da quanto concordato nei contratti collettivi nazionali del settore alimentare.</i>		T
<b>FP3</b>	Percentuale di ore perse a causa di scioperi e controversie contrattuali	<i>Nel 2015 non si sono verificati scioperi che hanno riguardato tematiche specifiche del Gruppo o del settore di riferimento.</i>		T
<b>SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	La nostra scelta per la localizzazione	26	T
<b>G4-LA6</b>	Infortuni sul lavoro e tasso di infortunio, malattia, giornate di lavoro perso, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica e genere	Dati del personale	78-79	T
<b>G4-LA7</b>	Mansioni con alta incidenza o rischio di malattie legate al tipo di lavoro svolto	Dati del personale	79	T
<b>FORMAZIONE E ISTRUZIONE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	La nostra scelta per la localizzazione	26	T
<b>G4-LA9</b>	Numero di ore di formazione medie annuali divise per categoria professionale e genere	Dati del personale	78	T
<b>DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Codice Etico ASDOMAR <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a>	26	T
<b>G4-LA12</b>	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei Dipendenti per categoria in base a sesso, età, appartenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	Corporate Governance Dati del personale	70 75	T
<b>VALUTAZIONE DEI FORNITORI PER PRATICHE DI LAVORO</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Dati sul sistema di gestione SA8000	80	T
<b>G4-LA14</b>	Percentuale di nuovi fornitori analizzati utilizzando come criterio le Pratiche di Lavoro	Dati sul sistema di gestione SA8000	80	T

CODICE DELL'INDICATORE GRI-G4	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAG.	LIVELLO DI COPERTURA*
<b>DIRITTI UMANI</b>				
<b>NON DISCRIMINAZIONE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Codice Etico ASDOMAR <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a>	26	T
<b>G4-HR3</b>	Numero totale di episodi legati a pratiche discriminatorie e azioni correttive intraprese	<i>Non ci sono stati episodi nel 2015.</i>		T
<b>LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE COLLETTIVA</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Codice Etico ASDOMAR <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a>	26	T
<b>G4-HR4</b>	Operazioni e fornitori identificati nei quali il diritto ad esercitare la libertà di associazione e contrattazione collettiva sia stato violato	Dati sul sistema di gestione SA8000	80	T
<b>LAVORO MINORILE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Codice Etico ASDOMAR <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a>	26	T
<b>G4-HR5</b>	Identificazione delle operazioni e dei fornitori ad alto rischio di ricorso al lavoro minorile e delle misure intraprese per contribuire a eliminare il lavoro minorile	Dati sul sistema di gestione SA8000	80	T
<b>LAVORO FORZATO</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Codice Etico ASDOMAR <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a>	26	T
<b>G4-HR6</b>	Operazioni e fornitori identificati per un alto rischio di ricorso al lavoro forzato e misure intraprese per contribuire all'eliminazione di tutte le forme di lavoro forzato	Dati sul sistema di gestione SA8000	80	T
<b>VALUTAZIONE DEL RISPETTO DEI DIRITTI UMANI DA PARTE DEI FORNITORI</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	Codice Etico ASDOMAR <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a>	26	T
<b>G4-HR10</b>	Percentuale di nuovi fornitori e appaltatori che sono sottoposti a verifiche in materia di diritti umani	Dati sul sistema di gestione SA8000	80	T
<b>COMPLIANCE</b>				
<b>G4-DMA</b>	Informativa generale sull'approccio manageriale	<i>Il monitoraggio della conformità di tutte le attività di ASDOMAR alla normativa più recente viene effettuata da studi o da professionisti specializzati nelle diverse aree di riferimento.</i>		T
<b>G4-SO8</b>	Valore monetario delle principali sanzioni per non conformità a leggi o regolamenti	La trasparenza in etichetta dei prodotti ASDOMAR	50	T

CODICE DELL'INDICATORE GRI-G4	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE	RIFERIMENTI, LIMITAZIONI E NOTE	PAG.	LIVELLO DI COPERTURA*
<b>RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO</b>				
<b>SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La trasparenza in etichetta dei prodotti ASDOMAR Qualità e sicurezza: la politica di ASDOMAR	50 58	T
G4-PR1	Percentuale delle principali categorie di prodotti/ servizi soggetti a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza per ottenere un miglioramento	Un laboratorio di eccellenza	60	T
G4-PR2	Numero totale (suddiviso per tipologia) di casi di non-conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti durante il loro ciclo di vita	<i>Non ci sono stati casi di non conformità ai regolamenti nel 2015.</i>		T
FP5	Percentuale del volume produttivo prodotto in siti certificati da una terza parte indipendente secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare	Qualità e sicurezza: la politica di ASDOMAR	58	T
<b>ETICHETTATURA DI PRODOTTI E SERVIZI</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La trasparenza in etichetta dei prodotti ASDOMAR La nostra comunicazione	50 52	T
G4-PR3	Tipo di informazioni relative ai prodotti e servizi richiesti dalle procedure e percentuale di prodotti e servizi significativamente soggetti a tali requisiti informativi	La trasparenza in etichetta dei prodotti ASDOMAR	50	T
G4-PR4	Numero totale (suddiviso per tipo) di incidenti e anomalie dovuti a non conformità a regolamenti o codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti/servizi	La trasparenza in etichetta dei prodotti ASDOMAR	50	T
G4-PR5	Risultati delle indagini di misurazione della customer satisfaction	<i>Nel 2015 non è stata condotta un'indagine per la customer satisfaction.</i>		T
<b>MARKETING &amp; COMMUNICATION</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La nostra comunicazione	52	T
G4-PR6	Vendita di prodotti vietati o oggetto di contenzioso	<i>Non sono stati venduti prodotti vietati o oggetto di contenzioso nel 2015.</i>		T
G4-PR7	Numero totale, suddiviso per tipo e risultato, di casi di non conformità a regolamenti o codici volontari riferiti alla comunicazione di marketing includendo pubblicità, promozione e sponsorizzazione	<i>Non ci sono stati casi di non conformità a codici e regolamenti nel 2015.</i>		T

## RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ\*

### Al Consiglio di Amministrazione di Generale Conserve S.p.A.

Abbiamo svolto un esame limitato (*"limited assurance engagement"*) del bilancio di sostenibilità di ASDOMAR – Gruppo Generale Conserve (di seguito il "Gruppo") per l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2015.

#### Responsabilità degli Amministratori per il bilancio di sostenibilità

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione del bilancio di sostenibilità in conformità alle linee guida "G4 Sustainability Reporting Guidelines" (2013) e al "Food Processing Sector Disclosures" (2014) entrambi pubblicati dal *Global Reporting Initiative (GRI)*, indicati nel capitolo "Nota Metodologica" del bilancio di sostenibilità, e per quella parte del controllo interno che essi ritengono necessaria al fine di consentire la redazione di un bilancio di sostenibilità che non contenga errori significativi, anche dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali. Gli Amministratori sono altresì responsabili per la definizione degli obiettivi di Generale Conserve S.p.A. in relazione alla performance di sostenibilità e alla rendicontazione dei risultati conseguiti, nonché per l'identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

#### Responsabilità del revisore

È nostra la responsabilità della redazione della presente relazione sulla base delle procedure svolte. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel principio "International Standard on Assurance Engagements 3000 (Revised) - Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information" ("ISAE 3000 Revised"), emanato dall'International Auditing and Assurance Standards Board per gli incarichi che consistono in un esame limitato. Tale principio richiede il rispetto dei principi etici applicabili, compresi quelli in materia di indipendenza, nonché la pianificazione e lo svolgimento del nostro lavoro al fine di acquisire una sicurezza limitata che il bilancio di sostenibilità non contenga errori significativi. Tali procedure hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel bilancio di sostenibilità, analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

Le procedure svolte sul bilancio di sostenibilità hanno riguardato il rispetto dei principi per la definizione del contenuto e della qualità del bilancio di sostenibilità, nei quali si articolano le "G4 Sustainability Reporting Guidelines", e sono ricapitolate di seguito:

- comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel capitolo "Dati economici" del bilancio di sostenibilità e i dati e le informazioni inclusi nel bilancio consolidato del Gruppo al 31 dicembre 2015, sul quale Deloitte & Touche S.p.A. ha emesso la relazione (ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 27 gennaio 2010, n. 39), in data 6 giugno 2016;
- analisi, tramite interviste, del sistema di governo e del processo di gestione dei temi connessi allo sviluppo sostenibile inerenti la strategia e l'operatività del Gruppo;

- analisi del processo di definizione degli aspetti significativi rendicontati nel bilancio di sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di *stakeholder* e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- analisi delle modalità di funzionamento dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione dei dati quantitativi inclusi nel bilancio di sostenibilità. In particolare, abbiamo svolto:
  - interviste e discussioni con il personale della Direzione di Generale Conserve S.p.A., al fine di raccogliere informazioni circa il sistema informativo, contabile e di reporting in essere per la predisposizione del bilancio di sostenibilità, nonché circa i processi e le procedure di controllo interno che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni alla funzione responsabile della predisposizione del bilancio di sostenibilità;
  - analisi a campione della documentazione di supporto alla predisposizione del bilancio di sostenibilità, al fine di ottenere evidenza dei processi in atto, della loro adeguatezza e del funzionamento del sistema di controllo interno per il corretto trattamento dei dati e delle informazioni in relazione agli obiettivi descritti nel bilancio di sostenibilità;
- analisi della conformità e della coerenza interna delle informazioni qualitative riportate nel bilancio di sostenibilità rispetto alle linee guida identificate nel paragrafo "Responsabilità degli Amministratori per il bilancio di sostenibilità" della presente relazione;
- analisi del processo di coinvolgimento degli *stakeholder*, con riferimento alle modalità utilizzate, mediante l'analisi dei verbali riassuntivi o dell'eventuale altra documentazione esistente circa gli aspetti salienti emersi dal confronto con gli stessi;
- ottenimento della lettera di attestazione, sottoscritta dal Direttore Generale di Generale Conserve S.p.A., sulla conformità del bilancio di sostenibilità alle linee guida indicate nel paragrafo della presente relazione "Responsabilità degli Amministratori per il bilancio di sostenibilità", nonché sull'attendibilità e completezza delle informazioni e dei dati in esso contenuti.

Il nostro esame ha comportato un'estensione del lavoro inferiore a quello da svolgere per un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised ("reasonable assurance engagement") e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

#### Conclusione

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il bilancio di sostenibilità di ASDOMAR – Gruppo Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2015 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità alle linee guida "G4 Sustainability Reporting Guidelines" (2013) e al "Food Processing Sector Disclosures" (2014) entrambi pubblicati dal *Global Reporting Initiative (GRI)*, indicati nel capitolo "Nota Metodologica" del bilancio di sostenibilità.

Milano, 21 luglio 2016

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Franco Amelio  
Socio

Certificazioni:



Il laboratorio dello stabilimento di Olbia  
è accreditato come III parte da ACCREDIA  
[www.accredia.it](http://www.accredia.it)



La Qualità e il Rispetto.

**ASDOMAR**  
**GENERALE CONSERVE**  
Piazza Borgo Pila, 39/26  
Corte Lambruschini • Torre B • 11° piano  
16129 Genova (GE)  
[www.asdomar.it](http://www.asdomar.it)

Supporto metodologico  
EY - Climate Change and Sustainability Services

Impaginazione grafica Frog adv



**MAR**

*uno  
- intero*

*di oliva*



*ecosostenibile*