

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ *2016*



La Qualità e il Rispetto.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ *2016*



La Qualità e il Rispetto.

Indice

1	1. LETTERA AGLI STAKEHOLDER	pag. 3
	2. COME NASCE QUESTO BILANCIO	pag. 4
2	CHI SIAMO	pag. 6
	1. Il profilo di ASDOMAR - Generale Conserve	8
	2. La nostra storia	10
	3. I fattori distintivi della sostenibilità dei prodotti ASDOMAR	12
	4. La catena di fornitura dei nostri prodotti	14
3	SUPPORTIAMO IL TERRITORIO E RISPETTIAMO L'AMBIENTE	PAG. 16
	1. La nostra scelta di localizzare	18
	2. Tecnologia e tradizione per un prodotto di qualità superiore	20
	3. Il nostro contributo all'economia locale (Olbia)	22
	4. L'ambiente (Olbia)	24
	5. Il nostro contributo all'economia locale (Vila do Conde)	26
	6. L'ambiente (Vila do Conde)	28
4	IL NOSTRO IMPEGNO PER LA PESCA SOSTENIBILE	PAG. 30
	1. Specie e metodi di pesca	32
	2. Le nostre zone di pesca e lo stato di conservazione	36
	3. I nostri criteri per la sostenibilità della pesca	38
	4. La certificazione Friend of the Sea	40
	5. Iniziative per la promozione della biodiversità marina	42
5	FORNIAMO PRODOTTI SANI, SICURI E TRASPARENTI	PAG. 44
	1. L'informazione ai consumatori	46
	2. Sicurezza alimentare	48
	3. L'eccellenza nei controlli	50
	4. Salute e nutrizione	52
6	APPENDICE	PAG. 54
	I NOSTRI STAKEHOLDER	56
	Modalità di coinvolgimento, Attività e Risposte dell'azienda	56
	DATI DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DI IMPRESA	58
	- La Corporate Governance	58
	- Dati economici	59
	- Il sistema di gestione SA8000	61
	- Dati del personale	62
	- Dati ambientali	68
	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72
	GRI CONTENT INDEX	74
	Relazione della Società di Revisione	84

LETTERA AGLI Stakeholder

È con grande piacere che presentiamo il quinto bilancio di Sostenibilità di Generale Conserve in una logica di trasparenza rispetto ai temi materiali di primaria importanza per noi e per i nostri clienti e consumatori: la pesca sostenibile, il contributo all'occupazione e all'economia locale, la trasparenza, la qualità, la sicurezza alimentare.

Il 2016 ha segnato una tappa fondamentale nel percorso intrapreso dal Gruppo Generale Conserve verso l'internalizzazione di tutta la produzione. Oggi, anche la produzione destinata alle marche private della Grande Distribuzione avviene presso lo stabilimento di Olbia; ed è stata avviata la lavorazione del tonnetto striato presso lo stabilimento portoghese di Vila Do Conde, nel quale continuiamo a produrre tutto lo sgombrò e il salmone che commercializziamo. Questo percorso ha avuto un impatto positivo sull'economia locale dei territori che ospitano i nostri stabilimenti e sull'occupazione; basti pensare che nel 2016 abbiamo lavorato circa 6.000 tonnellate di materia ittica in più rispetto all'anno precedente, passando da circa 12.000 a oltre 18.000 tonnellate e che il numero medio di collaboratori del Gruppo è cresciuto da 390 a 560.

Allo stesso tempo sono incrementati anche gli investimenti in impianti e macchinari e c'è stato un notevole incremento degli acquisti effettuati presso aziende locali, che sono stati pari a circa **7,4 milioni di euro** in Sardegna (**quasi raddoppiati** rispetto al 2015), quasi 2 milioni di euro nell'area di Vila Do Conde-Oporto in Portogallo.

Il Bilancio di sostenibilità 2016 conferma l'impegno di lungo corso di Generale Conserve nell'applicare la sostenibilità a tutti gli elementi del suo "core business": le fonti di approvvigionamento e la tracciabilità delle materie prime derivanti dalla pesca, ma anche le preziose competenze manifatturiere nella lavorazione di tonno e sgombrò, la sicurezza sul lavoro, l'efficienza nell'utilizzo dell'energia, dell'acqua e il riutilizzo degli scarti di lavorazione durante il processo produttivo.

Utilizziamo dal 2009 per i prodotti a marchio ASDOMAR solo materia prima ittica certificata secondo lo standard Friend of the Sea che impone rigidi criteri di pesca, rispetto dell'ambiente e responsabilità sociale.

Oltre ai requisiti Friend of the Sea, l'Azienda si auto impone anche limiti dettati da proprie scelte, prima fra tutte, l'acquisto e la lavorazione di soli tonni adulti della specie a pinne gialle certificati per taglia e dimensione (+20kg / 1 m.) e tonni della specie tonnetto striato solo se certificati pescati a canna, per salvaguardare la riproduzione e la conservazione delle specie.

Il nostro patrimonio e presidio di tutta la catena di fornitura è rappresentato dalla corretta gestione delle persone. Dal 2009 abbiamo scelto di certificare il nostro sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa secondo i principi dello standard internazionale SA8000 che ci permette di monitorare la nostra azienda e i nostri fornitori e partner sulla base di severe politiche sul rispetto dei diritti umani, la sicurezza sul lavoro e le condizioni di lavoro in generale.

Informare i nostri consumatori per aiutarli a scegliere, mostrando loro il valore che sta dietro ad un prodotto è parte della nostra filosofia. Per questo abbiamo puntato sulla trasparenza; da anni indichiamo su tutte le confezioni dei prodotti ASDOMAR, oltre quanto richiesto dalla legge, la specie, il luogo di pesca (oceano e zona FAO) e il metodo di pesca. Rendicontiamo le nostre politiche, le procedure e i controlli per la sicurezza alimentare. Sono questi alcuni dei temi affrontati all'interno del bilancio di sostenibilità 2016, che espone i risultati sul fronte della sostenibilità economica, sociale e ambientale, frutto dell'impegno costante e della forte determinazione che guida la nostra attività quotidiana e che trasferiamo ogni anno anche nella redazione di questo documento.

Lo realizziamo pensando a chi lo deve leggere, con l'intento di centrare le aspettative di conoscenza di tutti i nostri stakeholder e di rendere accessibili in modo trasparente i nostri risultati, per consolidare la fiducia nella nostra Azienda e nei nostri prodotti.

Giovanni Battista Valsecchi
Direttore Generale

COME NASCE QUESTO Bilancio

Il Bilancio di Sostenibilità 2016, giunto alla sua quinta edizione, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2016 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e alcune informazioni qualitative riferite ai primi mesi del 2017.

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 del Gruppo Generale Conserve 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 dalla sua controllata al 100%: Gencoal Unipessoal Lda. Per quanto riguarda le informazioni qualitative e i dati quantitativi relativi agli aspetti sociali e ambientali sono esclusi dal perimetro di rendicontazione il marchio De Rica e le private label non prodotte presso gli stabilimenti del Gruppo; rispetto alle informazioni relative al prodotto il focus è solo sulle referenze a marchio ASDOMAR (indicate all'interno del documento

con il termine "ASDOMAR").

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "Gruppo" o "Azienda" per indicare il Gruppo Generale Conserve. Il Bilancio di Sostenibilità 2016 è stato redatto in conformità ai nuovi standard "GRI Sustainability Reporting Standards" (2016) e al "Food Processing Sector Disclosures" (2014) entrambi pubblicati 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 aggiornata nel 2016, che ha coinvolto il management per identificare, 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".

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

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione del presente bilancio sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità svolta tra la fine del 2016 e l'inizio del 2017. La matrice di materialità è frutto di un processo strutturato in più fasi, che a partire da uno studio dello scenario esterno volto a comprendere il punto di vista e le principali pressioni degli stakeholder, ha coinvolto anche il management di Generale Conserve nella definizione dei temi prioritari per l'azienda. Il processo si è articolato nelle fasi riportate di seguito.

Fase 1. Identificazione dei temi potenzialmente materiali per l'azienda e gli stakeholder attraverso l'analisi di:

- Documenti per la rendicontazione di sostenibilità;
- Documenti aziendali;
- Documenti di indirizzo della Grande Distribuzione Organizzata (GDO);
- Documenti di associazioni per la promozione della pesca sostenibile: FAO, FoS, ISSF, Greenpeace;
- Studi di ricerca sul comportamento di acquisto dei consumatori;
- Analisi dei temi materiali di aziende comparabili;
- Analisi della rassegna stampa.

Fase 2. Prioritizzazione esterna dei temi potenzialmente materiali identificati alla Fase 1.

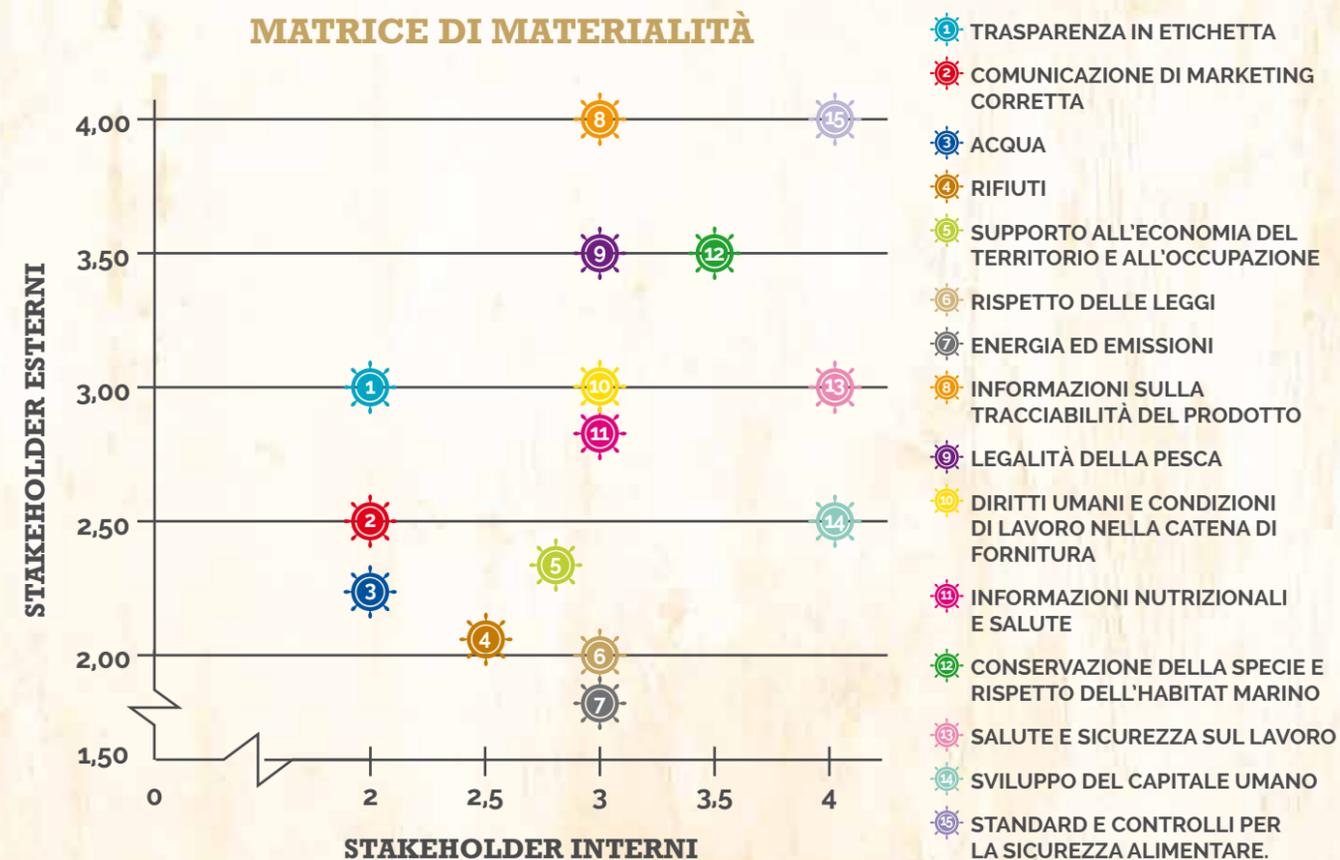
Sono stati definiti dei criteri per la definizione della rilevanza per gli stakeholder su 4 livelli di significatività del tema assegnati in base a:

- Analisi del punto di vista degli stakeholder emerso dall'analisi di scenario;
- Richieste e/o pressioni dirette all'azienda sul tema da parte degli stakeholder;
- Mediazione dei manager di Generale Conserve che hanno una relazione diretta con gli stakeholder.

Fase 3. Prioritizzazione interna dei temi potenzialmente materiali identificati alla Fase 1.

Sono stati definiti dei criteri per la definizione della rilevanza per l'azienda su 4 livelli di significatività del tema valutati dal management in base a impatto dei temi su strategia, costi e ricavi, impatto sulle vendite, continuità del business, reputazione, licenza di operare.

MATRICE DI MATERIALITÀ





Chi Siamo

2

2.1

IL PROFILO DI ASDOMAR *Generale Conserve*



2016: *Il gruppo in cifre*



155,4 milioni di euro
il fatturato¹

49,5%

**Marca
ASDOMAR**

42,7%

**Marche
Private²**

1,3%

**Farine di pesce
per la
zootecnica**

6,4%

**Marchio
De Rica**



16,6% **Quota di mercato
di Generale Conserve
nel mercato del tonno³**
con cui l'azienda mantiene la
seconda posizione del mercato
italiano tra i produttori di conserve
ittiche e prima per produzione di
tonno da intero.



7,1% **Quota di
mercato
di ASDOMAR
nel mercato
del tonno⁴**

4,8%

**Milioni
le famiglie**
che consumano i prodotti
a marchio ASDOMAR⁵

560

Collaboratori
numero medio
nel 2016⁶

2

**Gli stabilimenti produttivi
di Olbia e
Vila Do Conde**

¹ A Marzo 2016 il marchio Manzotin è stato ceduto al Gruppo Inalca. L'operazione ha garantito che il marchio resti ad un primario operatore italiano.

² L'83% delle marche private sono state prodotte da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde mentre il 14% è prodotto da un partner commerciale di conserve ittiche Spagnolo e il 3% da altri fornitori minori. Il dato include anche una piccola quota di petfood pari allo 0,3%.

³ Fonte dati: Nielsen 2016 mercato Tonno all'olio < 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore. Include il marchio ASDOMAR e i prodotti per le Private Label.

⁴ Fonte dati: Nielsen 2016 mercato Tonno all'olio < 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore.

⁵ Fonte dati: Nielsen Consumer Panel AT 25 Dicembre 2016.

⁶ Tale dato espresso in Unità Lavorative Annue (ULA) include anche i dipendenti a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione.

2.2

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, per la rivendita del 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.

2005

Il capitale di Generale Conserve è interamente italiano.

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, sotto la guida di un precedente proprietario. Nasce la linea Medium, per un consumo più quotidiano del tonno, che si affianca alla tradizionale e "storica" linea Premium.

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). 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.

2006

Inizia la gestione dello stabilimento di Vila do Conde in Portogallo con la produzione di conserve di sgombr.

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.

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, anch'esso 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.

2016

L'azienda inizia il processo di internalizzazione di tutta la produzione dei prodotti per le marche private (private label) dei clienti della Grande distribuzione Organizzata presso i propri stabilimenti.

2012

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

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.

2.3

I FATTORI DISTINTIVI DELLA SOSTENIBILITÀ dei prodotti Asdomar



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.

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" dei 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 dal 2009 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.



Prodotti che supportano l'occupazione e l'economia locale

Mantenere tutte le fasi della produzione del tonno a pinne gialle in Italia e dello sgombrò e del tonnetto striato 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.



Prodotti nel rispetto dell'ambiente

La politica aziendale è orientata al progressivo contenimento degli impatti ambientali. Particolare attenzione è rivolta alle 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 (pet food) così come in Portogallo dove gli scarti vengono gestiti allo stesso modo da una società esterna specializzata.



Prodotti trasparenti verso i consumatori

ASDOMAR assicura la massima tracciabilità del tonno, sgombrò 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 **"storie in scatola"** che consente a tutti i consumatori di conoscere in tempo reale la tracciabilità del prodotto acquistato digitando il codice a barre e il lotto di produzione stampato sulla confezione storieinscatola.asdomar.it

2.4

LA CATENA DI FORNITURA dei nostri prodotti



14.054

tonnellate di **Tonno** lavorate

+



3.685

tonnellate di **Sgombro** lavorate

+



484

tonnellate di **Salmone** lavorate

+

Altri ingredienti secondari utilizzati:

- olio di semi
- piselli
- olio di oliva
- fagioli
- sale
- pomodori
- zucchero



1.800 ca

tonnellate di **vetro** per i vasetti



3.370 ca

tonnellate di **alluminio** per le scatolette



895 ca

tonnellate di **carta e cartone**

Circa l'80% della spesa 2016 per gli acquisti di Generale Conserve relativi ai materiali del packaging e oltre il 30% 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 ISO 14001. 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).



+ **società esterne per il trasporto delle materie prime**

13 persone medie Full time nel 2016.
(Imprese di pulizia, impianti e uffici)

+ **società esterne specializzate nella manutenzione impianti**

12 persone medie Full time nel 2016.
(Società esterne addette alla mensa e alla vigilanza)

18 persone medie Full time nel 2016.
(Cooperative per il confezionamento, cernita, riconfezionamento e carico-scarico merci)

Prodotti nel 2016

112

milioni ca. di **scatolette di tonno**

2,1

milioni ca. di **scatolette di sgombro**

3,5

milioni ca. di **scatolette di salmone**

6,5

milioni ca. di **vasetti di tonno**

3,4

milioni ca. di **vasetti di sgombro**

1,2

milioni ca. di **tubetti di patè spalmabile al salmone**

1,4

milioni ca. di **tubetti di patè spalmabile al tonno**

società esterne per il trasporto dei prodotti finiti

SUPPORTIAMO
IL TERRITORIO
E RISPETTIAMO
l'ambiente

3

3.1

LA NOSTRA SCELTA DI *localizzare*

In Italia, in questi anni di delocalizzazione, **Generale Conserve è stata una delle pochissime realtà 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, l'azienda ha successivamente costruito, senza alcuna sovvenzione pubblica, un nuovo stabilimento a poche centinaia di metri, inaugurandolo nel febbraio del 2010. I dipendenti a tempo indeterminato di Olbia, che erano in partenza 59, sono cresciuti in soli sei anni fino a 194 a cui si aggiungono altri dipendenti con contratti stagionali e a tempo determinato per un totale di 275 collaboratori (numero medio nel 2016).

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 e di quello prodotto per le marche private (circa il 70%) avvengono in Sardegna presso lo stabilimento di Olbia. Il tonno a pinne gialle arriva intero, non già semilavorato, consentendo così di preservare il prezioso sapere artigianale dei lavoratori sardi, che si tramandano l'esperienza della lavorazione del tonno da generazioni.



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 lì Generale Conserve produce sgombro, salmone e dal 2016 il tonnetto striato (nel 2016, lo sgombro rappresenta oltre l'80% della produzione). Anche in questo caso **l'operazione ha consentito di salvaguardare l'esperienza di circa 150 operai** nella lavorazione tradizionale della materia prima ittica, che rischiava di andare perduta.

LO SGOMBRO E IL TONNETTO STRIATO ASDOMAR QUALITÀ PORTOGHESE

Tutte le fasi di produzione dello sgombro e del tonnetto striato ASDOMAR avvengono in Portogallo presso lo stabilimento di Vila do Conde, lo sgombro è pescato 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 di Vila Do Conde, esperte artigiane della pulitura e della preparazione.



2010

59

I dipendenti a tempo indeterminato di Olbia che erano 59 nel 2010 sono cresciuti in soli sei anni fino a 194 unità.
(Dato al 31-12-2016).

2016

194



2015

163

Il numero medio di collaboratori impiegati a Vila do Conde è cresciuto passando da 163 a 248 unità tra il 2015 e il 2016.

2016

248

3.2

TECNOLOGIA E TRADIZIONE PER UN PRODOTTO *di qualità superiore*

Il patrimonio di Generale Conserve 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 ASDOMAR.

Forte di questa convinzione l'azienda pone grande attenzione alla salute, sicurezza, formazione 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. L'azienda dialoga costantemente con le Organizzazioni Sindacali per mettere in atto misure di flessibilità dei turni di lavoro volte a conciliare da una parte le esigenze dettate dall'aumento della

produzione e dall'altro le richieste dei lavoratori di Olbia, cui sono state concesse, ad esempio, ferie collettive con la chiusura dello stabilimento in giorni mirati come ponti e prefestivi. Generale Conserve ha adottato un proprio Codice Etico disponibile all'indirizzo: www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf

Generale Conserve ha inoltre scelto dal 2009 di certificare gli aspetti della propria gestione aziendale in Italia attinenti alla responsabilità sociale d'impresa **secondo i principi dello standard internazionale SA8000:2014**. Tale norma coinvolge tutto il personale attraverso l'implementazione di un sistema di gestione che viene verificato da Enti di certificazione che effettuano due volte all'anno audit imparziali presso lo stabilimento di Olbia e la sede di Genova, con lo scopo di verificare la conformità alle leggi, la correttezza nel trattamento dei dipendenti e, in generale, i diversi aspetti della norma tra cui salute e sicurezza, diritti umani e condizioni di lavoro corrette incluso il monitoraggio dei propri fornitori sugli stessi aspetti. Nel 2016 è stato condotto presso la controllata Gencoal S.A. in Portogallo un audit interno per la verifica dei requisiti della SA8000.

Esperienza e manualità sono i fattori che condizionano il taglio finale, la selezione e la pulitura del tonno; un lavoro fatto come un tempo, esclusivamente a mano in maniera tradizionale da donne che si sono tramandate l'esperienza negli anni.

Le antiche tradizioni sono difficili da mantenere e Generale Conserve si è impegnata con i propri consumatori per trasformare le nuove tecnologie e renderle utili a portare avanti la lavorazione del tonno da intero come si faceva un tempo mantenendo il giusto equilibrio tra industria, qualità e lavorazioni manuali.

3.3

IL NOSTRO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE *Olbia*

40%
UOMINI



275
PERSONE
numero medio
di collaboratori
nel 2016

60%
DONNE

Interventi coordinati per l'occupazione

Nel 2016 **17 giovani del territorio** hanno svolto un tirocinio formativo condiviso con il Centro servizi impiego (Csl) e l' Agenzia sarda per le politiche attive del lavoro (ASPAL). Di questi **3 sono stati inseriti in Azienda a tempo determinato e 3 con contratto di Apprendistato Professionalizzante** il quale prevede una formazione ulteriore in aula e in stabilimento della durata di 36 mesi.

Progetti formativi

Nel 2017 è previsto l'inserimento in affiancamento a personale specializzato di tirocinanti e stagisti provenienti da Istituti tecnici superiori (ITS) del territorio con una formula di alternanza scuola-lavoro.

Acquisti nel 2016*

78%

in Italia

27%

di cui in Sardegna

22%

estero

* Il dato si riferisce agli acquisti effettuati presso lo stabilimento di Olbia ed esclude la materia prima ittica. Il dato include gli acquisti direttamente legati alla produzione (ad esempio, materie prime, manutenzioni degli impianti, consumi di energia elettrica) e gli investimenti per impianti e immobili effettuati nel 2016.

11.000 mq di ampliamento dello stabilimento: nuovi investimenti e posti di lavoro.

Nel 2016 lo stabilimento di Olbia ha lavorato circa **4.000 tonnellate di tonno in più**, un ampliamento importante che ha portato alla creazione di diverse decine di posti di lavoro in un'area depressa a livello occupazionale.

Sono stati effettuati acquisti presso fornitori Sardi per un valore di circa **7,4 milioni di euro quasi raddoppiati rispetto al 2015** soprattutto per effetto del processo di internalizzazione della produzione delle marche private che ha portato investimenti in macchinari e impianti da aziende locali, maggiori acquisti di packaging e più lavoro per le società appaltatrici che si occupano di manutenzioni, facchinaggio, carico e scarico merci, trasporti, mensa, pulizie e guardianaggio.

7.4

milioni di euro ca.
Acquisti da aziende locali sarde

+ 4.000

tonnellate di tonno a pinne gialle prodotte

+ 83

collaboratori**
(numero medio)

+ 54%

il packaging acquistato per un valore di circa 1.640.000 €

+ 77%

Investimenti in impianti e macchinari pari a circa 1.400.000 €

+ 6%

Il fatturato delle ditte appaltatrici pari a circa 2.100.000 €

** Numero medio espresso in Unità lavorative annue (ULA).

3.4

L'AMBIENTE *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 risparmi di acqua.
- Ampliare lo stoccaggio con una nuova cella frigorifera da 1.500 tonnellate per razionalizzare l'utilizzo di energia elettrica.
- Approvvigionarsi di GNL entro il 2020 per migliorare i parametri legati alle emissioni in atmosfera e i rendimenti delle caldaie.
- Ridurre ulteriormente le emissioni odorimetriche con un progetto per la cattura dei vapori acquei provenienti dall'area di cottura del tonno.
- Efficientare le linee di produzione per ottenere un aumento della produzione nell'unità oraria e ottenere risparmi energetici.

Anche nel 2016 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.

I principali impatti ambientali riconducibili al ciclo produttivo della lavorazione del tonno a pinne gialle presso lo stabilimento di Olbia sono costituiti da:

- Consumi energetici 89.252 GJ
- Emissioni totali di CO₂- Scope 1 + Scope 2 (t) Market- based 5.202
- Rifiuti 13.760 tonnellate di cui 7,94 pericolosi
- Consumi idrici 308.860 m³
- Emissioni odorimetriche 140 unità per Metro Cubo (ouE/mc)



1.431.935 €
le spese
gli investimenti
ambientali



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 sono stati conferiti a riciclo.

Sono stati installati macchinari per l'inscatolamento ad alta efficienza energetica con **nuovi motori con inverter.**

È stato raggiunto l'obiettivo di portare a **0,95 il coefficiente di energia reattiva (COSφ).**

Sono migliorate le performance relative alle **emissioni odorimetriche (odori)** dell'impianto per la produzione di farina di pesce passate da 290 a 140 grazie ad attività di efficientamento dell'impianto di deodorizzazione.



Tonno Zero Spreco

La lavorazione del tonno genera oltre il 50% di scarti che normalmente vengono gettati in discarica. Generale Conserve riutilizza al 100% questi scarti per la produzione di mangimi per la zootecnia.

Due progetti allo studio

Un progetto per estrarre macronutrienti ad alto valore aggiunto (oli e omega 3) e collagene dalle teste del tonno, per prodotti destinati al settore della cosmetica e della nutrizione. Il progetto prevede la creazione di nuovi posti di lavoro e ricavi per l'indotto con la costruzione di un nuovo impianto collocato in un terreno di proprietà dell'azienda integrato all'impianto di produzione di farine di pesce.

Un progetto di economia circolare per l'ambiente per recuperare i fanghi dell'impianto di depurazione, che non verranno più smaltiti in discarica ma che potranno essere utilizzati essiccati da aziende del settore, come combustibile alternativo per la produzione di energia elettrica.

3.5

IL NOSTRO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE *Vila do Conde*

6%
UOMINI



248
PERSONE
numero medio
di collaboratori
nel 2016

94%
DONNE

Obiettivi di breve periodo

- Sono state erogate **6 giornate di formazione a 133 neoassunti** su salute e sicurezza, igiene e sicurezza alimentare, antincendio.
- È stata condotta un'analisi per misurare la soddisfazione sul lavoro erogata a tutti dipendenti. Il **75% dei dipendenti ha manifestato soddisfazione** rispetto a condizioni di lavoro, orari, paga, realizzazione personale e relazione con i colleghi.
- 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.

Allo studio
Nuovi investimenti con l'implementazione di una nuova linea di produzione per il formato in busta del tonnetto striato pensato per il settore Hotel, Bar, Ristoranti (Horeca).

Acquisti
2016*

41%

in Portogallo

79%

di cui nell'area
di Porto

59%

estero

* Il dato si riferisce agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Vila Do Conde che esclude gli acquisti di materia prima ittica.

Gencoal ha continuato a produrre sgombrò e salmone e avviato la produzione di tonnetto striato, effettuando nuovi investimenti e aumentando la produzione di circa 1.600 tonnellate rispetto al 2015.



Acquisti da aziende locali:
i principali impatti collegati all'aumento di produzione di sgombrò e all'avvio della produzione del tonnetto striato

+ 1.600 ca
tonnellate prodotte tra
sgombrò, salmone e
tonnetto striato

+ 85
collaboratori
(numero medio)

+ 100%
Investimenti in
impianti e
macchinari
pari a circa 340.000 €

+ 25%
il packaging acquistato
per un valore di
circa 495.000 €

+ 13%
Il fatturato delle
ditte appaltatrici
pari a circa 350.000 €

3.6

L'AMBIENTE *Vila do Conde*

Lo stabilimento di Vila do Conde è stato ammodernato tra il 2012 e il 2014 grazie ad un progetto cofinanziato al 30% dall'unione Europea e dal governo Portoghese della spesa totale di oltre 2 milioni di euro per la il miglioramento dei processi industriali e la riduzione degli impatti ambientali legati a consumi energetici, emissioni in atmosfera e consumi idrici.

24.500 €
le spese e gli investimenti per la mitigazione degli impatti ambientali nel 2016



100%
Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone riciclabili sono stati conferiti a riciclo.

A seguito dell'audit energetico condotto nel 2015 sono state **installate luci a led** per l'illuminazione esterna dello stabilimento.

Lo sgombrò, il tonnetto striato e il salmone lavorati a Vila Do Conde 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 (pet food).

Obiettivi di breve periodo

- Realizzare un nuovo depuratore per il trattamento delle acque reflue con performance ambientali migliori modificando e implementando l'impianto esistente.
- Recuperare calore dai compressori dei macchinari per riscaldare in inverno gli ambienti dello stabilimento.

I principali impatti ambientali riconducibili al ciclo produttivo della lavorazione del tonnetto striato, sgombrò e salmone presso lo stabilimento di Vila Do Conde sono costituiti da:

- Consumi energetici 15.588(GJ)

Anche nel 2016 **NESSUN RECLAMO FORMALE O CONTENZIOSO** per impatti ambientali dello stabilimento. **Non sono state registrate multe o sanzioni per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.**

- Emissioni totali di CO₂- Scope 1 + Scope 2 (t) Market-based 1.028
- Rifiuti speciali 2.454 tonnellate di cui nessun rifiuto pericoloso
- Consumi idrici 30.272 m³





IL NOSTRO
IMPEGNO PER
LA PESCA
sostenibile

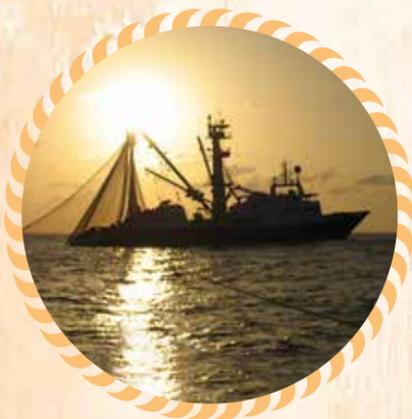


4.1

SPECIE 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.

Uno stock ittico (o semplicemente stock) è una subpopolazione di una specie (pesce o invertebrato) soggetto a pesca commerciale e costituisce l'unità di base della biologia della pesca. Il concetto di stock ittico non coincide con quello di popolazione, ma ne rappresenta la frazione sfruttabile dalle attività di pesca.



Dal punto di vista delle catture totali, **il 76%** delle catture proviene da scorte sane

Stato di salute degli stock di tonno a livello globale nel 2015 (dati ISSF):

■ **52%**

Degli stock godono di un **livello sano** di abbondanza

■ **31%**

Degli stock risultano **sovrasfruttati** (contro il 39% nel 2014)

■ **17%**

Degli stock risultano a **livello intermedio** (contro il 13% nel 2014)

TONNO A PINNE GIALLE *Thunnus albacares*

Deve il suo nome al tipico *colore giallo brillante delle lunghe pinne* e delle pinnule con bordo nero. È la **seconda specie di tonno in termini di volumi di pesca**, particolarmente apprezzata per la carne dal colore rosato e il **sapore delicato**. È diffuso in tutti i mari tropicali e subtropicali a eccezione del Mediterraneo, e per la sua elevata capacità natatoria è in grado di fare grandi migrazioni. Caratteristiche di questa specie sono la seconda pinna dorsale e la seconda anale, molto alte e sviluppate a forma di falce e lunghe circa il 20% della sua lunghezza. Gli esemplari maturi (maggiori di 20 kg) garantiscono *tranci più compatti e interi*.



PESCA A CANNA

Nella pesca a canna i banchi di tonno sono individuati a vista. Si lanciano esche per attrarre i tonni e si azionano spruzzatori d'acqua per dare l'impressione che ci sia un banco di piccoli pesci in superficie. I pescatori gettano le lenze e in pochi secondi tirano a bordo i tonni. Al fine dell'utilizzo industriale del tonno è essenziale che anche i pescherecci dedicati alla pesca a canna, di dimensioni inferiori rispetto a quelli per la pesca a circuizione, siano dotati di moderni sistemi di congelamento a bordo. Per questo motivo del tonno pescato oggi a canna (circa il 10% del totale pescato nel mondo), solo un 3-5% è destinato alla produzione industriale, mentre la restante parte è destinata al consumo locale.



PESCA CON RETI A CIRCUIZIONE SU BANCHI LIBERI

La pesca su banchi liberi prevede l'individuazione del banco di tonno e la sua circuizione con una rete particolare, di forma circolare e di grandi dimensioni che racchiude la porzione di mare dove i pesci si sono concentrati. Quando il banco è circondato la rete viene chiusa nella parte inferiore e lentamente ritirata fino a quando i pesci possono essere recuperati. Insieme alla pesca a canna è l'unico metodo di pesca utilizzabile per la cattura di tonno a pinne gialle maturo (oltre i 20 kg) poiché i tonni adulti di questa specie non si aggregano sotto ai FAD. Tale pesca è effettuata da grandi e moderni pescherecci dotati di sistemi di congelamento idonei per l'utilizzo industriale del tonno.

TONNETTO STRIATO *Katsuwonus pelamis*

Elementi caratteristici di questa specie sono le strisce scure longitudinali sul ventre, variabili da 4 a 6, il dorso blu scuro, la zona del ventre argentata e le pinne corte. Ma il suo vero primato è quello di **tonno più pescato al mondo** e più diffuso per il consumo in scatola. Merito della carne, che presenta un colore rosato scuro e vanta una consistenza relativamente tenera e un **sapore più marcato**. È una specie cosmopolita, che nuota negli strati superficiali delle acque sia tropicali sia temperate.

4.1

SPECIE E METODI DI *pesca*

SGOMBRO OCCHIONE *Scomper japonicus colias*

Noto anche come lanzardo, è un pesce pelagico appartenente alla famiglia degli sgombridi, che si distingue per le **carni morbide e bianche**, dal **sapore forte**. Il corpo fusiforme, caratterizzato da **grandi occhi**, misura in media **30 cm** e presenta una colorazione verde-bluastro brillante sul dorso, bianco-argentea sui fianchi e bianca sul ventre. Particolari del dorso sono le linee oblique nerastre ad andamento ondulato e a zig-zag. È una specie cosmopolita, che vive nelle acque calde e temperate di tutti gli oceani e nei mari adiacenti.



PESCA CON RETI A CIRCUIZIONE SU BANCHI LIBERI

La pesca su banchi liberi prevede l'individuazione del banco di sgombri e la loro circuizione con una rete particolare, di forma circolare e di grandi dimensioni che racchiude la porzione di mare dove i pesci si sono concentrati.

Quando il banco è circondato la rete viene chiusa nella parte inferiore e lentamente ritirata fino a quando i pesci sono concentrati e possono essere recuperati.



SALMONE ATLANTICO *Salmo Salar*

Il Salmone dell'Atlantico (o semplicemente Salmone) è particolarmente apprezzato per la qualità delle carni, dal caratteristico **colore rosato**, e per la **ricchissima dotazione di nutrienti e di Omega 3**. Ha il corpo fusiforme e slanciato e la testa piccola e appuntita, caratterizzata da un grande squarcio boccale e dalla presenza di molti denti, che ne fanno un vorace predatore.

È una specie diffusa in natura, in quantità sempre più ridotta, lungo le coste atlantiche del Nord America, Mare del Nord, Mar Baltico, Islanda e lungo le coste europee dell'oceano Atlantico.



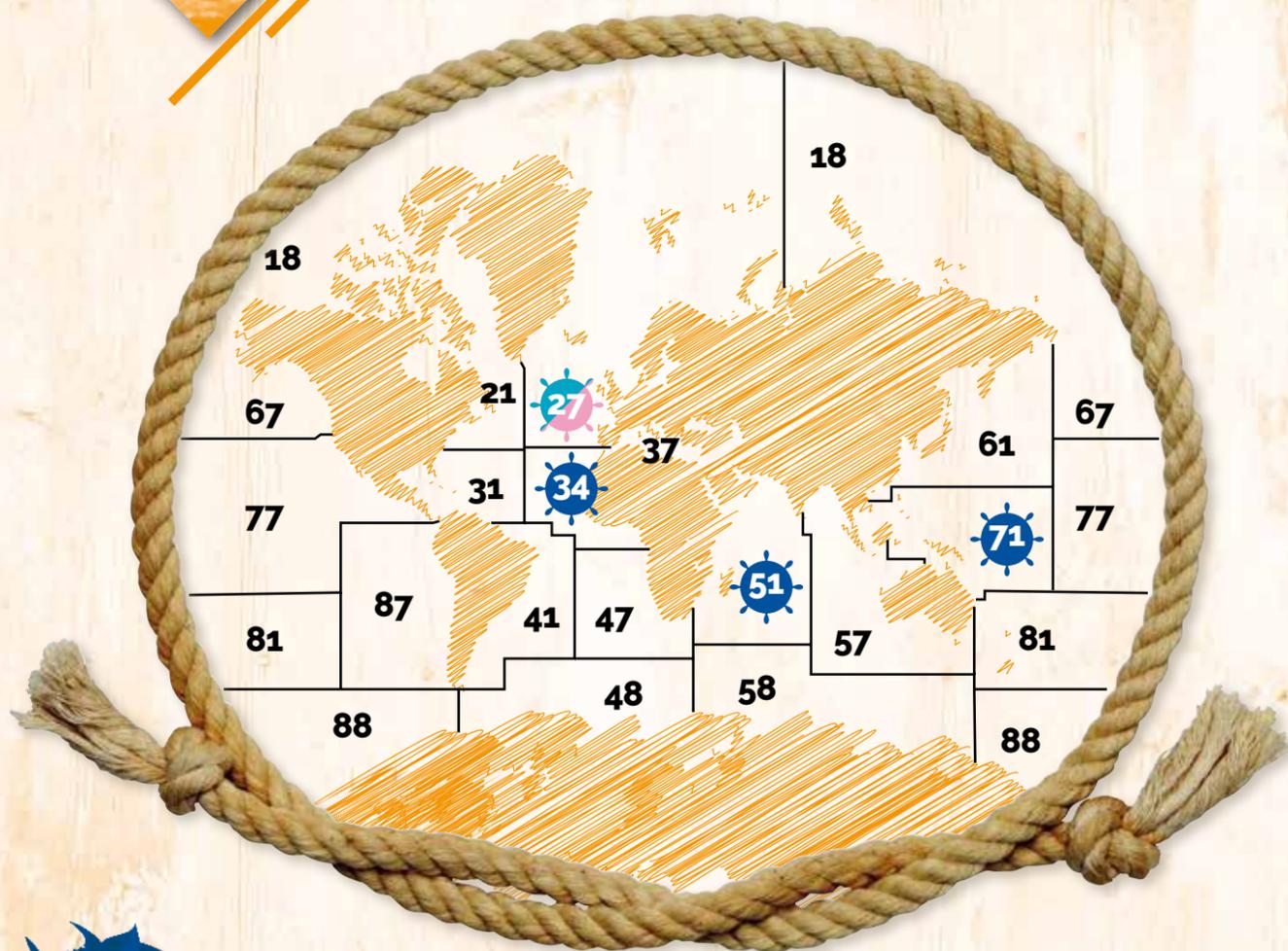
ASDOMAR utilizza per i propri **prodotti salmone (*Salmo Salar*) proveniente da acquacoltura sostenibile certificata Friend of The Sea**.

Lo standard di certificazione Friend of the Sea (FoS) per l'acquacoltura in mare richiede ai fornitori di ASDOMAR uno **studio di valutazione** di impatto ambientale e il **monitoraggio continuo** degli effetti dell'allevamento sul fondale marino e sulla fauna selvaggia. Le aziende devono inoltre analizzare periodicamente i parametri qualitativi delle acque, che devono essere mantenuti entro determinati limiti. Le aziende certificate FoS devono ridurre al minimo il rischio di fughe di pesci dagli allevamenti, in modo da ridurre gli effetti negativi sulle popolazioni selvagge di salmone. Gli allevatori vengono incoraggiati a utilizzare mangimi prodotti con materiale di scarto di lavorazione del pesce. Se ciò non dovesse essere possibile, è obbligatorio per le aziende che i mangimi derivino da stock ittici non sovrasfruttati.

L'utilizzo di ormoni della crescita, organismi OGM, antibiotici preventivi e sostanze chimiche è proibito dalla certificazione FoS.

4.2

LE NOSTRE ZONE DI PESCA E LO STATO DI conservazione



Tonno a Pinne Gialle



Tonnetto Striato



Sgombro



Oceano Atlantico nord-orientale
ZONA FAO N. 27
100% Sgombro
23% Tonnetto Striato



Oceano Atlantico centro-orientale
ZONA FAO N. 34
0% Tonno Pinne Gialle



Oceano Indiano
ZONA FAO N. 51
51% Tonno Pinne Gialle



Oceano Pacifico
ZONA FAO N. 71
26% Tonno Pinne Gialle

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



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 del Gruppo con l'obiettivo di avere un controllo diretto su aspetti della sostenibilità della pesca e della filiera. **La nave Torre Giulia è la prima e unica tonniere oceanica battente bandiera italiana.** In passato la nave ha ospitato importanti ricerche scientifiche sulla sostenibilità della pesca. Generale Conserve sfrutterà d'ora in poi, questo know how e la possibilità di monitorare direttamente alcuni fenomeni come quelli delle prese accidentali (bycatch) per avviare ricerche e attività "in mare" volte a migliorare sempre più il suo impegno sul fronte della pesca sostenibile. 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 nell'Oceano Indiano. **Può ospitare un equipaggio di 25 persone e dispone di una capacità di stoccaggio pari a 1800 m3.**

Obiettivi di breve periodo

- Conduurre nel medio periodo un'analisi per approfondire il fenomeno delle prese accidentali e misurarne l'effettiva percentuale sul pescato con la nave da pesca oceanica di proprietà Torre Giulia in collaborazione con un ente esterno.
- Allo studio** un progetto di economia circolare che prevede il pagamento ai pescatori degli scarti della pesca (discards) e la loro valorizzazione con il riutilizzo per la produzione di farine di pesce destinate al mercato del petfood.

Oltre il 50% dei fornitori di materia prima ittica ha fornito ad ASDOMAR il "Captain's statement". Si tratta del documento ufficiale compilato dal Comandante della nave che contiene, per il Tonno a Pinne Gialle, la dichiarazione di pesca "on free school" su banchi liberi.

4.3

I NOSTRI CRITERI PER LA SOSTENIBILITÀ della pesca

TONNO IN TRAPPOLA

IL ROMPISCATOLE

Per la prima volta un marchio arriva in fascia verde: è ASDOMAR

A Ottobre 2015 è stata pubblicata la nuova 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 ed è entrato in fascia verde (l'unica azienda in Europa) 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.

www.greenpeace.it/tonnointrappola



Solo esemplari maturi

Per assicurarne l'avvenuta riproduzione, quindi la conservazione della specie.



Solo se certificato Friend of the Sea

Tutti i prodotti ASDOMAR sono certificati secondo i requisiti per la pesca sostenibile e la responsabilità sociale.



Dolphin-Safe

Richiediamo a tutti i nostri fornitori materia prima ittica solo se proveniente da pescherecci certificati Dolphin-Safe dall'Earth Island Institute.



No specie in pericolo

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



Tonnetto Striato

(*Katsuwonus pelamis*)
> 1,8 Kg (45 cm circa)



Tonno a pinne gialle

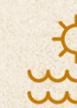
(*Thunnus albacares*)
> 20 Kg (1 m circa)

È statisticamente provato che il tonno a pinne gialle di quelle 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.



Solo salmone certificato Friend of the Sea

Per i prodotti ASDOMAR utilizziamo solo salmone proveniente da allevamenti di acquacoltura sostenibile certificati 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.



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).



Non acquistiamo materia prima ittica proveniente da riserve marine, né da zone destinate a diventarlo.



Monitoriamo che ogni acquisto sia conforme alle procedure interne e ai requisiti dei nostri capitolati e controlliamo la tracciabilità della materia prima ittica.



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.

4.4

LA CERTIFICAZIONE *Friend of the Sea*



1

Le flotte di pescherecci richiedono a Friend of the Sea la certificazione della sostenibilità della propria pesca

e della responsabilità sociale di impresa a bordo.

Primari enti di certificazione internazionali incaricati da FoS inviano i propri auditor esperti per condurre assessment e verifiche per il rilascio della certificazione **che viene rinnovata attraverso ulteriori visite di verifica ogni 18 mesi e confermata con un audit di certificazione 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 anche le tecniche di rilascio delle specie non target, gli attrezzi da pesca utilizzati che devono essere selettivi per ridurre al minimo l'impatto sulle specie non target, in particolare sulle specie vulnerabili quali tartarughe, delfini e squali. Le catture accidentali non devono infatti comprendere specie incluse nella lista rossa delle specie a rischio dell'IUCN (Unione Mondiale per la Conservazione della Natura).

3

Le flotte purse seiner (che pescano con reti a circuizione su banchi liberi) 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

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 e 1 metro di lunghezza**, quindi **pescati su banchi liberi con reti a circuizione** che di fatto escludono l'utilizzo dei Fishing Aggregating Devices (FAD) che "aggregano" anche pesci piccoli e ancora immaturi di altre specie (i cosiddetti Juveniles). **ASDOMAR utilizza inoltre tonnetti striati solo se certificati pescati a canna.**



5

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.

La documentazione controllata dagli auditor durante le ispezioni di certificazione, include l'analisi di permessi e autorizzazioni di pesca, registrazione delle imbarcazioni, logbooks dove vengono riportate catture, scarto e bycatch, contratti di assunzione dell'equipaggio e anche i loro documenti d'identità per escludere la possibilità di lavoro minorile. Gli auditor verificano che non siano presenti sostanze chimiche o attrezzi di pesca proibiti a bordo, che le maglie delle reti siano della dimensione minima consentita dalla legge nazionale e internazionale e che non avvenga pesca in orari o in zone proibite.

4.5

INIZIATIVE PER LA PROMOZIONE DELLA biodiversità marina

DELFINI METROPOLITANI

ASDOMAR ha supportato il progetto di Acquario di Genova, denominato "Delfini Metropolitani" e finalizzato allo sviluppo dei programmi di conservazione e gestione dell'ambiente marino costiero. Il progetto è nato nel 2001 dai ricercatori dell'Acquario di Genova che hanno percorso oltre 33.000 km in mare identificando con certezza oltre 250 delfini che vivono entro 10 km dalla costa e definiti per questo "metropolitani".

L'obiettivo del progetto è quello di contribuire a salvaguardare la popolazione dei delfini che abitano vicino alla costa.

ASDOMAR ha promosso l'attività con un concorso rivolto ai consumatori: acquistando una confezione speciale di tonno ASDOMAR 6x80gr e compilando il modulo sul sito www.asdomar.it/cetacei con il codice trovato nella confezione, ASDOMAR ha messo in palio:

- **250 "delfini metropolitani" in peluche**, accompagnati da un vero certificato di adozione e da una scheda con la storia e le immagini riprese negli anni di studio.
- **10 tour all'interno dell'Acquario di Genova** guidati da un biologo marino per scoprire tutte le curiosità sulla vita in mare dei delfini
- **una giornata alla scoperta del Santuario dei Cetacei** una zona di elevatissimo interesse naturalistico per la presenza di cetacei, definita la prima area marina protetta in ambiente pelagico del Mediterraneo.



In Italia, ad oggi il Ministero dell'Ambiente ha istituito 29 Aree Marine Protette: tratti di mare, costieri e non, che presentano un rilevante interesse per le caratteristiche naturali, con particolare riguardo alla flora e alla fauna marine e costiere, e per l'importanza scientifica, educativa ed economica che rivestono.

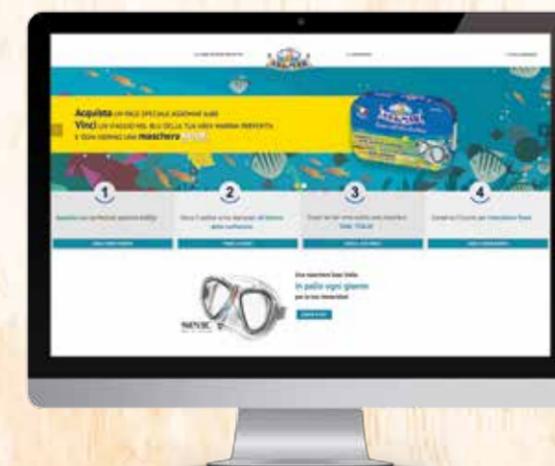
In questi tratti di mare le attività umane sono parzialmente o totalmente limitate. Le Aree Marine Protette hanno, infatti, un ruolo fondamentale nel preservare la biodiversità e gli ecosistemi marini, e sono preziose risorse per la pesca, il turismo e fondamentali equilibratori per il clima.

Il progetto

"Sostieni con noi le Aree Marine protette"

ASDOMAR ha attivato nei primi mesi del 2017 un progetto a sostegno delle Aree Marine Protette. ASDOMAR, insieme al partner tecnico SEAC, azienda italiana leader nel settore della subacquea, ha avviato un progetto che mira a farle conoscere e a creare consapevolezza intorno al loro importante ruolo. Il progetto prevede sia una donazione in denaro sia lo sviluppo di attività divulgative tra cui un sito web già messo online dedicato: areemarine.asdomar.it e un concorso ad hoc nell'ambito del quale i visitatori potranno votare la propria area marina preferita. **L'area marina più votata riceverà da ASDOMAR una donazione di 20.000 euro e da SEAC 3.000 euro in attrezzature subacquee.**

Fino al 6 dicembre 2017 acquistando una confezione speciale di tonno ASDOMAR formato 6x80gr creata ad hoc per il progetto sarà anche possibile per i consumatori vincere un soggiorno per 2 persone nell'Area Marina Protetta preferita e 250 maschere SEAC Italia Limited Edition.





FORNIAMO PRODOTTI
SANI, SICURI E
trasparenti

5

5.1

L'INFORMAZIONE AI consumatori

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 e certificazione FoS.

IL SERVIZIO PER LA TRACCIABILITÀ

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

Lo strumento permette ai consumatori di scoprire 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 diffusione 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 e che invita i consumatori a raccontare il "proseguito" della storia del prodotto ASDOMAR, dall'acquisto in poi.

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.



I consumatori sono sempre più attenti

Secondo un'indagine svolta dal Censis¹, i consumatori sono sempre più attenti alla salubrità e alla qualità dei prodotti che acquistano. I dati che colpiscono di più sono quelli relativi ai **giovani**, di cui **il 93% si interessa alla sicurezza del cibo**.



Degli italiani stanno attenti alla **sicurezza del cibo**



Dei consumatori legge costantemente le etichette dei cibi



Delle persone si informa sul cibo perché sente parlare sempre più spesso di prodotti contraffatti e poco sicuri



Delle persone si informa perché vuole essere certo di acquistare prodotti più sicuri



Miliardi di € utilizzati all'anno per garantire la sicurezza alimentare e gli standard di qualità dei prodotti

Inoltre, secondo una ricerca svolta da Greenpeace², "Le abitudini di consumo di prodotti ittici in Italia", il **53% dei consumatori sa cosa si intende per pesca sostenibile**. In particolare, **il 76% dei consumatori ritiene importante che i prodotti ittici che consuma/acquista non appartengano a specie eccessivamente sfruttate**, siano pescati con metodi artigianali che abbiano un basso impatto sull'ambiente e provengano dal proprio paese così da evitare lunghi trasporti.

Fonti:

¹ Censis, "Mangiare informati: come gli italiani scelgono cibo buono e sicuro", 2016 (per info interna: http://www.federalimentare.it/new2016/ms_comunicati_det.asp?ID=831)

² Greenpeace, Ixé, "Le abitudini di consumo di prodotti ittici in Italia", 2016

5.2

SICUREZZA alimentare

IL SISTEMA DI CONTROLLO DELLE ISTITUZIONI

RASFF è il **sistema comunitario di allerta per alimenti e mangimi** che consente di

notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica.

Nel 2016* ha emesso 2.925 notifiche (di cui 525 riguardo i prodotti della pesca) contro le 2.967 del 2014 e le 3.097 del 2014. **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 415 notifiche (pari al 14,2%). Dopo l'Italia vi è la Germania (368), il Regno Unito (352), seguito dall'Olanda, Francia, Spagna e Belgio.*



L'EFSA (**Autorità europea per la sicurezza alimentare**) è l'agenzia

che coopera con gli Stati membri dell'UE fornendo consulenza scientifica ai responsabili della gestione del rischio, comunicando i rischi al pubblico e cooperando con gli Stati membri e altri soggetti per garantire un sistema di sicurezza alimentare coerente e affidabile.

Nel 2016 ha pubblicato la sua Strategia 2020**, che prevede diversi obiettivi tra cui:

- dare priorità alla partecipazione del pubblico e delle parti interessate al processo di valutazione scientifica;
- ampliare la sua base di evidenze scientifiche e ottimizzare l'accesso ai suoi dati;
- potenziare la capacità di valutazione scientifica e la comunità del sapere dell'UE.



* Relazione annuale 2016 RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)
** <https://www.efsa.europa.eu/it/corporate/pub/strategy2020>



IL SISTEMA DI CONTROLLO ADOTTATO DA NOI

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 di Generale Conserve 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 Generale Conserve 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.

5.3

L'ECCELLENZA NEI controlli

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, azoto basico volatile, istamina), dell'olio e da fine 2016 ammine biogene che forniscono l'indice di freschezza della materia prima.

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 a Generale Conserve, rispetto ai propri competitor, una maggiore frequenza di campionamento e di analisi sulla materia prima in ingresso, durante la produzione e sul prodotto finito.

Il laboratorio interno di Olbia di Generale Conserve è risultato tra i migliori a livello Europeo nell'ambito di competizioni (ring challenge) sulla precisione nell'elaborazione dei valori di Istamina e mercurio sulla materia prima ittica.

SGOMBRO, SALMONE E TONNETTO STRIATO

Anche in Portogallo per quanto riguarda il tonnetto striato, lo sgombro e il salmone sono effettuati dal laboratorio interno controlli a campione su tutti i lotti di materia prima in ingresso riguardanti il livello di istamina, azoto basico volatile (ABVT), PH e sull'olio. Sul prodotto finito vengono effettuati in prevalenza controlli organolettici ad esempio sui livelli di sale e sul PH per assicurare la qualità e la bontà dei prodotti. I livelli di metalli pesanti in particolare il mercurio sono controllati da un laboratorio esterno su campioni di pesce di diverse zone di provenienza prelevati su lotti in ingresso in diversi periodi, 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. La media dei livelli di mercurio rilevati nei lotti di tonnetto striato analizzati nel 2016 sono stati pari a 0,14 mg per Kg di tonno.

Nel 2016 è stata condotta una analisi specifica sugli antibiotici nel salmone. Le analisi non hanno rilevato tracce di antibiotici confermando la policy di Friend of the Sea per l'allevamento del salmone.

CONTROLLI SUL TONNO A PINNE GIALLE

Presso lo stabilimento di Olbia ogni giorno oltre 250 controlli per la sicurezza alimentare del tonno su Istamina, Mercurio, e Azoto Basico Volatile (ABVT). A questi si aggiungono ogni anno circa 1.600 analisi di qualità e sicurezza sull'olio eseguite con l'ausilio di apparecchiature sofisticate come l'ultra HPLC.

Vengono inoltre effettuate analisi di qualità che comprendono:

- **valutazione organolettica**, sulla materia prima, attraverso un primo "test di cottura" e sul prodotto finito
- **presentazione del prodotto**
- **peso netto e peso sgocciolato**
- **verifiche** di eventuale acqua libera e termostatiche di stabilità
- **livelli di cloruri** (sale)
- **analisi centesimale** (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine).

Anche nel 2016 non si sono verificati casi di non conformità a leggi e regolamenti sulla sicurezza alimentare di prodotti commercializzati.



Tipologia di controlli sulla sicurezza alimentare del tonno a pinne gialle

Numero di controlli a campione effettuati su ciascun lotto di tonno in ingresso (Istamina, Mercurio, ABVT)

Numero di controlli sul prodotto finito tonno (Istamina, Mercurio ABVT)

Numero analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio

Numero di controlli sulla sicurezza alimentare del tonno a pinne gialle nel 2016

13.700 ca

48.200 ca

1.600 ca



Istamina

Valori medi riscontrati
Inferiori a 20 mg
per Kg di tonno

Limiti di legge
100 mg
per Kg di tonno

Mercurio

0,027 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

* http://www.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=293&area=7&dipartimento=L,S&desc=Laboratori&numeroaccr=1326

5.4

SALUTE E nutrizione

I prodotti ASDOMAR sono ricchi di nutrimenti e poveri di calorie e contribuiscono ad un'alimentazione equilibrata e leggera in linea con il modello della dieta Mediterranea, ritenuta dalla comunità scientifica una delle più salutari al mondo.



I MACRONUTRIENTI

Tonno, sgombrò e salmone sono una fonte versatile e allo stesso tempo economica di **proteine nobili** che apportano una quantità di amminoacidi utili per il ricambio dei tessuti e per la sintesi di sostanze proteiche come ormoni ed enzimi.

Il contenuto di lipidi (di grassi) propri dello sgombrò e salmone in particolare ma anche del tonno, sono importanti per l'apporto di **acidi grassi polinsaturi** della serie **omega 3** che abbinati a stili alimentari e di vita sani hanno effetti benefici sull'organismo in particolare nella prevenzione e contrasto dell'infiammazione cellulare cronica che decine di studi scientifici hanno da tempo strettamente correlato alle principali patologie neurologiche, metaboliche cardiovascolari e tumori, che caratterizzano la società occidentale del ventunesimo secolo.

I MICRONUTRIENTI

Tonno, sgombrò e salmone contengono **una buona quantità di iodio** un elemento importante per il corretto funzionamento della ghiandola tiroidea. Sono anche ricchi di **potassio e fosforo**.

Il potassio è un costituente delle membrane cellulari ed è fondamentale per la contrazione muscolare e per la trasmissione degli impulsi nervosi.

Anche il fosforo fa parte delle membrane cellulari ed è un componente del tessuto osseo e del materiale genetico.

Tonno, sgombrò e salmone, infine, apportano **vitamine del gruppo B** (tra cui la B12 non presente nei vegetali ma necessaria all'organismo) importanti per innumerevoli funzioni biologiche e **ferro** elemento necessario per la sintesi dei globuli rossi.

Tonno all'olio di oliva



VALORI NUTRIZIONALI MEDI
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

218
kcal

Energia 909 kJ - 218 kcal	
Grassi	14 gr
(di cui acidi grassi saturi)	2,2 gr
Carboidrati	0 gr
(di cui zuccheri)	0 gr
Fibre	0 gr
Proteine	23 gr
Sale	1,1 gr

Filetti di salmone all'olio di oliva



196
kcal

Energia 818 kJ - 196 kcal	
Grassi	12 gr
(di cui grassi saturi)	2,0 gr
Carboidrati	0 gr
(di cui zuccheri)	0 gr
Fibre	0 gr
Proteine	22 gr
Sale	0,8 gr

Filetti di sgombrò all'olio di oliva



203
kcal

Energia 849 kJ - 203 kcal	
Grassi	11 gr
(di cui acidi grassi saturi)	1,8 gr
Carboidrati	0 gr
(di cui zuccheri)	0 gr
Fibre	0 gr
Proteine	26 gr
Sale	0,8 gr



Appendice

6

I NOSTRI STAKEHOLDER:

Modalità di coinvolgimento, Attività e Risposte dell'azienda

STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO	AMBITO TEMATICO	ATTIVITÀ/RISPOSTA
Azionisti	<ul style="list-style-type: none"> Sito web istituzionale Informativa su richiesta Bilancio d'esercizio Relazione semestrale Assemblee degli azionisti 	<ul style="list-style-type: none"> Trasparenza 	
Personale	<ul style="list-style-type: none"> Portale Intranet Incontri/interviste SA8000 Presentazioni su sostenibilità e strategia a tutti i dipendenti nel corso di eventi/convention Riunioni periodiche con la forza vendite Comunicazioni dal vertice aziendale Comunicati affissi in bacheca Valutazione delle performance 	<ul style="list-style-type: none"> Conciliazione vita/lavoro Valorizzazione, motivazione e sviluppo Gestione del cambiamento Tutela e sicurezza sul lavoro Comunicazione interna Identità e valori Pari opportunità 	<ul style="list-style-type: none"> Attivazione di una convenzione per il personale diversamente abile Progetto per inserimento di 17 giovani del territorio Corsi di formazione specifici Valutazione delle performance dei dipendenti in tirocinio e stagionali Ferie collettive in giorni mirati (ponti-prefestivi)
Organizzazioni Sindacali	<ul style="list-style-type: none"> Contrattazioni di primo e secondo livello Incontri Interviste SA8000 	<ul style="list-style-type: none"> Correttezza nei rapporti di lavoro Flessibilità dei turni di lavoro e dei riposi compensativi 	<ul style="list-style-type: none"> Incontri e discussioni con responsabili sindacali
Comunità Finanziaria	<ul style="list-style-type: none"> Sito istituzionale Conference call Informativa su richiesta Meeting one to one Comunicati stampa Incontri periodici ai quali partecipa anche il Presidente/Direttore Generale che aggiorna i presenti su attività/sostenibilità Presentazioni guidate Condivisione documentazione 	<ul style="list-style-type: none"> Trasparenza verso il mercato Solidità e sostenibilità finanziaria Relazione con gli investitori Corporate governance 	<ul style="list-style-type: none"> Dialogo con la comunità finanziaria per l'aggiornamento delle performance economiche, patrimoniali e finanziarie della Società Tempestività e trasparenza comunicazione finanziaria Confronto su rischi, opportunità e previsioni per il breve-medio periodo e condivisione anticipata delle esigenze e delle aspettative
Clienti della distribuzione moderna organizzata	<ul style="list-style-type: none"> Area dedicata sul sito web Indagini customer satisfaction periodiche Sito istituzionale Gestione reclami Documentazione commerciale Servizio clienti Campagne di comunicazione Visite presso lo stabilimento Seminari 	<ul style="list-style-type: none"> Anticipazione e rilevazione delle aspettative e dei bisogni dei clienti Qualità e affidabilità del prodotto Servizio clienti Sostenibilità del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> Attività di sensibilizzazione sulla sostenibilità dei prodotti Confronto su capitolati e novità a livello normativo
Consumatori e Associazioni dei consumatori	<ul style="list-style-type: none"> Sito istituzionale Campagne di comunicazione Iniziative mirate e incontri one to one con le associazioni dei consumatori Visite in stabilimento Partecipazione a loro iniziative ed eventi Gestione reclami e richieste dei clienti 	<ul style="list-style-type: none"> Trasparenza Convenienza e semplicità Qualità e affidabilità del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> Incontri one to one tra il management aziendale e alcuni rappresentanti delle associazioni dei consumatori Informazioni inserite volontariamente sul packaging dei prodotti, oltre a ciò che è prescritto dalla legge.

STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO	AMBITO TEMATICO	ATTIVITÀ/RISPOSTA
Fornitori e partner commerciali	<ul style="list-style-type: none"> Sito istituzionale Meeting specifici Incontri con i vertici aziendali Visite SA8000 Incontri tematici con la direzione 	<ul style="list-style-type: none"> Diffusione dei Principi etici all'esterno dell'azienda Continuità del rapporto Qualificazione e valutazione Condizioni negoziali Tempi di pagamento Sviluppo di partnership Sostenibilità nella catena di fornitura Ottimizzazione dei processi legati alla fornitura dei prodotti Fidelizzazione fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> Condotta una visita di follow up (richiamo dell'audit condotto nel 2013) presso uno stabilimento di produzione di olio di girasole Supporto ai fornitori per la risoluzione delle aree di miglioramento rilevate
Pubblica Amministrazione a Associazioni di categoria	<ul style="list-style-type: none"> Sito istituzionale Meeting specifici Partecipazione a riunioni di associazioni di categoria (es. ANCIT) Tavoli tecnici con le Istituzioni Meeting con enti locali Incontri con Istituzioni locali e Regionali Visite in loco con rappresentanti istituzionali 	<ul style="list-style-type: none"> Rispetto delle leggi e delle norme Gestione aziendale socialmente responsabile Contributo alla vita del Paese in termini di imposte, contributi e oneri sociali Continuità del business nel territorio Ottimizzazione dei processi e performance ambientali Occupazione sul territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Illustrazione progetti innovativi per il territorio Progetto logistica e stoccaggio del pesce cella frigo 2017-18
Collettività	<ul style="list-style-type: none"> Sito istituzionale Comunicazione esterna Comunicati stampa Interventi presso Università italiane Collaborazioni con Università e mondo della ricerca Rapporti con Istituzioni locali Tavoli tecnici con le Istituzioni Sponsorizzazioni e liberalità 	<ul style="list-style-type: none"> Attenzione al rispetto del territorio Collaborazioni con il mondo accademico per ricerca e sviluppo Sostegno e partecipazione a iniziative sociali Sostegno all'occupazione 	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione delle esternalità ambientali Donazione di prodotti De Rica e Asdomar ad associazioni non profit (es. Caritas), parrocchie e per eventi speciali (amatriciana solidale per il Terremoto 2016 in collaborazione con CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) Inserimento stagisti Visite di studenti in sito
Enti di certificazione	<ul style="list-style-type: none"> Attività di audit Riunioni Corsi di formazione sulla certificazione 	<ul style="list-style-type: none"> Conformità a norme volontarie e non 	<ul style="list-style-type: none"> Incontri per l'acquisizione di certificazione di stabilimento e per l'accreditamento del laboratorio di analisi interno Aggiornamenti continui Rispetto delle norme

DATI DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DI *impresa*

LA CORPORATE GOVERNANCE

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 2016*

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 35-44 anni	1
Età 55-59 anni	1
Età > 60 anni	3

DATI *economici*

I RISULTATI ECONOMICI

I risultati economico finanziari dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2016 sono stati condizionati da dinamiche di prezzo non favorevoli negli approvvigionamenti delle principali materie prime, dovute, per quanto riguarda l'olio di oliva, ad un raccolto globale risultato inferiore del 30% alle stime e, per il tonno, ai fenomeni meteorologici collegati a *El Nino*. L'esercizio 2016 ha però segnato una tappa fondamentale nel percorso intrapreso dal Gruppo Generale Conserve, che ha compiuto il passo finale nel cammino di internalizzazione presso lo stabilimento di Olbia di tutta la produzione del tonno a pinne gialle destinata alle marche private (private label) della Grande Distribuzione Organizzata (GDO); lo stabilimento portoghese di Vila Do Conde ha invece continuato la produzione delle storiche referenze di sgombro e di salmone commercializzate da Generale Conserve, cui si è aggiunta la produzione di referenze di tonnetto striato pescato a canna. Il processo di internalizzazione della produzione presso il sito italiano di Olbia consegue alla risoluzione consensuale anticipata dell'accordo commerciale che da diversi anni regolava la produzione di *private Label* con un Primario Conserviere Spagnolo: ciò è dipeso principalmente dal fatto che, ormai da anni, i clienti italiani della GDO hanno espresso una chiara preferenza per il tonno a *pinna gialla* lavorato da "intero" in Italia. Il primo e più evidente impatto collegato al nuovo assetto produttivo si è avuto in termini di fatturato, dato che nell'esercizio 2016 si è attestato a livello consolidato ad Euro 143.536 migliaia contro

gli Euro 174.849 migliaia consuntivati nel 2015, in quanto è andata sostanzialmente ad esaurirsi la commercializzazione dei prodotti realizzati con tonno *Skipjack* dal *co-packer* spagnolo. Da un'analisi attenta si può tuttavia constatare la sostanziale tenuta del rapporto EBITDA/fatturato che è stato pari al 7,4% nel 2016 rispetto al 7,2% del 2015, un elemento di sostanziale soddisfazione e di incoraggiante prospettiva nel medio termine. Sul fronte patrimoniale, l'attivo immobilizzato si attesta a Euro 54.285 migliaia, sostanzialmente invariato rispetto al 2015. Questo evidenzia come gli investimenti realizzati nel 2016 (nuovi impianti e macchinari presso i due stabilimenti, l'acquisto di un terreno ad Olbia ed i costi di ricerca, impianto ed ampliamento) abbiano sostanzialmente controbilanciato tanto gli ammortamenti di periodo quanto la dismissione del marchio Manzotin. Si tratta di un dato molto significativo, che fotografa perfettamente la strategia aziendale intrapresa e finalizzata alla valorizzazione dei soli asset strategici a scapito di quelli ritenuti meno performanti e profittevoli, con la focalizzazione di ancor maggiori risorse nel comparto delle conserve ittiche, investendo in capacità produttiva e tecnologia di processo negli stabilimenti di Olbia e di Vila do Conde, e nel comparto delle conserve di pomodoro, investendo nel rilancio commerciale e distributivo del marchio De Rica, che beneficia di un forte posizionamento costruito sulla sostenibilità, tracciabilità e agricoltura responsabile.

IL VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO DEL GRUPPO GENERALE CONSERVE È DI 20.362 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 2016 il valore negativo della voce "Remunerazione dell'Azienda" esprime l'erosione del patrimonio netto per effetto della perdita d'esercizio.

DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO		2016	migliaia di euro
Valore economico direttamente generato		155.132	
Costi operativi riclassificati		127.459	
Valore aggiunto globale lordo		27.673	
Valore aggiunto globale netto		20.362	
DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO		2016	migliaia di euro
Remunerazione del personale		17.280	
Remunerazione del capitale di credito		3.715	
Remunerazione del capitale di rischio		0	
Remunerazione della Pubblica Amministrazione		380	
Comunità		99	
Remunerazione dell'Azienda		-1.112	
Valore aggiunto globale netto		20.362	

IL SISTEMA DI GESTIONE SA8000

Generale Conserve, in Italia, ha implementato un proprio sistema di gestione certificato secondo lo standard internazionale SA8000. Per mantenere la certificazione ogni anno lo stabilimento di Olbia e la sede centrale di Genova vengono sottoposti a audit con e senza preavviso da un ente di certificazione accreditato. L'azienda a sua volta effettua visite e controlli sui propri fornitori più significativi per profilo di rischio, 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 e gestite dalle funzioni competenti. Nel 2016 è stata condotta una visita di follow up (richiamo dell'audit condotto nel 2013) presso uno stabilimento di produzione di olio di girasole. Tutti i punti di miglioramento e le osservazioni rilevate durante la prima visita, sono stati risolti. Dal 2013 Generale Conserve in Italia riceve anche da sub-fornitori di quattro fornitori (la controllata Gencoal, Sigma Grafica, Cooperativa Azzurra, Artigrafiche Bi.Ci.Di. Srl), documentazione d'impegno adesione alla norma con l'obiettivo di intervenire a valle della catena di fornitura.

2010	Audit	Magazzino di stoccaggio merce e confezionamento prodotti ASDOMAR
	Audit	Azienda produttrice di etichette
2011	Audit	Magazzino di stoccaggio e logistica
	Follow up	Produttore per Generale Conserve di marche private (private label)
2012	Follow up	Magazzino di stoccaggio merce e confezionamento prodotti ASDOMAR
	Audit	Due società di servizi per grafica ed etichette
2013	Audit	Società di trasporti merci
	Follow up	Produttore per Generale Conserve di prodotto finito per alcune marche private (private label)
2014	Audit	Produttore di materie prime surgelate
	Follow up	Società di trasporti merci
2015	Audit	Oleificio di olio di semi di girasole
	Follow up	Azienda produttrice di etichette
2016	Audit	Produttore di banda stagnata per lattine
	Follow up	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
2016	Follow up	Oleificio di olio di semi di girasole

DATI DEL personale

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER PAESE, GENERE E TIPO DI CONTRATTO AL 31 DICEMBRE

	2014			2015			2016		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
ITALIA*	80	91	171	96	141	237	104	141	245
di cui:									
determinato	6	0	6	6	1	7	11	5	16
indeterminato	74	91	165	90	140	230	93	136	229
PORTOGALLO	13	155	168	12	156	168	18	277	295
di cui:									
determinato	5	16	21	3	2	5	8	130	138
indeterminato	8	139	147	9	154	163	10	147	157
TOTALE GRUPPO	93	246	339	108	297	405	122	418	540

* Al 31/12/2016 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda. Nel 2016 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a 74 lavoratori stagionali (espressi come unità lavorative medie annue) che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

NUMERO TOTALE COLLABORATORI MEDI*

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Donne	139	178	317	138	148	286	181	233	414
Uomini	103	13	116	89	15	104	131	15	146
TOTALE	242	191	433	227	163	390	312	248	560

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

CONSISTENZA DEL PERSONALE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Dirigenti	16	1	17	13	1	14	14	1	15
Quadri	10	6	16	12	6	18	12	7	19
Impiegati	24	5	29	26	4	30	33	6	39
Operai	121	156	277	186	157	343	186	281	467
TOTALE	171	168	339	237	168	405	245	295	540

CONSISTENZA DEL PERSONALE FEMMINILE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Dirigenti	5	1	6	4	1	5	4	1	5
Quadri	4	4	8	4	4	8	5	4	9
Impiegati	12	3	15	14	3	17	17	5	22
Operai	70	147	217	119	148	267	115	267	382
TOTALE	91	155	246	141	156	297	141	277	418

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER INQUADRAMENTO E FASCE DI ETÀ AL 31 DICEMBRE

	2014					2015					2016				
	<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
ITALIA															
Dirigenti	0	5	6	5	16	0	5	3	5	13	0	5	4	5	14
Quadri	0	1	4	5	10	1	1	5	5	12	1	1	4	6	12
Impiegati	5	8	7	4	24	7	7	8	4	26	13	5	11	4	33
Operai	10	45	50	16	121	24	78	61	23	186	24	72	63	27	186
PORTOGALLO															
Dirigenti	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1
Quadri	1	3	1	1	6	1	3	1	1	6	1	3	2	1	7
Impiegati	2	3	0	0	5	1	3	0	0	4	3	3	0	0	6
Operai	8	14	61	73	156	12	13	56	76	157	68	55	84	74	281
TOTALE GRUPPO															
TOTALE	26	79	130	104	339	46	110	135	114	405	110	144	168	118	540

PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO PER GENERE E TIPO DI CONTRATTO AL 31 DICEMBRE

	2014			2015			2016		
	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE
ITALIA									
Donne	88	3	91	137	3	140	131	5	136
Uomini	73	1	74	89	1	90	92	1	93
TOTALE	161	4	165	226	4	230	223	6	229
PORTOGALLO									
Donne	138	1	139	153	1	154	146	1	147
Uomini	8	0	8	9	0	9	10	0	10
TOTALE	146	1	147	162	1	163	156	1	157
TOTALE GRUPPO									
TOTALE	307	5	312	388	5	393	379	7	386

EVOLUZIONE DELLA CONSISTENZA DEL PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO PER SEDE AL 31 DICEMBRE

	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Olbia	72	85	117	132	199	194
Genova	33	34	31	33	31	35
Vila do Conde	148	137	153	147	163	157
TOTALE PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO	253	256	301	312	393	386

NUOVE ASSUNZIONI DI PERSONALE PER SESSO E FASCIA DI ETÀ**

	2014			2015			2016		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
ITALIA									
Età <35 anni	1	0	1	5	18	23	6	3	9
Età 35-44 anni	4	1	5	11	19	30	2	1	3
Età 45-54 anni	3	8	11	5	11	16	1	2	3
Età >54 anni	0	3	3	1	3	4	0	0	0
TOTALE	8	12	20	22	51	73	9	6	15
TURNOVER IN ENTRATA (%)	10,00%	13,19%	11,70%	22,92%	36,17%	30,80%	8,65%	4,26%	6,12%
PORTOGALLO									
Età <35 anni	1	1	2	2	3	5	1	82	53
Età 35-44 anni	0	0	0	0	5	5	5	44	49
Età 45-54 anni	0	4	4	0	9	9	1	40	41
Età >54 anni	0	1	1	0	2	2	0	0	0
TOTALE	1	6	7	2	19	21	7	166	173
TURNOVER IN ENTRATA (%)	7,69%	3,87%	4,17%	16,67%	12,18%	12,50%	38,9%	59,9%	58,64%
GRUPPO									
Età <35 anni	2	1	3	7	21	28	7	85	92
Età 35-44 anni	4	1	5	11	24	35	7	45	52
Età 45-54 anni	3	12	15	5	20	25	2	42	44
Età >54 anni	0	4	4	1	5	6	0	0	0
TOTALE	9	18	27	24	70	94	16	172	188
TURNOVER IN ENTRATA (%)	9,68%	7,32%	7,96%	22,22%	23,57%	23,21%	13,11%	41,15%	34,81%

* I dati relativi alle nuove assunzioni non includono il personale stagionale.

PERSONALE IN USCITA PER SESSO E FASCIA DI ETÀ**

	2014			2015			2016		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
ITALIA									
Età <35 anni	1	0	1	1	0	1	0	1	1
Età 35-44 anni	0	0	0	1	0	1	0	0	0
Età 45-54 anni	0	1	1	2	1	3	1	3	4
Età >54 anni	0	0	0	3	1	4	1	1	2
TOTALE	1	1	2	7	2	9	2	5	7
TURNOVER IN USCITA (%)	1,25%	1,10%	1,17%	7,29%	1,42%	3,80%	1,92%	3,55%	2,86%
PORTOGALLO									
Età <35 anni	0	10	10	1	1	2	0	24	24
Età 35-44 anni	0	8	8	1	3	4	0	6	6
Età 45-54 anni	0	13	13	0	4	4	0	8	8
Età >54 anni	0	10	10	1	10	11	1	7	8
TOTALE	0	41	41	3	18	21	1	45	46
TURNOVER IN USCITA (%)	0,00%	26,45%	24,40%	25,00%	11,54%	12,50%	5,56%	16,25%	15,59%
GRUPPO									
Età <35 anni	1	10	11	2	1	3	0	25	25
Età 35-44 anni	0	8	8	2	3	5	0	6	6
Età 45-54 anni	0	14	14	2	5	7	1	11	12
Età >54 anni	0	10	10	4	11	15	2	8	10
TOTALE	1	42	43	10	20	30	3	50	53
TURNOVER IN USCITA (%)	1,08%	17,07%	12,68%	9,26%	6,73%	7,41%	2,46%	11,96%	9,81%

* I dati relativi al personale in uscita non includono il personale stagionale.

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GENERE*

	2014						2015						2016					
	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
Numero totale di ore di formazione	966	4	934	4,9	1.900	4,4	2.442	10,76	5.405	33,2	7.847	20,1	3.929	12,6	8.430	34,0	12.359	22,1
Donne	338	2,4	864	4,9	1.202	3,8	1.118	8,1	5.010	33,9	6.128	21,4	2.332	12,9	8.006	34,4	10.338	25,0
Uomini	628	6,1	70	5,4	698	6	1.324	14,88	395	26,3	1.719	16,5	1.597	12,2	424	28,3	2.021	13,8

* 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*

	2014						2015						2016					
	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
Dirigenti	61	4,4	0	0,0	61	4,4	106	7,6	0	0,0	106	7,1	85	6,1	16	16	101	6,8
Quadri	4	0,4	100	14,3	104	5,8	35	3,2	80	13,3	115	6,8	37	3,3	214	30,6	251	13,6
Impiegati	48	2,0	4	0,8	52	1,8	197	7,3	0	0,0	197	6,4	345	10,7	106	21,2	451	12,2
Operai	853	4,4	830	4,7	1.683	4,5	2.104	12,0	5.325	35,0	7.429	22,7	3.461	13,6	8.094	34,4	11.555	23,6
TOTALE	966	4,0	934	4,9	1.900	4,4	2.442	10,8	5.405	33,2	7.847	20,1	3.929	12,6	8.430	34,0	12.359	22,1

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

TASSO DI ASSENTEISMO PER PAESE*

	2014	2015	2016
ITALIA	3,33%	4,47%	2,89%
Donne	3,44%	4,61%	2,95%
Uomini	3,18%	4,26%	2,81%
PORTOGALLO	11,64%	15,62%	14,49%
Donne	12,35%	16,77%	15,01%
Uomini	1,62%	13,90%	7,59%

* Numero giornate di assenza per infortunio, malattia e permessi non retribuiti/giornate lavorabili X 100.

NUMERO DI INFORTUNI PER GENERE E PAESE*

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Donne	10	59	69	7	43	50	15	85	100
Uomini	3	5	8	7	3	10	7	10	17
TOTALE	13	64	77	14	46	60	22	95	117

* Gli infortuni sono in prevalenza di lieve entità (sotto i dieci giorni di assenza), e dovuti perlopiù a movimentazione pesi, tagli, scivolamento, mancato rispetto delle procedure e disattenzione ed hanno riguardato traumi contusivi, schiacciamenti, abrasioni e ferite. Nel corso del 2016 si è verificato un caso di malattia professionale in Italia. Ogni infortunio viene tempestivamente comunicato al dipartimento del personale che lo trasmette all'istituto italiano o portoghese per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro secondo la legislazione vigente.

NUMERO DI INFORTUNI PER TIPOLOGIA E GENERE AL 31 DICEMBRE 2016

	ITALIA			PORTOGALLO		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Movimentazione Bacinelle-Cestelli	0	3	3	0	11	11
Movimentazione Pesì	1	0	1	4	22	26
Mancato Rispetto Procedure	2	1	3	0	0	0
Disattenzione	3	5	8	2	14	16
Ferita con Coltello	0	0	0	0	7	7
Scivolamento su Pavimento	1	4	5	0	22	22
Infortuni in itinere	0	2	2	3	4	7
Altro	0	0	0	1	5	6
TOTALE	7	15	22	10	85	95

INDICE DI FREQUENZA DEGLI INFORTUNI*

	2014	2015	2016
ITALIA	35,37	40,87	40,85
Donne	45,06	36,58	46,78
Uomini	20,61	46,3	31,01
PORTOGALLO	208,91	185,96	247,66
Donne	207,88	190,48	237,23
Uomini	221,91	138,78	395,35
TOTALE	114,26	101,71	130,33
Donne	136,43	119,9	147,29
Uomini	47,58	57,87	77,70

* Tali dati calcolati come n. di infortuni/ore lavorate x 1000.000

INDICE DI GRAVITA' DEGLI INFORTUNI*

	2014	2015	2016
ITALIA	1,0	0,87	1,00
Donne	1,5	0,83	1,01
Uomini	0,3	0,95	1,02
PORTOGALLO	1,5	3,38	1,93
Donne	1,6	3,64	1,79
Uomini	0,2	0,18	4,25
TOTALE	1,3	2	1,43
Donne	1,6	2,4	1,45
Uomini	0,3	0,8	1,38

* Tali dati calcolati come n. di giorni di assenza per infortunio/ore lavorabili x 1.000

DATI ambientali

ENERGIA ELETTRICA

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo energia elettrica (Kwh)	4.779.783	836.209	5.615.992	5.340.914	871.062	6.211.976	6.306.164	991.081	7.297.245
Consumo energia elettrica (GJ)*	17.207	3.010	20.217	19.227	3.136	22.363	22.702	3.568	26.270
Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)**	17.207	1165	18.372	19.227	1.330	20.557	22.702	1.121	23.823
Emissioni CO ₂ Market-based (t)***	-	307	307	-	320	320	-	364	364

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

** La quota di energia elettrica rinnovabile del Portogallo è stata stimata sulla base del mix energetico nazionale dichiarato in bolletta (Fonte: fornitore EDP).

*** Lo stabilimento di Olbia acquista certificati di garanzia di origine per una quota pari al 100% dei propri consumi di energia elettrica. I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni dello Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di garanzia di origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori (metodologia utilizzata per l'Italia), fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione di default che rappresentano il "residual mix", ovvero l'energia e le emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata per il Portogallo, fattore di emissione: 367,05 gCO₂/kwh, European Residual Mixes 2015, fonte AIB - Association of Issuing Bodies-); fattori di emissione medi regionali, subnazionali o nazionali. I dati 2014 e 2015 relativi al Portogallo sono stati ricalcolati utilizzando la metodologia Market-based, al fine di garantirne la comparabilità.

Il metodo Location-based, invece, si basa sui fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia regionali, subnazionali o nazionali. Applicando il metodo Location-based il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 nel 2016 è pari a 2.576 tonnellate di CO₂ (fattore di emissione Italia: 359 grammi CO₂/kWh, fattore di conversione Portogallo: 315 grammi CO₂/kWh, fonte Terna 2014).

OLIO COMBUSTIBILE

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo olio combustibile (t)	1.154	-	1.154	1.304	-	1.304	1.654	-	1.654
Consumo olio combustibile (GJ)*	46.374	-	46.374	52.413	-	52.413	66.485	-	66.485
Emissioni CO ₂ (t)***	3.623	-	3.623	4.095	-	4.095	5.198	-	5.198

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

** Per i dati 2016 è stato aggiornato il coefficiente di emissione: 3,142 tCO₂/t di olio combustibile (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2016).

GPL

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo di GPL (m ³)	637	-	637	668	-	668	708	-	708
Consumo di GPL (GJ)*	58,67	-	58,67	61,52	-	61,52	65,21	-	65,21
Emissioni CO ₂ (t)**	3,85	-	3,85	4,04	-	4,04	4,28	-	4,28

* Fattori di conversione: 0,002 t/m³ (Fonte: IPCC 1996); 46,11 GJ/t (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2016).

** Fattore di emissione: 3,024 tCO₂/t di GPL (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2016).

GNL

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo di GNL (m ³)	-	309.364	309.364	-	242.639	242.639	-	308.117	308.117
Consumo di GNL (GJ)*	-	12.068	12.068	-	9.465	9.465	-	12.020	12.020
Emissioni CO ₂ (t)**	-	662	662	-	523	523	-	664	664

* Fattore di conversione: 39,01 GJ/1000 m³ (Fonte: GRI G3.1).

** Fattore di emissione: 0,184 kgCO₂/kwh di GNL (Fonte: fornitore locale di GNL).

CONSUMO TOTALE DI ENERGIA

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo totale di energia (GJ)*	66.379	15.202	81.581	74.378	12.720	87.099	89.252	15.588	104.840
di cui:									
da fonti rinnovabili (GJ)**	17.207	1.165	18.372	19.227	1.330	20.557	22.702	1.121	23.823
da fonti non rinnovabili (GJ)	49.171	14.038	63.209	55.151	11.390	66.541	66.550	14.467	81.017
Totale per ton lavorata (GJ/t)***	6,6	4,2	5,97	8,08	4,63	7,29	6,46	3,54	5,75

* I dati 2014 e 2015 includono 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 maggior utilizzo degli impianti frigo, oltre che a causa di maggiori consumi dovuti a sperimentazioni di nuovi metodi di produzione.

** La quota di energia elettrica rinnovabile del Portogallo è stata stimata sulla base del mix energetico nazionale dichiarato in bolletta (Fonte: fornitore EDP).

*** 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 CO₂

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	3.828	671	4.499	4.295	532	4.827	5.202	664	5.866
Emissioni indirette - Scope 2 Market-based (t)*	0	307	307	0	320	320	0	364	364
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 Market-based (t)**	3.828	978	4.806	4.295	852	5.147	5.202	1.028	6.230
Totale per ton lavorata (tCO ₂ /t)***	0,38	0,27	0,35	0,47	0,31	0,43	0,38	0,23	0,34

* I dati 2014 e 2015 relativi al Portogallo sono stati ricalcolati utilizzando la metodologia Market-based, al fine di garantirne la comparabilità. Il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 nel 2016 calcolato con il metodo Location-based è pari a 2,576 tonnellate di CO₂.

** Il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 1 e Scope 2 nel 2016 calcolato con il metodo Location-based è pari a 8,442 tonnellate di CO₂.

*** 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 rispetto a quanto rendicontato nel bilancio di sostenibilità 2015. Si vedano le note alla tabella "Consumo totale di energia".

CONSUMI IDRICI

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo idrico totale (m3)*	235.400	34.238	269.638	261.770	20.476	282.246	308.860	30.272	339.132
Totale per ton lavorata (m3/t)	23.41	9.47	19.72	28.45	7.46	23.63	22.35	6.87	18.61

* 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 Conde. Nel 2016 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

	2014			2015			2016		
	ITALIA*	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA*	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA*	PORTOGALLO	TOTALE
Totale di acque reflue (m3)**	188.320	19.660	207.980	209.416	7.373	216.789	247.088	11.545	258.633

* Dato stimato pari all'80% dei prelievi 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

TIPOLOGIA	STABILIMENTO DI OLBIA								
	2014			2015			2016		
	METODO DI SMALTIMENTO			METODO DI SMALTIMENTO			METODO DI SMALTIMENTO		
	DISCARICA	RIUSO/ RICICLO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO/ RICICLO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO/ RICICLO	TOTALE
Brodi (t)	7.234	-	7.234	10.789,1	-	10.789,1	12.404,2	-	12.404,2
Rifiuti Solidi Urbani (t)*	-	243,0	243,0	12,0	273,6	285,6	512,0	-	512,0
Altri Speciali (t)	20,3	79,4	99,7	8,4	90,5	98,8	699,3	144,7	844,0
TOTALE (t)	7.254,7	322,4	7.577,1	10.809,5	364,1	11.173,5	13.615,5	144,7	13.760,2
di cui pericolosi** (t)	0,7	1,6	2,3	0,6	1,2	1,8	1,2	6,7	7,9

* I rifiuti solidi urbani sono composti in maggior parte da fanghi da operazioni di lavaggio/pulizia, rifiuti urbani non differenziabili e scarti inutilizzabili per il consumo e la trasformazione.

** Nell'ambito del progetto di modernizzazione dello stabilimento sono stati sostituiti alcuni macchinari ed è stata effettuata della manutenzione straordinaria che ha determinato un significativo aumento di rifiuti pericolosi prodotti

TIPOLOGIA	STABILIMENTO DI VILA DO CONDE											
	2014				2015				2016			
	METODO DI SMALTIMENTO				METODO DI SMALTIMENTO				METODO DI SMALTIMENTO			
	DISCARICA	RIUSO/ RICICLO	INCENERIMENTO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO/ RICICLO	INCENERIMENTO	TOTALE	DISCARICA	RIUSO/ RICICLO	INCENERIMENTO	TOTALE
Brodi (t)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rifiuti Solidi Urbani (t)*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri Speciali (t)	-	155,4	174,9	330,3	3,2	200,4	-	203,6	8,9	2.445,2	-	2.454,1
TOTALE (t)	-	155,4	174,9	330,3	3,2	200,4	-	203,6	8,9	2.445,2	-	2.454,1
di cui pericolosi** (t)	-	-	-	-	-	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 è rendicontato in quanto soggetto a tassa comunale non calcolata sulla base del peso di rifiuti prodotti.

SCARTI ITTICI RIUTILIZZATI PER FARINE DI PESCE O MANGIMI

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Percentuale %	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

MEDIA GEOMETRICA EMISSIONI ODOMETRICHE

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Media valle scrubber (Cod*)	205	n.d.	290	290	n.d.	140	n.d.	n.d.	n.d.
Limiti consentiti dalla legge	300	n.d.	300	300	n.d.	300	n.d.	n.d.	n.d.

* Cod - Unità Odorimetriche per Metro Cubo (ouE/mc).

SPESE PER INVESTIMENTI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

	2014			2015			2016		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*	212.664	42.634	255.298	475.474	22.134	497.608	1.272.280	24.449	1.296.729
Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**	13.800	0	13.800	16.200	0	16.200	159.655	0	159.655
Spese totali (Euro)	226.464	42.634	269.098	491.674	22.134	513.808	1.431.935	24.449	1.456.384

* 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.

I TEMI MATERIALI PER L'AZIENDA E IL COLLEGAMENTO AGLI ASPETTI DEI GRI STANDARDS

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA E DEL PERCHE' E' RILEVANTE PER GENERALE CONSERVE	ASPETTI DEGLI STANDARD GRI COLLEGATI	PERIMETRO DEGLI IMPATTI*
Legalità della pesca	Assicurare che la materia prima ittica sia pescata e gestita secondo le leggi ed impegnarsi ad evitare la pesca illegale attraverso politiche, codici, procedure, requisiti contrattuali e sistemi di controllo è un requisito fondamentale per la continuità del business dell'azienda e per mantenere la fiducia di consumatori, clienti e altri importanti stakeholder.	Valutazione sociale dei fornitori Valutazione dei diritti umani	ASDOMAR/ Fornitori ittici
Conservazione della specie e rispetto dell'habitat marino	Evitare di approvvigionarsi da mari sovra-sfruttati con metodi di pesca distruttivi (es. che utilizzano i FAD o reti a strascico) e richiedere ai fornitori requisiti ulteriori come la taglia minima del pescato (tonno) per favorire la riproduzione e conservazione della specie è un elemento distintivo del posizionamento di mercato dei prodotti ASDOMAR.	Biodiversità	ASDOMAR/ Fornitori ittici
Supporto all'economia del territorio e all'occupazione	Mantenere la produzione in Italia e in Portogallo senza delocalizzare le fasi più artigianali in paesi terzi contribuendo in tal modo a sostenere l'occupazione e gli acquisti locali laddove economicamente sostenibile è un elemento distintivo del posizionamento di mercato dei prodotti ASDOMAR.	Pratiche di approvvigionamento Occupazione Presenza sul mercato	Generale Conserve/ Fornitori
Sviluppo del capitale umano	Formare il personale, valutarne le performance e promuoverne lo sviluppo è un tema rilevante soprattutto in questo momento storico in cui la produzione di Generale Conserve è in crescita, sono stati fatti investimenti in nuovi impianti e macchinari presso gli stabilimenti del Gruppo e il personale impiegato è in aumento.	Formazione ed Educazione	Generale Conserve
Salute e sicurezza sul lavoro	Prevenire e limitare gli incidenti sul lavoro e le malattie professionali ha un impatto sui costi, sul clima aziendale e sull'attrattività dell'azienda per potenziali candidati con particolare attenzione alla categoria professionale degli operai.	Salute e Sicurezza sul lavoro	Generale Conserve/ Ditte appaltatrici
Standard e controlli per la sicurezza alimentare	Assicurare la salubrità dei prodotti attraverso un sistema di gestione certificato e riconosciuto a livello internazionale e attraverso analisi e controlli costanti è un requisito imprescindibile per la continuità del business e la fiducia di consumatori e clienti della Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O.).	Salute e sicurezza dei consumatori	Generale Conserve
Informazioni sulla tracciabilità del prodotto	Fornire informazioni sulla provenienza della materia prima ittica e sugli aspetti legati alla sicurezza (es. livelli di metalli pesanti presenti nel tonno) è un aspetto sempre più importante per i consumatori e i clienti della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR
Informazioni nutrizionali e salute	Le informazioni connesse ad aspetti nutrizionali, di salute e alla sicurezza (es. livelli di metalli pesanti presenti nel tonno) dei prodotti sono sempre più ricercate dai consumatori e costituiscono uno dei criteri più rilevanti nelle scelte d'acquisto dei prodotti nel settore alimentare.	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA E DEL PERCHE' E' RILEVANTE PER GENERALE CONSERVE	ASPETTI DEGLI STANDARD GRI COLLEGATI	PERIMETRO DEGLI IMPATTI*
Energia ed emissioni	Ridurre o contenere i consumi di energia e le emissioni in atmosfera è un elemento di riduzione dei costi e un fattore che caratterizza una produzione più sostenibile sebbene Generale Conserve non sia sottoposta a meccanismi di emission trading in quanto non appartenente ad uno dei settori più impattanti.	Energia Emissioni	Generale Conserve Generale Conserve
Rifiuti	La corretta gestione dei rifiuti, la minimizzazione e il riciclo e/o il riutilizzo hanno un impatto positivo sui costi e sulla reputazione dell'azienda e assicurano la licenza ad operare da parte delle istituzioni e autorità di controllo.	Scarichi e Rifiuti	Generale Conserve
Acqua	Gestire la risorsa acqua in maniera corretta e minimizzarne i consumi con pratiche di riduzione e riutilizzo nei processi produttivi ha un impatto positivo sulla sostenibilità della produzione, sui costi e sulla reputazione dell'azienda e assicura la licenza ad operare da parte delle istituzioni.	Acqua	Generale Conserve
Diritti umani e condizioni di lavoro nella catena di fornitura	L'opinione pubblica, i consumatori e gli stakeholder richiedono sempre più alle aziende uno sforzo per il presidio dei propri fornitori affinché rispettino i diritti umani.	Valutazione dei diritti umani Valutazione sociale dei fornitori Non discriminazione, lavoro minorile e lavoro forzato	Fornitori
Rispetto delle leggi	Il rispetto delle leggi anche nei paesi sviluppati è un fattore critico e che merita un adeguato livello di attenzione in quanto fondamentale per lo sviluppo di politiche e attività di sostenibilità.	Compliance ambientale Conformità socioeconomica Marketing ed etichettatura	Generale Conserve
Trasparenza in etichetta	Riportare informazioni sulla provenienza e sulle modalità di approvvigionamento e metodi di produzione sulle confezioni dei prodotti è importante perché testimonia l'impegno alla massima trasparenza dell'azienda verso i consumatori circa le caratteristiche dei prodotti ASDOMAR.	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR
Comunicazione di marketing corretta	Far conoscere nel dettaglio i valori aziendali e chiarire i concetti di sostenibilità evitando messaggi commerciali forvianti per i consumatori è da sempre un elemento distintivo dei prodotti ASDOMAR verso i consumatori.	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR

* Quando è indicato Generale Conserve gli impatti si riferiscono a tutta la produzione ittica dell'azienda inclusa quella destinata alle private label della grande distribuzione organizzata (GDO). Quando è indicato ASDOMAR il perimetro degli impatti è specificamente definito sui prodotti a marchio ASDOMAR.

GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI			
GRI 102: General Disclosure 2016	102-1 Nome dell'organizzazione	Lettera agli stakeholder	3
	102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	Il profilo di ASDOMAR - Generale Conserve	8
	102-3 Luogo in cui ha sede il quartier generale dell'organizzazione	Quarta di cover	
	102-4 Luogo in cui opera l'organizzazione	Come nasce questo Bilancio Il profilo di ASDOMAR - Generale Conserve	4, 8
	102-5 Assetto proprietario e forma legale	La Corporate Governance	58
	102-6 Mercati serviti	Il profilo di ASDOMAR - Generale Conserve	8
	102-7 Dimensione dell'organizzazione	Il profilo di ASDOMAR - Generale Conserve	8
	102-8 Informazioni su dipendenti e altri lavoratori	Dati del personale	62
	102-9 Catena di fornitura	La catena di fornitura dei nostri prodotti	14
		Lettera agli stakeholder	3
	102-10 Variazioni significative all'organizzazione e alla catena di fornitura	Il nostro contributo all'economia locale (Olbia)	22
		Lettera agli stakeholder	3
	102-11 Modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	I fattori distintivi della sostenibilità dei prodotti ASDOMAR	12
		Lettera agli stakeholder	3
	102-12 Iniziative esterne	Il sistema di gestione SA8000	61
		La certificazione Friend of the Sea	40
	102-13 Appartenenza ad associazioni	ANCIT, CENTROMARCA, IBC, Confindustria Olbia e Genova, RIAS, SSICA, ALCE, CIPNES, ASSALCO, Associazione dei Conservieri Portoghesi	
	102-14 Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale	Lettera agli stakeholder	3
102-15 Impatti, rischi e opportunità chiave	Lettera agli stakeholder	3	
102-16 Valori, i principi, standard e norme di comportamento	Lettera agli stakeholder	3	
	I fattori distintivi della sostenibilità dei prodotti ASDOMAR	12	
102-18 Struttura di governo dell'organizzazione	La Corporate Governance Non sono presenti comitati oltre al Consiglio di Amministrazione e al Collegio Sindacale di Generale Conserve S.p.A.	58	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI			
GRI 102: General Disclosure 2016	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	Mapa degli stakeholder: Modalità di coinvolgimento, Attività e Risposte dell'Azienda	56
	102-41 Accordi collettivi di contrattazione	In Italia, tutti i collaboratori sono coperti da Contratti Collettivi Nazionali dell'Industria Alimentare e in Portogallo dal Contratto dell'Industria delle Conserve di Pesce in Portogallo. Inoltre, è rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali	
	102-42 Identificazione e selezione degli stakeholder	L'azienda si confronta con i portatori di interesse sulla base dei principi di legittimità nella relazione, potere che questi hanno di influenzare gli obiettivi dell'azienda e sulla base dell'impatto sia positivi che negativi che il business e le decisioni di Generale Conserve hanno su di loro	
	102-43 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Mapa degli stakeholder: Modalità di coinvolgimento, Attività e Risposte dell'Azienda	56
	102-44 Argomenti chiave e criticità sollevate	Mapa degli stakeholder: Modalità di coinvolgimento, Attività e Risposte dell'Azienda Nel corso del 2016 non sono state sollevate criticità rilevanti da parte degli stakeholder con cui l'azienda si è relazionata	56
	102-45 Entità incluse nel bilancio di esercizio consolidato	Come nasce questo Bilancio	4
	102-46 Definizione dei contenuti de report e perimetro dei temi materiali	Come nasce questo Bilancio	4
	102-47 Elenco dei temi materiali	Come nasce questo Bilancio	4
	102-48 Modifiche alle informazioni inserite nei report precedenti	Come nasce questo Bilancio	4
	102-49 Cambiamenti nella rendicontazione	Come nasce questo Bilancio	4
	102-50 Periodo di rendicontazione	Come nasce questo Bilancio	4
	102-51 Data dell'ultimo rapporto	Come nasce questo Bilancio	4
	102-52 Periodicità di rendicontazione	Come nasce questo Bilancio	4
	102-53 Contatti e indirizzi utili per chiedere informazioni sul Bilancio	Come nasce questo Bilancio	4
	102-54 Dichiarazione del livello di applicazione dei GRI Standards	Come nasce questo Bilancio	4
	102-55 GRI Content Index	GRI content index	74
	102-56 Attestazione esterna	Relazione della Società di Revisione	84

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
ASPETTI DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE			
PRESENZA SUL MERCATO			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Lettera agli stakeholder	3
	103-3 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
GRI 202: Presenza sul mercato 2016	202-1 Rapporto tra lo stipendio standard dei neoassunti, suddiviso per genere e lo stipendio minimo locale nelle sedi operative più significative	La retribuzione dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal contratto collettivo nazionale dell'industria alimentare in Italia e dell'Associazione dei Conservieri Portoghesi	
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Lettera agli stakeholder	3
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 204: Pratiche di approvvigio- namento 2016	204-1 Percentuale di spesa concentrata su fornitori locali	Il nostro contributo all'economia locale (Olbia)	22
		Il nostro contributo all'economia locale (Vila do Conde)	26
GRI-G4: FOOD PROCESSING SECTOR DISCLOSURES 2014 (CATEGORY: ECONOMIC)			
Aspetto G4: Pratiche di approvvigio- namento 2014	FP1 Percentuale del volume d'acquisto da fornitori secondo la politica di approvvigionamento aziendale	La catena di fornitura dei nostri prodotti	14
	FP2 Percentuali del volume d'acquisto verificate secondo standard di produzione responsabile che siano credibili e internazionalmente riconosciuti, suddivise per standard	I nostri criteri per la sostenibilità della pesca	38

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
ASPETTI DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE			
ENERGIA			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda effettua un controllo e monitoraggio periodico sui consumi energetici valutando continuamente con il coinvolgimento del management soluzioni più economiche e sostenibili.	24,28
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	L'ambiente (Olbia) L'ambiente (Vila do Conde)	
GRI 302: Energia 2016	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	Dati ambientali	68
	302-3 Intensità energetica	Dati ambientali	68
ACQUA			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda effettua un controllo e monitoraggio periodico sui consumi idrici valutando continuamente con il coinvolgimento del management soluzioni più economiche e sostenibili.	24,28
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	L'ambiente (Olbia) L'ambiente (Vila do Conde)	
GRI 303: Acqua 2016	303-1 Prelievo totale di acqua per fonte	Dati ambientali	68
BIODIVERSITÀ			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Il nostro impegno per la pesca sostenibile	30
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 304: Biodiversità 2016	304-2 Impatto significativo dei prodotti sulla biodiversità		

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
EMISSIONI			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda effettua un controllo e monitoraggio periodico sulle emissioni odometriche ed atmosferiche. Gli stabilimenti sono sottoposti a valutazione dalle istituzioni locali nell'ambito del rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale. L'ambiente (Olbia) L'ambiente (Vila do Conde)	24, 28
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni totali dirette di gas a effetto serra (GHG)	Dati ambientali	68
	305-2 Emissioni totali indirette di gas a effetto serra (GHG)	Dati ambientali	68
	305-4 Intensità delle Emissioni di CO2	Dati ambientali	68
SCARICHI E RIFIUTI			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda gestisce i rifiuti secondo i requisiti di legge ed effettua continuamente con il coinvolgimento del management una valutazione di soluzioni più economiche e sostenibili per il riuso dei rifiuti secondo un approccio all'economia circolare. L'ambiente (Olbia) L'ambiente (Vila do Conde)	24, 28
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 306: Scarichi e Rifiuti 2016	306-1 Scarichi di acqua per qualità e destinazione, modalità di trattamento ed eventuale riciclo	Dati ambientali	68
	306-2 Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento		
	306-3 Numero di sversamenti e volume di perdite al suolo o in acqua per tipologia di liquido	Non si sono verificati sversamenti al suolo nel 2016.	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
COMPLIANCE AMBIENTALE			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e le sue componenti	L'azienda effettua un monitoraggio continuo delle leggi e dei regolamenti ambientali con il coinvolgimento del management e di consulenti esterni.	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 307: Compliance ambientale 2016	307-1 Non conformità a leggi o regolamenti ambientali	Non ci sono state sanzioni monetarie e non monetarie nel 2016. L'ambiente (Olbia) L'ambiente (Vila do Conde)	24, 28
OCCUPAZIONE			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	La nostra scelta di localizzare	18
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover del personale	Dati del personale	62
	401-2 Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, ma non per i lavoratori part-time e a termine	I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno sono riconosciuti anche ai lavoratori stagionali/interinali riproporzionati al periodo di lavoro.	
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda effettua un monitoraggio continuo di tutti gli aspetti legati alla sicurezza anche nell'ambito del mantenimento della certificazione SA8000. Tecnologia e tradizione per un prodotto di qualità superiore	20
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro 2016	403-2 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	62
	403-3 Lavoratori con alta incidenza o rischio di malattie legate al tipo di lavoro svolto	Non si segnalano mansioni con alta incidenza in relazione a malattie professionali. Nell'ultimo triennio è stata riconosciuto solo un caso in Italia e 4 in Portogallo	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
FORMAZIONE ED EDUCAZIONE			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda ha implementato un piano di formazione che rivede periodicamente per controllarne l'effettiva implementazione e apportare eventuali modifiche dettate in prevalenza da nuove esigenze di produzione e aggiornamenti in tema di sicurezza sul lavoro, compliance legislativa e food defence.	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 404: Formazione ed Educazione 2016	404-1 Numero di ore di formazione medie annuali per dipendente	Dati del personale	62
	404-2 Programmi per l'aggiornamento delle competenze e per l'assistenza alla transizione	Tecnologia e tradizione per un prodotto di qualità superiore	20
		Il nostro contributo all'economia locale Olbia	22
NON DISCRIMINAZIONE			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Il sistema di gestione SA8000	61
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		61
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Incidenti di discriminazione e azioni correttive intraprese	Codice etico ASDOMAR http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione SA8000 non sono emersi casi di discriminazione in azienda o presso i fornitori né si segnalano contenzioni in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale.	61

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
LAVORO MINORILE			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	La certificazione Friend of the Sea Il sistema di gestione SA8000	40, 61
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 408: Lavoro Minorile 2016	408-1 Attività dell'azienda o nella catena di fornitura con rischio significativo di utilizzo di lavoro minorile	Codice etico ASDOMAR http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione SA8000 e Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro minorile in azienda o presso i fornitori.	61
LAVORO FORZATO			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	La certificazione Friend of the Sea Il sistema di gestione SA8000	40, 61
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 409: Lavoro forzato 2016	409-1 Attività dell'azienda o nella catena di fornitura con rischio significativo di utilizzo di lavoro forzato	Codice etico ASDOMAR http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione SA8000 e Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro forzato in azienda o presso i fornitori.	61
VALUTAZIONE DEI DIRITTI UMANI			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	La certificazione Friend of the Sea Il sistema di gestione SA8000	40, 61
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 412: Valutazione dei diritti umani 2016	412-1 Numero e % di operazioni coperte da valutazione di impatto e monitoraggio dei diritti umani	La certificazione Friend of the Sea Il sistema di gestione SA8000	40 61

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Il sistema di gestione SA8000	61
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	La certificazione Friend of the Sea	40
GRI 414: Valutazione dei fornitori secondo criteri sociali 2016	414-1 Percentuale di nuovi fornitori analizzati secondo criteri sociali	I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nel loro iter di certificazione da Friend of the Sea. Il sistema di gestione SA8000	61
SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda effettua un monitoraggio continuo delle leggi e dei regolamenti ambientali con il coinvolgimento del management e di consulenti esterni.	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori 2016	416-1 Percentuale delle principali categorie di prodotti/servizi soggetti a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza	100% L'eccellenza nei controlli	50
	416-2 Numero totale (suddiviso per tipologia) di casi di non-conformità a leggi riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti	Non ci sono stati casi di non conformità ai regolamenti nel 2016	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA
GRI-G4: FOOD PROCESSING SECTOR DISCLOSURES 2014 (CATEGORY: SOCIAL _ SUB CATEGORY PRODUCT RESPONSIBILITY)			
Aspetto G4: Salute e Sicurezza dei consumatori 2014	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	100% Sicurezza alimentare	48
MARKETING ED ETICHETTATURA			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'informazione ai consumatori	46
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		46
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti informativi relativi a etichettatura e informazioni su prodotti e servizi		46
	417-2 Incidenti di non conformità a leggi o regolamenti riguardanti le informazioni e l'etichettatura di prodotti/servizi	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2016.	
	417-3 Incidenti di non conformità a leggi o regolamenti riguardanti la comunicazione di marketing	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2016.	
CONFORMITÀ SOCIOECONOMICA			
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	72-73
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda effettua un monitoraggio continuo delle leggi e dei regolamenti ambientali con il coinvolgimento del management e di consulenti esterni.	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione		
GRI 419: Conformità socioeconomica 2016	419-1 Non conformità a leggi o regolamenti dell'area socio-economica	Non ci sono state sanzioni monetarie e non monetarie nel 2016.	

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 del Gruppo Generale Conserve (di seguito il "Gruppo") per l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2016.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità agli standard "GRI Sustainability Reporting Standards" (2016) e al "Food Processing Sector Disclosures" (2014) entrambi definiti dal GRI - Global Reporting Initiative, indicati nel paragrafo "Come nasce questo Bilancio" 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 della società di revisione

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.

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità 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.

Tali procedure hanno riguardato il rispetto dello standard "GRI 101: Foundation" per la definizione del contenuto e della qualità del Bilancio di Sostenibilità e sono riepilogate 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 2016, sul quale abbiamo emesso la relazione ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 27 gennaio 2010, n. 39, in data 26 aprile 2017;
- 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 agli standard identificati 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 agli standard indicati 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 del Gruppo Generale Conserve al 31 dicembre 2016 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità agli standard "*GRI Sustainability Reporting Standards*" (2016) e al "*Food Processing Sector Disclosures*" (2014), entrambi definiti dal *GRI - Global Reporting Initiative*, come descritto nel paragrafo "Come nasce questo Bilancio" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Franco Amelio
Socio

Milano, 7 luglio 2017

Certificazioni:



Il laboratorio dello stabilimento di Olbia
è accreditato come III parte da ACCREDIA
www.accredia.it

Supporto metodologico
EY - Climate Change and Sustainability Services

Impaginazione grafica Frog adv



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