



La Qualità e il Rispetto.

BILANCIO di Sostenibilità 2021



Lettera

AGLI STAKEHOLDER

Cari lettori,

Siamo lieti di presentare il nostro decimo Bilancio di Sostenibilità, riferito all'esercizio 2021.

Il documento, presentato per il primo anno in corrispondenza al bilancio di esercizio, vuole comunicare a tutte le parti interessate l'impegno di Generale Conserve nell'ambito della Sostenibilità: un approccio che va a coprire tutti gli aspetti economici, sociali ed ambientali legati al nostro prodotto di qualità. Dall'approvvigionamento delle materie prime, alle modalità di produzione sempre più efficienti per merito dell'esperienza consolidata dei nostri collaboratori e degli sforzi per ottimizzare i processi, limitando al contempo gli sprechi e gli scarti.

L'impegno per comunicare in modo trasparente i nostri sforzi per una produzione sostenibile lungo tutta la catena del valore è stato riconosciuto quest'anno anche con l'ottenimento del rating Gold di EcoVadis, con cui Generale Conserve si è attestata tra il 5% delle aziende più virtuose del settore.

L'Azienda è stata vicina a tutti i suoi collaboratori con il perdurare della pandemia, confermando e rafforzando le misure adottate nel 2020 per contrastare la diffusione del Covid-19, che ci hanno permesso di continuare ad operare in sicurezza: orari di entrata e di uscita scaglionati, fornitura giornaliera di dispositivi di protezione, costante sanificazione dei locali sono solo alcuni esempi di provvedimenti messi in atto che ci hanno permesso di lavorare in un ambiente sicuro e protetto. La situazione socioeconomica ha portato ulteriormente sotto pressione l'intero settore ittico, tra nuove restrizioni, divieti di spostamento e difficoltà nell'approvvigionarsi di materie prime. Nonostante ciò, grazie all'impegno delle nostre persone e alla collaborazione di tutti gli stakeholder, siamo riusciti a conseguire un risultato storico con la marca ASDOMAR che ha raggiunto la seconda quota in valore del mercato del tonno e ha registrato un consolidamento dei volumi di produzione e di vendita, grazie al quale potremo continuare ad investire nella qualità dei nostri prodotti, nella sicurezza per le nostre persone, nell'ampliamento della nostra capacità produttiva e nell'innovazione.

Il mondo in cui viviamo è in continua evoluzione e crea nuove opportunità e sfide per tutti i settori e i business.

Noi accogliamo questi cambiamenti, puntando sull'innovazione e sul miglioramento costante anche tramite progetti di Industria 4.0 che nell'anno appena trascorso hanno determinato l'introduzione di nuovi macchinari di produzione, di misurazione e di stoccaggio per efficientare molti dei nostri processi ed aumentare la nostra competitività sul mercato.

Crediamo in un'innovazione virtuosa e nel valore dell'integrazione della sostenibilità nel nostro business, e con questo spirito, a partire da quest'anno, partecipiamo ad un ambizioso progetto Europeo per l'economia circolare, "EcoFISHent", che ha l'obiettivo di valorizzare e dare nuova vita agli scarti di materia prima ittica con la loro trasformazione in sostanze bioattive ad alto valore aggiunto da impiegare a beneficio di tutta la filiera in altri settori come quello nutraceutico e cosmetico.

Il motore del nostro successo è rappresentato dai nostri collaboratori che hanno saputo raccogliere le sfide che si sono presentate durante quest'ultimo anno e grazie alle loro capacità hanno permesso di conciliare la tradizione e l'innovazione nei processi produttivi gestendo al meglio nuove tecnologie.

All'interno del bilancio troverete tutti questi argomenti, presentati in modo puntuale e trasparente, attraverso i fatti ed i numeri che hanno caratterizzato il 2021 di Generale Conserve.

Buona lettura.

Giovanni Battista Valsecchi
Direttore Generale



Lettera agli Stakeholder _____ pag 3



Il business di Generale Conserve

I	L'identità di Generale Conserve	pag 8
II	I numeri dell'Azienda	pag 10
III	Strategia e modello di business	pag 12
IV	Modello di Governance	pag 18
V	Il dialogo con gli stakeholder	pag 20

1

Il cuore della nostra identità: le persone

1.1	La nostra squadra	pag 24
1.2	Ci prendiamo cura delle persone	pag 26

2

La qualità distintiva dei nostri prodotti: tradizione e innovazione

2.1	La scelta di localizzare all'origine della qualità	pag 34
2.2	L'artigianalità che ci distingue	pag 36
2.3	Il processo produttivo: la chiave della qualità	pag 38
2.4	Oltre la tradizione: i progetti di economia circolare	pag 40

3

I nostri valori estesi lungo la catena del valore: il rispetto del mare e dell'ambiente

3.1	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	pag 44
3.2	La sostenibilità estesa a tutti i fornitori	pag 52
3.3	Sostenibilità dei processi produttivi	pag 54
3.4	Il packaging	pag 58

4

Una professionalità in continua evoluzione: innovazione e automazione dei processi produttivi

4.1	Industria 4.0 digitalizzazione e automazione dei processi produttivi	pag 62
-----	--	--------

5

I principi di Generale Conserve estesi a tutti gli stakeholder: qualità e sicurezza

5.1	Sicurezza alimentare dei prodotti	pag 70
5.2	Salute e nutrizione	pag 76
5.3	L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita	pag 78
5.4	Per la comunità: supporto e sostegno	pag 82
5.5	Comunicare la sostenibilità	pag 84

6

La creazione di valore condiviso

6.1	I risultati economici	pag 92
6.2	Il valore aggiunto generato e distribuito	pag 94
6.3	Il contributo all'economia locale	pag 96



Appendice

	Nota metodologica	pag 102
	Gli stakeholder modalità di coinvolgimento	pag 103
	I numeri	pag 104
	Analisi di materialità	pag 130
	Matrice di Materialità	pag 131
	I temi materiali per l'Azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI standards	pag 132
	Temi materiali e SDGs	pag 134
	Indice dei contenuti GRI	pag 140
	Relazione della società di revisione	pag 163

L'EMERGENZA COVID-19

durante il 2021

La persistenza della situazione di emergenza data da Covid-19 ha richiesto a livello globale uno sforzo per adottare soluzioni in grado di tutelare la salute e la sicurezza delle persone. Generale Conserve, oltre a confermare le principali misure implementate nell'anno precedente, ha introdotto nuovi accorgimenti in modo da continuare a garantire lo svolgimento delle attività aziendali mitigando i rischi legati alla pandemia

LO SCENARIO

L'emergenza iniziata nel 2020, dovuta al diffondersi del virus Covid-19, è perdurata anche nel 2021, una condizione senza precedenti che è diventata la nuova realtà e con la quale le aziende si sono dovute confrontare per continuare ad operare in sicurezza. Generale Conserve, anche nel 2021, non ha registrato giorni di chiusura dovuti alla pandemia, e ha continuato a svolgere un ruolo attivo nell'applicazione di tutte le normative di igiene e prevenzione per garantire un ambiente di lavoro sicuro, confermando e irrobustendo le misure di sicurezza precedentemente implementate.

LA STRATEGIA VINCENTE: FLESSIBILITÀ E LAVORO IN SICUREZZA

Reattività e capacità di trovare soluzioni innovative e tempestive, reinterpretando e rispondendo alle esigenze dei clienti: sono queste alcune delle leve chiave che hanno consentito a Generale Conserve di fronteggiare, con successo, la situazione di crisi nazionale. Questo risultato è stato possibile grazie alla costanza con cui gli interventi messi in campo nell'anno precedente sono stati confermati e migliorati, per adeguarsi alle norme vigenti e continuare a garantire la massima sicurezza dei suoi dipendenti.

La forte flessibilità dell'Azienda ha consentito anche quest'anno di intercettare repentinamente le necessità e le possibilità di azione in un contesto mutevole, aumentando la capacità produttiva tramite investimenti sui macchinari e l'incremento delle assunzioni, in risposta all'aumento di domanda crescente.

Anche quando molti settori rallentavano, con il progressivo ritorno alla normalità e la maggiore consapevolezza degli scenari futuri da parte dei consumatori, Generale Conserve si è impegnata a mantenere una forza lavoro importante nell'anno 2021, facendo leva sul personale già formato nell'anno precedente e quindi riuscendo a distinguersi e a portare beneficio non solo ai propri dipendenti ma a tutto il territorio. Tutto ciò unito all'esigenza di tutelare la sicurezza negli stabilimenti produttivi, sia ad Olbia sia in Portogallo.

In questa fase è stata cruciale l'efficacia nel mantenere e rafforzare i cambiamenti strutturali e organizzativi, anche tramite contatti molto proficui con le istituzioni Sanitarie Locali, la formazione specifica rivolta ai collaboratori per ricordare le misure di sicurezza e come metterle in pratica. Dispositivi di protezione, sanificazioni aggiuntive, riorganizzazione dei turni di lavoro e in mensa, comunicazioni diffuse e centralizzate sono solo alcuni degli esempi delle azioni che Generale Conserve ha attuato per affrontare i rischi, adattandosi prontamente alle norme ed ai decreti emanati dalle autorità nazionali nel corso dell'anno.

L'Azienda ha saputo adattarsi rapidamente e fronteggiare con successo la situazione pandemica e la progressiva stabilizzazione del contesto socio-economico, confermando a tutti gli stakeholder di essere una realtà solida dove le persone si impegnano, resistono e lavorano in squadra.

LE MISURE DI PROTEZIONE

contro il Covid-19

STABILIMENTO DI OLBIA

- ✓ Upgrade dei dispositivi di protezione individuale con la fornitura giornaliera di mascherine protettive di tipo FFP2
- ✓ Dotazione di termo scanner per misurare la temperatura dei lavoratori all'ingresso
- ✓ Installazione di separatori in plexiglass nella zona produttiva per garantire il movimento rispettando il distanziamento
- ✓ Costante sanificazione degli interni ed esterni
- ✓ Orari di ingresso differenziati, in modo da evitare concentrazioni di lavoratori anche negli spazi comuni (es. spogliatoi)
- ✓ Organizzazione di 8 orari di lavoro differenti e 2 turni di lavoro separati
- ✓ Riorganizzazione degli spogliatoi per garantire il distanziamento e affitto di nuovi spazi

SEDE DI GENOVA

- ✓ Sistema di tracciatura sia per interni, sia per esterni
- ✓ Sanificazioni aggiuntive
- ✓ Installazione di depuratori dell'aria
- ✓ Contingentamento degli ingressi nell'area ristoro, sale riunioni e parti comuni
- ✓ Fornitura giornaliera di dispositivi di protezione individuale (mascherine FFP2)
- ✓ Smart working per attività svolgibili da remoto
- ✓ Redazione e applicazione di protocolli Covid
- ✓ Polizza assicurativa Covid
- ✓ Possibilità di accedere alle strutture solo se in possesso di Green Pass, sia per dipendenti, sia per esterni



- ✓ Modifica degli spazi e delle turnazioni in mensa
- ✓ Installazione di purificatori dell'aria
- ✓ Rotazione di video messaggi e cartellonistica informativi nelle aree sociali
- ✓ Redazione e applicazione di protocolli Covid
- ✓ Polizza assicurativa Covid
- ✓ Possibilità di accedere alle strutture solo se in possesso di Green Pass, sia per dipendenti sia per esterni
- ✓ Servizi igienici separati per i visitatori dello stabilimento

STABILIMENTO DI VILA DO CONDE

- ✓ Collocazione di barriere fisiche per proteggere i collaboratori sulla linea di produzione
- ✓ Distribuzione di dispositivi di protezione individuale
- ✓ Disinfezioni frequenti degli spazi effettuati da una ditta esterna certificata
- ✓ Installazione di purificatori dell'aria
- ✓ Dotazione di termo scanner all'ingresso per misurare la temperatura
- ✓ Redazione e applicazione di protocolli Covid
- ✓ Rotazione di video messaggi e cartellonistica informativi nelle aree sociali



La Qualità e il Rispetto.

il Business

DI GENERALE CONSERVE

- I** L'IDENTITÀ DI GENERALE CONSERVE
- II** I NUMERI DELL'AZIENDA
- III** STRATEGIA E MODELLO DI BUSINESS
- IV** MODELLO DI GOVERNANCE
- V** IL DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER

I L'identità DI GENERALE CONSERVE

Nata sul finire degli anni '80 come società di distribuzione, nell'arco di qualche decennio Generale Conserve è passata da essere una piccola realtà che nel 2001 fatturava 20 milioni di euro ad una società di produzione, oltre che di commercializzazione, che oggi conta 684 collaboratori¹.

È presente sul mercato con **ASDOMAR, marca premium leader** nella qualità di tonno, sgombrò e salmone i cui prodotti sono consumati da oltre 5,3 milioni di famiglie².



L'azienda è, inoltre, **co-leader nella produzione di Private Label**. Entrambi i business in cui opera, il marchio ASDOMAR e la produzione di Private Label, contribuiscono al raggiungimento della **seconda posizione nel mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche**.

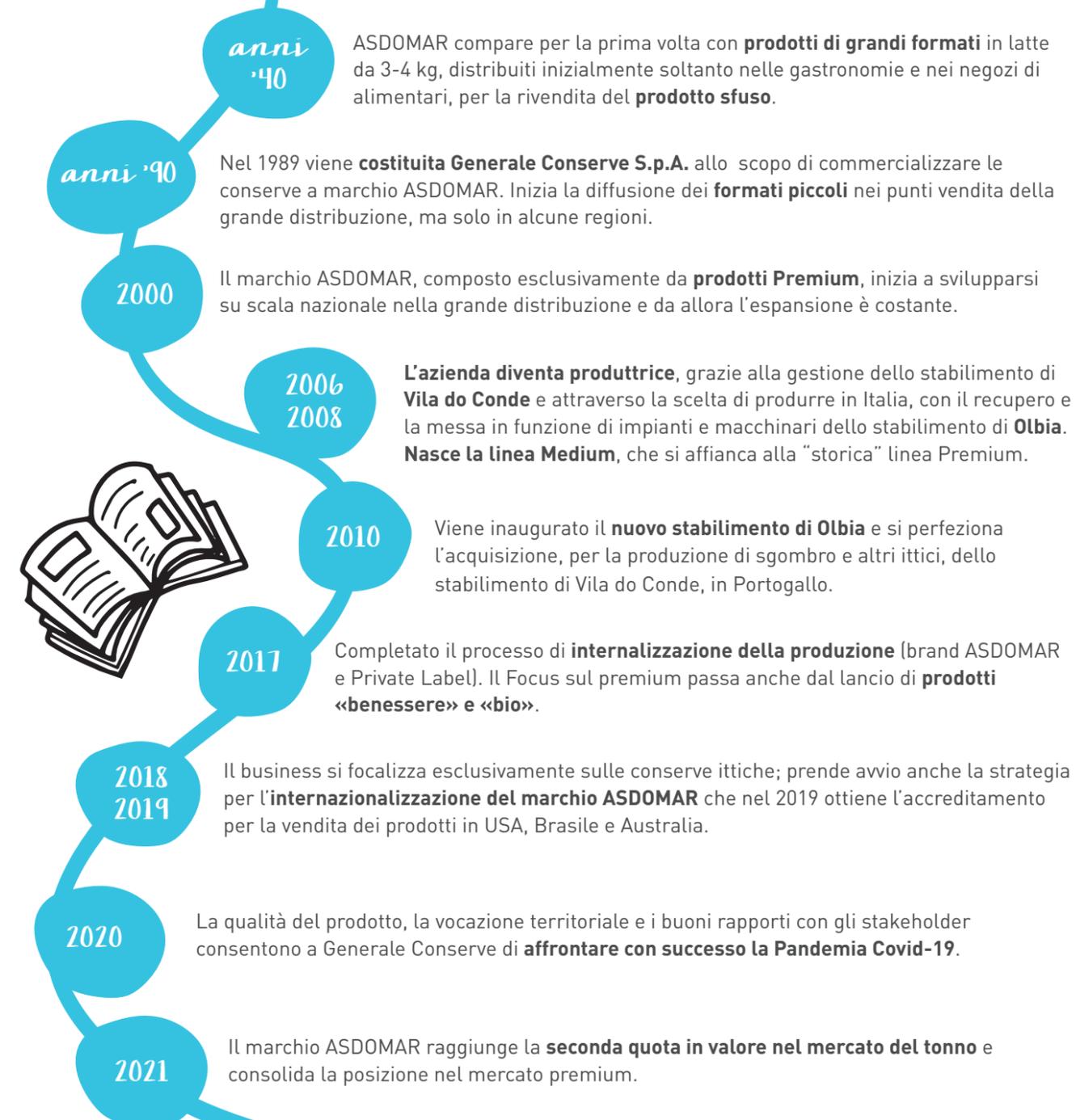
In oltre quarant'anni di attività, l'azienda si è affermata sul mercato come modello di riferimento in termini di **qualità, innovazione e sostenibilità**, offrendo al consumatore un prodotto di pregio, realizzato attraverso la selezione accurata delle materie prime nel rispetto della sostenibilità della pesca, e caratterizzato dal connubio fra tradizione artigianale e innovazione tecnologica.

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 23 dipendenti della sede centrale di Genova, e i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali, e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.
2- Fonte dati: GfK - Report Annuale Progressivo DIC21



La Qualità e il Rispetto.

LE TAPPE STRATEGICHE della storia DI GENERALE CONSERVE



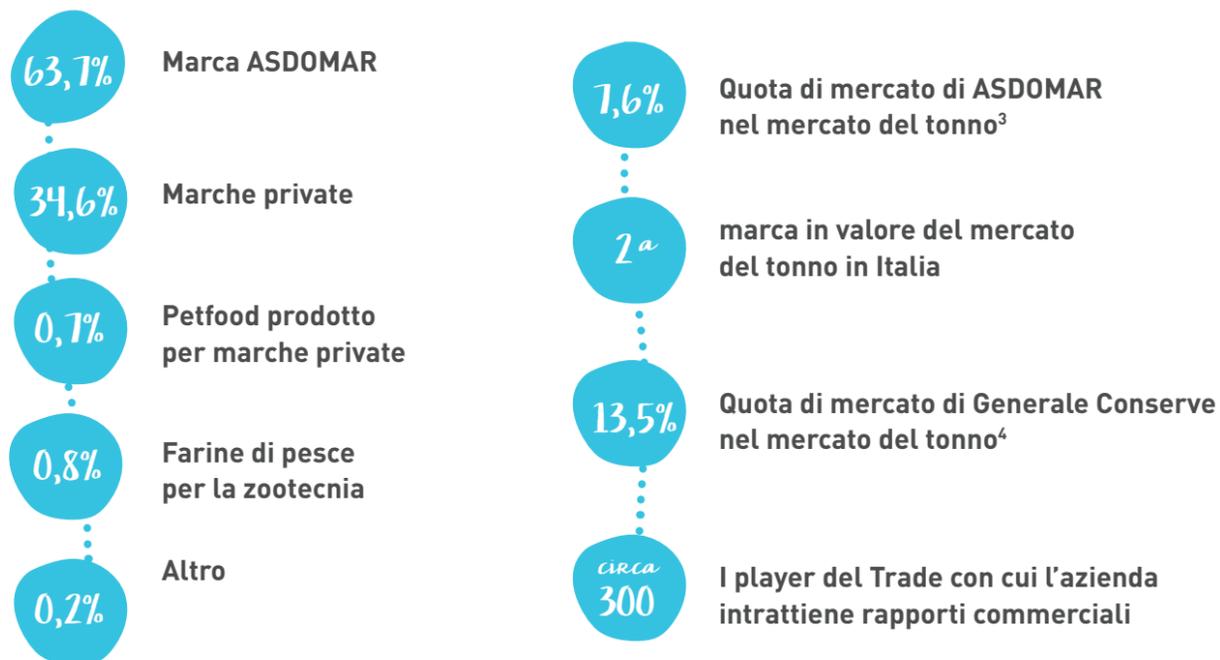
II I numeri DELL'AZIENDA

684
COLLABORATORI¹



2
STABILIMENTI
Olbia e Vila do Conde

Oltre **166 milioni di euro** di fatturato²



1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 22 dipendenti della sede centrale di Genova e i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.

2- Fatturato al lordo delle rettifiche di prezzo per sconti, premi e servizi commerciali resi dalla GDO.
3- Fonte dati IRI TOTALE ITALIA I+S+LS ANNO 2021. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio - marchio ASDOMAR.
4- Fonte dati: IRI TOTALE ITALIA I+S+LS ANNO 2021. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio - Include il marchio ASDOMAR e i prodotti per le Private Label.
5- Fonte dati: GFK - Report Annuale Progressivo DIC21.

III Strategia E MODELLO DI BUSINESS

LA QUALITÀ E IL RISPETTO

L'offerta di prodotti di altissima qualità, sostenibili e in linea con i trend emergenti rappresenta la principale linea strategica perseguita da Generale Conserve.

In un contesto sempre più complesso caratterizzato da sfide globali che interessano tutti i settori di attività quali la crescente popolazione mondiale, la scarsità di risorse e l'aumento della temperatura globale, **Generale Conserve promuove un modello di business che integra qualità, innovazione, sostenibilità e circolarità come pilastri per lo sviluppo delle proprie attività, al fine di garantire una crescita nel tempo a favore dei propri stakeholder.**

Attraverso il Bilancio di Sostenibilità 2021, Generale Conserve si propone di condividere una visione di insieme della propria strategia, del modello operativo e di governance e dei risultati conseguiti, e di fornire una chiave di lettura della capacità dell'Azienda di creare un valore sostenibile e condiviso, anche alla luce delle sfide poste dalla pandemia Covid-19.

Tale capacità deriva dalle interdipendenze e dalla gestione integrata degli aspetti rilevanti di carattere economico-finanziario, produttivo, intellettuale, umano, ambientale e dal contesto sociale e di relazioni all'interno del quale l'Azienda opera e sul quale ha investito nel corso degli anni.

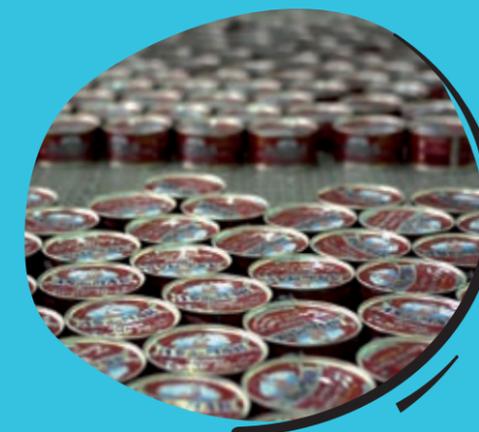
L'approccio strategico alla creazione di un valore sostenibile e condiviso - che possa quindi durare nel tempo - è stata declinata da Generale Conserve nella capacità di individuare e rispondere alle nuove esigenze e aspettative degli stakeholder, con l'obiettivo di generare un **impatto positivo non soltanto a livello economico, ma anche ambientale e sociale** nel breve, medio e lungo periodo.

FOCUS: i Trend

1

TRADIZIONE E INNOVAZIONE NELLA FILIERA ITTICA

I cambiamenti climatici e demografici in atto stanno determinando e determineranno significative **evoluzioni delle abitudini alimentari**. Ciò rappresenta una sfida anche per la filiera dell'industria ittica.



2

SALVAGUARDIA E TUTELA¹

Con il **Green Deal**, le istituzioni europee hanno mostrato un interesse concreto per l'applicazione della sostenibilità anche nel settore ittico, finanziando progetti per l'**economia circolare** e iniziative lungo la filiera ittica.



3

GUSTO E SALUTE²

Tradizione e risparmio, ma anche tanta consapevolezza ambientale nel piatto degli italiani. Il rinnovato rapporto degli italiani con il cibo disegna una nuova mappa delle identità e delle culture alimentari del Paese. Se la dieta mediterranea è ancora il riferimento culturale dominante, in quell'alveo convergono e si ricompongono sistemi valoriali e preferenze di consumo differenti. Biologico, gourmet, iperproteico, etc... Ma è la **sostenibilità unita all'attenzione al clima** la cultura alimentare emergente.



1- Consultazione sulle possibilità di pesca per il 2022 (europa.eu). Verso una pesca più sostenibile nell'UE: situazione attuale e orientamenti per il 2021.
2- Rapporto Coop 2021

Input DI CAPITALE

CAPITALE FINANZIARIO

- Risorse finanziarie
- Investimenti

CAPITALE PRODUTTIVO

- Stabilimenti, macchinari, impianti e attrezzature

CAPITALE UMANO

- Le persone
- Investimenti in salute e sicurezza

CAPITALE INTELLETTUALE

- Know-how del management e dei dipendenti
- Processi distintivi

CAPITALE NATURALE

- Energia
- Acqua
- Biodiversità marina
- Materia prima

CAPITALE RELAZIONALE

- Coinvolgimento degli stakeholder chiave
- Network di partner della filiera
- Acquisti da fornitori locali

I NOSTRI INPUT MATERIA PRIMA ITTICA

- **1.872 ton*** Tonnetto Striato
- **11.646 ton** Tonno a Pinne Gialle
- **4.978 ton** Sgombro
- **688 ton** Salmone

Business MODEL

Le attività di business

I NOSTRI OUTPUT PRODOTTI ITTICI

- **92,1 mil**** Scatolette di Tonno
- **13,1 mil** Vasetti di Tonno
- **9,2 mil** Scatolette di Sgombro
- **2,1 mil** Vasetti di Sgombro
- **4,7 mil** Scatolette di Salmone
- **1,5 mil** Tubetti di paté spalmabile al Salmone
- **2 mil** Tubetti di paté spalmabile al Tonno

Valore CREATO

VALORE FINANZIARIO

- Valore economico generato e distribuito

VALORE PRODUTTIVO

- Flessibilità ed efficienza della produzione
- Prodotti che soddisfano le esigenze dei consumatori

VALORE UMANO

- Tutela dei dipendenti
- Soddisfazione dei dipendenti
- Creazione di posti di lavoro

VALORE INTELLETTUALE

- Qualità dei prodotti
- Sviluppo e consolidamento di competenze distintive

VALORE NATURALE

- Tutela della risorsa ittica
- Minimizzazione degli impatti ambientali delle attività produttive

VALORE SOCIALE

- Sviluppo del network
- Consolidamento di rapporti collaborativi e di fiducia con i nostri stakeholder (fornitori, GDO e associazioni di categoria, consumatori)

Temi MATERIALI

- Supporto all'economia locale

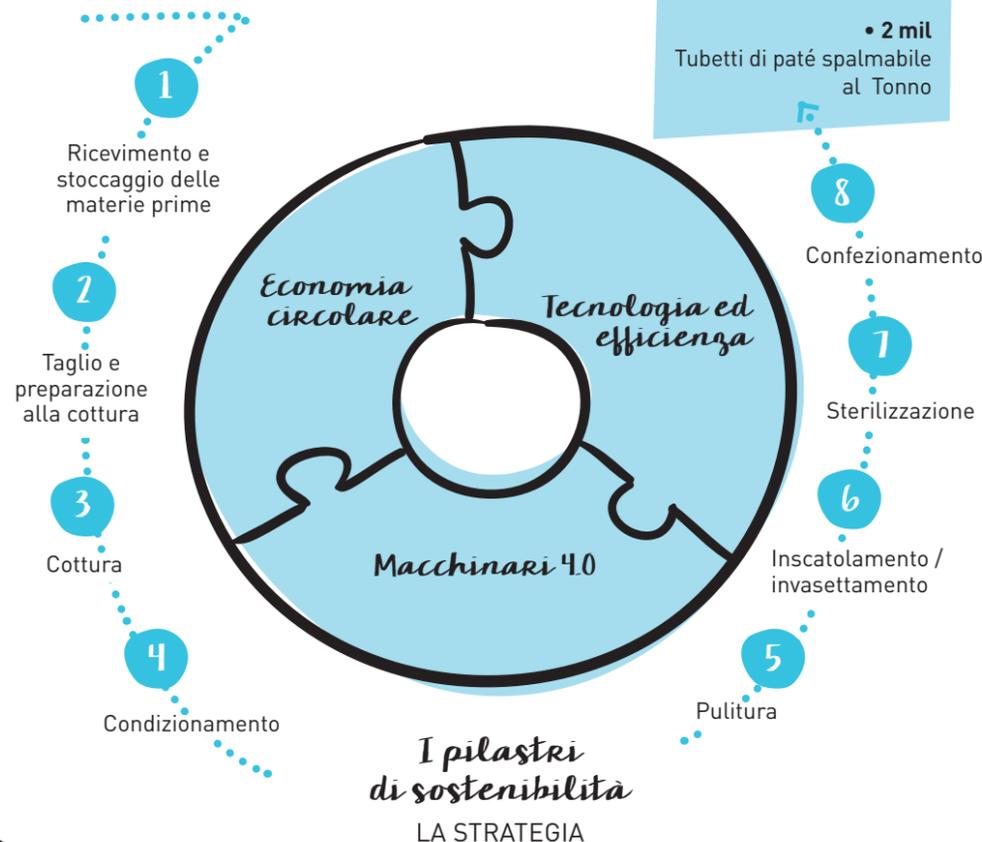
- Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare

- Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura
- Salute e sicurezza dei lavoratori

- Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare
- Etichettatura dei prodotti e tracciabilità

- Pesca sostenibile, acquacoltura sostenibile
- Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino
- Energia, Rifiuti, Packaging sostenibile

- Legalità della pesca
- Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile
- Supporto all'economia locale



*ton = tonnellate **mil = milioni

La creazione del valore e le interconnessioni che ne sono alla base:

il fulcro dell'organizzazione è costituito dal modello di business che, sulla base della strategia aziendale e dei pilastri di sostenibilità, fa leva su capitali di input (finanziario, produttivo, intellettuale, umano, relazionale, naturale) e accresce il valore dell'Azienda.

RATING DI SOSTENIBILITÀ

La volontà di **comunicare** sempre meglio i propri sforzi in ambito sostenibile, **confrontandosi** con le aziende internazionali e individuando eventuali **aree di miglioramento**, ha portato Generale Conserve a sottoporsi alla valutazione volontaria EcoVadis.

Si tratta di un rating basato su un'analisi indipendente, accurata e affidabile della sostenibilità dell'azienda. Il suo scopo è di riunire e tradurre quantitativamente l'insieme di politiche, azioni e comunicazioni dell'azienda riguardo alla sostenibilità, in modo da valutarne la performance, anche rispetto alle specificità del settore, e facilitarne la comunicazione verso gli stakeholder esterni.



Generale Conserve ha ottenuto il **"rating gold"** come riconoscimento dei risultati ottenuti nella sostenibilità nel settore Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi.

Infatti, **con un punteggio di 68/100 è rientrata nel 5% delle migliori aziende** valutate da EcoVadis nel suo settore, con una performance di sostenibilità classificata come avanzata sia nella parte relativa all'ambiente che in quella dedicata alle pratiche lavorative e i diritti umani.

AGENDA 2030

Il 25 settembre 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato l'**Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile** nella quale si delineano le direttrici delle attività per i successivi 15 anni. I **17 Sustainable Development Goals (SDGs)** che compongono l'Agenda 2030 fanno riferimento a diversi domini dello sviluppo relativi a tematiche di ordine ambientale, sociale, economico ed istituzionale, delineando un piano

d'azione globale per poter proseguire nello sviluppo economico e sociale, che assicuri il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere il soddisfacimento di quelle future. I fattori distintivi di Generale Conserve riprendono elementi di fondamentale importanza per lo sviluppo sostenibile, collegati agli SDG's contribuendo al loro raggiungimento.



I PILASTRI DI sostenibilità

PRODOTTI SICURI CONTROLLATI E VERIFICATI



Tutte le lavorazioni sono effettuate in accordo al sistema di gestione per la **sicurezza alimentare** implementato da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, certificato secondo gli standard internazionali: **IFS** (International Food Standard) e **BRC** (British Retail Consortium). I siti produttivi operano secondo le procedure **HACCP** (Hazard Analysis And Critical Control Points). Lo stabilimento di Olbia ha il suo Laboratorio interno accreditato come terza parte da Accredia e, dopo aver superato i rigidi controlli previsti, ha ottenuto la **certificazione Kosher**. I prodotti sono stati accreditati presso La Food and Drug Administration Statunitense e il Ministero competente in Brasile.

BENESSERE E SANA ALIMENTAZIONE



La **Nuova Linea Benessere** e i **formati più contenuti** soddisfano i nuovi stili di vita **"zero spreco"** e utilizzo di ingredienti pregiati che si vanno affermando tra i consumatori. I prodotti ASDOMAR sono ricchi di nutrienti 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.

IL TERRITORIO



Aver recuperato e mantenuto la lavorazione e la produzione del tonno a pinne gialle in Italia e dello sgombro e del tonnetto striato in Portogallo, contribuisce a **sostenere l'occupazione e l'indotto 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, in aree considerate 'deprese' a livello occupazionale.

PESCA SOSTENIBILE



ASDOMAR utilizza **solo materia prima ittica certificata come sostenibile**. Ha scelto lo schema di certificazione **Friend of the Sea**, che verifica la sostenibilità della materia prima e della catena di custodia secondo rigidi criteri di pesca sostenibile e responsabilità sociale www.friendofthesea.org

LA TRASPARENZA



ASDOMAR assicura la **massima tracciabilità del tonno, sgombro e salmone** utilizzati per i propri prodotti, permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto. Sulle confezioni di tonno sono già indicati, specie, luogo di pesca e metodo di pesca.

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. Generale Conserve 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 cibi umidi per animali (petfood), così come in Portogallo dove gli scarti vengono gestiti da una società esterna specializzata.

RISPETTO DEL LAVORO



Lavoriamo per garantire ai nostri **dipendenti** un ambiente di lavoro soddisfacente.

IV MODELLO DI governance

Al **Consiglio di Amministrazione** è affidata la gestione strategica di Generale Conserve. Tale organo è composto da membri con ruoli esecutivi, che rispecchiano le prime linee dell'organizzazione.

Per l'Azienda è fondamentale che i membri del Consiglio di Amministrazione abbiano conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza dell'azienda. Il **collegio sindacale** è l'organo di controllo e vigila sull'osservanza della legge e dello statuto.

La Società si impegna a fornire ai soci le informazioni accurate, veritiere e tempestive e a garantire le migliori condizioni per la loro partecipazione alle decisioni societarie, nel pieno rispetto della normativa vigente e dello statuto.

Il **Codice Etico** e le **politiche aziendali** rappresentano un pilastro del sistema di Corporate Governance di Generale Conserve e regolano le decisioni e il modo di operare dell'Azienda, collaboratori e fornitori.

IL CODICE ETICO DI GENERALE CONSERVE

Il Codice Etico rappresenta e trasmette l'insieme dei valori e i principi di comportamento che l'azienda riconosce, condivide, promuove e segue nella gestione delle proprie attività aziendali e nei rapporti con tutti coloro che con essa interagiscono.

Il Codice Etico di Generale Conserve rappresenta lo strumento per comunicare i valori quali legalità, lealtà, correttezza e rispetto reciproco, e include i principi generali e specifici di comportamento secondo i quali l'Azienda richiede ai propri dipendenti e collaboratori, nonché fornitori e tutti i soggetti che svolgono attività in nome e per conto dell'Azienda, di agire.

Il rispetto del Codice Etico è richiamato anche nei contratti commerciali con gli stakeholder in modo da condividere ufficialmente i principi lungo tutta la catena del valore. Il Codice Etico è stato rivisto nei primi mesi del 2022 per includervi anche una specifica procedura per la segnalazione e presa in carico delle violazioni e una per gestire le transazioni sensibili.



COLLEGIO SINDACALE AL 31 DICEMBRE 2021

NOME E COGNOME	CARICA	ETÀ
PAOLO FASCE	PRESIDENTE	> 50
ELIO GIACOMO CASTALDINI	SINDACO EFFETTIVO	> 50
ENRICO PEZZINI	SINDACO EFFETTIVO	30-50
MONICA LOPEZ Y ROYO	SINDACO SUPPLENTE	30-50

COLLEGIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2021

NOME E COGNOME	CARICA	AMMINISTRATORE ESECUTIVO	AMMINISTRATORE INDIPENDENTE	ETÀ
ADOLFO VALSECCHI	AMM. DELEGATO E PRESIDENTE	X		> 50
RUGGERO BOGONI	CONSIGLIERE	X		> 50
GIOVANNI BATTISTA VALSECCHI	CONSIGLIERE	X		30-50

V IL DIALOGO CON GLI stakeholder

Il dialogo con gli stakeholder è fondamentale per Generale Conserve che, a tal fine, si impegna per rendere la comunicazione il più possibile continuativa e bidirezionale, con l'obiettivo di **cogliere nuovi trend, esigenze e aspettative dei propri interlocutori**, così da farvi fronte in maniera tempestiva e assicurare la soddisfazione dei principali portatori di interesse.

Con l'obiettivo di creare e mantenere **relazioni collaborative e di fiducia**, l'azienda mette in atto una **comunicazione proattiva e multicanale**, portando avanti attività di ascolto, dialogo e comunicazione attraverso diversi strumenti: dagli eventi e incontri dedicati alla comunicazione, all'interazione attraverso i canali Internet (sito web, intranet, social media, pagine dedicate alla comunicazione).



1- A partire dall'anno di rendicontazione 2021 è stato inserito lo stakeholder Associazioni internazionali e Regional fisheries management organizations che rappresenta un osservatorio importante sul tema della conservazione degli stock ittici.

Capitolo

1



IL CUORE DELLA NOSTRA IDENTITÀ:

le Persone

- 1.1** LA NOSTRA SQUADRA
- 1.2** CI PRENDIAMO CURA DELLE PERSONE

1.1 LA NOSTRA squadra

Dietro la qualità dei nostri prodotti ci sono le mani e l'attenzione dei lavoratori che, con la loro esperienza, danno valore ai prodotti che arrivano sulla tavola di milioni di famiglie. Il perdurare della pandemia Covid-19 e tutti gli eventi ad essa correlati, hanno dimostrato l'importanza del lavoro di squadra, delle nostre Persone e del loro prezioso contributo.

Una squadra composta da segantini, cuochi, pulitrici, tecnici di laboratorio e molti altri preserva l'antica arte di lavorare il pesce e la combina alle nuove tecnologie in un'ottica di continua evoluzione verso una qualità e un'attenzione al prodotto sempre maggiore.

Le persone sono il fulcro della crescita e della strategia aziendale, e rappresentano contemporaneamente l'input che consente di accrescere, anno dopo anno, il valore degli altri Capitali.

Per questo motivo Generale Conserve si impegna per garantire che i propri collaboratori operino in un ambiente di lavoro stimolante e positivo in cui il dialogo e la diffusione delle competenze siano una costante irrinunciabile.

La reciproca fiducia e il clima collaborativo che l'Azienda è riuscita ad instaurare con le persone nel tempo è andata a rinforzarsi ulteriormente nel 2021, grazie alla capacità di Generale Conserve e di tutto il team di comprendere e capire le necessità del particolare momento. Le ulteriori misure di sicurezza contro il Covid-19, implementate nel corso dell'anno, hanno permesso di evitare giorni di fermo produttivo o distributivo; questo è stato possibile grazie alla dedizione delle nostre persone e della loro fiducia nei confronti dell'Azienda e nei confronti dell'efficacia delle misure adottate.



	N° MEDIO COLLABORATORI 2021 ¹	DONNE	UOMINI
ITALIA	274	165	109
PORTOGALLO	410	370	40
TOT	684	535	149

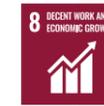
LE DONNE RICOPRONO
più del 50%
DEI RUOLI MANAGERIALI

oltre **60%**
QUADRI
sono donne²

38%
DIRIGENTI
sono donne²



1-Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 22 dipendenti della sede centrale di Genova e i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del gruppo. Nel dato non sono conteggiati gli Apprendisti.
2- Dato al 31.12.2021



CAPITALE
RELAZIONALE



CAPITALE
UMANO

1.2 CI PRENDIAMO CURA DELLE persone

La competitività e la sostenibilità di un'Azienda sono strettamente collegate alla valorizzazione del capitale umano e al benessere delle persone. Forti di questa consapevolezza, tuteliamo la salute e sicurezza, promuoviamo l'equilibrio fra vita professionale e privata e la formazione sul luogo di lavoro.

TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Generale Conserve considera di cruciale importanza la **salute e la sicurezza dei propri collaboratori**. A tal fine l'Azienda ha implementato un **sistema di gestione** ispirato ai migliori standard internazionali.

Negli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, si è dotata 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.

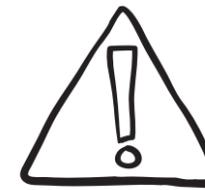
Fin dall'inizio della pandemia da **Covid-19**, l'Azienda ha messo in campo tutte le misure possibili per minimizzare il rischio di contagi all'interno dello stabilimento. Al fine di identificare in modo accurato i rischi e i pericoli legati all'attività lavorativa, sono condotte analisi periodiche e vengono coinvolti direttamente organizzazioni sindacali e collaboratori.

Per l'identificazione e la mitigazione dei rischi sul lavoro, l'Azienda ha messo a disposizione dei propri collaboratori una **cassetta postale**, accessibile a tutto il personale, per la segnalazione anonima di eventuali situazioni pericolose.

Inoltre, svolge delle **One Point Lessons**, brevi lezioni in presenza riguardo a specifiche tematiche, anche relative alla salute e alla sicurezza, dove viene data la possibilità a tutti di esprimere eventuali necessità e osservazioni rispetto alla tematica trattata. I rischi identificati sono mitigati grazie alla **formazione in materia di salute e sicurezza** e a interventi puntuali volti a evitare gli incidenti, come quello dell'installazione delle luci blu sui carrelli di trasporti, in modo da aumentarne la visibilità durante i movimenti o l'inserimento di cartelli segnaletici.

Generale Conserve investe anche per facilitare l'accesso dei suoi collaboratori ai **servizi di assistenza medica e sanitaria**.

Per i collaboratori di Olbia, i servizi di assistenza medica non relativi al lavoro sono resi disponibili tramite l'iscrizione al **FASA** (Fondo assistenza sanitaria alimentaristi), e, grazie ad una collaborazione instaurata con una struttura sanitaria locale, sono a disposizione convenzioni apposite sulla maggior parte delle prestazioni sanitarie.



LE INIZIATIVE DEL 2021 PER LA sicurezza SUI LUOGHI DI LAVORO



Olbia

- Luci blu sui carrelli per accentuarne la visibilità e ridurre i rischi di infortunio durante il trasporto dei prodotti
- Installazione di divisorii fisici e paletti per proteggere gli operatori

Vila do Conde

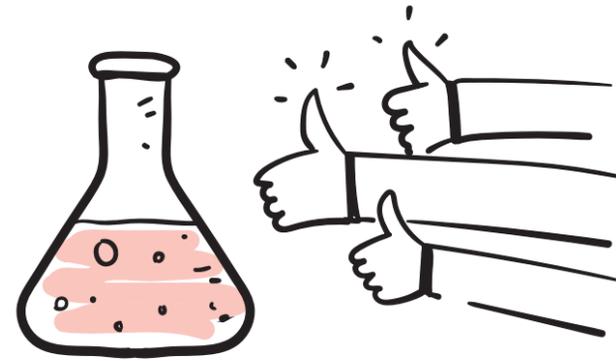
- Introduzione di nuovi carrelli con una struttura più ergonomica per ridurre i rischi di infortunio durante il trasporto dei prodotti
- Inseriti nuovi cartelli segnaletici
- Manutenzione e sostituzione degli estintori e degli idranti a muro
- Manutenzione della sicurezza degli ascensori
- Rifacimento della pavimentazione della zona di sterilizzazione e sulla rampa di accesso al magazzino



SALUTE E SICUREZZA IN LABORATORIO

Con l'obiettivo di migliorare la salute e sicurezza sul lavoro, il team del **Laboratorio** ha **eliminato il metanolo** dal processo di analisi della quantità di Istamina all'interno dei prodotti.

Il nuovo metodo¹ prevede l'**utilizzo di una soluzione acquosa acida che permette di non ricorrere all'impiego di risorse tossiche** come il metanolo, un alcol estremamente volatile che può causare dei danni alla salute di chi lo impiega se non trattato con estrema attenzione.



CONCILIAZIONE VITA-LAVORO E VALORIZZAZIONE E SVILUPPO DELLE PERSONE

L'Azienda dialoga costantemente con le **organizzazioni sindacali** per mettere in atto misure di **flessibilità dei turni di lavoro** volte a conciliare le esigenze della produzione con le esigenze di equilibrio vita lavoro dei collaboratori, sono inoltre concesse **ferie collettive con la chiusura degli stabilimenti in occasione di ponti o festività**.

Generale Conserve promuove, tra le **madri lavoratrici**, la possibilità di fruire di riduzioni o modifiche degli orari di lavoro per assistere i propri figli nei primi anni di vita attraverso la concessione di contratti di lavoro part-time e orari d'ingresso compatibili con gli orari della scuola d'infanzia.

Al fine di valorizzare il talento e favorire la creazione di un ambiente meritocratico, sono effettuate con periodicità almeno annuale **valutazioni della performance di tutti i collaboratori**.

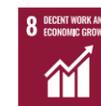
Il processo, che è volto anche a promuovere e premiare il raggiungimento degli obiettivi aziendali, viene formalizzato attraverso apposite schede individuali, differenziate in base alla tipologia di inquadramento.



AL PRIMO POSTO
la sicurezza!



1- È prevista l'inclusione del nuovo metodo prossima versione del manuale AOAC - Official Methods of Analysis (OMA)



CAPITALE RELAZIONALE



CAPITALE UMANO

LA FORMAZIONE

La formazione riveste un ruolo centrale per supportare e rafforzare la produttività e valorizzare il patrimonio umano. Si tratta di creare figure professionali preparate, pronte a sostenere la crescita e il piano strategico dell'Azienda. Negli ultimi anni, con la crescita del personale, Generale Conserve ha dovuto aumentare gli investimenti per la formazione dei neo-assunti.

Nel 2021, in continuità con gli anni precedenti, sono stati erogati corsi ai collaboratori di Genova, Olbia e Vila Do Conde, principalmente focalizzati sui temi della sicurezza sul lavoro, dell'igiene e sicurezza alimentare e gestione di impianti, macchinari e tecnologie.

PERSONALE COINVOLTO NEL CORSO SULLA

food defence



1-Dato espresso in headcount



Nello stabilimento di Olbia hanno rivestito un ruolo fondamentale nella formazione dei collaboratori le **One Point Lessons (OPL)**. Le OPL sono delle **lezioni puntuali**, utilizzate come strumento per richiamare l'attenzione su alcune buone norme e pratiche da applicare in stabilimento.

Un dipendente delle Risorse Umane o un responsabile eroga la lezione ai dipendenti del reparto a cui si riferisce la tematica in oggetto

con lo scopo di favorire la corretta applicazione delle procedure aziendali. Le OPL trattano vari temi dal corretto uso delle mascherine per evitare la diffusione dei contagi a l'utilizzo dei carrelli per il trasporto agli indumenti indossati in stabilimento e il corretto uso dei macchinari per ridurre gli spechi di energetici e di risorse.

Si tratta anche di un'occasione per i collaboratori di fornire dei feedback riguardo alle condizioni di lavoro e possibili interventi da implementare per migliorarle. Questa **modalità formativa** si è dimostrata **particolarmente efficace** perché permette di richiamare i corretti comportamenti in modo **efficiente e veloce**.

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER INQUADRAMENTO NEL 2021

	ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO	
	N° ORE	MEDIA PROCAPITE	N° ORE	MEDIA PROCAPITE	N° ORE	MEDIA PROCAPITE
DIRIGENTI	26	2	12	12	38	3
QUADRI	27	9	72	7	99	8
IMPIEGATI	743	22	176	14	919	20
OPERAI	2.559	15	4.520	12	7.079	13
TOTALE	3.355	15	4.780	12	8.135	13



CORSI DI FORMAZIONE PER IL 2022

Apprendistato Duale.

Per l'anno 2022 è previsto l'inizio di un apprendistato in collaborazione con Adecco e ITS (Istituto di formazione post diploma), volto a supportare la **formazione di nuovi meccatronici**¹. Si tratta di una figura professionale di grande importanza per Generale Conserve, che investe sempre di più in macchinari e strumenti legati all'Industria 4.0 e di cui ha riscontrato una carenza di tali figure specializzate all'interno dell'attuale mercato del lavoro. L'Azienda ha deciso perciò di **investire per formare in house, per garantire un efficace ricambio generazionale**. Una prima ipotesi prevede 800 ore di formazione in aula e 3 settimane di pratica on the job durante il periodo invernale e 80 ore durante il periodo estivo per una durata totale del corso di un anno e mezzo.

1-La meccatronica è la disciplina che a sua volta studia il modo di far interagire tre sottodiscipline – la meccanica, l'elettronica e l'informatica – al fine di automatizzare i sistemi di produzione.

Corso Cyber-security.

Per alcune figure professionali da Dicembre 2021 fino a Maggio 2022 è possibile seguire sulla **piattaforma aziendale il corso sulla Cyber-security** riguardante temi come la protezione dei sistemi e delle reti e l'iter da seguire in caso di attacchi digitali.

Corso Excel.

Con l'obiettivo di sfruttare al meglio le nuove tecnologie presenti in stabilimento e sistematizzare una parte della gestione dei dati, è stato erogato un **corso di formazione sull'utilizzo del programma Excel** per le figure impiegate e per alcune figure del reparto produzione (capi squadra, capi reparto). 25 collaboratori hanno potuto accrescere le loro competenze sul corretto utilizzo di Excel grazie all'erogazione di un corso di 10 ore suddiviso in 4 lezioni impartite da un docente dedicato.

Capitolo

2



LA QUALITÀ DISTINTIVA DEI NOSTRI PRODOTTI:

*tradizione
e innovazione*

- 2.1** LA SCELTA DI LOCALIZZARE ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ
- 2.2** L'ARTIGIANALITÀ CHE CI DISTINGUE
- 2.3** IL PROCESSO PRODUTTIVO: LA CHIAVE DELLA QUALITÀ
- 2.4** OLTRE LA TRADIZIONE: I PROGETTI DI ECONOMIA CIRCOLARE

CAPITALE
PRODUTTIVOCAPITALE
UMANO

LA SCELTA DI 2.1 *localizzare* ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

Il valore dei nostri prodotti trova le sue origini nei luoghi in cui da sempre viene effettuata la lavorazione di tonno, sgombro e salmone. La conoscenza locale del settore ittico consente di dar vita ad un prodotto di qualità che contribuisce a sostenere l'indotto locale e a valorizzare le tradizioni. La vocazione al "Made In" e il forte legame con il territorio sono da sempre elementi distintivi e focali della strategia di Generale Conserve.



Generale Conserve ha scommesso sull'Italianità a partire dal 2008, acquisendo macchinari e impianti da uno stabilimento di lavorazione del tonno a **Olbia** che aveva liquidato il personale dipendente e cessato la produzione.

La scelta di rimetterlo in funzione e di recuperare le maestranze ha permesso, da un lato, di preservare e tutelare i regimi occupazionali e, dall'altro, di fare tesoro del sapere dei lavoratori locali, alcuni dei quali con esperienza pluridecennale nella lavorazione del tonno.

Una scommessa che, negli anni, si è rivelata vincente: **il numero di dipendenti è aumentato fino ad arrivare nel 2021, a 182 unità lavorative a tempo indeterminato.**

Dal 2010 lo stabilimento di **Vila do Conde**, a Nord del Portogallo, è stato acquisito definitivamente dopo che Generale Conserve ne aveva già rilevato la gestione in esclusiva, nel 2006, da un fornitore locale che produceva per l'azienda e che avrebbe cessato l'attività.

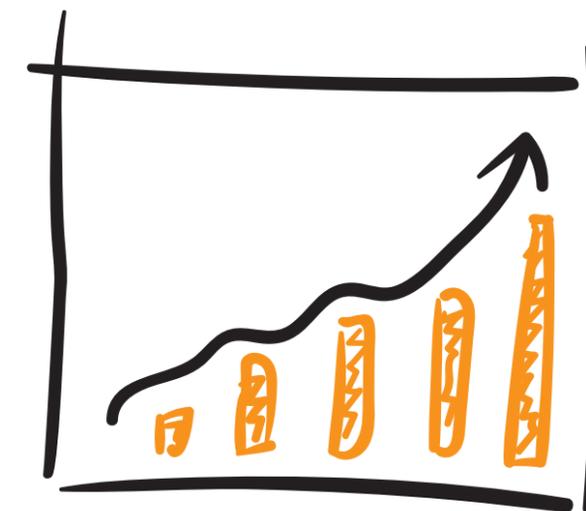
La **tradizione nella lavorazione dello sgombro, cui si dedicano circa 150 donne**, e ancora una volta preservata, ha fatto la differenza permettendo di ottenere un **prodotto di altissima qualità**. Quella stessa qualità si riscontra nel salmone e nelle produzioni di tonnetto striato che sono state inserite, a partire dal 2016, nello stabilimento Portoghese. **Negli ultimi anni lo stabilimento è stato migliorato sotto l'aspetto tecnologico** per assicurare una maggiore produttività e a livello strutturale per migliorare la qualità degli spazi e la salute e sicurezza sul lavoro.

INTERVENTI PER L'OCCUPAZIONE

Per stimolare l'occupazione in un territorio come quello sardo, caratterizzato da una alta stagionalità e fortemente colpito dalla situazione pandemica, **Generale Conserve ha aderito al programma di job rotation con ADECCO.**

Il programma prevede la **rotazione dei tirocinanti all'interno dei principali settori del ciclo di produzione**: pulitura, filetti, inscatolamento, confezionamento. Durante il percorso i tirocinanti sono seguiti ed affiancati da un tutor, il quale aiuta i giovani ad acquisire le nozioni di base, diversificare le competenze ed infine poter lavorare in autonomia. In questo modo Generale Conserve permette di avere una visione completa del processo produttivo e di poter capire e scegliere quale mansione sia più idonea e quale riesca ad evidenziare le peculiarità e abilità del singolo, aumentandone la responsabilizzazione. **L'obiettivo del tirocinio** è infatti quello di garantire il conseguimento delle capacità necessarie per **poter essere inseriti in futuro nelle squadre stagionali.**

In occasione della situazione pandemica da **Covid-19, lo stato Portoghese**, per fronteggiare le chiusure delle scuole dovute alla pandemia, **ha concesso alle madri di assentarsi dal lavoro** per prendersi cura dei figli rimasti a casa. Lo **stabilimento di Vila do Conde**, appoggiandosi fortemente sulla manodopera e l'expertise femminile, ha registrato una presenza in stabilimento più bassa rispetto a quella ordinaria. Nonostante ciò, lo stabilimento **non ha mai smesso di operare.**





2.2 L'artigianalità CHE CI DISTINGUE

Le capacità artigianali, la tradizione e l'esperienza consolidate nel campo della lavorazione ittica, fanno la differenza sia del processo sia del prodotto, garantendo una qualità eccellente e costante, che arriva fino alla tavola dei consumatori.

Conoscenza e tradizione sono il fulcro del capitale intellettuale. Dietro la nostra qualità ci sono le mani, l'attenzione e la passione di tante persone: un tesoro inestimabile di esperienza e di professionalità, che ci rende davvero orgogliosi e ci distingue sul mercato.

Le competenze dei nostri collaboratori sono frutto di una tradizione di artigianalità, che in alcuni casi è arrivata alla **quinta generazione**, una tradizione preservata e incentivata perché si traduca nel modo migliore nell'**eccellenza dei nostri prodotti**.

L'artigianalità e la tradizione sono affiancate dalle nuove tecnologie e dalla digitalizzazione per una crescita all'insegna dell'efficienza e la competitività sul mercato, senza però rinunciare alla qualità.

La componente di manodopera resta essenziale e la scelta di localizzare le produzioni di tonno a pinne gialle in Italia e di sgombro, salmone e tonnetto striato in Portogallo, testimoniano la volontà di radicare il processo produttivo nella tradizione e nell'esperienza.

Tuttavia, non mancano gli **investimenti dedicati a tecnologie e infrastrutture in particolare nello stabilimento di Olbia** dove si prevede di continuare a concentrare le risorse sul completamento dell'intenso programma di investimenti attuato negli ultimi anni.



È sempre lo sguardo attento di chi lavora alla selezione che decide quali parti destinare alle diverse lavorazioni, è la mano precisa di chi taglia che rende le parti lavorabili nel modo più efficiente, è l'arte di chi pulisce il tonno che rende le carni perfette alla vista e al gusto, è la mano umana con la sua esperienza che consente di ottenere il meglio dalla lavorazione per garantire l'altissima qualità dei prodotti.



IL PROCESSO

2.3 produttivo LA CHIAVE DELLA QUALITÀ

Il know-how pluriennale del personale nel settore delle conserve ittiche, la tradizione del saper fare dei collaboratori e l'insieme dei metodi di lavoro rappresentano il capitale

intellettuale di Generale Conserve e una leva distintiva, che rende il processo produttivo artigianale e tecnologico al tempo stesso, oltre che sostenibile.





OLTRE LA TRADIZIONE: 2.4 i progetti DI ECONOMIA CIRCOLARE

L'efficienza delle linee di produzione è fondamentale per una maggiore competitività sul mercato ma anche per valorizzare i sottoprodotti la cui origine si ispira ai principi dell'economia circolare: potenziali scarti,

derivanti dalla lavorazione del pesce, trovano, oggi, una seconda vita in applicazioni quali il petfood e la farina di pesce e, un domani, i nuovi settori quali la nutraceutica, la cosmetica e le bioplastiche.

TONNO ZERO SPRECO

La lavorazione del tonno genera oltre il 50% di scarti che, solitamente, sono conferiti in discarica. **Generale Conserve** – tramite processi e metodi di lavoro economia circolare - **riutilizza al 100% questi scarti donando loro nuova vita per la produzione di cibo umido per animali domestici e farine di pesce per la zootecnia.** L'impianto di Olbia permette di trasformare tutti gli scarti solidi provenienti dal processo produttivo del tonno (viscere, ossa, carne rossa, spine, ecc.) in sottoprodotti commercializzati.

Anche lo sgombro, 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 specializzati nella produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia e alla produzione di mangimi per animali (petfood). In questo modo **diminuiscono i rifiuti e tutto viene riutilizzato.**

Inoltre, i brodi di cottura del tonno vengono filtrati per recuperarne le parti proteiche per arricchire le farine di pesce, creando valore e intercettandole prima che possano diventare elementi inquinanti delle acque di scarico. Una parte dei brodi di pesce viene inoltre estratta e utilizzata per produrre il gel ricco di vitamine che viene inserito nelle scatolette di petfood.



MENO EMISSIONI odorigene

Grazie all'impianto di produzione di farina di pesce, l'impatto in termini di emissioni odorigene, per questa linea di produzione, è limitato, in quanto non vengono generati scarti che fermentando produrrebbero odori.



LA VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI: IL PROGETTO EUROPEO

EcoeFISHent

Generale Conserve ha aderito a EcoeFISHent un progetto europeo per l'economia circolare che si prefigge l'ambizioso obiettivo di creare un cluster replicabile, sistemico e sostenibile volto alla diffusione territoriale di un'economia circolare a impatto climatico zero.

Cosa è?

Si tratta di una iniziativa che nasce nel quadro del Green Deal selezionata, insieme ad altre 3 tra più di 90 progetti presentati durante l'ultima reasearch innovation call per iniziative di economia circolare del programma Horizon EU. Il progetto riguarda un insieme di attività a 360 gradi inerenti al **recupero e valorizzazione degli scarti di lavorazione della materia prima ittica e la loro trasformazione in sostanze bioattive da impiegare nei settori più differenti.**

Per concretizzarsi, vede il **coinvolgimento di numerosi partner internazionali**, sia pubblici che privati, divisi tra 4 paesi europei, Italia, Spagna, Bulgaria e Francia, 2 paesi associati, Israele e Norvegia e un partner extra UE, il Kenya. Con la partecipazione al progetto, quello che già viene riutilizzato al 100% da Generale Conserve, sarà **ulteriormente valorizzato** tramite investimenti dedicati, per rispondere alle necessità di cibi e cosmetici sostenibili e naturali e polimeri biobased per le componenti plastiche e il packaging.

Come funziona

Il progetto parte da un **processo innovativo per la disidratazione ed estrazione sottovuoto che permette di stabilizzare lo scarto**, bloccando i processi degradativi, e realizzare una polvere facilmente trasportabile al laboratorio, da cui estrarre **sostanze ad alto valore aggiunto da utilizzare in ambito nutraceutico, farmaceutico e cosmetico.**

Questo è reso possibile grazie a una tecnologia a basso impatto ambientale, un innovativo **macchinario brevettato**, localizzato nello stabilimento di Olbia di Generale Conserve. La parte di scarto da cui non saranno estratte le sostanze nutraceutiche o cosmetiche verrà bioconvertita e destinata ad altre tre industrie come quella del packaging, tramite il ricavo di bioplastiche a partire dalla gelatina estratta dagli scarti di lavorazione dell'ittico e dell'agricoltura. **EcoeFISHent ha come scopo quello di ripensare il rapporto con il mare e le forme di vita che lo abitano, contribuendo alla riduzione e dell'impatto ambientale sugli ecosistemi marini e riducendo gli scarti.** Generale Conserve partecipa al progetto pilota come attore cardine, in quanto è tra i tre fornitori della materia prima del progetto e con l'ambizione di poter industrializzare l'intero processo nell'arco di cinque anni.

Capitolo



I NOSTRI VALORI ESTESI LUNGO LA CATENA DEL VALORE:

*il rispetto
del mare e
dell'ambiente*

- 3.1** SOSTENIBILITÀ DELLA MATERIA PRIMA: LA PESCA SOSTENIBILE
- 3.2** LA SOSTENIBILITÀ ESTESA A TUTTI I FORNITORI
- 3.3** SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI PRODUTTIVI
- 3.4** IL PACKAGING

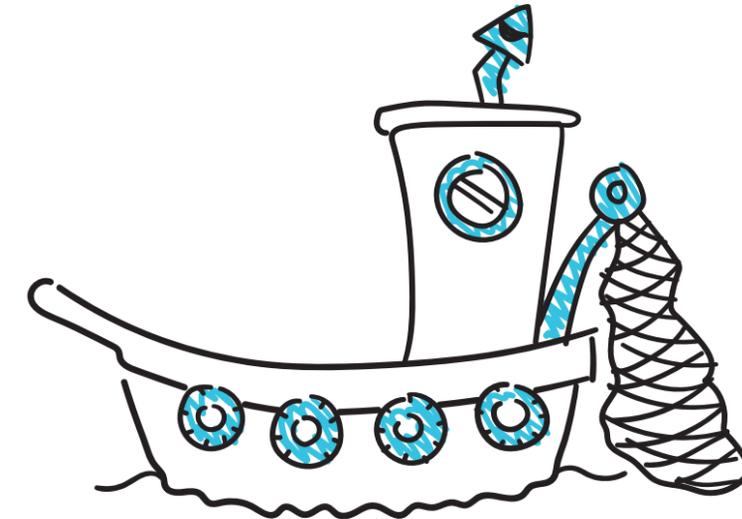


3.1 SOSTENIBILITÀ DELLA MATERIA PRIMA: la pesca sostenibile

Il mare è una risorsa preziosa, fonte della nostra materia prima: rispettarlo è un dovere e un requisito necessario per operare secondo i valori di qualità e rispetto. Le nostre azioni parlano di pesca 100% sostenibile, di tutela dei mari e di biodiversità delle specie trattate.

Anche grazie a tutto questo nell'ultima classifica disponibile di Greenpeace¹ "IL ROMPISCATOLE" il tonno ASDOMAR è il primo in fascia verde 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.



1- www.greenpeace.it/tonnointrappola TONNO IN TRAPPOLA, Settembre 2015 (data dell'ultimo aggiornamento della classifica)

LO STATO DI CONSERVAZIONE DEGLI stock

Lo sfruttamento delle risorse ittiche causa l'impovertimento dei mari e degli oceani di tutto il mondo, già messi duramente alla prova dall'inquinamento e dal surriscaldamento globale.

Dal raggiungimento di una pesca sostenibile sul lungo termine dipende il sostentamento di 200 milioni di persone nei paesi in via di sviluppo che, ad oggi, sono impattate, direttamente o indirettamente, dalla pesca e dall'acquacoltura.

Tonnetto striato



Tonno pinne gialle

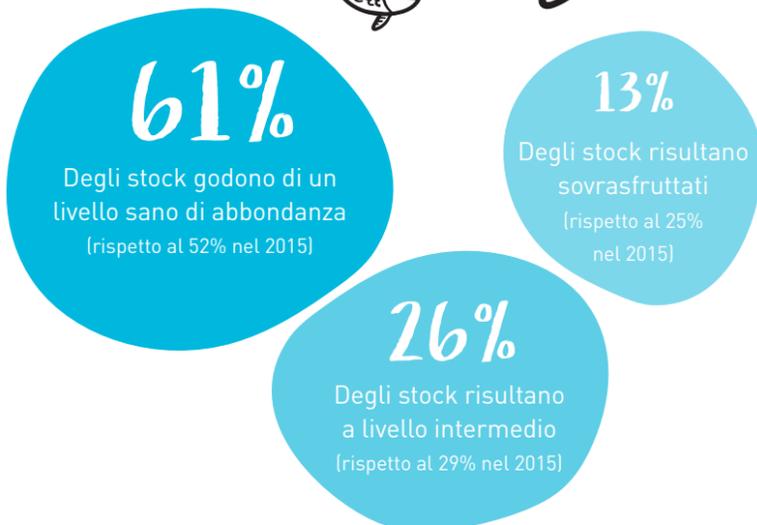
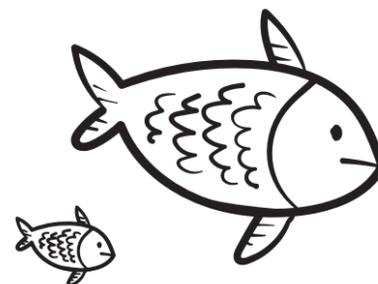


Altre specie



Le catture di tonno al livello mondiale ammontano, secondo una stima del 2020 a 4.9 milioni di tonnellate.

Di queste il **57% è costituito da tonnetto striato**, il **30% da tonno a pinne gialle** e il restante **13% da altre specie** (tonno obeso, alalunga e tonno rosso). Dal punto di vista delle catture totali, l'80,5% delle catture proviene da stock sani. Questo è attribuibile al fatto che il tonnetto striato costituisce più della metà delle catture totali di tonno e si tratta di una specie in buone condizioni.



STATUS OF THE WORLD FISHERIES FOR TUNA¹

Uno stock ittico (o semplicemente stock) è una sub popolazione di una specie (pesce o invertebrato) soggetto a pesca commerciale e costituisce l'unità di base della biologia della pesca.

1- ISSF: Status of the world fisheries for Tuna March 2022

Le specie UTILIZZATE

La sostenibilità della pesca è un principio fondamentale attorno al quale, da oltre 15 anni, abbiamo sviluppato il nostro modello di business. La nostra politica di approvvigionamento della materia prima ittica

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 al mondo 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 ad 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 caudale, molto alte e sviluppate a forma di falce e lunghe circa il 20% della lunghezza totale del pesce. **Gli esemplari maturi garantiscono tranci più compatti e interi.**

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 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 intenso**. È una specie cosmopolita, che nuota negli strati superficiali delle acque sia tropicali sia temperate.

prevede da sempre di non acquistare né commercializzare specie a rischio di estinzione.



SGOMBRO OCCHIONE

Scomber japonicus colias

È un pesce pelagico appartenente alla famiglia degli sgombridi, che **si distingue per le carni morbide e bianche, dal sapore più forte**. Il corpo fusiforme, caratterizzato da grandi occhi, misura in media 30 cm e presenta una colorazione verde bluastra 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.

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. ASDOMAR utilizza per i propri prodotti salmone (*Salmo salar*) proveniente da **acquacoltura sostenibile certificata**.

I METODI DI pesca

I metodi di pesca dannosi per l'ecosistema marino, come la pesca con palangri o le grandi reti derivanti, determinano alte percentuali di prese accidentali. È necessario acquistare materia prima che sia stata pescata con metodi più sostenibili e meno invasivi.

PESCA CON RETI A CIRCUZIONE

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. La pesca con reti a circuizione effettuata su 'banchi liberi', cioè avvistando e poi circondando il banco di tonni, non utilizza i FAD, sistemi di aggregazione per pesci, che spesso però coinvolgono anche altre specie. In banchi liberi nuotano gli esemplari di tonno a pinne gialle maturi (circa 15-20 kg di peso o 1 metro di lunghezza) che non si aggregano sotto ai FAD. La pesca con reti a circuizione è effettuata da grandi e moderni pescherecci dotati di sistemi di congelamento idonei per l'utilizzo industriale del tonno. Su scala molto più ridotta, utilizzando imbarcazioni di piccole dimensioni, è lo stesso metodo di pesca utilizzato per la pesca allo sgombrò.

PESCA A CANNA

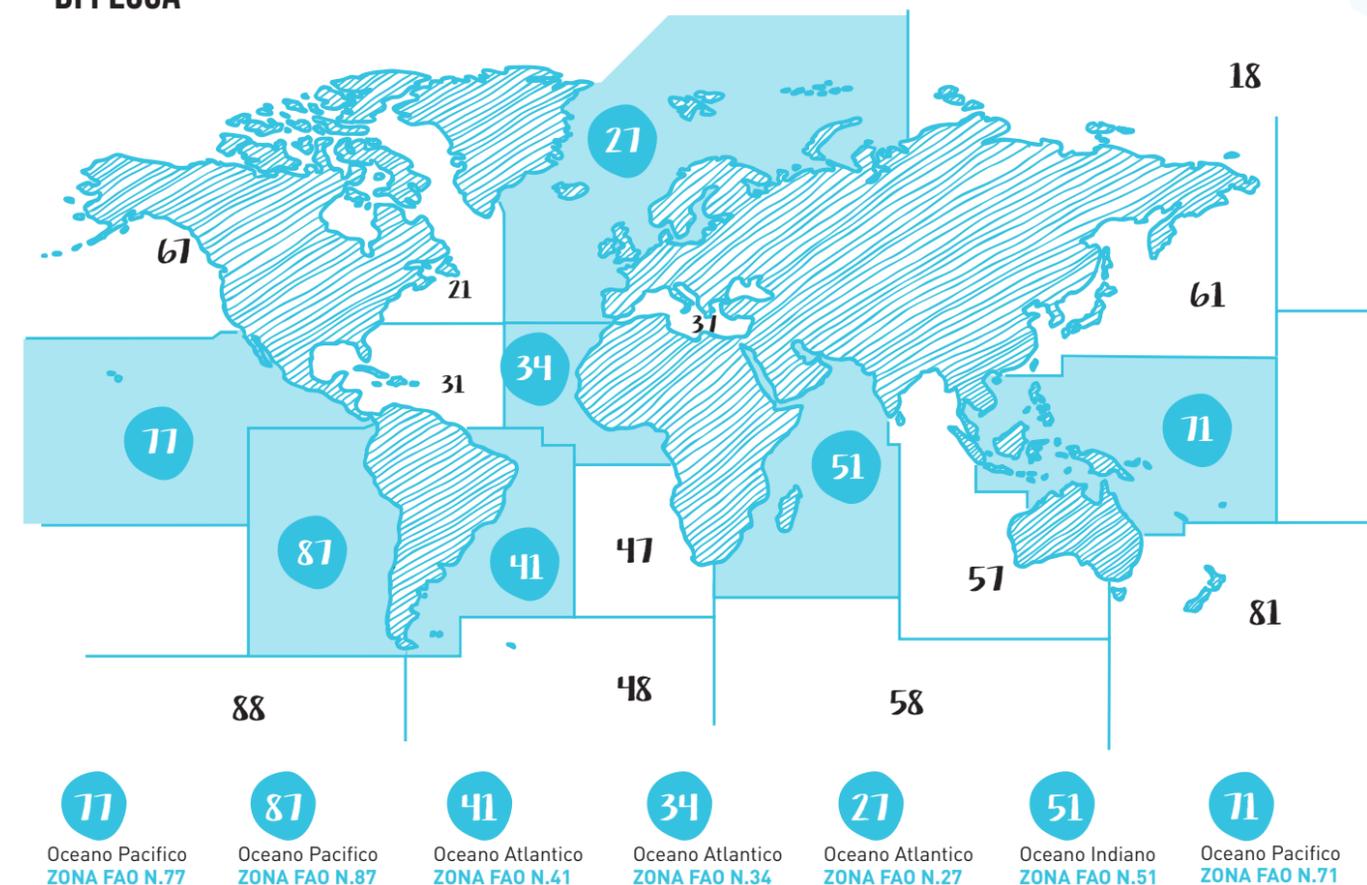
Nella pesca a canna i banchi di tonno sono individuati a vista. Si lanciano esche per attrarre i tonni e si azionano spruzzatori d'acqua per dare l'impressione che ci sia un banco di piccoli pesci in superficie, creando, ad esempio, l'effetto del banco delle acciughe.

I pescatori gettano le lenze e in pochi secondi tirano a bordo i tonni uno a uno. 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 5% circa è destinato alla produzione industriale, mentre la restante parte è destinata al consumo locale.

ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

Il tonno e lo sgombrò sono specie selvatiche e non riproducibili in allevamento. Per quanto riguarda il salmone invece, a partire dagli anni '60, sopperendo alla crisi degli stock e per rispondere alla crescente domanda, si sono sviluppate metodologie di acquacoltura che sono ormai consolidate in diversi paesi del mondo. ASDOMAR utilizza per i propri prodotti salmone (*Salmo salar*) proveniente da acquacoltura sostenibile. Lo standard di certificazione Friend of the Sea (FoS) per l'acquacoltura in mare richiede ai fornitori 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 ridurre al minimo il rischio di fughe di pesci dagli allevamenti, in modo da contrastare gli effetti negativi sulle eventuali popolazioni selvagge di salmone. L'utilizzo di ormoni della crescita, organismi OGM, antibiotici preventivi e sostanze chimiche è proibito dalla certificazione.

Le zone DI PESCA



Le specie UTILIZZATE

- 82,9 %** Tonno a Pinne gialle (*Thunnus Albacares*)
- 17,1 %** Tonnetto Striato (*Katsuwonus Pelamis*)
- 100 %** Sgombrò Occhione (*Scomber japonicus Colias*)
- 100 %** Salmone Atlantico (*Salmo Salar*)

LA GARANZIA DEL "CAPTAIN'S STATEMENT"

Oltre il 50% delle flotte di pescherecci che forniscono la materia prima ittica hanno rilasciato ad ASDOMAR il "Captain's statement".

Si tratta di un 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.

LA CERTIFICAZIONE

Friend of the Sea

Friend of the Sea è uno schema internazionale che fornisce la certificazione di sostenibilità leader per i prodotti che rispettano e proteggono l'ambiente marino.

Generale Conserve è stata la prima azienda Italiana a ottenere la certificazione.



1

Le flotte di pescherecci e/o gli impianti di acquacoltura e di lavorazione richiedono a **Friend of the Sea®** la **certificazione della sostenibilità della propria pesca / allevamento, e della responsabilità sociale di impresa a bordo e a terra.** Primari Enti di Certificazione indipendenti, di terza parte, internazionali, autorizzati ed accreditati da Friend of the Sea® e da Accredia (Ente Nazionale di Accreditamento), inviano i propri auditor esperti per condurre verifiche di conformità ai requisiti dei Protocolli di Sostenibilità registrati per il rilascio della certificazione. Gli audit sono validi 3 anni, con una Sorveglianza che viene fatta entro un anno dal primo audit di certificazione, al fine di constatare se sono state sanate eventuali non conformità minori riscontrate. A seguire la Sorveglianza viene svolta entro 18 mesi dai successivi Audit di rinnovo.

2

I **verificatori esaminano che la pesca effettuata dalle flotte che richiedono la certificazione non avvenga su stock sovrasfruttati 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 Friend of the Sea®), 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 ad esempio tartarughe, delfini e squali. A questo proposito è previsto l'uso di dispositivi di concentrazione dei pesci (DCP) non impiglianti. Le catture accidentali non devono comprendere specie incluse nella lista rossa delle specie a rischio dell'IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura). Sono verificate inoltre le **condizioni di lavoro**, la legalità dei contratti e il benessere del personale che lavora a bordo dei pescherecci e a terra. È infine valutata la **gestione dei rifiuti e dell'energia**, così come il rispetto dei requisiti legali. 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 periodi o in zone proibite. C'è la possibilità per l'equipaggio di fare training in merito all'importanza del salvataggio delle specie ittiche in via di estinzione, o protette.

3

Le flotte purse seiner che pescano con reti a circuizione che ricevono la certificazione accettano di **ospitare su ciascun peschereccio un Osservatore indipendente** approvato da Friend of the Sea®. 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).

Per approfondimenti:
www.azti.es
www.pnatuna.com

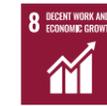
4

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.** Sono attentamente e rigidamente verificati: i contratti di assunzione dell'equipaggio, vengono richiesti i documenti d'identità per escludere la possibilità di lavoro infantile, il rispetto dei diritti umani, il rispetto del salario minimo, l'assistenza sanitaria, le condizioni igieniche e il livello qualitativo del posto di lavoro.

5

Gli enti di certificazione accreditati per lo schema di sostenibilità Friend of the Sea® effettuano **audit sulla tracciabilità anche presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde**, verificando la Catena di Custodia, risalendo dal lotto del prodotto finito fino ai dettagli di pesca/approvvigionamento della materia prima.





CAPITALE UMANO



CAPITALE RELAZIONALE



CAPITALE NATURALE

3.2 La sostenibilità ESTESA A TUTTI I FORNITORI

La catena di fornitura di Generale Conserve comprende oltre ai fornitori di materia prima ittica anche diverse altre aziende tra cui: fornitori di logistica, packaging, prodotti alimentari non ittici e servizi, che contribuiscono anch'essi alla qualità dei prodotti.

Anche in questi settori l'Azienda desidera presidiare la propria Politica di Sostenibilità e il rispetto dei suoi valori, promuovendo una produzione che garantisca la tutela degli aspetti ambientali, sociali e di governance, lungo tutta la catena del valore.

LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: I FORNITORI CERTIFICATI ISO 14001

Generale Conserve pone particolare attenzione nella scelta dei servizi e dei prodotti di cui si approvvigiona attraverso un'accurata selezione dei fornitori di prodotti alimentari non ittici come olio, sale, e per la conservazione dei prodotti come alluminio e vetro.



Per quel che riguarda gli aspetti ambientali, nel 2021 lo stabilimento di Vila do Conde ha effettuato il 72% della spesa per gli acquisti di packaging e ingredienti secondari dei prodotti presso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione certificato secondo la norma internazionale ISO 14001.

Per lo stabilimento di Olbia nel 2021, il 71% della spesa per gli acquisti di packaging e il 13% per gli 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.

IL RISPETTO DEI VALORI DI GENERALE CONSERVE: IL CODICE ETICO

Nel corso del 2021, Generale Conserve ha deciso di includere una clausola nei suoi contratti che include la presa visione, firma e rispetto del Codice Etico. Questo gesto testimonia la **volontà di condividere i propri principi e valori lungo tutta la filiera di approvvigionamento.**



I PROSSIMI PASSI: IL QUESTIONARIO DEI FORNITORI

In ottica di estendere la propria politica di sostenibilità a tutti gli attori che compongono la catena di approvvigionamento, l'azienda sta sviluppando questionari declinati in base alle specificità dei diversi settori merceologici di appartenenza dei fornitori: packaging, prodotti alimentari, trasporti e servizi.

In base alle risultanze dei questionari sarà condotto un risk assessment per individuare i principali rischi di sostenibilità nella catena di fornitura su cui impostare un processo di monitoraggio.





CAPITALE INTELLETTUALE



CAPITALE NATURALE

3.3 Sostenibilità DEI PROCESSI PRODUTTIVI



Olbia

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:** 99.934 GJ
- **Emissioni di CO₂** (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 5.356 tCO₂
- **Rifiuti:** 7.498 t di cui 32 t classificati come pericolosi (0,4% del totale)
- **Emissioni odorimetriche:** valore medio pari a 210 unità per Metro Cubo (ouE/m3)

Vila do Conde

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

- **Consumi energetici:** 19.052 GJ
- **Emissioni di CO₂** (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 1.193 tCO₂
- **Rifiuti:** 3.392 t di cui 539 t pericolosi (16% del totale)



ENERGIA VERDE

Lo stabilimento di **Olbia** ha utilizzato 100% energia rinnovabile fornita dal consorzio Ecoservice ramo del Consorzio Romagna Energia. Lo stabilimento di **Vila do Conde** invece autoproduce parte del suo fabbisogno energetico grazie all'installazione di pannelli solari che si è conclusa nel 2021.

RICICLO

A causa di un incendio alla piattaforma esterna di riciclo non è stato possibile nel corso del 2021 conferire a riciclo i rifiuti di plastica, cartone, legno e acciaio dello stabilimento di **Olbia**. Tuttavia, l'Azienda si è attivata prontamente per trovare un sito alternativo in cui poter effettuare lo smaltimento e l'attività dovrebbe ricominciare nel 2022. Presso lo stabilimento di **Vila do Conde** invece, il 100% di Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone riciclabili sono stati conferiti a riciclo.

EMISSIONI ODORIMETRICHE

Le emissioni odorimetriche (odori) dell'impianto per la produzione di farina di pesce grazie all'efficientamento del sistema di abbattimento odori a **Olbia**, sono passate da una media di 290 nel 2015 a 210 unità nel 2021, di molto al di sotto dei limiti previsti dalla legge di 300 per Metro Cubo (ouE/m3).

POLVERI SOTTILI

A **Olbia** vengono utilizzati agenti chimici che permettono di limitare le emissioni di polveri sottili derivanti dalle caldaie. Questi parametri sono inoltre controllati per essere conformi alla regolamentazione vigente e risultavano l'anno scorso inferiori di circa la metà rispetto al limite di legge.

ACQUA

Lo stabilimento di **Olbia** ha diminuito il consumo idrico per tonnellata di materia lavorata, passando da 22,15 m³ per tonnellata lavorata nel 2019 a 16,21 m³ per tonnellata lavorata nel 2021. Questo sottolinea una gestione sempre più efficiente della risorsa idrica grazie anche agli investimenti svolti negli anni per apparecchiature più efficienti. Inoltre, è effettuata una corretta manutenzione della pavimentazione dell'impianto fognario, il che consente di prevenire la contaminazione delle acque sotterranee. Il macchinario installato a Olbia nel quadro del progetto EcoeFISHent, grazie a un processo di disidratazione dello scarto, permetterà di ricavarne dell'acqua di buona qualità che potrà eventualmente essere reimpiegata in alcune fasi del processo produttivo.



LE SPESE E GLI INVESTIMENTI ambientali



Nessun reclamo formale o contenzioso per impatti ambientali in entrambi gli stabilimenti.

Anche nel 2021 non sono state registrate multe o sanzioni rilevanti per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.

I costanti investimenti in apparecchiature e macchinari di ultima generazione consentono a Generale Conserve di beneficiare delle tecnologie più avanzate che permettono una maggiore efficienza energetica e un efficientamento complessivo dell'utilizzo di risorse. L'introduzione di nuove tecnologie ha consentito negli anni di avere una maggiore produzione

oraria che ha permesso di ridurre i turni e tenere i macchinari accesi meno a lungo.

Nel corso degli ultimi anni anche lo stabilimento di Vila do Conde è stato ammodernato per consentire il miglioramento dei processi industriali e la riduzione degli impatti ambientali legati a consumi energetici, emissioni in atmosfera e consumi idrici.

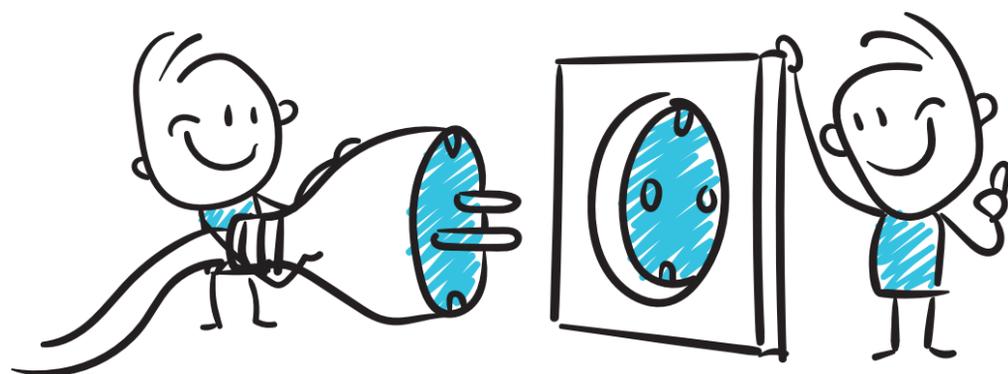
Gli interventi

EFFETTUATI A *Olbia* NEL 2020 CHE SONO ANDATI A REGIME NEL 2021 PER LA RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI E IDRICI:

- Ottimizzazione dello stock di tonno congelato, grazie allo **stoccaggio in una nuova cella frigorifera ad alto rendimento** che sostituisce il vecchio metodo di stoccaggio temporaneo in container più energivori, da cui erano generate dispersioni termiche.
- Acquisto di un **nuovo gruppo pressurizzato per l'acqua** con comando di ultima generazione con inverter che consente una riduzione del consumo elettrico a parità di fornitura idrica.
- **Cabina elettrica pre-esistente:** potenziamento e upgrade tecnologico grazie ai quali sarà possibile gestire al meglio i picchi di produzione e monitorare in continuo i consumi di energia elettrica.

PROGETTI 2021

- Acquisto di nuovo **decoloratore** e nuovo **addolcitore** che migliorano l'efficienza della gestione dell'acqua utilizzata per produrre vapore.
- Acquisto di due nuove **autoclavi di sterilizzazione** con uno scambiatore di calore, che permette di scaldare solo l'acqua effettivamente necessaria alla sterilizzazione con conseguente risparmio di risorsa idrica e miglioramento delle performance tecnologiche, lavorando a temperature inferiori.



INTERVENTI EFFETTUATI A *Vila do Conde* NEL 2021 PER IL MIGLIORAMENTO DEGLI IMPATTI AMBIENTALI:

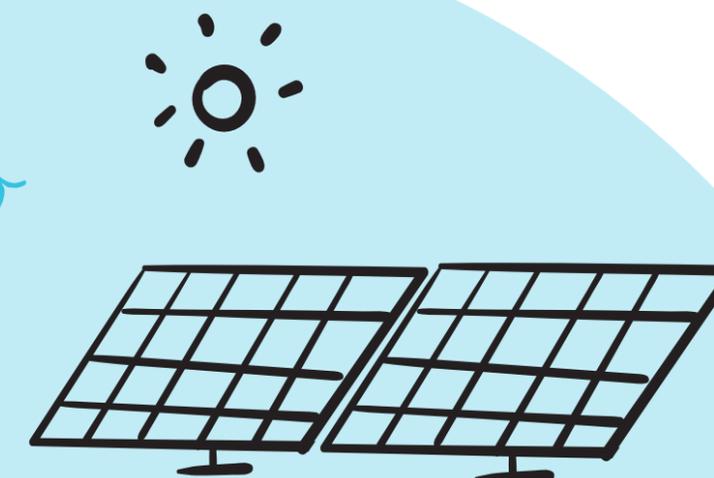
- **Nuovi grigliatori a gas per lo sgombrò:** È stato acquistato un nuovo grill a gas e delle apparecchiature per la grigliatura dello sgombrò. Questo nuovo grill è più efficiente sia dal punto di vista energetico sia della performance, comportando un raddoppio della produzione.
- **Installazione di pannelli fotovoltaici:** Si è concluso nel 2021 il progetto di installazione dei pannelli fotovoltaici per poter autoprodurre

una parte dell'energia necessaria al funzionamento dello stabilimento tramite una fonte rinnovabile. L'energia autoprodotta copre i bisogni completi dell'impianto in stand by, per esempio nei weekend, che richiede energia principalmente per le apparecchiature che di raffreddamento e il compressore. Nel 2021 sono stati prodotti 79,57 MWh di energia elettrica tramite l'impianto fotovoltaico.

OBIETTIVO 2022: *il fotovoltaico* NELLO STABILIMENTO DI OLBIA

Nel corso del 2021, Generale Conserve ha concentrato i suoi sforzi su uno studio di fattibilità che potrà nel 2022 all'**installazione di un impianto fotovoltaico**.

Si tratta di un **grande investimento in ottica di sostenibilità ambientale** volto a migliorare anche la produttività poiché fornirà il duplice vantaggio di una maggiore «autonomia energetica» nelle ore diurne e un importante contributo nell'autoproduzione di energia green. L'impianto sarà formato da 3.500 Moduli ad alta resa e rendimento da 450 Wp/cad.



Lo stabilimento di Olbia, attraverso questo progetto, mira ad una produzione di energia elettrica completamente rinnovabile e volta all'autoconsumo, in modo da soddisfare i propri bisogni energetici senza impattare sull'ambiente. L'impianto produrrà annualmente 2000 MWh, permettendo un risparmio annuale, in termini di emissioni di CO₂, di circa 750 t di CO₂.



3.4 Il packaging

L'imballaggio è una componente importante del prodotto, perché ne preserva l'integrità e la qualità ed è anche un fattore che contribuisce all'impatto ambientale complessivo dell'azienda.



I PRINCIPALI materiali DEL PACKAGING

2.545 tonnellate

VETRO
per i vasetti

2.785 tonnellate

ALLUMINIO/ACCIAIO
per le scatolette

946 tonnellate

CARTA/CARTONE/ETICHETTE
per pack di prodotto e imballaggi

allo Studio

Nel corso del 2021 è proseguito lo studio riguardo il **progetto per l'utilizzo di film estensibili e termo retraibili più sottili rispetto a quelli attuali**. Questo consentirà di **ridurre le quantità di plastica** utilizzata e i consumi energetici dei forni in cui sono utilizzati, consentendo di impiegare temperature più basse.

RICICLABILI & RICICLATI

La caratteristica principale dei materiali impiegati per il **packaging dei prodotti ASDOMAR** è quella di essere **riciclabili al 100%**, per questo possono essere considerati materiali sostenibili perché mantengono le caratteristiche originarie per altri utilizzi a fine ciclo di vita. Una quota significativa del packaging - acciaio, alluminio, carta e vetro - è inoltre costituita da materie prime riciclate già in ingresso.

VERNICI ECOLOGICHE

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



Capitolo



UNA PROFESSIONALITÀ IN CONTINUA EVOLUZIONE:
INNOVAZIONE E AUTOMAZIONE DEI

*processi
produttivi*

4.1 INDUSTRIA 4.0: DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI

4.1 Industria 4.0

DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Macchinari, impianti, attrezzature, infrastrutture e processi sono il fulcro produttivo dei nostri stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, all'interno dei quali gli input di materia prima vengono trasformati in prodotti finiti. Macchinari Industria 4.0 e linee veloci, efficientamento della capacità produttiva e

investimenti tecnologici, rappresentano le principali leve di un processo inedito per il settore ittico che consentono di ottimizzare i tempi e la gestione della materia prima garantendo, contemporaneamente, la massima qualità dei prodotti in uscita.

L'innovazione dei processi produttivi, così come quella di prodotto, gioca un ruolo centrale all'interno della **strategia di crescita sostenibile di Generale Conserve**; l'attenzione all'innovazione tecnologica, con la disponibilità di impianti di produzione mediamente più giovani e performanti di quelli del settore, consente di **innalzare l'efficienza produttiva e le prestazioni ambientali**.

L'Azienda ha infatti intrapreso un ampio ed articolato progetto di investimento per accrescere la capacità produttiva dei propri stabilimenti, nonché per **aumentare il grado di automazione e interconnessione dei propri processi**, dovendo rispondere ad un accresciuto volume di produzione, ad una necessità di maggiore flessibilità produttiva in termini di numerosità di referenze e formati, nonché al mantenimento e implementazione dei migliori standard di sicurezza alimentare.



LE NOVITÀ INTRODOTTE nel 2021

STABILIMENTO DI *Olbia*

- Aggiornamento e Perfezionamento del **Manufacturing Management System**;
- Acquisto e implementazione di **due nuove Autoclavi di Sterilizzazione**: alto efficientamento energetico e sostanziale diminuzione del water waste;
- Rifacimento, potenziamento e ampliamento della **cabina Elettrica** provvista di trasformatori in resina, meno impattanti a livello ambientale rispetto a quelli ad olio; la cabina ha, inoltre, Contatori di Monitoraggio capaci di rilevare e salvare i dati degli interruttori generali e di tutte le partenze dalla cabina per metterli a sistema;
- Acquisto e implementazione di una nuova **aggraffatrice per le ventresche** per potenziare la linea di produzione delle ventresche di tonno nel formato 125 grammi;
- **Nuovo gruppo di addolcimento dell'acqua** con inverter per potenziare l'impianto di trattamento d'acqua di stabilimento;
- **Nuovo Impianto Stoccaggio Olio** composto da un totale di 12 silos da 32.000 Litri di capienza l'uno.

- Installazione un **nuovo grigliatore a gas** per lo sgombrò;
- **Nuova linea per la pulitura** per i formati dello sgombrò grigliato;
- **Nuovo condensatore** per migliorare il Sistema di refrigerazione.

STABILIMENTO DI *Vila do Conde*

I **macchinari industria 4.0** e gli **investimenti finalizzati all'efficientamento** o aumento **della tecnologia** trovano compiuta realizzazione e valorizzazione attraverso prassi e metodologie di lavoro, ascrivibili a tre principali categorie:

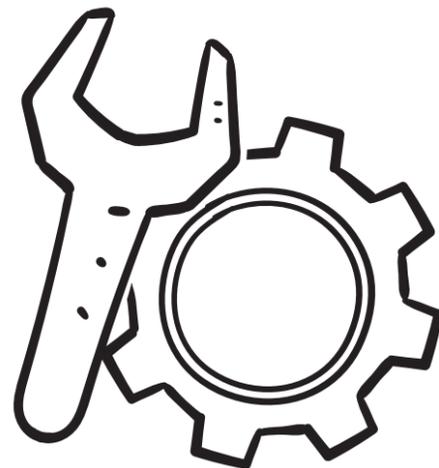
MONITORAGGIO COSTANTE

Uno dei punti chiave per assicurare l'efficacia della strategia di innovazione tecnologica di Generale Conserve risiede nel monitoraggio, misurazione e analisi, in maniera costante, degli effetti delle scelte aziendali in termini di efficienza del processo produttivo e qualità del prodotto finale. Inoltre, attraverso la filosofia del «**Right first time**», l'azienda mira ad attuare procedure, standard e tecnologie in maniera precisa alla prima applicazione, in ogni fase del processo. Infatti, precedentemente, l'estrazione dei dati, la relativa raccolta dai vari sistemi e la successiva integrazione avvenivano in maniera manuale, con il conseguente rischio di incorrere in incongruenze. Automatizzare il monitoraggio delle performance produttive secondo **dimensioni di analisi e KPI specifici**, consente di assicurare la **conformità alle leggi e ai regolamenti vigenti, agli obiettivi di efficacia ed efficienza di processo e agli standard di prodotto**, per garantire il posizionamento di alta qualità promesso ai consumatori.

MANUTENZIONE CONTINUA, PREVENTIVA E PREDITTIVA

Lo stabilimento di Olbia ha effettuato nel 2021 interventi di **manutenzione ordinaria e straordinaria** per un valore di 97.228 euro. La manutenzione costituisce, infatti, punto cardine per l'ottimizzazione del valore aggiunto del capitale produttivo, poiché consente di **evitare fermi di produzione, ridurre i malfunzionamenti e quindi i costi di intervento**.

L'eccellenza nella manutenzione degli impianti, inoltre, migliora la produttività perché permette di mantenere più alti standard di velocità e aumentare il tempo di attività dei macchinari che si traduce direttamente in una disponibilità più duratura delle linee di produzione. Per Generale Conserve è fondamentale programmare anticipatamente la manutenzione, per **mantenere alti gli standard di qualità l'azienda si assicura che il 'valore di soglia' dei dispositivi, oltre il quale scatta l'allerta o l'allarme**, non sia solamente fissato a priori dai tecnici o da raccomandazioni delle case produttrici, ma venga anche stimato nel corso del tempo utilizzando i dati ed effettuando **controlli continui**.



Focus

L'INNOVATIVO MANUFACTURING MANAGEMENT SYSTEM

Nel corso del 2021 è proseguito l'investimento sul progetto Manufacturing Management System a Olbia, ovvero **una Dashboard volta ad integrare e monitorare tutte le iniziative dell'Azienda** che rappresenterà una rivoluzione gestionale ed informatica. Il progetto di BI (business intelligence), nasce dalla volontà di Generale Conserve di razionalizzare ed integrare la mole di dati prodotti, già riportati su fogli di calcolo Excel e altri sistemi gestionali, su un software unico dedicato, tramite una dashboard riassuntiva al servizio degli utenti chiave interni (produzione, manutenzione, qualità, pianificazione e direzione).

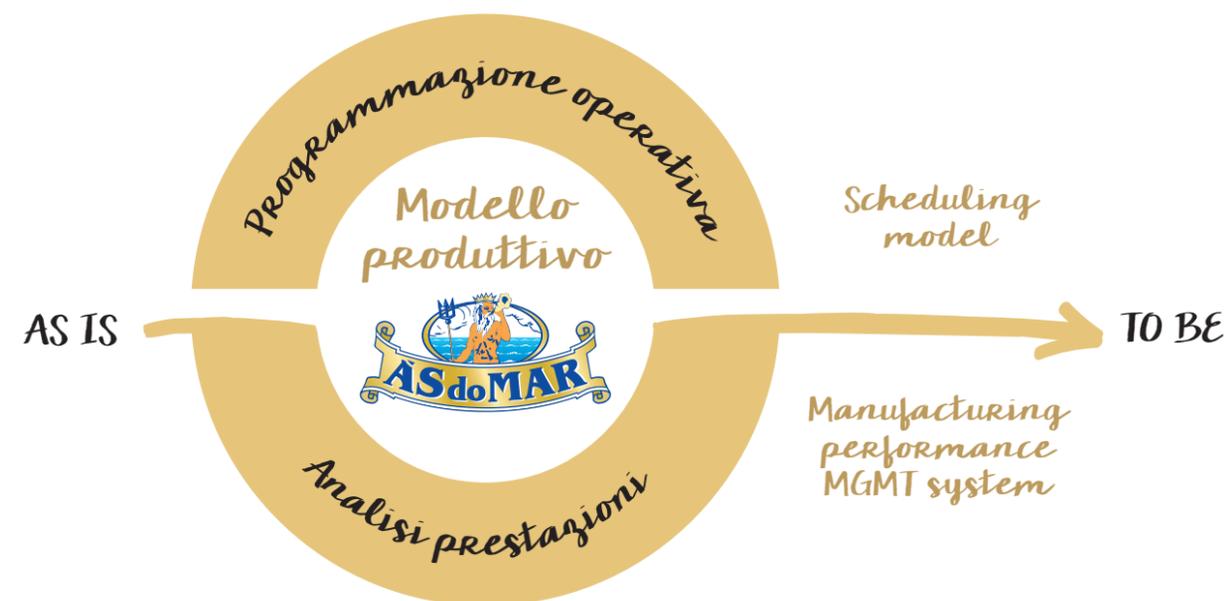
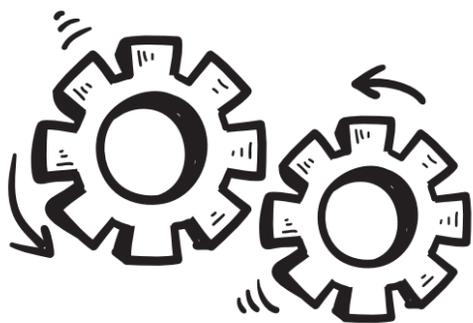
L'obiettivo è anticipare, leggere e comprendere in maniera sistemica i fenomeni evolutivi dell'industria 4.0 e digitalizzazione applicati al processo industriale nel settore ittico.

L'azienda grazie a questo investimento **monitora, misura e analizza in maniera costante gli effetti delle sue scelte in termini di efficienza del processo produttivo e qualità del prodotto finale**. La soluzione permette ugualmente di pianificare in maniera migliore, grazie ad una mappatura puntuale della quantità di materiale presente nei vari punti di stoccaggio del prodotto. Infine, grazie alla visualizzazione dei «fermi macchina» con relativa analisi di tempi di fermo e causali e delle quantità prodotte rispetto a quelle previste è possibile stimare la performance delle macchine e determinare l'efficienza di reparto per agire in maniera mirata.

Tutti i tecnici di linea hanno la possibilità di monitorare in tempo reale i KPI di produzione e porre in essere tempestivamente azioni di correzione in ottica di ottimizzazione costante dei processi.

I PRIMI RISULTATI

Dopo i primi mesi dall'implementazione del sistema, gli utilizzatori principali segnalano una **riduzione dell'errore in fase decisionale sul processo produttivo con un minor dispendio di risorse e tempo rispetto al passato** da parte di tutti gli attori che partecipano al processo produttivo.



LA NUOVA *dashboard* PERMETTE DI:

- Accedere rapidamente e intuitivamente ai dati di produzione e creare una **Base di Conoscenza distribuita**;
- Avere **visibilità sulle reali performance** di stabilimento nelle varie fasi produttive;
- **Monitorare** in tempo reale le **metriche e i KPI** d'interesse e i relativi trend;
- Migliorare la **qualità del prodotto** e le performance produttive;
- Sviluppare una **reportistica dinamica e real-time**, grazie all'utilizzo di Microsoft PowerBI, a favore di tutti gli stakeholder;
- Supportare il **processo decisionale**;
- **Ridurre la possibilità di errore** grazie all'automazione della raccolta dati.

Capitolo



**I PRINCIPI DI GENERALE CONSERVE
ESTESI A TUTTI GLI STAKEHOLDER:**

*qualità e
Rispetto*

- 5.1** SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI
- 5.2** SALUTE E NUTRIZIONE
- 5.3** L'ATTENZIONE AI NUOVI TREND E STILI DI VITA
- 5.4** PER LA COMUNITÀ: SUPPORTO E SOSTEGNO
- 5.5** COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ

5.1 Sicurezza ALIMENTARE DEI PRODOTTI

L'attenzione ai bisogni dei consumatori e la trasparenza hanno da sempre caratterizzato la strategia di Generale Conserve, permettendo all'Azienda di instaurare solide relazioni e un rapporto di fiducia in fatto di qualità, sostenibilità e prodotti sicuri per la salute e il benessere.

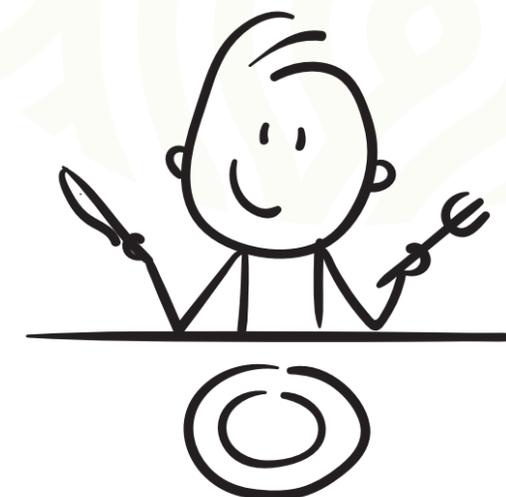
Generale Conserve offre prodotti salubri e garantisce **controlli stringenti**, che vanno ben oltre quelli richiesti dalla legge.



Per l'Azienda la garanzia della qualità è una vera e propria "missione", raggiunta tramite l'adesione a schemi di certificazione e linee guida internazionali e costanti controlli organolettici e sulla sicurezza alimentare.

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 secondo standard riconosciuti a livello internazionale:



1

L'International Food Standard (IFS), creato dalle filiere della GDO agroalimentare francese e tedesca.



2

Il British Retail Consortium (BRC), uno standard volontario sviluppato dal consorzio della GDO britannica creato per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.



3

Lo stabilimento di Olbia ha inoltre ricevuto la **certificazione del sistema di gestione per l'autocontrollo igienico (HACCP)** in conformità alla norma UNI 10854.

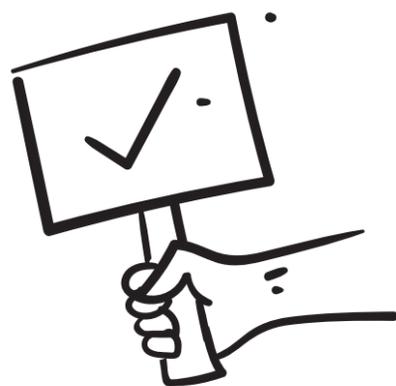


4

Nello stabilimento di Olbia, vengono svolte delle produzioni di tonno **Kosher**. La rigidità delle norme che regolano questa certificazione costituisce una tutela per il consumatore indipendentemente dalla religione e, nel tempo, ha reso il nome "**Kosher**" un marchio di qualità riconosciuto in tutto il mondo.

RISULTATI DI ECCELLENZA NEI controlli

Lo **stabilimento di Olbia** è dotato di un proprio laboratorio, **accreditato da Accredia**¹, per le analisi sulla sicurezza alimentare del tonno per quel che riguarda il mercurio, i cloruri (sale) e l'umidità della materia prima ittica su cui vengono effettuati **oltre 220 controlli al giorno**. Questo garantisce a Generale Conserve una **maggiore frequenza di campionamento** e di analisi sulla materia prima in ingresso, durante la produzione e sul prodotto finito.



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

Oltre ai controlli sulla sicurezza vengono effettuate anche 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 analisi centesimale** (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine).

A queste si aggiungono altre analisi condotte da **laboratori esterni** accreditati tra cui quelle per rilevare i livelli di cadmio, azoto basico volatile (ABVT), istamina interna e ammine biogene (che forniscono l'indice di freschezza della materia prima) e per confermare la qualità e la sicurezza dell'olio. L'obiettivo a breve termine è quello di **completare l'accreditamento per tutta la nutrizionale**, quindi accreditare altri 3 metodi di controllo su ceneri, grassi e proteine.

1- Ente designato dal governo italiano ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi e dei laboratori che verificano la conformità dei beni e dei servizi alle norme (definizione riportata sul sito Accredia <https://www.accredia.it/chi-siamo/>)

VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SUL

tonno a pinne gialle

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL TONNO A PINNE GIALLE	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	INFERIORI A 20 MG PER KG DI TONNO A PINNE GIALLE	100 MG PER KG
MERCURIO	0,15 MG PER KG DI TONNO A PINNE GIALLE	1 MG PER KG
CADMIO	20 MICROGRAMMI PER KG DI TONNO A PINNE GIALLE	100 MICROGRAMMI PER KG DI TONNO



NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO A PINNE GIALLE NEL 2021



37.543

Controlli sul prodotto finito tonno (Istamina, Mercurio ABVT).

11.768

Controlli a campione effettuati su ciascun lotto di tonno a pinne gialle in ingresso (Istamina, Mercurio, ABVT).

NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO NEL 2021

1.120

Analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio da laboratori esterni.

Sicurezza ai Raggi X

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un **sistema di controllo a Raggi-X**, capace di **scannerizzare il prodotto finito** al fine di verificare l'assenza di corpi estranei al suo interno. Questo consente di ampliare la gamma delle **non conformità intercettabili** e di avere una maggiore **capacità di visione**, anche nelle parti più sensibili della lattina (nei bordi e in prossimità della linguetta easy-open, dove la banda stagnata ha uno spessore maggiore).

Anche in **Portogallo** per quanto riguarda il **tonnetto striato**, lo **sgombro** e il **salmone** sono effettuati dal **laboratorio interno di Vila do Conde** 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 **controlli organolettici**, 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, piombo e cadmio 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.

La media dei livelli di mercurio rilevati nei lotti di tonnetto striato analizzati nel 2020 sono stati pari a **0,14 mg per Kg**.

I livelli di **metalli pesanti nello sgombro e nel salmone** sono **trascurabili**: per il primo data la taglia e la diversa posizione che ricopre nella catena alimentare, per il salmone per il tipo di alimentazione controllata negli allevamenti sostenibili da cui provengono. Per quanto riguarda il salmone, ogni anno, a partire dal 2016, viene condotta una analisi specifica sui **livelli di antibiotici**.

Anche nel 2021 le analisi non hanno rilevato alcuna traccia di antibiotici.

NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNETTO STRIATO, DELLO SGOMBRO E DEL SALMONE NEL 2021

853

Controlli a campione effettuati su ciascun lotto in ingresso (Istamina, Mercurio, ABVT).

100

Controlli sul prodotto finito (Istamina, Mercurio, Cadmio).

NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO NEL 2021

42

Analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio.

VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SUL *tonnetto striato*

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL TONNETTO STRIATO	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	INFERIORI A 20 MG PER KG DI TONNETTO STRIATO	100 MG PER KG
MERCURIO	0,14 MG PER KG DI TONNETTO STRIATO	1 MG PER KG
CADMIO	0,02 MG PER KG DI TONNETTO STRIATO	100 MICROGRAMMI PER KG DI TONNO



VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SULLO *sgombro*

TIPOLOGIA DI ANALISI SULLO SGOMBRO	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	INFERIORI A 15 MG PER KG DI SGOMBRO	100 MG PER KG
MERCURIO	0,06 MG PER KG DI SGOMBRO	0,5 MG PER KG
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	12 MG (NH3) PER 100 G DI SGOMBRO	NON ESISTONO LIMITI DI LEGGE PER LO SGOMBRO
CADMIO	0,01 MG PER KG DI SGOMBRO	100 MICROGRAMMI PER KG DI SGOMBRO



VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SUL *salmone*

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL SALMONE	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2021 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	INFERIORI A 10 MG PER KG DI SALMONE	100 MG PER KG
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	10 MG (NH3) PER 100 G DI SALMONE	35 MG (NH3) PER 100 G DI SALMONE
CADMIO	INFERIORE A 5,0 MG PER KG DI SALMONE	NON ESISTONO LIMITI DI LEGGE PER IL SALMONE





5.2 Salute E NUTRIZIONE



Il tonno, lo sgombro e il salmone sono ingredienti fondamentali per una dieta sana ed equilibrata poiché sono una fonte di proteine nobili, ricca di iodio, potassio e fosforo.

I Macronutrienti

Tonno, sgombro 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 sgombro 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, sgombro 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, sgombro 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)

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
di cui acidi grassi saturi 2,2 gr

Sale 1,1 gr

ENERGIA
218 kcal
/ 909 kJ



Filetti di Salmone all'olio di oliva

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

Grassi 11 gr
acidi grassi saturi 1,9 gr
acidi grassi monoinsaturi 7,9 gr
acidi grassi polinsaturi 3,5 gr

Proteine 23 gr

Sale 1,0 gr

ENERGIA
195 kcal
/ 812 kJ



Filetti di Sgombro all'olio di oliva

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

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

ENERGIA
203 kcal
/ 849 kJ





5.3 L'ATTENZIONE AI NUOVI TREND E stili di vita

L'innovazione di prodotto risponde al meglio ai cambiamenti delle esigenze e degli stili di vita dei consumatori. L'offerta di nuovi prodotti risponde alle loro esigenze, mettendo a disposizione praticità, alta qualità e sostenibilità.

I prodotti, oltre al loro gusto inconfondibile, pongono in primo piano **la salute e il benessere dei consumatori**: dalla linea "Le buone Idee" ai formati "Meno Olio", passando per i Filetti in Acqua di Mare di Sardegna.



Le Buone Idee

Le Buone Idee è la linea ASDOMAR dedicata a chi ricerca **alimenti "buoni"** in tutti i sensi: **gustosi e che fanno bene**.

I prodotti della linea - in cui rientrano **lo Sgombro grigliato all'olio e al naturale**, per citare i "primi nati" della linea - sono lavorati con ingredienti di eccellenza, **l'olio extravergine di oliva biologico** e il **sale integrale** (non raffinato).



Meno Olio

La linea **Meno Olio**, invece, testimonia l'attenzione dell'azienda alle nuove **esigenze di consumo**. I trend mostrano un evoluzione nel consumatore, che premia l'introduzione di soluzioni volte a **"stili di vita zero spreco"**. A tal fine, negli ultimi anni, è stata data grande rilevanza all'ampliamento nell'offerta di formati scorta della gamma, che prevede una **minore quantità di olio di oliva** a fronte dello stesso quantitativo di tonno nel formato standard.

Tonno all'olio extravergine d'oliva

Lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno sono accompagnati semplicemente dall'**olio più pregiato, extravergine di oliva biologico**, e un pizzico di sale marino integrale, cioè non raffinato chimicamente.

Anche i filetti di tonno all'olio extravergine di oliva sono certificati **Friend of The Sea**, per una pesca ecosostenibile.

Il tutto per offrire al consumatore un prodotto **super-premium** che racchiude in sé solo il meglio del mercato.



NOVITÀ 2021

TONNO AL NATURALE IN ACQUA DI MARE DI SARDEGNA

Ai filetti di tonno al naturale, lavorati artigianalmente nello stabilimento di Olbia, si unisce un ingrediente speciale, l'**acqua di Mare della Sardegna**, che permette di **sostituire la salamoia** senza aggiunta di ulteriore di sale. L'acqua di Mare di Sardegna, viene prelevata a Cagliari lungo le coste del **Golfo degli Angeli**, accanto all'**oasi naturale di Molentargius**. L'acqua è poi filtrata e purificata **microbiologicamente**, a freddo, privandola di qualsiasi forma di contaminazione e mantenendo la sua preziosa e salutare composizione salina che apporta al prodotto preziosi nutrienti, come **iodio e magnesio**.



I NUOVI FORMATI DELLA LINEA MENO OLIO

PER UN CONSUMO "ZERO SPRECO"

La linea di tonno all'olio di oliva MENO OLIO è stata pensata per **garantire più praticità** e **prevenire lo spreco** di utilizzo di olio che solitamente viene eliminato per il consumo, rispondendo ai nuovi stili di vita che si vanno affermando tra i **consumatori responsabili** di ASDOMAR.





5.4 PER LA COMUNITÀ: supporto e sostegno



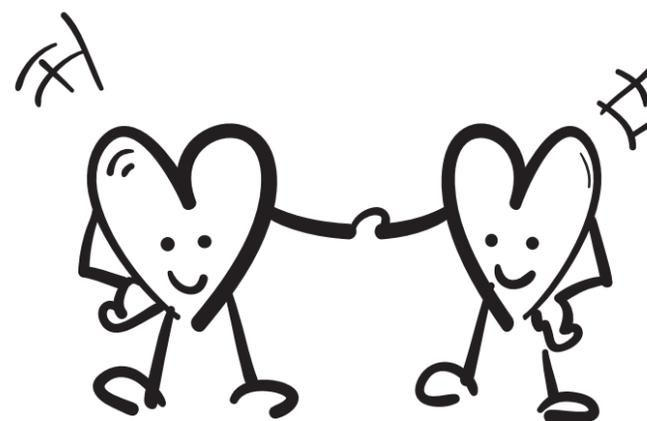
IL NOSTRO CUORE È IN Sardegna

Attraverso una comunicazione dedicata, Generale Conserve ha realizzato una **promozione con finalità sociale**, nelle maggiori insegne del territorio, con l'obiettivo di **donare una parte del ricavato**, sotto forma di prodotti, alle famiglie più bisognose, chiedendo alla popolazione sarda di aiutare il suo territorio.

L'iniziativa è stata accolta con grande coinvolgimento da parte della comunità, permettendo di donare un totale di quasi **4.000 confezioni di Tonno**, con la collaborazione di associazioni di volontariato **Caritas Olbia** e **Croce Rossa Olbia**, impegnate quotidianamente a supporto della collettività.

Il progetto "Il nostro cuore è in Sardegna" riflette tutto l'impegno di **Generale Conserve verso il territorio in cui opera e la sua comunità** dove questa assume un ruolo fondamentale, specialmente in un periodo in cui le famiglie e i lavoratori continuano a dover fronteggiare ogni giorno le difficoltà derivanti dall'emergenza dovuta al Covid-19 e da uno scenario socio-economico globale sotto pressione.

 Caritas Sardegna



5.5 COMUNICARE LA sostenibilità



La sostenibilità sui Social

Migliorare la comunicazione e la trasparenza con i propri Stakeholder è da sempre una priorità per Generale Conserve, che nel corso del 2021, ha consolidato le attività di comunicazione per aumentare la sensibilizzazione dei consumatori verso le tematiche legate alla sostenibilità, per renderli maggiormente partecipi e consapevoli.



ASDOMAR E LA CONDIVISIONE dei valori LEGATI ALLA SOSTENIBILITÀ.

Nel corso del 2021, Generale Conserve con il proprio marchio ASDOMAR, ha investito in una campagna di comunicazione dedicata ai valori fondamentali, la Qualità e il Rispetto.

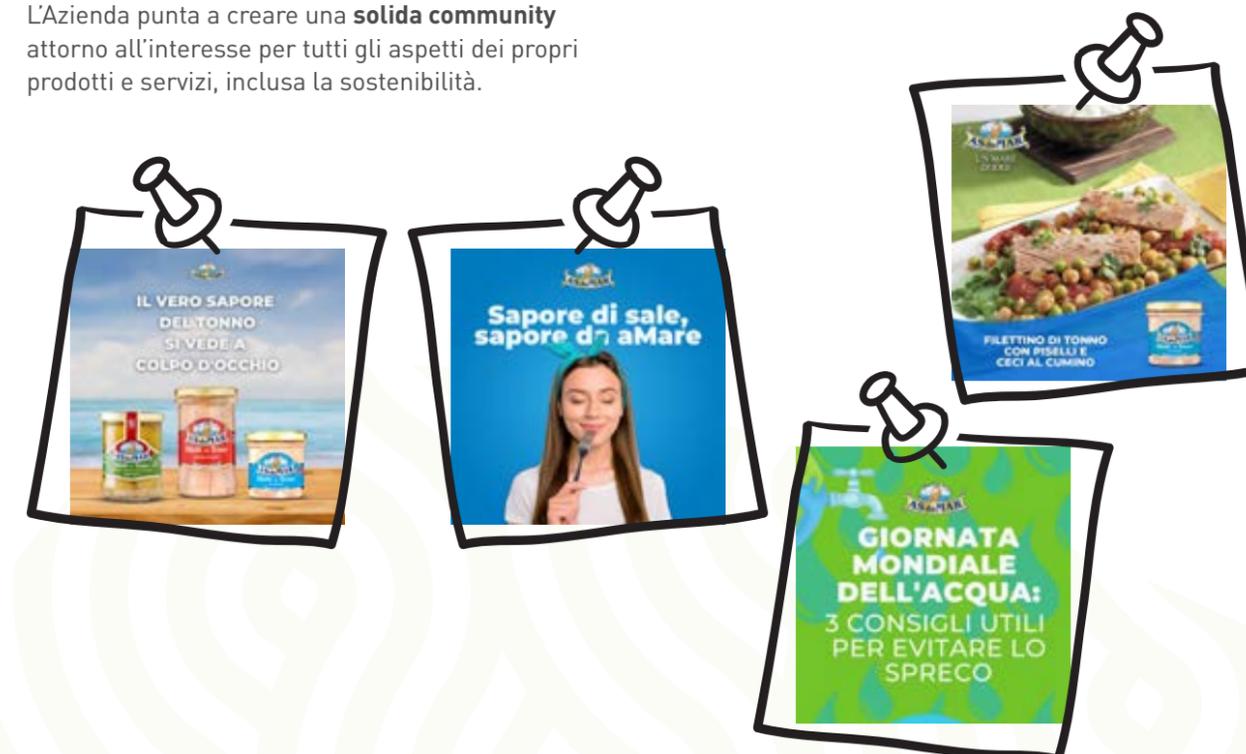
Circa **2.700 passaggi in TV** sulle principali emittenti nazionali e su emittenti locali per raccontare la **sostenibilità della pesca**, la **lavorazione artigianale italiana** e l'inconfondibile **gusto del prodotto**, che è buono a tutto tondo: **"buono per il mare"**, perché ASDOMAR da sempre si impegna a utilizzare materia prima pescata in modo sostenibile, **"buono per noi"**, perché supporta l'economia locale, **"buono per il consumatore"**, perché lavorato con cura e attenzione da mani esperte, che garantiscono l'alta qualità del prodotto e un gusto inimitabile.
La comunicazione è stata estesa sulla carta stampata periodica, con **oltre 60 pagine pubblicate**.

La **presenza social di ASDOMAR**, come su **Facebook e Instagram**, è aumentata costantemente nel 2021, mossa dalla volontà di essere più vicino possibile ai propri consumatori. **I post hanno affrontato temi diversi**: dalle ricette, ai video sulla sostenibilità, qualità e aspetti nutrizionali dei prodotti.

In questo modo è stato possibile **coinvolgere e sensibilizzare il pubblico** rispetto a tematiche importanti come la Qualità, l'Artigianalità e la Sostenibilità dei prodotti e il contributo al territorio delle attività di Generale Conserve. L'Azienda punta a creare una **solida community** attorno all'interesse per tutti gli aspetti dei propri prodotti e servizi, inclusa la sostenibilità.

In occasione della **Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari**, organizzata dalla FAO e dall'UNEP, ASDOMAR ha realizzato uno **spot ad hoc** per sensibilizzare il pubblico **sui temi di circolarità e riduzione degli sprechi**. Per farlo ha mostrato esempi di semplici gesti da mettere in pratica nel quotidiano.

Inoltre, ha illustrato il suo **impegno nella promozione di un'economia circolare** con il progetto **Tonno Zero Spreco**, che prevede il **riutilizzo degli scarti** della lavorazione della materia prima ittica.



Il Bilancio di Sostenibilità alla lettura dei consumatori

Per rendere maggiormente **leggibili e fruibili** al consumatore le informazioni contenute nel **Bilancio di Sostenibilità**, ASDOMAR ha confermato anche nel 2021 la propria partecipazione, per il terzo anno, al progetto promosso dal Centro Studi **CONSUMERLAB** per la valorizzazione della consultazione e lettura del Bilancio di Sostenibilità.

Attraverso una **"Lettera al Consumatore"** che racchiude gli elementi principali del Bilancio, riletti e redatti con **maggiore semplicità e senza tecnicismi**, è stato possibile rendere il documento accessibile con immediatezza e chiarezza.

Presupposto fondamentale perché ciascuno possa fare la propria scelta, infatti, è la **fruibilità delle informazioni**.

La Lettera al Consumatore estrae dal Bilancio di Sostenibilità gli elementi che hanno concorso a determinare il **Benessere diffuso**, quello che interessa al Consumatore, perché possa essere informato nel **modo più semplice, diretto e con il linguaggio corretto**.

Sono state inviate **11.612 mail** (1.000 in più rispetto al 2020) contenenti la Lettera a due cluster di Consumatori, potenzialmente interessati alle tematiche **"Benessere, Salute, Alimentazione"**. Il contenuto è stato letto da 3.651 destinatari, pari al **31,4% dei cluster**. In totale è stato possibile raccogliere oltre **2.016 opinioni**.



I risultati evidenziano come i consumatori ritengano il Bilancio di Sostenibilità di Generale Conserve rappresentativo della realtà sostenibile di un'attività produttiva, confermando che l'Azienda risponde adeguatamente alle aspettative dei suoi stakeholder in materia di rendicontazione.



Etichettatura e comunicazione trasparente

PER UN RAPPORTO DI FIDUCIA

La confezione di un prodotto è il primo punto di contatto con il Consumatore che, nella maggior parte dei casi, avviene direttamente al momento dell'acquisto, e rappresenta il veicolo più immediato per trasmettere le informazioni che ne influenzano le decisioni di acquisto.

Generale Conserve, per accrescere la consapevolezza e la sicurezza dei consumatori, si impegna a **garantire la qualità e la completezza delle informazioni dei prodotti nelle etichette** ed nel packaging, anche oltre a quanto richiesto dalla legge.

Nel 2021, per migliorare le informazioni riportate sulle nuove confezioni del Tonno al Naturale, sono stati organizzati dei Focus Group online, composti da clienti abituali e non, con l'obiettivo di ricevere recensioni e pareri.



La tracciabilità dei nostri prodotti:

LA GARANZIA DELLA TRASPARENZA

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**.

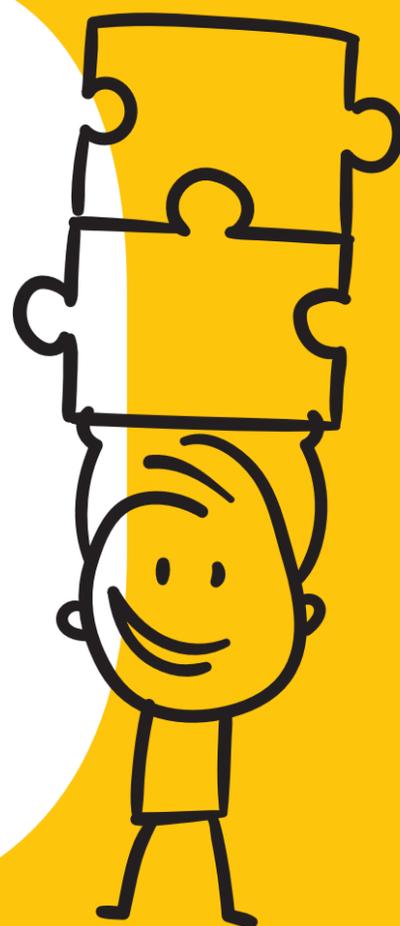
E se questo non fosse sufficiente, è disponibile sul sito internet di ASDOMAR: <http://storieinscatola.ASDOMAR.it/> il servizio automatico "storie in scatola". Lo strumento consente ai consumatori di conoscere l'intera tracciabilità del prodotto acquistato: le zone e i metodi di pesca, i siti produttivi, le persone che hanno lavorato, il processo di produzione, il tutto con approfondimenti e dettagli.



info IN ETICHETTA

- SPECIE
- METODI DI PESCA
- ZONA DI PESCA
- NUTRIZIONE
- CERTIFICAZIONE

Capitolo



LA CREAZIONE DI
*valore
condiviso*

- 6.1** I RISULTATI ECONOMICI
- 6.2** IL VALORE AGGIUNTO GENERATO E DISTRIBUITO
- 6.3** IL CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE

6.1 I Risultati ECONOMICI

Con il progressivo ritorno a una vita normale di convivenza con la situazione pandemica, il comparto del tonno è progressivamente rientrato in un andamento standard per un segmento maturo e così radicato nei consumi delle Famiglie Italiane.

Nel corso del 2021 Generale Conserve ha perseguito con determinazione l'obiettivo di alimentare la propulsione del 2020 e, a fronte di un mercato del tonno che ha segnato una negatività (-3,8% a volume e -4,1% a valore), ASDOMAR ha messo in mostra una performance eccezionale: è **la marca che cresce di più di tutto il mercato, mostrando un 22% circa a volume e 12,5% circa in valore rispetto al pari periodo dell'anno precedente**, raggiungendo la seconda quota in valore del mercato dell'intero mercato del tonno sott'olio pari al 7,6%.

La riuscita della strategia del brand ASDOMAR è confermata anche guardando al **numero di famiglie di consumatori, che sono passate da 5,1 milioni circa di fine 2020 a oltre 5,3 milioni alla chiusura del 2021.**



Questo positivo andamento delle vendite è stato supportato dalle azioni intraprese nel corso degli ultimi anni e in particolare la riorganizzazione della direzione operativa e supply chain nei due stabilimenti la maggiore diversificazione, anche geografica, dei fornitori di materie prime e gli ingenti investimenti nelle tecnologie di processo e nell'automazione delle linee di confezionamento.

Complessivamente, il bilancio consolidato del gruppo **Generale Conserve conferma pienamente il trend positivo tracciato dalla chiusura del biennio 2019 / 2020 con una crescita ancora rilevante dei ricavi delle vendite pari a 141 milioni di euro netti**, ed un buon consolidamento dei margini nell'esercizio 2021.





6.2 Il valore AGGIUNTO GENERATO E DISTRIBUITO

Il calcolo per l'esercizio 2022, in continuità con la metodologia utilizzata nel precedente esercizio, evidenzia che il valore economico generato dal Gruppo Generale Conserve è di 139.439 migliaia di euro. Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in:

- **“Remunerazione ai fornitori”**
(tale voce include gli acquisti di materiali e servizi esterni e gli oneri diversi di gestione);
- **“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);
- **“Remunerazione del capitale di rischio”**
e il **“Valore economico trattenuto dal Gruppo”**
(tale voce include ammortamenti e svalutazioni al netto della perdita di esercizio).

VALORE ECONOMICO GENERATO DAL GRUPPO GENERALE CONSERVE



	2019	2020	2021
REMUNERAZIONE AI FORNITORI	101.251	113.170	107.717
REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	16.203	19.148	17.770
REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO	1.999	1.536	1.379
REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	846	1.090	745
COMUNITÀ	4	36	20
REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO	0	0	0
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO DAL GRUPPO	6.786	10.909	11.809
VALORE ECONOMICO GENERATO DAL GRUPPO	127.089	145.890	139.439
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO DAL GRUPPO	120.303	134.981	127.630

valori espressi in migliaia di euro

SUPPORTO ALLA FINANZA ETICA **bancaetica**

Uno degli interessi principali di Generale Conserve è preservare e consolidare il rapporto di reciproca fiducia e supporto con i propri stakeholder.

È per questo che l'Azienda ha deciso di promuovere la finanza etica, stipulando una convenzione con Banca Etica che permette ai dipendenti, e in futuro ai fornitori, di accedere a prodotti e servizi finanziari studiati per la creazione di valore ambientale e sociale, seguendo un approccio di gestione non speculativo.

Generale Conserve e Banca Etica condividono una filosofia di business basata sui principi di finanza etica **trasparenza, partecipazione, equità, efficienza, sobrietà e attenzione all'impatto sociale e ambientale.**

La banca cooperativa nata nel 1999 lavora attivamente per supportare uno sviluppo etico e sostenibile. Con il risparmio raccolto da persone e organizzazioni, finanzia esclusivamente progetti di **tutela ambientale, welfare, economia sociale e circolare, cultura e cooperazione internazionale.**

6.3 Il contributo ALL'ECONOMIA LOCALE

Generale Conserve contribuisce allo sviluppo dei territori in cui opera, valorizzandone le eccellenze tramite gli acquisti effettuati da aziende locali.

Scegliere l'Italia vuol dire supportare lo sviluppo del territorio, contribuendo alla valorizzazione delle eccellenze locali. Una linea strategica adottata da Generale Conserve negli anni, che ha assunto una rinnovata importanza alla luce della crisi generata dalla pandemia.

Gli acquisti effettuati in **Portogallo** riguardano principalmente materiali di packaging, servizi per trasporti e manutenzione impianti, e acquisto di macchinari, in ottica di

efficientamento costante della capacità produttiva e della continua progressione nella sicurezza globale dei processi produttivi.

ACQUISTI NELLO STABILIMENTO DI OLBIA¹



2019			2020			2021		
ITALIA	SARDEGNA	ESTERO	ITALIA	SARDEGNA	ESTERO	ITALIA	SARDEGNA	ESTERO
87%	25%	13%	42%	22%	58%	86%	26%	14%

Oltre **5 milioni** di euro

gli acquisti da aziende locali sarde di cui i principali:

- oltre 208.000 € Packaging
- oltre 1.284.000 € Investimenti in impianti e macchinari
- oltre 80.000 € Trasporti
- oltre 64.000 € Manutenzione impianti vari

ACQUISTI 2021 NELLO STABILIMENTO DI VILA DO CONDE²



2019			2020			2021		
PORTOGALLO	AREA DI PORTO	ESTERO	PORTOGALLO	AREA DI PORTO	ESTERO	PORTOGALLO	AREA DI PORTO	ESTERO
37%	73%	63%	44%	70%	56%	38%	42%	62%

Oltre **1 milione** di euro

gli acquisti da aziende locali dell'area di Porto di cui i principali:

- oltre 406.000 € Packaging
- oltre 248.000 € Investimenti in impianti e macchinari
- oltre 21.000 € Trasporti
- oltre 33.000 € Manutenzione impianti vari

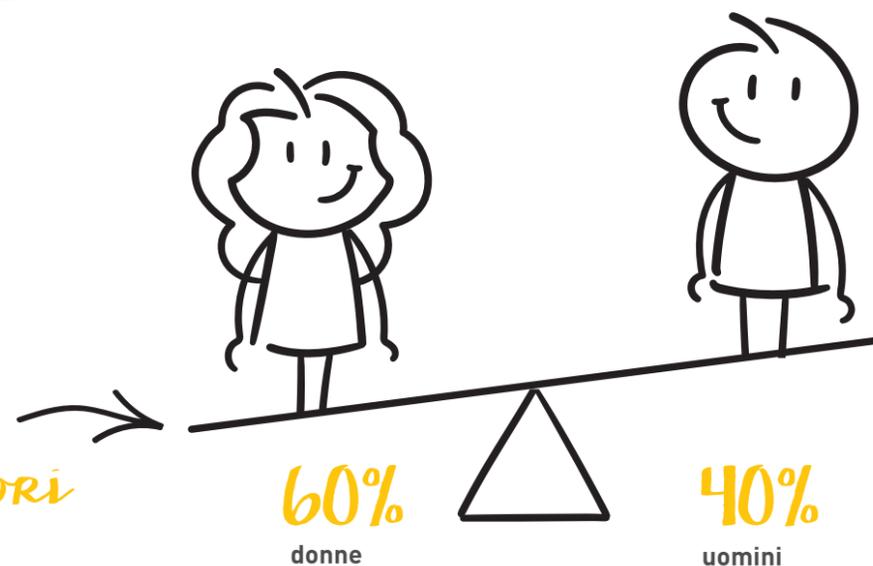
1- Il dato include gli acquisti direttamente legati alla produzione (ad esempio, materie prime, manutenzioni degli impianti, consumi di energia elettrica) e gli investimenti per impieganti e immobili effettuati nel 2021 ed esclude la materia prima ittica.

2- Il dato si riferisce agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Vila do Conde che esclude gli acquisti di materia prima ittica.



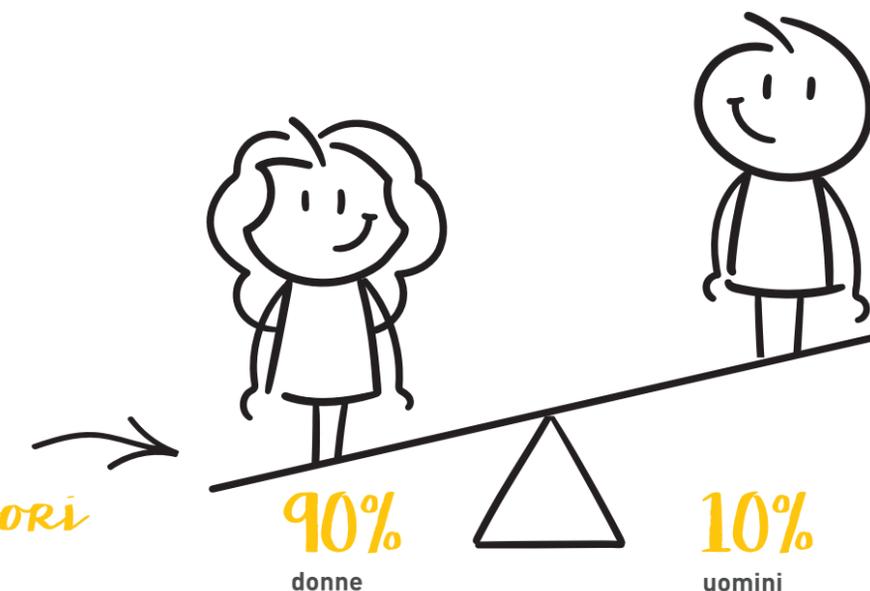
274³

IL NUMERO MEDIO DI *collaboratori* NEL 2021



410⁴

IL NUMERO MEDIO DI *collaboratori* NEL 2021



4- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del gruppo.

46

IL NUMERO MEDIO DI *collaboratori*

di Società appaltatrici che lavorano presso lo stabilimento di Olbia

- | | |
|--|---|
| <p>18 Pulizia impianti e uffici</p> <p>19 Confezionamento, cernita, riconfezionamenti e carico-scarico merci</p> | <p>5 Addetti alla mensa</p> <p>4 Addetti alla vigilanza</p> |
|--|---|

3- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.





La Qualità e il Rispetto.

Appendice

- **NOTA METODOLOGICA**
- **I NUMERI: AMBIENTE**
- **I NUMERI: RISORSE UMANE**
- **GLI STAKEHOLDER: MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO**
- **ANALISI DI MATERIALITÀ**
- **MATRICE DI MATERIALITÀ**
- **L'AGENDA ONU 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE**
- **I TEMI MATERIALI PER L'AZIENDA E IL COLLEGAMENTO AGLI ASPETTI DEI GRI STANDARDS**
- **TEMI MATERIALI ED SDGs**
- **INDICE DEI CONTENUTI GRI**
- **RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE**

Nota

METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità 2021, giunto alla sua decima edizione, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2021 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e alcune informazioni qualitative riferite ai primi mesi del 2022. 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. 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 S.A. Tuttavia, rispetto alle informazioni relative alla comunicazione ai consumatori e alle iniziative in favore della comunità, il focus è solo sulle referenze a marchio ASDOMAR (indicate all'interno del documento con il termine "ASDOMAR"). Inoltre, per quanto riguarda le informazioni qualitative e i dati quantitativi relativi agli aspetti sociali e ambientali sono escluse dal perimetro di rendicontazione le private label non prodotte presso gli stabilimenti del Gruppo che a seguito del processo di internalizzazione risultano comunque residuali.

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "Gruppo" o "Azienda" per indicare il Gruppo Generale Conserve. Nel 2021 si segnala che non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo. Il Bilancio di Sostenibilità 2021 è stato redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative

Sustainability Reporting Standards" inclusi i "Food Processing Sector Disclosures - definiti rispettivamente nel 2016 e nel 2014 dal Global Reporting Initiative (GRI) e relativi aggiornamenti secondo l'opzione "in accordance Core". In appendice al documento sono riportate la tabella dei contenuti GRI rendicontati e una tabella di raccordo tra i temi materiali del Gruppo e gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs) che fungono da bussola per i lettori.

I contenuti e gli indicatori oggetto di rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità aggiornata nel 2020 che ha condotto all'identificazione delle tematiche di sostenibilità materiali per il Gruppo Generale Conserve. 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".

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 rappresenta il punto di arrivo di un percorso che si è sviluppato negli ultimi dieci anni, finalizzato a dimostrare la sensibilità nei confronti di tematiche di sostenibilità non puramente economica.

FEEDBACK

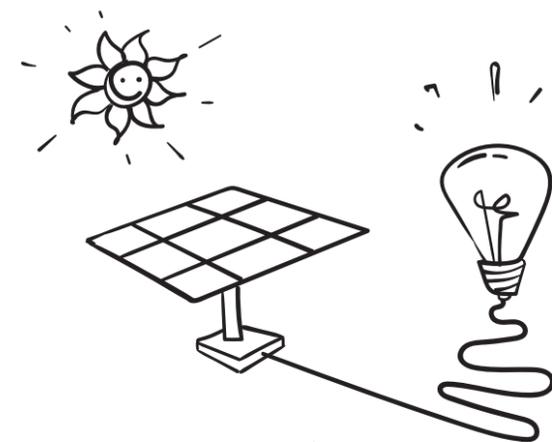
Per ulteriori informazioni e suggerimenti è possibile scrivere all'indirizzo di posta elettronica: info@generaleconserve.it o visitare il sito internet www.asdomar.it

Gli stakeholder

MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO

STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO	STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO
Azionisti	Sito web istituzionale Informativa su richiesta Bilancio d'esercizio Relazione semestrale Assemblee degli azionisti	Fornitori e partner commerciali	Sito istituzionale Meeting specifici Incontri con i vertici aziendali Incontri tematici con la direzione
Personale	Presentazioni su sostenibilità e strategia Riunioni periodiche con la forza vendite Comunicazioni dal vertice aziendale Comunicati affissi in bacheca Valutazione delle performance	Pubblica amministrazione e Associazioni di categoria	Sito istituzionale Meeting specifici Partecipazione a riunioni di associazioni di categoria Tavoli tecnici con le Istituzioni Meeting con enti locali Incontri con Istituzioni locali e Regionali Visite in loco con rappresentanti istituzionali
Organizzazioni sindacali	Contrattazioni di primo e secondo livello Incontri	Collettività e altre aziende produttrici del territorio	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
Comunità finanziaria	Sito istituzionale Informativa su richiesta Meeting one to one Comunicati stampa Incontri periodici Presentazioni guidate Condivisione documentazione	Enti di certificazione	Attività di audit Riunioni Corsi di formazione sulla certificazione
Clienti della distribuzione moderna organizzata	Area dedicata sul sito web Sito istituzionale Gestione reclami Documentazione commerciale Servizio clienti Campagne di comunicazione Visite presso lo stabilimento Seminari	Regional fisheries management organisations	Monitoraggio degli stakeholder di riferimento per area geografica Previsione di un contatto One to One al fine di intercettare le diverse istanze
Consumatori e Associazioni dei consumatori e Associazioni ambientaliste	Sito istituzionale Campagne di comunicazione Iniziativa mirate e incontri one to one Partecipazione a loro iniziative ed eventi Gestione reclami e richieste dei clienti		

I NUMERI: ambiente



ENERGIA ELETTRICA

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo energia elettrica acquistata (Kwh)	5.151.207	1.280.897	6.432.104	5.894.722	1.198.850	7.093.572	5.599.622	956.797	6.556.419
Consumo energia elettrica acquistata (GJ)*	18.544	4.611	23.156	21.221	4.316	25.537	20.159	3.444	23.603
Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)**	18.544	-	18.544	21.221	-	21.221	20.159	-	20.159
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (Kwh)***	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	79.570	79.570
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (GJ)	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	286	286
Emissioni CO ₂ Market-based (t)****	0	405	405	0	307	307	0	359	359

*Fattore di conversione: 0,0036 GJ/kWh [Fonte: GRI G3.1].

** I dati relativi al consumo di fonti rinnovabili 2019 e 2020 del Gruppo sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

*** A partire dall'esercizio 2021 è stata inserita l'energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili per lo stabilimento di Vila do Conde.

**** Lo stabilimento di Olbia ha acquistato certificati di Garanzia di Origine per una quota pari al 100% dei propri consumi di energia elettrica per il triennio 2019-2021. 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 relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata per il Portogallo, fattore di emissione 2021: 375,38 gCO₂/kWh - fonte AIB 2021 - European Residual mixes 2020 (vers 1.0) - fattore di emissione 2020: 256 gCO₂/kWh - fonte: AIB 2020 - European Residual Mixes 2019 (Vers. 1.2); fattore di emissione 2019: 316 gCO₂/kWh - fonte: AIB 2019 - European Residual Mixes 2018 (Vers. 1.2); fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Le emissioni di Scope 2 market-based 2020 del Gruppo sono state riesposte rispetto a quelle pubblicate nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

Il metodo Location-based, invece, si basa sui fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Applicando il metodo Location based, il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 è:

- 2021 pari a 2.027 tonnellate di CO₂ (fattore di emissione Italia 2021: 315 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2019) - fattore di emissione Portogallo 2020: 275 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2019))
- 2020 pari a 2.374 tonnellate di CO₂ (fattore di emissione Italia 2020: 336 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2018); fattore di emissione Portogallo: 328 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2018));
- 2019 pari a 2.355 tonnellate di CO₂ (fattore di emissione Italia 2019: 359 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2017); fattore di emissione Portogallo: 395 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2017));

Le emissioni dello Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

OLIO COMBUSTIBILE*

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo olio combustibile (t)	1.344	-	1.344	1.535	-	1.535	1.293	0	1.293
Consumo olio combustibile (GJ)**	62.066	-	62.066	70.917	-	70.917	59.698	0	59.698
Emissioni CO ₂ (t)***	4.232	-	4.232	4.834	-	4.834	4.072	0	4.072

* I dati relativi ai consumi di olio combustibile 2019 e 2020 del Gruppo sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

**Per i dati 2021 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46,17 GJ/t (fonte: DEFRA 2021).

Per i dati 2020 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46,20 GJ/t (fonte: DEFRA 2020).

Per i dati 2019 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46,18 GJ/t (fonte: DEFRA 2019).

***Per i dati 2021 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3,149 tCO₂/t di olio combustibile (Fonte: DEFRA 2021).

Per i dati 2020 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3,149 tCO₂/t di olio combustibile (Fonte: DEFRA 2020).

Per i dati 2019 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3,149 tCO₂/t di olio combustibile (Fonte: DEFRA 2019).

Le emissioni dello Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

GPL*

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo di GPL (m ³)	894	-	894	779	-	779	825	0	825
Consumo di GPL (GJ)**	21.279	0,00	21.279	18.940	-	18.940	20.078	0	20.078
Emissioni CO ₂ (t)***	1.361	-	1.361	1.212	-	1.212	1.285	0	1.285

* I dati relativi ai consumi di GPL 2019 e 2020 del Gruppo sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

** Per i dati 2021 è stato utilizzato il fattore di conversione: 45,94 GJ/t (fonte: DEFRA 2021).

Per i dati 2020 è stato utilizzato il fattore di conversione: 45,94 GJ/t (fonte: DEFRA 2020).

Per i dati 2019 è stato utilizzato il fattore di conversione: 45,91 GJ/t (fonte: DEFRA 2019).

*** Per i dati 2021 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2,93929 tCO₂/t (fonte: DEFRA 2021).

Per i dati 2020 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2,93881 tCO₂/t (fonte: DEFRA 2020).

Per i dati 2019 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2,93686 tCO₂/t (fonte DEFRA 2019).

Le emissioni dello Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

GAS NATURALE*

	2019			2020			2021*		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo di gas naturale (m ³)	-	380.809	380.809	-	421.109	421.109	-	385.776	385.776
Consumo di gas naturale (GJ)**	-	15.145	15.145	-	16.687	16.687	-	15.321	15.321
Emissioni CO ₂ (t)***	-	818	818	-	917	917	-	834	834

* I dati relativi ai consumi di gas naturale 2019 e 2020 del Gruppo sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

** Per l'anno 2021 il fattore di conversione è pari a 0,796 kg/m³, 49,893 GJ/t (fonte: DEFRA 2021) Per l'anno 2020 il fattore di conversione è pari a 0,799 kg/m³, 49,60 GJ/t (fonte: DEFRA, 2020).

Per l'anno 2019 il fattore di conversione è pari a 0,799 kg/m³, 49,78 GJ/t (fonte: DEFRA, 2019).

*** Per i dati 2021 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0,18403 kgCO₂/Kwh di GNL (Fonte: DEFRA 2021).

Per i dati 2020 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0,18421 kgCO₂/Kwh di GNL (Fonte: DEFRA 2020).

Per i dati 2019 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0,18409 kgCO₂/Kwh di Gas Naturale (Fonte: DEFRA 2019).

Le emissioni dello Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

CONSUMO TOTALE DI ENERGIA*

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo totale di energia (GJ)	101.889	19.756	121.645	111.078	21.003	132.081	99.934	19.052	118.986
<i>di cui:</i>									
da fonti rinnovabili (GJ)	18.544	-	18.544	21.221	-	21.221	20.159	286	20.445
da fonti non rinnovabili (GJ)	83.345	19.756	103.101	89.857	21.003	110.860	79.776	18.765	98.541

* I dati relativi al consumo totale di energia 2019 e 2020 del Gruppo sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

Inoltre, tra i consumi non è stata presa in considerazione la parte attribuibile al parco auto in quanto non rilevante sul totale dei consumi del Gruppo.

EMISSIONI TOTALI DI CO₂*

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	5.593	818	6.412	6.045	917	6.962	5.356	834	6.191
Emissioni indirette - Scope 2 Market based (t)	0	624	624	0	307	307	0	359	359
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t) metodo market based	5.593	1.442	7.035	6.045	1.223	7.269	5.356	1.193	6.550

* I dati relativi alle emissioni dirette di GHG (Scope 1) e alle emissioni totali di GHG (Scope 1 + Scope 2 market-based) del Gruppo sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

	2019	2020	2021
RIFIUTI STABILIMENTO DI OLBIA*			
TIPOLOGIA	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Brodi (t)	6.262,3	6.610,6	6.465
Rifiuti Solidi Urbani (t)**	450,3	732,7	-
Altri Speciali (t)	541,7	520,3	1.033
TOTALE (T)	7.254,4	7.863,5	7.498
di cui pericolosi (t)	15,3	18,0	32

* Per il 2021 è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi ai rifiuti utilizzando il nuovo Standard GRI 306, pubblicato dal Global Reporting Initiative (GRI) nel 2020 in sostituzione della versione finora utilizzata, pubblicata nel 2016. A fini comparativi, i dati relativi al 2019 e al 2020 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2020.

** 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.

	VALORE 2019			VALORE 2020			VALORE 2021		
	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE
RIFIUTI RECUPERATI E NON DESTINATI ALLO SMALTIMENTO DI OLBIA									
Totale rifiuti pericolosi	7	-	7	8	-	8	20	-	20
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	7,3	-	7,3	7,6	-	7,6	20,2	-	20,2
Totale rifiuti non pericolosi	67	-	67	77	-	77	130	-	130
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	66,7	-	66,7	77	-	77	129,9	-	129,9

	VALORE 2019			VALORE 2020			VALORE 2021		
	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE
RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO DI OLBIA									
Totale rifiuti pericolosi	8	-	8	12	-	12	12	-	12
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a discarica	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Deposito preliminare prima di uno delle operazioni di smaltimento	8	-	8	12,4	-	12,4	11,3	-	11,3
Totale rifiuti non pericolosi	7.172	-	7.172	7.777	-	7.777	7.337	-	7.337
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a discarica	426,2	-	426,2	378,9	-	378,9	267,3	-	267,3
Trattamento biologico non specificato	6.262,3	-	6.262,3	6.610,5	-	6.610,5	6.465,3	-	6.465,3
Trattamento fisico-chimico non specificato	483,8	-	483,8	787,5	-	787,5	604,1	-	604,1

RIFIUTI STABILIMENTO DI VILA DO CONDE*	2019			2020			2021		
	TIPOLOGIA	TOTALE		TOTALE		TOTALE			
Brodi (t)**	0,0		0,0		0,0		0,0		
Rifiuti Solidi Urbani (t)***	0,0		0,0		0,0		0,0		
Altri Speciali (t)	3.816,2		4.054,3		3.391,8		3.391,8		
TOTALE (T)	3.816,2		4.054,3		3.391,8		3.391,8		
di cui pericolosi (t)	1,8		718,8		538,8		538,8		

* Nel 2021, la modalità di rendicontazione dello standard GRI 306 - Rifiuti - è stata modificata per adattarsi alla versione più aggiornata dell'indicatore (GRI 306-Rifiuti (2020))

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

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

RIFIUTI RECUPERATI E NON DESTINATI ALLO SMALTIMENTO STABILIMENTO VILA DO CONDE	VALORE 2019			VALORE 2020			VALORE 2021		
	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	3.575,2	-	3.575,2	3.733,8	-	3.733,8	3.085,7	-	3.085,7
di cui preparati per il riutilizzo	2.625	-	2.625	3.015,4	-	3.015,4	2.546,8	-	2.546,8
di cui inviati a riciclo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	950	-	950	718,4	-	718,4	538,8	-	538,8
Totale rifiuti non pericolosi	237	-	237	317	-	317	306	-	306
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	237	-	237	317,4	-	317,4	306	-	306

RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO STABILIMENTO DI VILA DO CONDE	VALORE 2019			VALORE 2020			VALORE 2021		
	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	1,6	-	1,6	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a discarica	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Deposito preliminare prima di uno delle operazioni	1,6	-	1,6	-	-	-	-	-	-
Totale rifiuti non pericolosi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a discarica	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RIFIUTI TOTALI DI GRUPPO TIPOLOGIA	2019			2020			2021		
	TOTALE			TOTALE			TOTALE		
Brodi (t)**	6.262,3			6.610,6			6.465		
Rifiuti solidi urbani (t)***	450,3			732,7			-		
Altri Speciali (t)	4.357,9			4.574,6			4.424,8		
TOTALE (T)	11.070,6			11.917,8			10.889		
di cui pericolosi (t)	17,1			736,8			570,8		

RIFIUTI RECUPERATI E NON DESTINATI ALLO SMALTIMENTO GRUPPO	VALORE 2019			VALORE 2020			VALORE 2021		
	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui preparati per il riutilizzo	2.625	-	2.625	3.015,4	-	3.015,4	2.546,8	-	2.546,8
di cui inviati a riciclo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	957,3	-	957,3	721,1	-	721,1	559	-	559
Totale rifiuti non pericolosi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	303,7	-	303,7	394,5	-	394,5	436	-	436

RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO GRUPPO	VALORE 2019			VALORE 2020			VALORE 2021		
	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE	IN SEDE	FUORI SEDE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	9.676	-	9.676	12	-	12	12	-	12
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a discarica	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Deposito preliminare prima di uno delle operazioni di smaltimento	9.676	-	9.676	12.455	-	12.455	11.375	-	11.375
Totale rifiuti non pericolosi	7.172	-	7.172	7.777	-	7.777	7.337	-	7.337
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
di cui inviati a discarica	426,2	-	426,2	378,9	-	378,9	267,3	-	267,3
Trattamento biologico non specificato	6.262,3	-	6.262,3	6.610,5	-	6.610,5	6.465,3	-	6.465,3
Trattamento fisico-chimico non specificato	483,8	-	483,8	787,5	-	787,5	604,1	-	604,1

SCARTI ITTICI RIUTILIZZATI PER FARINE DI PESCE O MANGIMI

Percentuale (%)

2019			2020			2021		
ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

MEDIA GEOMETRICA EMISSIONI ODOMETRICHE

Media valle scrubber (Cod*)
Limiti consentiti dalla legge

2019		2020		2021	
ITALIA	PORTOGALLO	ITALIA	PORTOGALLO	ITALIA	PORTOGALLO
111	n.d	174	n.d	210	n.d
300	n.d	300	n.d	300	n.d

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

SPESE PER INVESTIMENTI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*
Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**
SPESE TOTALI (EURO)

2019			2020			2021		
ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
490.853	108.012	598.865	490.019	83.638	573.657	529.706	63.229	592.934
71.514	22.771	94.285	53.076	44.731	97.807	59.288	26.755	86.043
562.367	130.784	693.151	543.095	128.369	671.464	588.993	89.984	678.977

* 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.

MATERIALI*

Tonnellate di vetro per i vasetti (t)
Tonnellate di alluminio per le scatolette (t)
Tonnellate di carta e cartone (t)
TOTALE

DATI 2019	DATI 2020	DATI 2021	RINNOVABILE
1.960	2.363	2.545	100%
2.583	3.340	2.785	100%
824	1.026	946	100%
5.367	6.729	6.276	

* Tutti i prodotti riportati in tabella sono 100% riciclabili

I NUMERI: RISORSE UMANE

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER PAESE, GENERE E TIPO DI CONTRATTO AL 31 DICEMBRE	2019			2020			2021		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italia*	88	128	216	89	128	217	98	127	225
di cui:									
determinato	3	0	3	5	3	8	14	4	18
indeterminato	85	128	213	84	125	209	84	123	207
Portogallo	35	366	401	30	343	373	24	316	340
di cui:									
determinato	24	168	192	19	117	136	10	55	65
indeterminato	11	198	209	11	226	237	14	261	275
TOTALE GRUPPO	96	326	422	95	351	446	122	443	565

*Al 31/12/2021 non erano presenti lavoratori stagionali. Nel corso dell'anno 2021 l'azienda ha fatto ricorso a 65 lavoratori stagionali (espressi in unità lavorative annue) in Italia che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

NUMERO MEDIO DI COLLABORATORI*	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Donne	177	373	550	204	391	595	165	370	535
Uomini	67	28	95	117	39	156	109	40	149
TOTALE	244	401	645	321	430	751	274	410	684

*Espresso in unità lavorative annue (ULA), il dato include i dipendenti a tempo determinato e, per i lavoratori non dipendenti, si includono le sole categorie degli interinali e dei lavoratori stagionali.

CONSISTENZA DEL PERSONALE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Dirigenti	13	1	14	10	1	11	12	1	13
Quadri	6	8	14	6	11	17	3	10	13
Impiegati	24	14	38	31	13	44	34	13	47
Operai	173	378	551	170	348	518	176	316	492
TOTALE	216	401	617	217	373	590	225	340	565

CONSISTENZA DEL PERSONALE FEMMINILE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Dirigenti	4	1	5	3	1	4	4	1	5
Quadri	4	4	8	4	7	11	2	6	8
Impiegati	13	11	24	17	11	28	19	11	30
Operai	107	350	457	104	324	428	102	298	400
TOTALE	128	366	494	128	343	471	127	316	443

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

	2019				2020				2021			
	ETÀ <30 ANNI	ETÀ 30-50	ETÀ > 50 ANNI	TOTALE	ETÀ <30 ANNI	ETÀ 30-50	ETÀ > 50 ANNI	TOTALE	ETÀ <30 ANNI	ETÀ 30-50	ETÀ > 50 ANNI	TOTALE
Italia												
Dirigenti	0	6	7	13	0	5	5	10	0	6	6	12
Quadri	0	3	3	6	0	3	3	6	0	2	1	3
Impiegati	4	13	7	24	8	16	7	31	9	18	7	34
Operai	9	104	60	173	8	100	62	170	9	102	65	176
Portogallo												
Dirigenti	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1
Quadri	0	5	3	8	1	6	4	11	0	6	4	10
Impiegati	5	8	1	14	5	7	1	13	5	6	2	13
Operai	62	182	134	378	45	175	128	348	38	151	127	316
TOTALE GRUPPO	80	321	216	617	67	312	211	590	61	291	213	565

**PERSONALE PER GENERE E
TIPO DI CONTRATTO AL 31 DICEMBRE**

	2019			2020			2021		
	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE
Italia									
Donne	125	3	128	121	7	128	116	11	127
Uomini	87	1	88	88	1	89	97	1	98
TOTALE	212	4	216	209	8	217	213	12	225
Portogallo									
Donne	364	2	366	340	3	343	313	3	316
Uomini	27	8	35	25	5	30	23	1	24
TOTALE	391	10	401	365	8	373	336	4	340
TOTALE GRUPPO	603	14	617	574	16	590	549	16	565

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

	2019	2020	2021
Olbia	189	187	185
Genova	24	22	22
Vila do Conde	209	237	275
TOTALE PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO	422	446	482

NUOVE ASSUNZIONI DI PERSONALE PER SESSO E FASCIA DI ETÀ*

	2019			2020			2021		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italia									
Età < 30 anni	0	1	1	3	3	6	4	5	9
Età 30-50 anni	0	1	1	3	2	5	8	1	9
Età > 50 anni	0	0	0	1	0	1	1	0	1
TOTALE	0	2	2	7	5	12	13	6	19
Turnover in entrata (%)	0,00%	1,56%	0,93%	7,87%	3,91%	5,53%	13,27%	4,72%	8,44%
Portogallo									
Età < 30 anni	6	42	48	2	5	7	1	3	4
Età 30-50 anni	13	65	78	2	15	17	1	6	7
Età > 50 anni	1	11	12	0	8	8	0	1	1
TOTALE	20	118	138	4	28	32	2	10	12
Turnover in entrata (%)	57,14%	32,24	34,41%	13,33%	8,16%	8,58%	8,33%	3,16%	3,53%
Gruppo									
Età < 30 anni	6	43	49	5	8	13	5	8	13
Età 30-50 anni	13	66	79	5	17	22	9	7	16
Età > 50 anni	1	11	12	1	8	9	1	1	2
TOTALE	20	120	140	11	33	44	15	16	31
Turnover in entrata (%)	16,26	24,29%	22,69%	9,24	7,01%	7,46%	12,30%	3,61%	5,49%

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

PERSONALE IN USCITA PER SESSO E FASCIA DI ETÀ**

Italia

	2019			2020			2021		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Età < 30 anni	1	1	2	2	1	3	0	1	1
Età 30-50 anni	1	4	5	1	3	4	2	2	4
Età > 50 anni	2	3	5	2	2	4	3	3	6
TOTALE	4	8	12	5	6	11	5	6	11
Turnover in entrata (%)	4,55%	6,25%	5,56%	5,62%	4,49%	5,07%	5,10%	4,72%	4,89%

Portogallo

Età < 30 anni	3	33	36	4	6	10	3	2	5
Età 30-50 anni	5	61	66	5	21	26	5	24	29
Età > 50 anni	1	16	17	0	24	24	0	11	11
TOTALE	9	110	119	9	51	60	8	37	45
Turnover in entrata (%)	25,71%	30,05%	29,68%	30,00%	14,87%	16,09%	33,33%	11,71%	13,24%

Gruppo

Età < 30 anni	4	34	38	6	7	13	3	3	6
Età 30-50 anni	6	65	71	6	24	30	7	26	32
Età > 50 anni	3	19	22	2	26	28	3	14	17
TOTALE	13	118	131	14	57	71	13	43	56
Turnover in entrata (%)	10,57%	23,89%	21,23%	11,76%	12,10%	12,10%	10,66%	9,71%	9,91%

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

NUMERO DI INFORTUNI*

Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)**

Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili***

Dipendenti	10	96	106	8	42	50	7	57	64
Interinali	-	2	2	-	9	9	0	5	5

*I dati relativi alla Salute e Sicurezza dei lavoratori non dipendenti includono le sole categorie dei somministrati e degli stagionali e non altre tipologie di lavoratori non dipendenti che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, in considerazione della loro significatività e della disponibilità di tali dati su cui il Gruppo non esercita un controllo diretto.

**Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

***Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

TIPOLOGIA DI INCIDENTE	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Movimentazione Bacinelle-Cestelli									
Dipendenti	1	2	3	1	0	1	-	2	2
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Movimentazione Pesì									
Dipendenti	1	42	43	1	7	8	-	14	14
Interinali	-	1	1	-	3	3	-	1	1
Mancato Rispetto Procedure									
Dipendenti	-	2	2	1	4	5	-	2	2
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Disattenzione									
Dipendenti	7	24	31	4	17	21	7	20	27
Interinali	-	1	1	-	2	2	-	1	1
Ferita con Coltello									
Dipendenti	-	12	12	-	1	1	-	1	1
Interinali	-	-	-	-	1	1	-	2	2
Scivolamento su Pavimento									
Dipendenti	1	12	13	1	12	13	-	14	14
Interinali	-	-	-	-	3	3	-	0	0
Altro									
Dipendenti	-	2	2	-	1	1	-	4	4
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	1	1
TOTALE	10	98	108	8	51	59	7	62	69
TOTALE DIPENDENTI	10	96	106	8	42	50	7	57	64
TOTALE INTERINALI	-	2	2	0	9	9	-	5	5

TASSO DI INFORTUNI*

Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<hr/>									
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<hr/>									
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili									
Dipendenti	23	172	107	14	80	45	15	113	65
Interinali	-	176	174	-	135	135	-	63	63

*Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

NUMERO DI MALATTIE PROFESSIONALI

Numero di malattie professionali registrabili

	2019			2020			2021		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Dipendenti	-	1	1	-	3	3	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<hr/>									
Numero di decessi dovuti a malattie professionali									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ACQUISTI LOCALI*

Localizzazione delle aziende locali

	2019		2020		2021	
	SARDEGNA	AREA DI PORTO	SARDEGNA	AREA DI PORTO	SARDEGNA	AREA DI PORTO
Packaging (Euro)	1.053.000	711.000	160.000	334.500	208.000	406.000
Investimenti in impianti e macchinari (Euro)	720.000	281.000	1.173.000	291.800	1.284.000	248.000
Trasporti (Euro)	1.320.000	488.000	1.650.000	25.900	80.000	21.000
Manutenzione impianti vari (Euro)	885.000	52.000	38.000	48.000	64.000	33.000

*Il dato è riportato per difetto pertanto, la spesa per gli acquisiti è maggiore di quanto riportato

ANALISI DI materialità

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione del presente bilancio sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità svolta nel 2019 e aggiornata nel corso del 2020.

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. Nel corso del 2019 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 fonti documentali interne ed esterne, in particolare:

- a. Trend nel reporting di sostenibilità: documenti dalle principali borse valori, da agenzie per il rating di sostenibilità (DJS, MSCI, ecc.), da organizzazioni internazionali (GRI), influencer (World Economic Forum, ecc.);
- b. Analisi di settore: fonti internazionali (Robecosam, SASB, ecc.) per il settore food e per il settore ittico (FAO, ISSF, Greenpeace, ecc.);
- c. Benchmark: fonti internazionali, relazioni di sostenibilità e responsabilità sociale e i siti web da aziende comparabili e da clienti della Grande Distribuzione Organizzata.

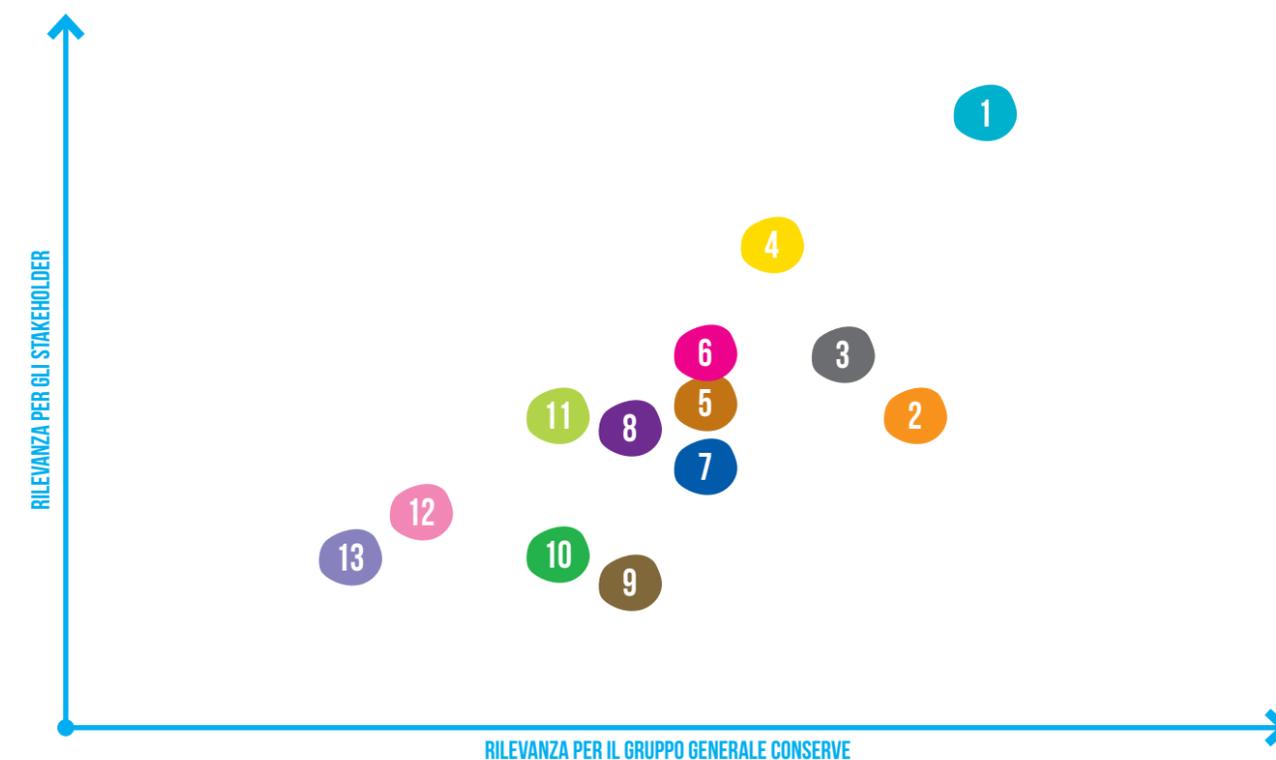
Fase 2.
Prioritizzazione dei temi potenzialmente materiali identificati nella fase 1.
La definizione della rilevanza per gli stakeholder ha considerato 5 livelli di significatività del tema assegnati in base a:

- a. Risultati dell'indagine svolta attraverso la somministrazione di un questionario a circa 50 dipendenti;
- b. Risultati dell'indagine svolta attraverso la somministrazione di un questionario ad alcune associazioni (ambientaliste, dei consumatori, per i beni di consumo, per la promozione della CSR);
- c. Analisi dei contratti e dei report di audit di alcuni componenti della GDO
- d. Analisi di studi e ricerche effettuate sul comportamento di acquisto dei consumatori (Nielsen, Censis, ecc.)

Fase 3.
Prioritizzazione interna dei temi potenzialmente materiali identificati nella fase 1.
La definizione della rilevanza per l'azienda ha considerato 5 livelli di significatività del tema in base ai risultati di un'indagine condotta attraverso la somministrazione al Comitato di Direzione di un questionario relativo all'impatto dei temi su strategia, costi e ricavi, vendite, continuità del business, reputazione, licenza di operare.

Nel corso del 2021 Generale Conserve, ha ritenuto opportuno confermare i temi rilevanti già identificati nel 2019, e ribaditi tramite l'aggiornamento nel 2020, poiché idonei a rappresentare i principali impatti prodotti dal Gruppo e influenzare le decisioni dei suoi stakeholder.

MATRICE DI materialità



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare | 7 | Legalità della pesca |
| 2 | Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino | 8 | Rifiuti |
| 3 | Pesca Sostenibile | 9 | Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile |
| 4 | Etichettatura dei prodotti e tracciabilità | 10 | Acquacoltura sostenibile |
| 5 | Supporto all'economia locale | 11 | Salute e sicurezza dei lavoratori |
| 6 | Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura | 12 | Energia |
| | | 13 | Packaging sostenibile |

Item materiali

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

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA E DEL PERCHÉ È RILEVANTE PER GENERALE CONSERVE	TOPIC DEGLI STANDARD GRI COLLEGATI	PERIMETRO DEGLI IMPATTI	COINVOLGIMENTO DEL GRUPPO
Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare	Commercializzare prodotti di alta qualità, in termini di gusto e organolettici. Effettuare controlli per assicurare la salubrità dei prodotti attraverso un sistema di gestione certificato e analisi e controlli costanti su materia prima in ingresso e sui prodotti finiti. Sviluppare iniziative di comunicazione e attività per la promozione di stili di vita sani.	Salute e sicurezza dei consumatori	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Etichettatura dei prodotti e tracciabilità	Riportare informazioni sulla provenienza della materia prima ittica, sugli aspetti legati alla sicurezza dei prodotti (es livelli di metalli pesanti presenti nel tonno) e sulle modalità di pesca.	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR	Causato dal Gruppo
Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino	Promuovere progetti e iniziative finalizzati alla tutela dell'ecosistema marino e ad aumentare la conoscenza e consapevolezza dei consumatori.	Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Energia	Contenere e gestire in maniera corretta i consumi di energia e laddove possibile far uso di energie rinnovabili o fonti di energia a minor impatto ambientale.	Energia/Emissioni	Generale Conserve	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	Monitorare i propri fornitori per promuovere il rispetto dei diritti umani e delle corrette condizioni di lavoro con particolare riferimento al settore ittico.	Valutazione dei diritti umani Valutazione sociale dei fornitori Non discriminazione, Lavoro minorile, Lavoro forzato	Fornitori	Direttamente connesso alle attività del Gruppo
Pesca Sostenibile	Evitare di approvvigionarsi da mari sovrasfruttati con metodi di pesca distruttivi (es. reti a strascico), farsi certificare secondo schemi internazionalmente riconosciuti (ad es Friend of the Sea).	Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Rifiuti	Gestire correttamente i rifiuti, promuovere il riciclo e/o il riutilizzo e laddove economicamente sostenibile sviluppare pratiche e processi di economia circolare.	Rifiuti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Salute e sicurezza dei lavoratori	Prevenire e limitare gli incidenti sul lavoro e le malattie professionali.	Salute e Sicurezza sul lavoro	Generale Conserve/ Ditte appaltatrici	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Packaging sostenibile	Utilizzare laddove possibile ed economicamente sostenibile packaging di dimensione, peso e spessori ridotti e materiali riciclati e innovativi con minore impatto ambientale.	Materiali	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Legalità della pesca	Assicurare che la materia prima ittica sia pescata e gestita secondo le leggi e impegnarsi ad evitare la pesca illegale attraverso politiche, codici, procedure, requisiti contrattuali e sistemi di controllo.	Valutazione sociale dei fornitori Valutazione dei diritti umani	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Supporto all'economia locale	Mantenere la produzione in Italia e in Portogallo contribuendo in tal modo a sostenere l'occupazione e promuovere acquisti locali laddove fattibile ed economicamente sostenibile.	Pratiche di Approvvigionamento Occupazione Presenza sul Mercato	Generale Conserve/Fornitori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile	Far conoscere i valori aziendali, effettuare una comunicazione di prodotto responsabile e trasparente evitando messaggi e pratiche commerciali fuorvianti per i consumatori.	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR	Causato dal Gruppo
Acquacoltura sostenibile	Assicurare che l'acquacoltura venga effettuata in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ecosistema marino e sul benessere degli animali.	Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business

TEMI MATERIALI ED SDGs

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA	GOAL	TARGET
Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare	Commercializzare prodotti di alta qualità, in termini di gusto e organolettici. Effettuare controlli per assicurare la salubrità dei prodotti attraverso un sistema di gestione certificato e analisi e controlli costanti su materia prima in ingresso e sui prodotti finiti. Sviluppare iniziative di comunicazione e attività per la promozione di stili di vita sani.		Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili
			Goal 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età 3.9 Entro il 2030, ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.
			Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile 2.1: Entro il 2030, porre fine alla fame e garantire l'accesso a tutte le persone, in particolare poveri e le persone in situazioni vulnerabili, tra cui i bambini, a cibo sicuro, nutriente e sufficiente per tutto l'anno. 2.2: Entro il 2030, porre fine a tutte le forme di malnutrizione, raggiungendo, entro il 2025, gli obiettivi concordati a livello internazionale sulla nutrizione dei bambini sotto i 5 anni di età, sul soddisfare le esigenze nutrizionali di adolescenti, donne in gravidanza e in allattamento e persone anziane
Etichettatura dei prodotti e tracciabilità	Riportare informazioni sulla provenienza della materia prima ittica, sugli aspetti legati alla sicurezza dei prodotti (es livelli di metalli pesanti presenti nel tonno) e sulle modalità di pesca.		Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili 12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni
Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino	Promuovere progetti e iniziative finalizzati alla tutela dell'ecosistema marino e ad aumentare la conoscenza e consapevolezza dei consumatori.		Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile 14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo 14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10 % delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili 14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...] 14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo 14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]
Energia	Contenere e gestire in maniera corretta i consumi di energia e laddove possibile far uso di energie rinnovabili o fonti di energia a minor impatto ambientale	 	Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili 12.2 Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali. Goal 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni 7.3 Entro il 2030, raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA	GOAL	TARGET
Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	Monitorare i propri fornitori per promuovere il rispetto dei diritti umani e delle corrette condizioni di lavoro con particolare riferimento al settore ittico.		Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti 8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo che supportino le attività produttive, la creazione di lavoro dignitoso, l'imprenditorialità, la creatività e l'innovazione, e favorire la formalizzazione e la crescita delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso l'accesso ai servizi finanziari
Pesca Sostenibile	Evitare di approvvigionarsi da mari sovrasfruttati con metodi di pesca distruttivi (es. reti a strascico), farsi certificare secondo schemi internazionalmente riconosciuti (ad es Friend of the Sea)		Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile 14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo 14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10% delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili 14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...] 14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo 14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]
Rifiuti	Gestire correttamente i rifiuti, promuovere il riciclo e/o il riutilizzo e laddove economicamente sostenibile sviluppare pratiche e processi di economia circolare.		Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili 12.2 Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali 12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo
Salute e sicurezza dei lavoratori	Prevenire e limitare gli incidenti sul lavoro e le malattie professionali.		Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti 8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo che supportino le attività produttive, la creazione di lavoro dignitoso, l'imprenditorialità, la creatività e l'innovazione, e favorire la formalizzazione e la crescita delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso l'accesso ai servizi finanziari
Packaging sostenibile	Utilizzare laddove possibile ed economicamente sostenibile packaging di dimensione, peso e spessori ridotti e materiali riciclati e innovativi con minore impatto ambientale.		Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili 12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA	GOAL	TARGET
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.	 	<p>Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile</p> <p>14.1 Entro il 2025, prevenire e ridurre in modo significativo l'inquinamento marino di tutti i tipi, in particolare partendo dalle attività terrestri, compresi rifiuti marini e l'inquinamento</p> <p>14.4 Entro il 2020, regolare efficacemente la raccolta e la pesca eccessiva, la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e le pratiche di pesca distruttive e mettere in atto i piani di gestione su base scientifica, al fine di ricostituire le specie ittiche nel più breve tempo possibile, almeno a livelli in grado di produrre la massima crescita sostenibile in base alle diverse caratteristiche biologiche</p> <p>14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...]</p> <hr/> <p>Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili</p> <p>12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni</p>
Supporto all'economia locale	Mantenere la produzione in Italia e in Portogallo contribuendo in tal modo a sostenere l'occupazione e promuovere acquisti locali laddove fattibile ed economicamente sostenibile.	 	<p>Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti</p> <p>8.1 Sostenere la crescita economica pro-capite a seconda delle circostanze nazionali e, in particolare, almeno del 7 per cento del prodotto interno lordo di crescita annuo nei paesi meno sviluppati</p> <p>8.5 Entro il 2030, raggiungere la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutte le donne e gli uomini, anche per i giovani e le persone con disabilità, e la parità di retribuzione per lavori di pari valore.</p> <hr/> <p>Goal 4: Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti</p> <p>4.4 Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, un lavoro dignitoso e per l'imprenditorialità.</p>
Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile	Far conoscere i valori aziendali, effettuare una comunicazione di prodotto responsabile e trasparente evitando messaggi e pratiche commerciali forvianti per i consumatori.		<p>Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili</p> <p>12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni</p>
Acquacoltura sostenibile	Assicurare che l'acquacoltura venga effettuata in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ecosistema marino e sul benessere degli animali.		<p>Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile</p> <p>14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo</p> <p>14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10 % delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili</p> <p>14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...]</p> <p>14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo</p> <p>14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]</p>

INDICE DEI contenuti GRI

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 102: INFORMATIVA GENERALE 2016				
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE				
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE (2016)	102-1 Nome dell'organizzazione	Lettera agli stakeholder	3	
	102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	L'identità di Generale Conserve I numeri dell'azienda	8-9 10-11	
	102-3 Luogo della sede principale	Quarta di copertina	-	
	102-4 Luogo delle attività	L'identità di Generale Conserve La scelta di localizzare all'origine della qualità	8-9 34-35	
	102-5 Proprietà e forma giuridica	Modello di Governance	18-19	
	102-6 Mercati serviti	L'identità di Generale Conserve Le zone di pesca	8-9 49	
	102-7 Dimensione dell'organizzazione	La nostra squadra I numeri dell'azienda	24-25 10-11	
	102-8 Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori	La nostra squadra I nostri numeri: risorse umane	24-25 116-117	
	102-9 Catena di fornitura	Il contributo all'economia locale	96-97	
	102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	Lettera agli stakeholder Il contributo all'economia locale	3 96-97	
	102-11 Principio di precauzione	Nella valutazione e gestione dei rischi ambientali Generale Conserve adotta un approccio basato sul principio precauzionale	-	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 102: INFORMATIVA GENERALE 2016				
	102-12 Iniziative esterne	Per la comunità: supporto e sostegno La certificazione Friend of the Sea Oltre la tradizione: i progetti di economia circolare	82-83 50-51 40-41	
	102-13 Adesione ad associazioni	Generale Conserve dialoga periodicamente con diversi Enti, a solo titolo di esempio: Federpesca, Confindustria Genova, Centromarca, IBC, Ancit, Associazione degli Industriali del Nord Sardegna, Codacons, CIPNES, ASSALCO, Associazione dei Conservieri Portoghesi, Eticlab, Università e Associazioni per attività di divulgazione della sostenibilità.	-	
STRATEGIA				
	102-14 Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli stakeholder	3	
	102-15 Impatti chiave, rischi e opportunità	Lettera agli stakeholder Strategia e modello di business	3 12-13	
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE (2016)				
	102-16 Valori, principi, standard e norme di comportamento	Lettera agli stakeholder Modello di Governance	3 18-19	
	102-18 Struttura della governance	Modello di Governance Non sono presenti comitati oltre al consiglio di amministrazione e al collegio sindacale di Generale Conserve S.p.A.	18-19 -	
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER				
	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	Gli stakeholders: modalità di coinvolgimento	103	
	102-41 Accordi di contrattazione collettivi	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; inoltre, è rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali	-	
	102-42 Individuazione 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 degli impatti sia positivi che negativi che il business e le decisioni di Generale Conserve hanno su di loro	-	
	102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Gli stakeholders: modalità di coinvolgimento	103	
	102-44 Temi e criticità chiave sollevati	Gli stakeholders: modalità di coinvolgimento Nel corso del 2021 non sono state sollevate criticità rilevanti da parte degli stakeholder con cui l'azienda si è relazionata	103 -	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 102: INFORMATIVA GENERALE 2016				
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE				
	102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	102	
	102-46 Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Analisi di materialità	130-131	
	102-47 Elenco dei temi materiali	Matrice di materialità	131	
	102-48 Revisione delle informazioni	Nota metodologica	102	
	102-49 Modifiche nella rendicontazione			
	102-50 Periodo di rendicontazione			
	102-51 Data del report più recente			
	102-52 Periodicità della rendicontazione			
	102-53 Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report			
	102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards			
	102-55 Indice dei contenuti GRI	Indice dei contenuti GRI	140-161	
	102-56 Assurance esterna	Relazione della Società di revisione	163-165	
TEMA MATERIALE: QUALITÀ DEL PRODOTTO: BONTÀ, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	L'azienda effettua una valutazione periodica delle leggi e dei regolamenti ambientali, con il coinvolgimento del Management e di consulenti esterni	-	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione			

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: QUALITÀ DEL PRODOTTO: BONTÀ, SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE				
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI (2016)	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Il 100% delle principali categorie di prodotti/servizi sono soggette a procedure valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza Risultati di eccellenza nei controlli	72-75	
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Non ci sono stati casi di non conformità a leggi riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi e sicurezza dei prodotti nel 2020	-	
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	Il 100% del volume produttivo prodotto viene certificato secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare Sicurezza alimentare dei prodotti	70-71	
TEMA MATERIALE: ETICHETTATURA DEI PRODOTTI E TRACCIABILITÀ				
GRI SPECIFIC MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Comunicare la sostenibilità	84-89	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Comunicare la sostenibilità	84-89	
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Comunicare la sostenibilità	84-89	
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2021	-	
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2021	-	
TEMA MATERIALE: PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DELL'ECOSISTEMA MARINO				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	44-45	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione			
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 304: BIODIVERSITÀ (2016)	304-2 Impatto significativo dei prodotti sulla biodiversità	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile Le zone di pesca	44-45 49	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: ENERGIA				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	L'azienda si impegna in un utilizzo efficiente delle risorse e nella costante ricerca di soluzioni alternative sostenibili. L'azienda effettua un controllo e monitoraggio periodico sulle emissioni atmosferiche; gli stabilimenti sono inoltre sottoposti a valutazione da parte delle istituzioni locali nell'ambito del rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale	-	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Sostenibilità dei processi produttivi	54-57	
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 302: ENERGIA (2016)	302-1 Energia consumata all'interno all'organizzazione	I nostri numeri: ambiente Sostenibilità dei processi produttivi	104-107 54-57	
GRI 305: EMISSIONI (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Sostenibilità dei processi produttivi I numeri: ambiente	54-57 106-107	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Sostenibilità dei processi produttivi I nostri numeri: ambiente	54-57 106-107	
TEMA MATERIALE: PRATICHE DI LAVORO E DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	La certificazione Friend of the Sea La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone	50-51 24-25 26-31	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone Sostenibilità dei processi produttivi Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	24-25 26-29 54-57 44-45	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: PRATICHE DI LAVORO E DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA				
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 406: NON DISCRIMINAZIONE (2016)	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Non sono emersi casi di discriminazione in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale	-	
GRI 408: LAVORO MINORILE (2016)	408-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Considerato il contesto operativo in cui il Gruppo opera e dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro minorile in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale	-	
GRI 409: LAVORO FORZATO (2016)	409-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Considerato il contesto operativo in cui il Gruppo opera e dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro forzato in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale	-	
GRI 412: VALUTAZIONE DEI DIRITTI UMANI (2016)	412-1 Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti umani o valutazioni d'impatto	La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	24-25 26-29 44-45	
GRI 414: VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI (2016)	414-1 Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone La sostenibilità estesa a tutti i fornitori I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nell'iter di certificazione da Friend of the Sea.	24-25 26-29 52-53	
TEMA MATERIALE: PESCA SOSTENIBILE				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	44-45	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione			
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 304: BIODIVERSITÀ (2016)	304-2 Impatto significativo dei prodotti sulla biodiversità	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile Le zone di pesca	44-45 49	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: RIFIUTI				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'Azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	L'azienda gestisce i rifiuti secondo i requisiti di legge ed effettua periodicamente, con il coinvolgimento del Management, una valutazione di soluzioni più economiche e sostenibili per il riuso dei rifiuti, secondo un approccio all'economia circolare Oltre la tradizione: i progetti di economia circolare Sostenibilità dei processi produttivi	40-41 54-57	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Sostenibilità dei processi produttivi	54-57	
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 306: RIFIUTI (2020)	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	L'azienda gestisce i rifiuti secondo i requisiti di legge ed effettua periodicamente, con il coinvolgimento del Management, una valutazione di soluzioni più economiche e sostenibili per il riuso dei rifiuti, secondo un approccio all'economia circolare Oltre la tradizione: i progetti di economia circolare Sostenibilità dei processi produttivi	40-41 54-57	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Oltre la tradizione: i progetti di economia circolare Sostenibilità dei processi produttivi	40-41 54-57	
	306-3 Rifiuti prodotti	I nostri numeri: ambiente	108-113	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	I nostri numeri: ambiente	108-113	
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	I nostri numeri: ambiente	108-113	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Ci prendiamo cura delle persone Industria 4.0: digitalizzazione e automazione dei processi produttivi	26-29 62-67	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione			
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Ci prendiamo cura delle persone	26-30	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali			
	403-9 Infortuni sul lavoro	I nostri numeri: Numero di infortuni sul lavoro	124-129	
	403-10 Malattie professionali	I nostri numeri: Malattie professionali	128-129	
	TEMA MATERIALE: PACKAGING SOSTENIBILE			
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	L'azienda si impegna in un utilizzo efficiente dei materiali e nella costante ricerca di soluzioni alternative sostenibili	-	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Sostenibilità dei processi produttivi	54-57	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: PACKAGING SOSTENIBILE				
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 301: MATERIALI (2016)	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Il packaging I nostri numeri: ambiente	58-59 114-115	
TEMA MATERIALE: LEGALITÀ DELLA PESCA				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	La certificazione Friend of the Sea	50-51	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	44-45	
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 412: VALUTAZIONE DEI DIRITTI UMANI (2016)	412-1 Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti o valutazioni d'impatto	La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	24-25 26-29 44-45	
GRI 414: VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI (2016)	414-1 Percentuale di nuovi fornitori analizzati secondo criteri sociali	La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone La sostenibilità estesa a tutti i fornitori I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nell'iter di certificazione da Friend of the Sea	24-25 26-29 52-53	
TEMA MATERIALE: SUPPORTO ALL'ECONOMIA LOCALE				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	L'azienda si impegna ad effettuare tutte le valutazioni e le verifiche necessarie per favorire gli acquisti sul territorio in cui opera: Olbia e Vila do Conde. Lettera agli stakeholder La nostra squadra La scelta di localizzare all'origine della qualità	3 24-25 34-35	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Lettera agli stakeholder Ci prendiamo cura delle persone La sostenibilità estesa a tutti i fornitori	3 26-29 52-53	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: SUPPORTO ALL'ECONOMIA LOCALE				
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO (2016)	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	Il contributo all'economia locale	96-99	
GRI 202: PRESENZA NEL MERCATO (2016)	202-1 Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	La retribuzione dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale dell'Industria Alimentare in Italia e dall'Associazione dei Conservieri Portoghesi	-	
ASPETTO G4: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO (2014)	FP1 Percentuali del volume d'acquisto da fornitori secondo la politica di approvvigionamento aziendale	La sostenibilità estesa a tutti i fornitori	52-53	
	FP2 Percentuali del volume d'acquisto verificate secondo standard di produzione responsabile che siano credibili e internazionalmente riconosciuti, suddivise per standard	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	44-45	
GRI 401: OCCUPAZIONE (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover	I nostri numeri: risorse umane	122-125	
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, sono riconosciuti anche ai lavoratori part-time e a termine stagionali/interinali	-	
TEMA MATERIALE: COMUNICAZIONE AGLI STAKEHOLDER E MARKETING RESPONSABILE				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Comunicare la sostenibilità	84-89	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Comunicare la sostenibilità	84-89	
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016	417-1 Requisiti informativi relativi a etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Comunicare la sostenibilità	84-89	
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2021	-	
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2021	-	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMA MATERIALE: ACQUACOLTURA SOSTENIBILE				
GRI MANAGEMENT APPROACH				
GRI 103: MANAGEMENT APPROACH (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	132-133	
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	44-45	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione			
GRI SPECIFIC TOPICS				
GRI 304: BIODIVERSITÀ (2016)	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile Le zone di pesca	44-45 49	

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

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

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*“limited assurance engagement”*) del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve (di seguito anche *“Gruppo”*) relativo all’esercizio chiuso al 31 dicembre 2021.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Generale Conserve S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai *“Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards”* definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* (*“GRI Standards”*), come descritto nella sezione *“Nota metodologica”* del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Generale Conserve in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall’*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l’*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel *"International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information"* (di seguito anche *"ISAE 3000 Revised"*), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) analisi del processo di definizione dei temi rilevanti 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;
- 2) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo "Il valore aggiunto generato e distribuito" del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo;
- 3) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Generale Conserve S.p.A. e con il personale di Gencoal S.A. e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

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

- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;
- per le seguenti società e siti, sede di Genova e sito produttivo di Olbia per Generale Conserve S.p.A. e sito produttivo di Vila Do Conde per Gencoal S.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Silvia Dallai
Socio

Bologna, 13 aprile 2022



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