

bilancio di **sostenibilità**

N° 11
ANNO 2022

www.asdomar.it



La Qualità e il Rispetto.

bilancio di **sostenibilità**

N° 11
ANNO 2022



La Qualità e il Rispetto.

INDICE



4 Lettera agli Stakeholder

Il business di
Generale Conserve

- 9 L'identità di Generale Conserve
- 12 I numeri dell'Azienda
- 14 Modello di business e catena del Valore
- 20 La strategia di Sostenibilità
- 22 Modello di Governance
- 24 Conduzione Etica del Business

1. Le persone

- 28 La nostra squadra
- 32 Ci prendiamo cura delle persone

3. Approccio circolare
e innovazione

- 52 "Tonno Zero Spreco"
la circolarità dei processi
e dei prodotti
- 54 Il progetto europeo EcoeFISHent
- 56 Industria 4.0: digitalizzazione e
automazione dei processi produttivi

2. I processi
produttivi

- 42 La scelta di localizzare e
l'artigianalità all'origine della qualità
- 44 Le fasi del processo produttivo
- 46 La sostenibilità dei processi

4. La sostenibilità
lungo la catena
del valore

- 64 Il rispetto per il mare
- 72 La riduzione degli impatti
del packaging
- 74 La sostenibilità estesa
a tutti i fornitori

5. Qualità e sicurezza

- 78 La bontà e la sicurezza alimentare
dei prodotti
- 84 Salute e nutrizione
- 86 L'attenzione ai nuovi trend
e stili di vita

6. Supporto alla
comunità locale

- 90 Per la comunità: supporto e sostegno
- 92 I risultati economici
- 94 Il valore aggiunto generato
e distribuito
- 96 Il contributo all'economia locale



7. Comunicazione e
trasparenza

- 102 Il dialogo con gli stakeholder
- 106 Etichettatura e tracciabilità
dei prodotti
- 108 Comunicare la sostenibilità

Appendice

- 114 Nota metodologica
- 116 I numeri: ambiente
- 130 I numeri: risorse umane
- 148 Analisi di materialità
- 150 I temi materiali per l'Azienda e
il collegamento agli aspetti dei
GRI standards
- 152 Temi materiali ed SDGs
- 154 GRI Content Index
- 168 Relazione della società di revisione

Lettera agli stakeholder

Cari stakeholder,

Il 2022 è stato un anno caratterizzato da **molte sfide**.

A livello macroeconomico, è noto che, nel periodo post pandemico, tutte **le materie primarie e secondarie** utilizzate nella nostra produzione **sono aumentate** con una concomitanza mai vista prima d'ora, e in modo esasperato. La guerra in Ucraina e le conseguenti tensioni geopolitiche ed economiche internazionali, hanno acuito questa grave situazione **impattando ulteriormente sui costi energetici e causando la carenza di olio di girasole**, con il conseguente aumento del prezzo di tutti gli altri olii utilizzati nella produzione di alimentari.

In questo contesto sfidante, abbiamo fronteggiato le tante criticità grazie all'impegno dei nostri collaboratori e alla **strategia di ripensamento dei processi industriali** volta alla

valorizzazione delle risorse impiegate, all'efficienza e all'innovazione, che abbiamo messo in campo già da diversi anni.

Ne è un esempio l'**impianto fotovoltaico installato nello stabilimento di Olbia**, la cui produzione di energia rinnovabile riuscirà a **coprire circa il 40% del fabbisogno di energia elettrica**, conciliando una riduzione di impatto ambientale con una maggiore autonomia dello stabilimento produttivo. Da questo punto di vista stiamo già pianificando come completare il percorso che ci dovrà portare verso la totale copertura. Sono inoltre proseguiti gli sforzi per integrare **la circolarità nel nostro modello di business**, tramite processi per il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti di lavorazione della materia prima ittica.

In questa direzione è inquadrata la **partecipazione al progetto**

EcoeFISHent, un'iniziativa Europea selezionata tra le iniziative di economia circolare all'interno del **programma Horizon EU**. Il progetto ci vede protagonisti in collaborazione con diverse realtà internazionali in un'**attività di ricerca** che ha come obiettivo estrarre valore dagli **scarti ittici**, trasformandoli in **sostanze bioattive** da impiegare nei settori più differenti, il tutto con l'intento di creare un cluster replicabile volto alla diffusione di un'economia circolare a impatto climatico zero.

Con la partecipazione al progetto, quello che già viene riutilizzato al 100% da ASDOMAR, sarà ulteriormente **valorizzato tramite investimenti dedicati**, per rispondere alle necessità di cibi e cosmetici sostenibili e naturali e polimeri biobased per le componenti sostituite della plastica e il packaging, grazie a una tecnologia a basso impatto ambientale.

Crediamo insomma nel cambiamento, e lo accogliamo tenendo a mente l'economicità, la sostenibilità e l'innovazione, con un impegno particolare verso le nostre persone, la sostenibilità della pesca, la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti, l'utilizzo responsabile delle risorse naturali, l'impegno per rafforzare la relazione con i consumatori e la volontà di generare impatti economici positivi sul

territorio che ci accoglie, prediligendo, laddove possibile, gli acquisti locali e investendo per l'ammodernamento di impianti e macchinari e l'efficientamento dei processi produttivi.

Siamo quindi lieti di presentarvi l'undicesima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Generale Conserve/ASDOMAR, all'interno della quale sono esposti ai nostri stakeholder i nostri impatti generati lungo tutta la catena del valore secondo i criteri proposti dai nuovi **standard di rendicontazione GRI 2021**.

Affrontiamo i nostri temi materiali attraverso dati e fatti puntuali, che permettono di raccontare la nostra Azienda, i nostri Valori e le nostre risposte alle sfide di sostenibilità ma anche le complessità che caratterizzano il nostro business, in modo chiaro e trasparente.

Buona lettura,

Giovanni Battista Valsecchi




IL BUSI NESS

di Generale Conserve

I. L'identità di Generale Conserve	9.
II. Numeri dell'Azienda	12.
III. Modello di business e catena del valore	14.
IV. Strategia di Sostenibilità	20.
V. Modello di Governance	22.
VI. Conduzione Etica del Business	24.

L'Azienda si è affermata sul mercato come modello di riferimento per il rispetto della sostenibilità della pesca, caratterizzato dal connubio fra tradizione artigianale e innovazione tecnologica.

^{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 621 collaboratori¹.

È presente sul mercato con **ASDOMAR, marca premium leader nella qualità di tonno, sgombero e salmone** i cui prodotti sono consumati da oltre 5,4 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 consolidamento 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.

I prodotti ASDOMAR sono consumati da oltre 5,4 milioni di famiglie²

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 Fonte dati: GFK - Report Annuale Progressivo DIC22

Tappe strategiche

anni '40

ASDOMAR compare per la prima volta con prodotti di grandi formati in latte da 3-4 kg, distribuite inizialmente soltanto nelle gastronomie e nei negozi di alimentari, per la rivendita del prodotto sfuso.

anni '90

Nel 1989 viene costituita Generale Conserve S.p.A allo scopo di commercializzare le conserve a marchio ASDOMAR. Inizia la commercializzazione dei formati piccoli nei punti vendita della grande distribuzione, ma solo in alcune regioni.

2000

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

2006-2008

L'azienda diventa produttrice, grazie alla gestione dello stabilimento di Vila do Conde e attraverso la scelta di produrre in Italia, con il recupero e la messa in funzione di impianti e macchinari dello stabilimento di Olbia. Nasce la linea Medium, che si affianca alla "storica" linea Premium.

2010

Viene inaugurato il nuovo stabilimento di Olbia e si perfeziona l'acquisizione, per la produzione di sgombero e altri ittici, dello stabilimento di Vila do Conde, in Portogallo.

2017

Completato il processo di internalizzazione della produzione brand ASDOMAR e Private Label. Il Focus sul premium passa anche dal lancio di prodotti «benessere» e «bio».

2018-2019

Il business si focalizza esclusivamente sulle conserve ittiche; prende avvio anche la strategia per l'internazionalizzazione del marchio ASDOMAR (nel 2019 ottiene l'accreditamento per la vendita dei prodotti in USA, Brasile e Australia).



2020-2021

La qualità del prodotto, la vocazione territoriale e i buoni rapporti con gli stakeholder consentono a Generale Conserve di affrontare con successo la Pandemia Covid-19. Il marchio ASDOMAR raggiunge la seconda quota in valore nel mercato del tonno e consolida la posizione nel mercato premium.



2022

Generale Conserve si concentra sempre di più sulla qualità e sostenibilità dei prodotti offerti aumentando la produzione delle referenze ASDOMAR Meno Olio e certificando lo stabilimento di Olbia per la produzione con olio extravergine di oliva biologico.

II. Numeri dell'azienda



621
Collaboratori¹



2 Stabilimenti:
Olbia e Vila do Conde

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.

Oltre
156 milioni
di euro di fatturato²



66,2% Marca ASDOMAR



32,2% Marche private



0,9% Farine di pesce per la zootecnia



0,6% Petfood prodotto per marche private



0,1% Altro



7,7%
Quota di mercato di ASDOMAR nel mercato del tonno³



2^a
Marca in valore del mercato del tonno in Italia



13,8%
Quota di mercato di Generale Conserve nel mercato del tonno⁴



circa 300
I player del Trade con cui l'azienda intrattiene rapporti commerciali



5.487.000
Le famiglie che consumano i prodotti a marchio ASDOMAR⁵

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 2022. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio - marchio ASDOMAR.

⁴ Fonte dati: IRI TOTALE ITALIA I+S+LS ANNO 2022. 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 DIC22.

GRI 2-6

III. *Modello di business e catena del valore*

Attraverso il Bilancio di Sostenibilità 2022, il Gruppo 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.

Generale Conserve adotta una **gestione integrata degli aspetti rilevanti di carattere economico-finanziario, produttivo, intellettuale, umano e ambientale** al fine di creare un valore sostenibile e condiviso, che possa quindi durare nel tempo.

Questo è possibile anche grazie al ruolo che il Gruppo ricopre nel contesto in cui opera, dove ha le sue radici e sul quale ha investito nel corso degli anni per un beneficio reciproco a favore di tutti i suoi stakeholder.

L'approccio strategico di Generale Conserve consiste nella capacità di individuare e rispondere alle nuove esigenze e aspettative degli stakeholder, con l'obiettivo di generare un impatto positivo a livello socio-economico, minimizzando gli impatti sull'ambiente nel breve, medio e lungo periodo.

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.



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

Business model

I NOSTRI INPUT
Materia prima ittica

• 1.726 ton
Tonnetto Striato

• 12.283 ton Tonno
a Pinne Gialle

• 4.326 ton Sgombro
• 665 ton Salmone

1 Ricevimento e
stoccaggio delle
materie prime

2 Taglio e
preparazione
alla cottura

3 Cottura

4 Condizionamento

Le attività
di business

Tecnologia ed efficienza
Economia circolare
Macchinari 4.0

Pulitura

5

Inscatolamento/
invasettamento

6

Sterilizzazione

7

Confezionamento

8

I PILASTRI
DI SOSTENIBILITÀ
La strategia

I NOSTRI OUTPUT
Prodotti ittici

• 101,1 mil Scatolette di Tonno
• 9 mil Vasetti di Tonno
• 9,6 mil Scatolette di Sgombro
• 2,2 mil Vasetti di Sgombro
• 4,5 mil Scatolette di Salmone

• 1,8 mil Tubetti di paté spalmabile
al Salmone
• 2,2 mil Tubetti di paté spalmabile
al Tonno



ton = tonnellate mil = milioni

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 gli stakeholder (fornitori, GDO e associazioni di categoria, consumatori)

Temì 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

- Sicurezza alimentare
- Qualità del prodotto e benessere del consumatore
- Comunicazione di prodotto e tracciabilità

- Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino, pesca e acquacoltura sostenibile
- Emissioni di GHG e consumi di energia elettrica
- Produzione di rifiuti ed economia circolare
- Gestione oculata della risorsa idrica
- Packaging sostenibile

- Comunicazione di prodotto e tracciabilità
- Supporto all'economia locale

Impatti

nella catena del valore



LA MATERIA PRIMA ITTICA

Approvvigionamento della **materia prima ittica** proveniente da pesca, relativamente al parte di tonno e sgombrò, e acquacoltura per il salmone. Il Gruppo accorda molta importanza a questa fase che presidia tramite l'adozione di specifiche politiche e l'acquisto di materia certificata da Friend of the Sea

IMPATTI più rilevanti:

- Emissioni climalteranti legate ad acquacoltura e attività di pesca
- Alterazione della biodiversità o degli ecosistemi
- Discriminazione, lavoro minorile, lavoro forzato nella catena di approvvigionamento



MATERIA SECONDARIA

Approvvigionamento di **materiali per il packaging e la logistica** (scatole, film plastico, banda stagnata, vetro, etc.), **prodotti alimentari non ittici** (verdure, olio di oliva, etc.)

IMPATTI più rilevanti:

- Consumo di materiali per il packaging
- Emissioni climalteranti legate alle operazioni di logistica in entrata e uscita
- Contributo all'economia locale



OPERATIONS

Operazioni di **Ricevimento e stoccaggio materie prime; Lavorazione delle materie prime** (taglio, preparazione alla cottura e cottura, condizionamento e pulitura); **Inscatolamento/invasettamento; Sterilizzazione; Confezionamento**

IMPATTI più rilevanti:

- Emissioni di gas climalteranti nei processi produttivi
- Consumi idrici
- Incentivazione dell'occupazione giovanile locale e professionalizzazione dei giovani
- Promozione dell'occupazione in Sardegna e Portogallo
- Salute e sicurezza sul lavoro (incidenti, malattie)
- Contributo all'economia locale

La catena del valore di Generale Conserve si articola in un contesto globale, caratterizzato da sfide che interessano un numero sempre crescente di ambiti e persone. Per questo motivo, il Gruppo promuove un approccio di business che tiene conto di quelli che potrebbero essere gli impatti della filiera, in un'ottica di ciclo di vita complessivo dei prodotti.



DISTRIBUZIONE DA PARTE DELLA GDO

Distribuzione in Italia dei **prodotti a marchio ASDOMAR e Private Label** da parte della Grande Distribuzione Organizzata

IMPATTI più rilevanti:

- Emissioni climalteranti legate alle operazioni di logistica in entrata e uscita



CONSUMATORE FINALE

Consumo del prodotto da parte dei clienti della GDO e **scarto del packaging**. Recepimento delle informazioni contenute sui prodotti e pubblicità diffuse da Generale Conserve verso le famiglie italiane tramite i media

IMPATTI più rilevanti:

- Educazione del consumatore alla sostenibilità
- Benessere e qualità del prodotto per il consumatore
- Incidenti di salute e sicurezza dei consumatori

Valorizzazione degli scarti per l'industria zootecnica e per prodotti rivolti al consumatore finale.



GESTIONE DEI RIFIUTI

Gestione interna all'Azienda degli scarti della lavorazione della materia prima ittica tramite la realizzazione di **farine per zootecnica**. Collaborazione con enti esterni per il recupero, **riciclo o corretta gestione dei rifiuti di stabilimento**

IMPATTI più rilevanti:

- Produzione e gestione dei rifiuti nel processo produttivo

GRI 2-23, 2-24, 2-25

IV. La strategia di Sostenibilità

La Qualità e il Rispetto

Generale Conserve è impegnata da più di 15 anni sul fronte della sostenibilità e nell'offerta di un prodotto buono in tutti i sensi, di qualità e che contribuisca al benessere degli individui. Questo indirizzo è sintetizzato dalla proposta chiave del marchio di Generale Conserve: la Qualità e il Rispetto. La strategia del Gruppo è allineata ai trend e alle pressioni esterne tra cui figurano al primo posto per i consumatori un'attenzione alla salute, al benessere e alla tutela dell'ambiente¹. Attraverso un business flessibile, capace di adattarsi e cogliere le opportunità, Generale Conserve ha saputo fare del rispetto per le persone e l'ambiente e della qualità del suo prodotto finale la sua forza.

Trend e sfide

Il contesto attuale è sempre più complesso e segnato da sfide globali che influenzano tutti i settori di attività. La crescente popolazione mondiale, la scarsità di risorse e l'aumento della temperatura terrestre richiedono un ripensamento dei processi e dei prodotti in ottica di minimizzazione degli impatti negativi e generazione di impatti positivi. La mitigazione dei cambiamenti climatici e la recente crisi energetica che ha coinvolto il mercato europeo e internazionale hanno richiesto di modificare le modalità di approvvigionamento dell'energia verso l'autoproduzione da fonti rinnovabili. La tutela degli ecosistemi e della biodiversità, obiettivo ambientale sempre più rilevante nel panorama della sostenibilità, spinge tutti gli attori della catena del valore di settore a interrogarsi sulla provenienza e i metodi utilizzati per ricavare la propria materia prima ittica.

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.

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 SDGs contribuendo al loro raggiungimento.

¹ Rapporto Coop 2022

I pilastri della strategia 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, certificati 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 (FDA) e il Ministero competente in Brasile (MAPA).



Benessere e sana alimentazione

La Linea benessere «le Buone Idee» e i formati più contenuti soddisfano i nuovi stili di vita “zero spreco” e utilizzano 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 in Italia e dello sgombero 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 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

A tal proposito, ASDOMAR ha formalizzato una politica di sostenibilità dei prodotti che racchiude tutti principi legati alla materia prima ittica, ai metodi di pesca, alla biodiversità, ai pescherecci, agli stock e alle riserve marine, al monitoraggio e infine alla tracciabilità dei prodotti finiti.

www.asdomar.it



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 (pet food) così come in Portogallo dove gli scarti vengono gestiti da una società esterna specializzata.



La trasparenza

Asdomar assicura la massima tracciabilità del tonno, sgombero 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 del lavoro

Il Gruppo lavora per garantire ai nostri dipendenti un ambiente di lavoro soddisfacente

GRI 2-9, 2-10, 2-11, 2-12, 2-13, 2-14, 2-15, 2-16, 2-17, 2-20, 2-21, 2-24

V. Modello di Governance

Al **Consiglio di Amministrazione** è affidata la gestione strategica di Generale Conserve. Tale organo, in linea con la natura flessibile dell'organizzazione, è composto da membri con ruoli esecutivi, che rispecchiano le prime linee dell'organizzazione, compreso il Presidente che ricopre anche il ruolo di Amministratore Delegato. La selezione dei membri e la permanenza in carica nell'organo di governo è stabilita internamente a partire dalle esigenze del Gruppo, considerando principalmente il grado di conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza. I membri sono coinvolti esclusivamente

nell'amministrazione di Generale Conserve e perciò sono indipendenti da influenze esterne che potrebbero pregiudicare il miglior interesse della Società. Al fine di garantire una corretta ripartizione delle responsabilità, nel 2022 il Consiglio di Amministrazione ha approvato i poteri e le deleghe aziendali. Rispetto alle tematiche di sostenibilità, sono state approvate le deleghe relative agli atti contratti e documenti relativi a Sicurezza e Ambiente per lo stabilimento di Olbia e il sito di Genova, e relativi a Qualità e Sicurezza del Prodotto Finito. Sono inoltre state distribuite in merito delle linee guida a tutti i procuratori.

Il **collegio sindacale** è l'organo di controllo e vigila sull'osservanza della legge e dello statuto. Il Gruppo 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. La remunerazione è stabilita a monte e prevede una parte fissa e una parte variabile per alcuni soggetti dell'Azienda, per i quali sono previsti premi su risultato o incentivi rispetto a specifici obiettivi prestabiliti, come possono essere quelli di vendita.

Consiglio di Amministrazione di Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2022

Nome e Cognome	Carica	Amministratore esecutivo	Amministratore indipendente	Età
Adolfo Valsecchi	Presidente e Amm. Delegato	X		> 50
Alessandro Gatto ¹	Consigliere	X		> 50
Giovanni Battista Valsecchi	Consigliere	X		30-50

1 - Nominato dall'Assemblea degli Azionisti del 3 maggio 2022

La Governance di sostenibilità



Benché non vi sia un comitato dedicato alla sostenibilità, la governance di sostenibilità di Generale Conserve coinvolge quasi tutte le figure operative del business. Il **Direttore Generale**, membro del Consiglio di Amministrazione e figura esecutiva, è responsabile in prima persona del monitoraggio degli impatti diretti e indiretti della sostenibilità sul business, a partire dal cambiamento climatico e dagli impatti della pesca e delle attività di acquacoltura sulla biodiversità, gli ecosistemi e le risorse naturali. Partecipa infatti a eventi internazionali sull'industria della pesca e dell'acquacoltura in cui vengono toccati temi quali gli impatti sulle specie, sulla quantità degli stock e sui cambiamenti nel comportamento dei pesci che influenzano l'alta stagione di pesca. Inoltre, è attiva una comunicazione costante con i direttori degli stabilimenti operativi, al fine di individuare soluzioni in grado di mitigare gli impatti diretti della produzione e quelli indiretti della distribuzione, a favore di un maggiore profitto e un beneficio in termini ambientali. Il Direttore Generale informa periodicamente il CdA degli

esiti di questi scambi interni ed esterni al fine di trasmettere queste informazioni e contatti. Questi temi vengono anche regolarmente toccati e comunicati durante le riunioni periodiche con i dirigenti dove questi hanno altresì l'occasione di condividere eventuali criticità in ambito di sostenibilità.

I **direttori tecnici e generali** di stabilimento e le figure operative hanno infatti maturato competenze in ambito HSE, gestione dell'energia ed efficienza produttiva che consentono di effettuare investimenti e interventi in ambito di sostenibilità e a cui sono delegate in parte le responsabilità degli impatti.

È infine aperto costantemente un canale di comunicazione con gli stakeholder più rilevanti (flotte, industrie di trasformazione, ONG ambientaliste, esperti, GDO, consumatori, etc.) che consente di far emergere le problematiche lungo la catena del valore e di registrarne immediatamente l'impatto.

Collegio sindacale al 31 dicembre 2022

Nome e Cognome	Carica	Età
Paolo Fasce	Presidente	> 50
Elio Giacomo Castaldini	Sindaco Effettivo	> 50
Enrico Pezzini	Sindaco effettivo	30-50
Filippo Pedullà	Sindaco supplente	30-50
Francesca Fasce	Sindaco supplente	30-50

GRI 2-23, 2-24, 2-25, 2-26, 2-27

VI. Conduzione Etica del business

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, dei collaboratori e dei fornitori o degli enti terzi che con essa si relazionano.



Il Codice Etico di Generale Conserve

Il Codice Etico rappresenta e trasmette l'insieme dei valori e dei principi di comportamento che il Gruppo 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 di agire ai propri dipendenti e collaboratori, nonché fornitori e tutti i soggetti che svolgono attività in nome e per conto dell'Azienda. 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. All'interno del documento è stato dato uno spazio più ampio ai temi legati all'ambiente e alla sostenibilità.

Nei primi mesi del 2022 il Codice è stato rivisto per includervi anche una specifica procedura per la segnalazione e presa in carico delle violazioni e una per gestire le transazioni sensibili.

La versione del Codice Etico è stata rivista e approvata dal Consiglio di Amministrazione nel corso dell'anno ed è prevista per il 2023 una formazione relativa ai contenuti e alle modifiche del Codice.

https://asdomar.it/pdf/CodiceEtico_20220301.pdf

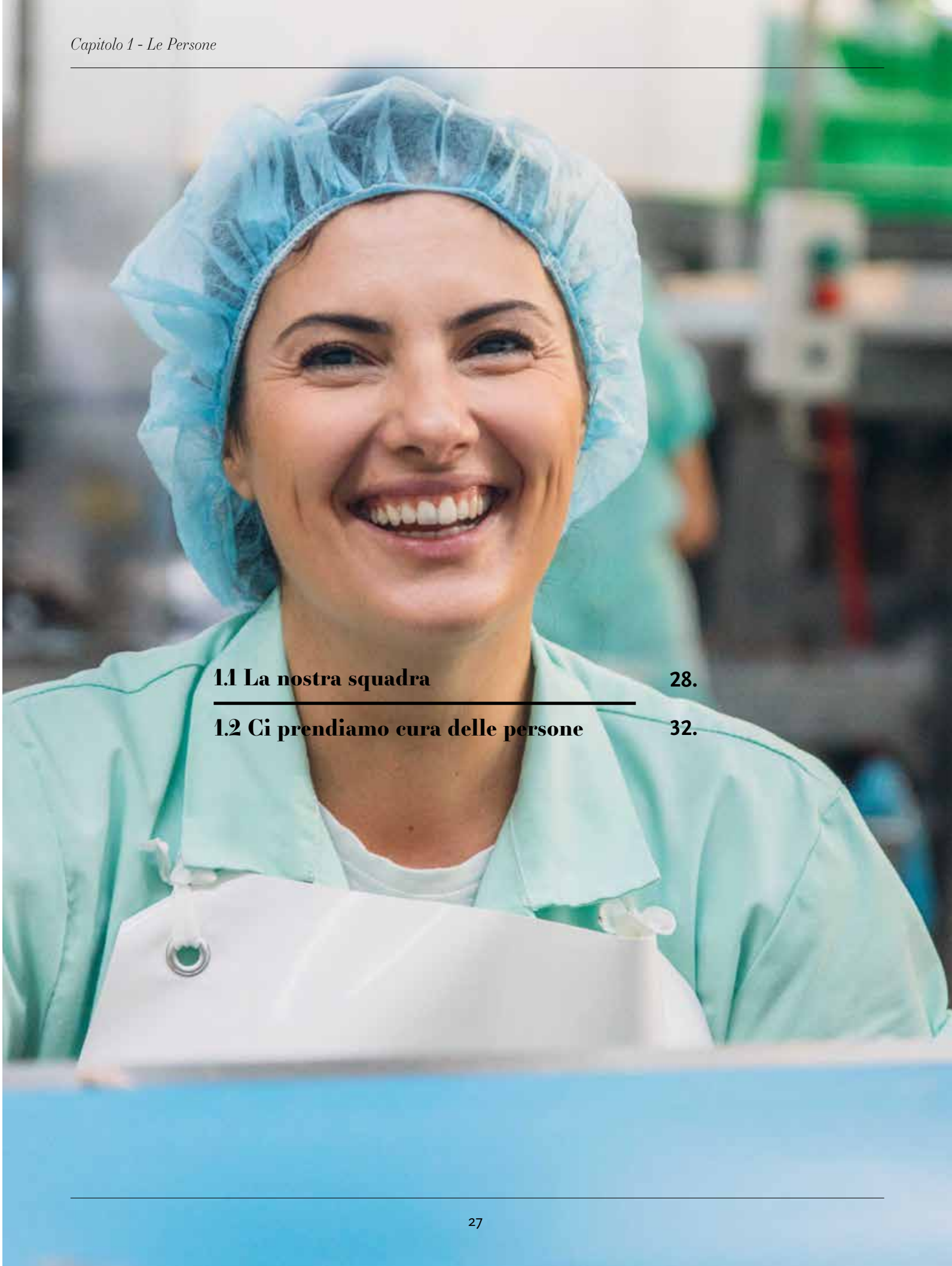
Il sistema di segnalazione

Il Codice Etico al suo interno prevede una parte dedicata alla procedura di segnalazione delle violazioni e un sistema sanzionatorio. È indicato uno specifico indirizzo email al quale tutti gli stakeholder, compresi i dipendenti, possono scrivere per segnalare eventuali episodi di violazione del codice. La procedura di sanzione varia a seconda degli attori coinvolti. Per i dipendenti viene fatto un rinvio al contratto collettivo nazionale del lavoro e allo statuto dei lavoratori mentre per le eventuali violazioni perpetrate da terzi, i soggetti sono sanzionabili in conformità a quanto previsto nei relativi incarichi contrattuali, salvo violazioni di legge di maggiore rilevanza.



Nel corso del 2022 non è stato registrato nessun contenzioso né alcun episodio di non conformità a leggi e/o regolamenti.

1. LE PERSONE



1.1 La nostra squadra	28.
1.2 Ci prendiamo cura delle persone	32.

GRI 2-7, 414-1



CAPITALE UMANO

1.1 La nostra squadra

I collaboratori del Gruppo, grazie alla loro attenzione e alla loro esperienza, attribuiscono valore e qualità ai prodotti di Generale Conserve che arrivano ogni anno nelle case di milioni di famiglie. Gli ultimi anni hanno messo particolarmente in luce l'importanza del lavoro di squadra, della valorizzazione delle risorse e del loro prezioso contributo.

Una squadra composta da segantini, cuochi, pulitrici, tecnici di laboratorio e molti altri esperti e artigiani 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 maggiori. Le persone di Generale Conserve

rappresentano il cuore della crescita e della strategia aziendale, a loro si deve lo sviluppo costante del business grazie a ricadute positive su tutti gli altri Capitali del Gruppo. L'importanza che ricoprono i lavoratori, fa sì che l'Azienda si impegni affinché le proprie persone operino in un **ambiente di lavoro sano e stimolante**,

incentrato su **dialogo e sviluppo delle competenze**. Nel corso degli anni l'Azienda ha investito nelle persone creando un **clima collaborativo** e di **reciproca fiducia**, continuamente rinforzato grazie all'attenzione del team nella comprensione delle necessità sorte nel corso dell'anno.

N° medio collaboratori 2022 ¹		♀	♂
Italia	275	169	106
Portogallo	346	315	31
Totale	621	484	137



Le donne

Generale Conserve ha una grande responsabilità nel dover **tutelare l'occupazione femminile** dal momento che le donne in organico sono **in numero largamente maggiore rispetto agli uomini** sia in Italia sia in Portogallo per motivazioni legate alla tipologia di lavoro tradizionalmente più diffuso tra le donne soprattutto nella categoria operai.

L'Azienda attua una ricerca costante per migliorare il proprio ambiente lavorativo, diventare più inclusiva e continuare a tutelare i diritti dei lavoratori.

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 31.12.2022



CAPITALE UMANO



La Lingua dei Segni

Nel 2022 l'Azienda ha deciso di compiere un ulteriore passo in avanti in termini di **inclusione** rivolta ai **dipendenti diversamente abili**.

In questa direzione, al fine di rendere il lavoro e le operazioni più semplici anche per i **lavoratori non udenti**, lo stabilimento di Olbia ha previsto **una traduzione di tutti i corsi di formazione nella lingua dei segni italiana**, attraverso una sessione dedicata o quando necessario effettuando una traduzione simultanea.

Inoltre, è stato organizzato un **corso di formazione e sensibilizzazione** sulla lingua dei segni italiana (**LIS**), al quale tutti i dipendenti hanno potuto aderire su base volontaria. Questo ha consentito di facilitare le comunicazioni e creare gruppi di lavoro ancora più uniti nonostante le diversità.

Il supporto all'occupazione

Generale Conserve concentra le proprie operazioni in località caratterizzate da un'alta stagionalità e da tassi di disoccupazione importanti, aggravati negli ultimi anni dalla situazione pandemica. Gli stabilimenti produttivi giocano dunque un ruolo importante nel creare posti di lavoro e stimolare l'impiego nel territorio.



Job Rotation

Al fine di **incentivare l'occupazione** all'interno della regione Sardegna, anche durante il 2022 è stata confermato il programma di **job rotation**, in collaborazione con Adecco, e, nel corso dell'anno, ha coinvolto **5 persone**. Il programma prevede la **rotazione dei partecipanti** all'interno dei principali settori del ciclo di produzione: pulitura, filetti, inscatolamento, confezionamento.

Durante il percorso, i giovani sono seguiti e **affiancati da un tutor**, il quale li aiuta ad acquisire le nozioni di base, diversificare le competenze e **supportarli nella crescita** verso un lavoro in autonomia. In questo modo il tirocinante riesce ad avere una **visione completa del processo produttivo** e a colmare il gap tra formazione scolastica e mondo del lavoro, mentre Generale Conserve individua quale mansione sia più idonea e quale riesca ad evidenziare le **abilità del singolo**, aumentandone la responsabilizzazione.

L'obiettivo del percorso è infatti quello di garantire il conseguimento delle capacità necessarie per poter **essere inseriti in futuro** nelle squadre stagionali.

Apprendistato Duale

Nel 2022 è stato avviato a Olbia un altro percorso di apprendistato in collaborazione con **Adecco e ITS** (Istituto di formazione post diploma), volto a supportare la formazione di **nuovi meccatronici**¹. Tramite questo percorso, Generale Conserve accompagna una trasformazione delle operazioni che coinvolgerà sempre di più i propri stabilimenti e richiederà delle **figure specializzate**. I meccatronici sono infatti una figura professionale indispensabile per l'Azienda, che investe ogni anno in macchinari e strumenti legati all'**Industria 4.0**, e della quale il Gruppo ha riscontrato una carenza all'interno dell'attuale mercato del lavoro. Il percorso si occupa di formare i **professionisti in house**, direttamente dagli istituti tecnici, al fine di calare l'apprendimento su una realtà operativa concreta come quella di Generale Conserve e al tempo stesso facilitare un **efficace ricambio generazionale futuro**. Sono 6 gli apprendisti che l'Azienda ha accolto e che alternano ore di formazione in aula e settimane di pratica on the job.

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

GRI 401-2, 403-1, 403-2, 403-3,
403-4, 403-5, 403-6, 403-7, 414-1



CAPITALE UMANO

CAPITALE RELAZIONALE

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. Forte di questa consapevolezza, il Gruppo tutela la salute e sicurezza, promuove l'equilibrio fra vita professionale e privata e supporta la formazione sul luogo di lavoro.



Tutela della Salute e Sicurezza sul lavoro

Garantire la salute e la sicurezza dei propri lavoratori rappresenta un tema molto rilevante per Generale Conserve che a tal proposito ha deciso di implementare un **sistema di gestione interno** basato sui migliori standard internazionali esistenti. L'Azienda applica in entrambi gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde un sistema di regole e procedure con il fine di **ridurre al minimo gli infortuni** sul lavoro e assicurare la conformità a leggi, regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie.

L'Azienda si impegna a minimizzare i rischi in ogni sua attività, sia all'interno degli uffici, sia negli stabilimenti e laboratori, tramite **interventi e investimenti** che mitigano i rischi principali individuati. Nel 2022 l'Azienda ha mantenuto le misure per **minimizzare il rischio di contagi per il Covid-19** avviate negli anni precedenti all'interno dello stabilimento.

Generale Conserve si impegna a compiere delle **analisi periodiche** coinvolgendo collaboratori e organizzazioni sindacali per un'accurata individuazione dei rischi e i pericoli legati all'attività lavorativa.

L'Azienda 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 **Mater Olbia**, sono a disposizione convenzioni apposite sulla maggior parte delle prestazioni sanitarie.



INIZIATIVE PER L'IDENTIFICAZIONE E LA MITIGAZIONE DEI RISCHI SUL LAVORO

- **Cassetta postale:** all'interno di tutti gli spogliatoi è stata allocata una cassetta postale che garantisce l'anonimato e l'accessibilità a tutto il personale, per la **segnalazione di eventuali situazioni pericolose**.
- **One Point Lessons (OPL):** brevi lezioni svolte in presenza focalizzate su specifiche tematiche, tra cui salute e sicurezza, sulle quali i dipendenti possono segnalare eventuali necessità, dubbi o osservazioni. Successivamente, i rischi identificati sono mitigati tramite l'**erogazione di corsi di formazione in materia di salute e sicurezza** e tramite interventi puntuali volti a prevenire il verificarsi degli incidenti.

STRESS LAVORO CORRELATO:

Nel corso del 2022 è stato avviato a Olbia lo **studio dello stress lavoro correlato**, identificato dall'INAIL come rischio di salute e sicurezza sul lavoro. Per farlo sono stati distribuiti dei **questionari** secondo il modello previsto dall'INAIL, che verranno raccolti e aggregati in **forma anonima**. Sono inoltre stati organizzati dei **focus group**, dedicati all'informazione e alla raccolta da parte dei collaboratori delle principali istanze sul tema. In questa occasione è stato **promosso il dialogo** volto anche al recepimento di eventuali problematiche, in ottica di un miglioramento continuo. Ne è un esempio la segnalazione che richiedeva maggiore anonimato dell'unica cassetta delle segnalazioni già presente, che ha spinto l'Azienda ad **aggiungere cassette in ogni spogliatoio**.



CAPITALE UMANO

CAPITALE RELAZIONALE

Le iniziative del 2022 per la sicurezza sui luoghi di lavoro



OLBIA

Installazione di ulteriori divisori fisici e barriere
per proteggere gli operatori.

Installazione di 5 manipolatori per la movimentazione delle bobine
per facilitare il lavoro e ridurre i rischi all'interno del reparto di confezionamento.

Avvio di uno studio sull'ergonomia
delle postazioni di lavoro con il fine di individuare azioni correttive per mitigare i rischi legati all'ergonomia.

Test per minimizzare i rischi
legati all'interferenza tra pedoni e carrelli elevatori con l'introduzione di nuove barriere dotate di tecnologie avanzate.

Lo stress lavoro-correlato:
distribuzione di un questionario a tutti i dipendenti e organizzazione di focus group dedicati al tema.

Conciliazione vita-lavoro e valorizzazione e sviluppo delle persone

Il Gruppo è attento al benessere dei propri collaboratori, non solo da un punto di vista economico, ma anche psicofisico.

Sono infatti attive delle iniziative volte a **migliorare l'equilibrio vita-lavoro delle persone** e a tutelare un corretto rapporto con le attività lavorative.

Generale Conserve dialoga in modo costante con le organizzazioni sindacali per consentire l'introduzione di misure

che rendano **più flessibili i turni di lavoro**, agevolando in questo modo la conciliazione delle esigenze aziendali con l'equilibrio vita lavoro dei lavoratori. In aggiunta, in occasione di ponti o festività, **vengono concesse ferie collettive mediante la chiusura degli stabilimenti.**

Il Gruppo promuove, tra le madri lavoratrici di tutti i reparti, la possibilità di **fruire di riduzioni o modifiche degli orari di lavoro per assistere i propri figli** attraverso la concessione di contratti di lavoro part-time e orari d'ingresso compatibili con gli orari della scuola d'infanzia. Questa iniziativa contribuisce anche al raggiungimento

di una **parità di genere in ambito lavorativo** e familiare in quanto agevola i neogenitori nella condivisione delle responsabilità.

Inoltre, al fine di **valorizzare il talento** e favorire la creazione di un ambiente meritocratico, vengono effettuati con periodicità almeno annuale delle valutazioni della performance di tutti i collaboratori. Il processo, che è volto a **promuovere e premiare** il raggiungimento degli obiettivi aziendali, viene formalizzato attraverso apposite **schede individuali**, differenziate in base alla tipologia di inquadramento.





CAPITALE UMANO CAPITALE RELAZIONALE

La formazione

La formazione ricopre un ruolo fondamentale all'interno dell'Azienda. Questa consente infatti di **supportare la strategia del Gruppo**, creando un beneficio sia interno sia per i collaboratori. Permette di **valorizzare le competenze** e le **capacità** della squadra, **rafforzando la produttività**. Negli ultimi anni, dato l'**incremento** registrato nell'**organico aziendale**, Generale Conserve ha aumentato gli investimenti indirizzati alla formazione dei **neo-assunti**, proseguendo con il **programma formativo** dedicato al corretto svolgimento delle mansioni operative.



OLBIA
304¹
personale coinvolto
nel corso sulla
food defense

VILA DO CONDE
42¹
personale coinvolto
nel corso sulla
food defense

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** come ad esempio l'uso corretto del copricapo, il rispetto delle norme comportamentali e il corretto uso del carrello elevatore.

Queste lezioni rappresentano anche un'occasione per fornire e raccogliere feedback sulle condizioni lavorative e la presenza di eventuali interventi migliorativi.

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 (2022)

	ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO	
	n. ore	Media pro-capite	n. ore	Media pro-capite	n. ore	Media pro-capite
Dirigenti	288	25	2	2	290	23
Quadri	63	20	276	30	339	27
Impiegati	901	30	140	12	1041	25
Operai	3071	13	2031	6	5101	9
Totale	4322	16	2448	7	6770	11

1 - Dato espresso in headcount



CAPITALE UMANO

CAPITALE RELAZIONALE

Corsi di formazione

Nel 2022, in continuità con gli anni precedenti, i lavoratori di Genova, Olbia e Vila Do Conde hanno seguito **corsi di formazione** principalmente focalizzati sui **temi della sicurezza sul lavoro, del primo soccorso, dell'igiene e sicurezza alimentare e di gestione di impianti, macchinari e tecnologie.**

Generale Conserve ha investito per aumentare la formazione dei dipendenti che hanno beneficiato di corsi di aggiornamento, corsi di inglese, corsi specializzanti e terminato il ciclo di apprendimento rispetto allo strumento Excel e alla Cybersecurity.

Corsi specializzanti:



Nel 2022 sono stati erogati a Olbia corsi mirati per **determinate figure professionali** con il fine di accrescere le loro competenze ed efficientare specifiche attività interne.
È stato organizzato un **corso di pneumatica** per **16 meccanici ed elettronici**, un **corso per la gestione efficiente del magazzino** al quale hanno partecipato **2 magazzinieri** e un **corso di gestione delle operazioni doganali** per **2 addetti import-export** degli uffici dogana.
In aggiunta, è stato attuato un **corso di valutazione sensoriale** per l'olio di oliva dedicato a **8 dipendenti**, focalizzato sulle caratteristiche organolettiche del prodotto e volto al riconoscimento precoce di eventuali vizi.

Corso LIS:



Con il fine di aumentare il livello di inclusività e di sensibilizzazione all'interno dell'Azienda nel corso dell'anno i dipendenti di Olbia hanno potuto partecipare su base volontaria ad un **corso di formazione sulla Lingua Italiana dei Segni**.
Il corso è stato strutturato in 4 sessioni della durata di 2 ore e ha registrato un'**alta adesione** che ha spinto lo stabilimento a prevedere una seconda edizione per il 2023.

Corso Cybersecurity:



Nel 2022 si è concluso il **corso sulla Cybersecurity** riguardante temi come la **protezione dei sistemi** e delle reti e l'iter da seguire in caso di attacchi digitali, che ha visto il coinvolgimento di **17 dipendenti** per un totale di 238 ore di formazione erogate. Il corso rimane usufruibile, sulla piattaforma aziendale, per i nuovi ingressi.

Corso Excel:



In continuità con il 2021, 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** al quale hanno preso parte **12 partecipanti** nel corso dell'anno, che hanno potuto accrescere le loro competenze sul corretto utilizzo del software grazie all'erogazione di un corso di 120 ore suddiviso in diverse lezioni impartite da un docente dedicato.

Corso di inglese:



In un contesto sempre più globalizzato, il Gruppo ha deciso di puntare sullo sviluppo della **comprensione delle lingue** erogando nel corso dell'anno una formazione dedicata all'apprendimento della lingua inglese, destinata a **16 partecipanti** di Genova.

2.
I processi
PRODUTTIVI



2.1 La scelta di localizzare e l'artigianalità all'origine della qualità	42.
2.2 Le fasi del processo produttivo	44.
2.3 La sostenibilità dei processi	46.



CAPITALE UMANO



CAPITALE INTELLETTUALE

2.1 La scelta di localizzare e l'artigianalità all'origine della qualità

Localizzare i processi produttivi sul territorio permette di valorizzare l'esperienza e la conoscenza delle tecniche di lavorazione del tonno, sgombrò e salmone al fine di garantire un'elevata qualità dei prodotti.

La vocazione al «Made In» e l'artigianalità permettono infatti di aumentare l'indotto locale e allo stesso tempo preservare e valorizzare le tradizioni.

Italia Olbia

La scommessa strategica sul «**Made in Italy**» è partita 15 anni fa quando Generale Conserve ha acquisito macchinari e impianti da uno stabilimento di lavorazione del tonno a Olbia che aveva cessato la propria produzione e liquidato il personale dipendente. La scelta di portare a nuova vita una realtà altrimenti abbandonata ha permesso da un lato di salvaguardare il mercato occupazionale locale, dall'altro, di fare tesoro del know-how dei lavoratori, alcuni dei quali con esperienza pluridecennale nella lavorazione del tonno. La scommessa porta tutt'oggi i suoi frutti: dopo aver costruito e inaugurato nel 2010 un nuovo stabilimento, **il numero di dipendenti è aumentato gradualmente fino ad arrivare nel 2022, a 182 unità lavorative a tempo indeterminato.**

Portogallo Vila do Conde

Nel 2006 Generale Conserve assume in esclusiva da un fornitore locale, ormai prossimo alla cessazione dell'attività, la gestione dello stabilimento di Vila do Conde in Portogallo, dove già era attiva la produzione di conserve di sgombrò a marchio ASDOMAR, preservando ancora una volta la tradizione della lavorazione dei prodotti ittici. Nel 2010 lo stabilimento è acquisito definitivamente e lì Generale Conserve produce lo sgombrò, il salmone e, dal 2016, anche il tonnetto striato. 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.**



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.

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.

Tuttavia, è nel momento della selezione, in cui le parti sono destinate alle diverse lavorazioni, che emerge l'esperienza nel settore, quel sapere che fa la differenza sul prodotto che arriva in tavola. Gli investimenti dedicati a tecnologie e infrastrutture, che continuano ad essere parte centrale del programma del Gruppo, riescono a valorizzare ancor più la tradizione della lavorazione del pesce.

12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI

CAPITALE PRODUTTIVO

2.2 Le fasi del processo produttivo

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.

1

Ricevimento e stoccaggio materie prime

Le materie prime vengono scaricate in appositi settori dello stabilimento, pesate e convogliate nelle diverse aree di stoccaggio con uno specifico lotto, identificate per garantirne la tracciabilità interna. Su ciascun lotto vengono effettuati controlli a campione per la sicurezza alimentare.

2

Taglio e predisposizione alla cottura

Il tonno viene prelevato dalle celle frigorifere e convogliato nell'area dedicata a effettuare i vari tagli (testa/coda, bodani, dorsi, ventresche).



3

Cottura

La cottura avviene in forni a vapore ed è monitorata elettronicamente attraverso sonde per il controllo della temperatura che inviano i dati ad un pannello di controllo. Alla fine della cottura si ha una fase di raffreddamento.

4

Condizionamento

Il condizionamento inizia con un sistema di nebulizzazione ed è successivamente completato nella Chill Room, (una stanza climatizzata tra 0 e 5 gradi) dove il tonno viene tenuto una notte al buio per rassodarsi e rimanere intero e compatto.

5

Pulitura

Ciascuna linea di pulitura è costituita da due postazioni, una dove avviene la prima fase della pulitura (eliminazione di pelle, sottopelle, spine, red meat, etc.) collegata attraverso un nastro trasportatore alla seconda dove viene effettuato il rifilo e cernita della qualità. Per ciascuna linea di pulitura è presente un duplice sistema di recupero differenziato degli scarti (pelle e spine attraverso linea farine di pesce e red meat attraverso linea petfood).

6

Inscatolamento e invasettamento

All'interno dello stabilimento esistono diversi settori distinti per l'inscatolamento o invasettamento dei vari prodotti. Ad esempio a Olbia, dove c'è la maggior varietà di imballaggi e referenze, il tonno viene indirizzato verso le scatole in banda stagnata, i vasi di vetro, le latte per i composti, i tubetti per i paté, etc...

7

Sterilizzazione

Dopo il dosaggio dei liquidi di governo e la chiusura, si passa alla sterilizzazione. È il settore situato a valle dell'inscatolamento in cui i prodotti vengono sterilizzati all'interno di autoclavi a vapore (scatole in banda stagnata) o ad acqua (vasi vetro).

8

Confezionamento

Una volta sterilizzati i prodotti vengono lavati, asciugati, etichettati e confezionati.



GRI 302-1, 303-1, 303-2, 305-1, 305-2, 306-1, 306-2, 306-3



CAPITALE NATURALE

CAPITALE INTELLETTUALE

2.3 La sostenibilità dei processi

Le operazioni di lavorazione di tonno, sgombrò e salmone generano impatti ambientali che gli stabilimenti produttivi di Generale Conserve si occupano di minimizzare tramite l'adozione di macchinari moderni e interventi volti all'efficientamento dei processi.

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: 95.969 GJ
- Emissioni di CO2 (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 5.136 tCO2
- Rifiuti: 8.967 t di cui 47 t classificati come pericolosi (0,5% del totale)

Vila do Conde

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

- Consumi energetici: 17.120 GJ
- Emissioni di CO2 (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 981 tCO2
- Rifiuti: 3.114 t di cui 0,03 t pericolosi (0,001% del totale)

Energia green

Lo stabilimento di Olbia utilizza energia derivante da sole fonti rinnovabili fornita da Enel. Lo stabilimento di Vila do Conde invece autoproduce parte del suo fabbisogno energetico grazie all'installazione di pannelli solari all'interno del sito produttivo.

Emissioni odorimetriche

Nel corso del 2022, le emissioni odorimetriche (odori) dell'impianto per la produzione di farina di pesce, anche grazie all'iniziativa di efficientamento del sistema di abbattimento odori a Olbia, sono rimaste 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 nel 2022 risultavano al di sotto del limite previsto dalla legge.

Rifiuti e Riciclo

Lo stabilimento di Olbia si è attivato nel 2022 per individuare un sito alternativo a cui conferire a riciclo i rifiuti di plastica, cartone, legno e acciaio dopo che un incendio presso l'organizzazione che se ne occupava gli anni passati, aveva impedito questa modalità di gestione dei rifiuti.

A partire dal 2023 è previsto che questa attività ricominci. Presso lo stabilimento di Vila do Conde invece, il 100% di plastica, acciaio, legno, carta e cartone riciclabili sono stati conferiti a riciclo. Nel corso del 2022 è stato condotto uno studio sui brodi di cottura del tonno dello stabilimento di Olbia, generalmente scartati, che ha rivelato il potenziale, per questo tipo di reflui, di essere impiegati nella produzione di biogas. L'Azienda si sta dunque attivando per individuare le modalità per trattare i brodi per questo scopo.

Acqua

I consumi idrici dello stabilimento di Olbia sono riconducibili principalmente ai processi di cottura, anche legati all'utilizzo della caldaia, sterilizzazione, preparazione della salamoia e pulizia dello stabilimento e degli impianti. Nel corso del 2022 è stato avviato un progetto che consentirà per i prossimi anni un risparmio di acqua e additivi utilizzati per le caldaie nel processo di cottura del pesce. Lo stabilimento di Olbia utilizza infatti delle caldaie che utilizzano acqua per produrre vapore. Questa è addolcita e trattata per evitare incrostazioni e viene poi reintegrata periodicamente all'interno del ciclo con un conseguente consumo di additivi e acqua. L'integrazione di un sistema di controllo dei parametri dell'acqua permetterà di ridurre di circa un quarto il processo di addolcitura e reintegro, provocando di conseguenza un risparmio di additivi utilizzati, del 20% dei consumi idrici e di circa 65 tonnellate di BTZS all'anno.

Le spese e gli investimenti ambientali

Circa
591.000€
Olbia

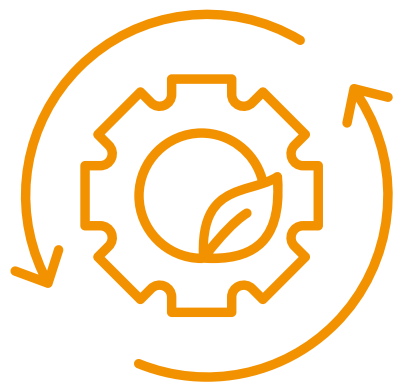
Oltre
98.000€
Vila do Conde

Nessun reclamo formale o contenzioso per impatti ambientali in entrambi gli stabilimenti. Anche nel 2022 non sono state registrate multe o sanzioni rilevanti per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.

Gli impatti principali degli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde sono mitigati tramite interventi e investimenti destinati all'efficientamento dei sistemi e alla conseguente riduzione dei consumi, per un beneficio sia economico, sia ambientale.

Apparecchiature e macchinari di ultima generazione hanno consentito a Generale Conserve di sfruttare le tecnologie più avanzate che permettono una maggiore efficienza energetica e un efficientamento complessivo dell'utilizzo di risorse.

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**.



IL FOTOVOLTAICO NELLO STABILIMENTO DI OLBIA

Nel corso del **2022** Generale Conserve ha avviato l'**installazione di un impianto fotovoltaico**. Si tratta di un grande investimento in ottica di sostenibilità ambientale volto a migliorare anche la produttività, poiché fornisce il duplice vantaggio di una maggiore «autonomia energetica» nelle ore diurne, e un importante contributo nell'autoproduzione di energia green.

L'impianto è formato da 3500 Moduli ad alta resa e rendimento da 450 Wp/Cad, e copre circa il 40% del fabbisogno energetico dello stabilimento.

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, in termini di emissioni di CO₂, di circa 750 tonnellate.

Generale Conserve sta inoltre portando avanti ulteriori studi di fattibilità al fine di valutare l'installazione di nuovi pannelli fotovoltaici negli anni a venire.

Gli interventi nello stabilimento di Olbia



Interventi avviati o conclusi

- Completamento dell'intervento di **relamping** che è consistito della sostituzione delle vecchie lampade, con lampade a basso consumo, nel reparto di confezionamento, e in parte nel reparto di taglio e cottura.
- Efficientamento del processo di essiccazione dei fanghi tramite l'installazione di un **impianto screw-press** che ha consentito di migliorare il processo di **conferimento**, riducendo il numero di trasporti necessari per una quantità equivalente di fanghi prodotti.
- Interventi sul quadro elettrico che hanno previsto l'aggiunta, ad alcuni dei motori, di **inverter** che consentono di regolare in maniera più efficiente l'energia utilizzata.
- Acquisto di una **nuova aggraffatrice**, installata nel 2023, con sistema di lubrificazione chiuso, che consente il riciclo dell'olio lubrificante e un risparmio sul consumo e lo smaltimento dell'olio stesso.
- Acquisto di **cinque nuovi marcatori**, installati nel 2023, che riducono il consumo di inchiostro.

Interventi futuri

- Acquisto di un **sistema di monitoraggio dell'acqua delle caldaie**, che permetterà di regolarne lo spurgo con un conseguente risparmio di acqua e additivi.
- Installazione di un **software SCADA** (Supervisory Control and Data Acquisition) destinato a monitorare accuratamente tutti i consumi elettrici ed energetici degli impianti. Questo consentirà non solo di effettuare puntualmente l'audit energetico previsto per il 2023 ma anche di stabilire una baseline accurata al fine di sviluppare futuri progetti di risparmio energetico e ottimizzazione dei processi.
- Installazione di una **nuova macchina per lavare le scatolette** che consentirà di ridurre i consumi energetici connessi al processo e risparmiare la quantità di detergenti impiegata.
- In prova un'alternativa per valorizzare i **brodi di cottura** che potrebbero tramite impianti esterni essere impiegati della **produzione di biogas**.



3.

Approccio circolare e

INNOVAZIONE

3.1 "Tonno Zero Spreco" la circolarità dei processi e dei prodotti	52.
3.2 Il progetto EcoeFISHent	54.
3.3 Industria 4.0: digitalizzazione e automazione dei processi produttivi	56.

GRI 306-1, 306-2

12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI



CAPITALE NATURALE

3.1 "Tonno Zero Spreco" la circolarità dei processi e dei prodotti

La materia prima ittica è una risorsa preziosa e importante per Generale Conserve che non intende sprecare ma al contrario valorizzare. Ispirandosi ai principi dell'economia circolare, i potenziali scarti, derivanti dalla lavorazione del pesce, trovano, oggi, una seconda vita in applicazioni quali la farina di pesce impiegata nell'industria zootecnica.



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, etc.) in **sottoprodotti** commercializzati. Nel 2022 è stato dismesso l'impianto destinato alla produzione di cibo umido per animali domestici. Gli scarti di



produzione sono stati al **100% destinati** esclusivamente alla produzione di **farine di pesce**. Sono proseguiti in relazione a queste ultime gli studi per valorizzarle maggiormente e ottenere un maggiore **contenuto proteico**.



Anche lo sgombrò, il tonnetto striato e il salmone lavorati a Vila do Conde generano **"Zero scarti di lavorazione"** grazie al conferimento degli scarti ad impianti di fornitori esterni specializzati per la produzione di farine di pesce destinate alla **zootecnia** e alla produzione di **mangimi per animali** (pet food).

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 ed intercettandole prima che possano diventare elementi inquinanti delle acque di scarico.

Meno emissioni odorogene

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.

Riutilizzo dei brodi di cottura

Grazie a uno studio condotto nel 2022, è stato possibile determinare il potenziale per i brodi di cottura di essere reimpiegati come **materia prima nella produzione di biogas**. Alla fine dell'anno, lo stabilimento di Olbia ha conferito i primi brodi, generalmente scartati e trattati come rifiuti, ad un impianto di produzione di biogas al fine di provare a valorizzarli ed elevarli a sottoprodotto.



3.2 Il progetto europeo *EcoeFISHent*

Generale Conserve fa parte del progetto internazionale *EcoeFISHent*, un'iniziativa finanziata dalla comunità europea e dedicata all'economia circolare, che si prefigge l'ambizioso obiettivo di creare un cluster replicabile, sistemico e sostenibile volto alla diffusione territoriale di un modello circolare a impatto zero. Gli scarti della lavorazione del pesce potrebbero un domani, trovare applicazione in nuovi settori quali la nutraceutica, la cosmetica e le bioplastiche.



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 il **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 sia 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**, che sarà 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 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 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, e condivide l'ambizione di poter **industrializzare l'intero processo** nell'arco di cinque anni.

Durante il 2022 in ottica di continuo avanzamento del progetto, il gruppo di lavoro cui ASDOMAR fa parte è riuscito ad elaborare in maniera dettagliata i requisiti per la spedizione dei campioni da analizzare. Questo permette di valutare fin dall'inizio la capacità di un lotto di essere accettato e sottoposto alle **fasi di analisi e ricerca**.

RISULTATI 2022 E prossimi passi

- *Definizione puntuale* degli standard per la spedizione dei campioni.
- *Creazione di un team* di garanzia della qualità per redigere il controllo delle fasi del processo.
- *I partner* lavoreranno costantemente per documentare e monitorare il progetto in ogni fase.



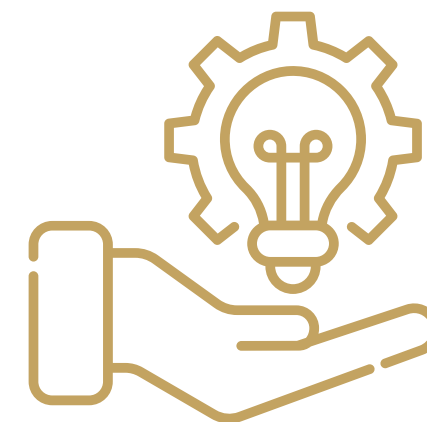


CAPITALE PRODUTTIVO

3.3

Industria 4.0:

digitalizzazione e automazione
dei processi produttivi



Macchinari, impianti, attrezzature e infrastrutture costituiscono il capitale produttivo degli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, all'interno dei quali gli input di materia prima vengono trasformati in prodotti finiti.

Tramite investimenti tecnologici, linee veloci e l'integrazione dell'industria 4.0 è stato possibile nel tempo efficientare la capacità produttiva sviluppando un processo inedito per il settore ittico che consente 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** ed interconnessione dei processi, dovendo rispondere ad un incrementato volume di produzione, ad una necessità di maggiore flessibilità produttiva in termini di **numerosità di referenze e formati**, nonché al mantenimento ed implementazione dei migliori standard di **sicurezza alimentare**.

Le novità INTRODOTTE NEL 2022

Stabilimento di Olbia

- **Aggiornamento e Perfezionamento** del Manufacturing Management System.
- **Nuova aggraffatrice** inserita nel sistema di industria 4.0.
- **Nuova lavatrice per le scatolette** del tonno inserita nel sistema di industria 4.0.
- Completamento della **seconda linea dei filetti**.
- Completamento dell'investimento per gli **impianti silos** della distribuzione dell'olio.

Stabilimento di Vila do Conde

- Installazione un **nuovo grigliatore a gas** per lo sgombrò.



CAPITALE PRODUTTIVO

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 due categorie principali:

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 2022 **interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria**, per un valore di **70.508€**. 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 2022 è proseguito l'investimento sul **progetto Manufacturing Management System (MMS)** a Olbia, ovvero una **Dashboard** volta ad integrare e monitorare tutte le iniziative dell'Azienda che rappresenterà una **rivoluzione gestionale ed informatica**. È in progetto di trasformare il MMS in un **Manufacturing Execution System (MES)**, un sistema di automazione per la gestione della produzione. L'obiettivo è quello di realizzare un applicativo che consenta di **aiutare i responsabili della produzione** attraverso la raccolta dei dati in tempo reale e poi gestione simultanea degli ordini di produzione.

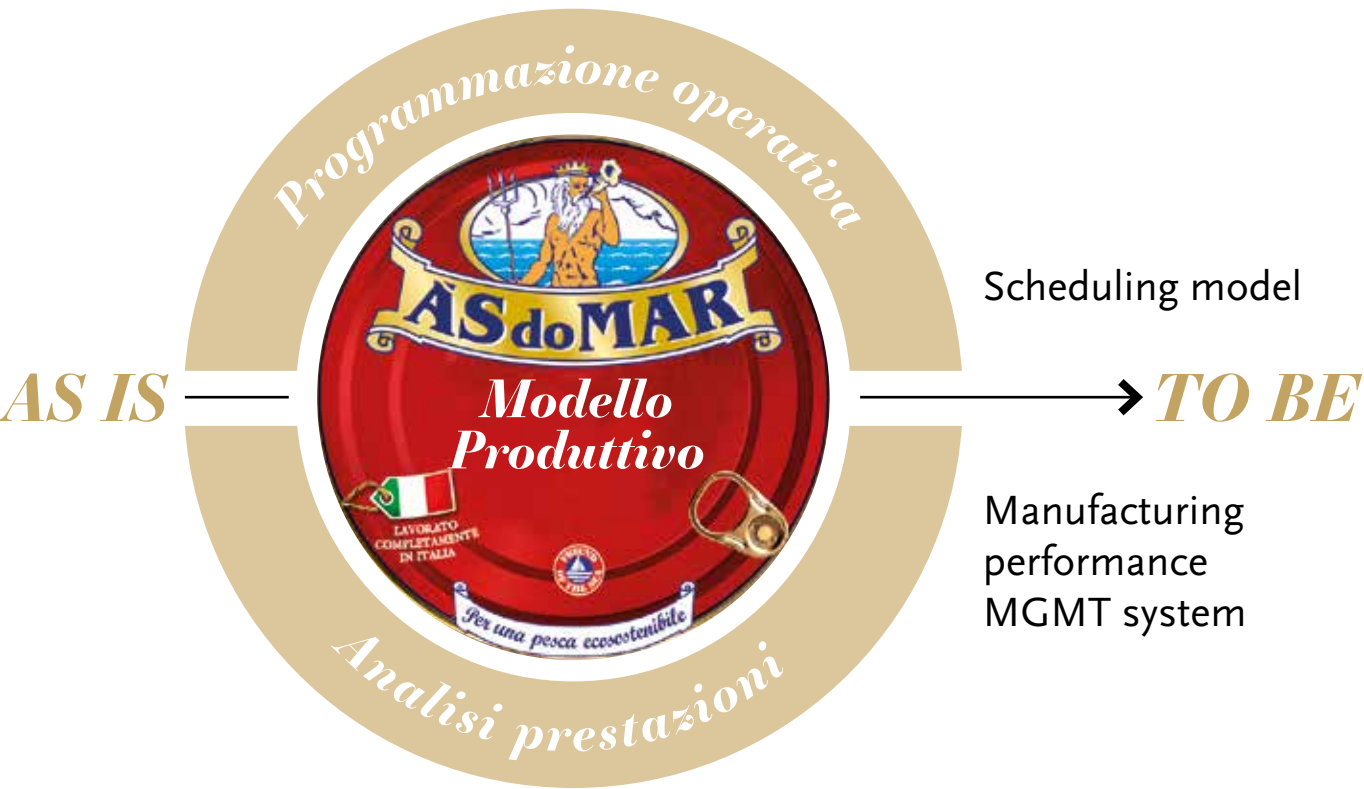
Il progetto di **BI (business intelligence)**, nasce dalla volontà di Generale Conserve di razionalizzare ed integrare la mole di dati prodotti, già riportati su fogli di calcolo Excel e altri sistemi gestionali, su un **software unico dedicato** tramite una dashboard riassuntiva al servizio degli utenti 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, **monitors, 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 KPIs di produzione e porre in essere tempestivamente azioni di correzione in ottica di **ottimizzazione costante dei processi**.



CAPITALE PRODUTTIVO

Manufactory Management System

Gli utilizzatori principali hanno segnalato 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.



- Navigabilità**
e fruibilità del dato

➤

Accessibilità
in tempo reale

➤

Visivamente
efficace

➤

Unica
fonte di analisi
condivisa

➤

Maggior
dettaglio
informativo

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 KPIs 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.

4.

*La sostenibilità lungo
la catena del*

VALORE

4.1 Il rispetto per il mare	64.
4.2 La riduzione degli impatti del packaging	72.
4.3 La sostenibilità estesa a tutti i fornitori	74.

GRI 304-2, 412-1, 414-1



CAPITALE NATURALE

4.1 Il rispetto del mare

Il mare e l'ecosistema marino, fonti delle materie prime, sono risorse preziose: è necessario difenderle per garantire la qualità e il rispetto dei nostri prodotti.

Generale Conserve opera praticando pesca 100% sostenibile e ispira le proprie azioni ai principi di tutela dei mari e di protezione della biodiversità marina.

La pesca sostenibile



Solo prodotti certificati

I prodotti ASDOMAR sono certificati Friend of the Sea secondo i requisiti per la pesca sostenibile e la responsabilità sociale, attentamente monitorati da certificatori esterni accreditati.



Dolphin-safe

Ci approvvigioniamo solo da fornitori che garantiscono materia prima ittica proveniente da pescherecci certificati Dolphin-Safe dall'Earth Island Institute, in linea con quanto previsto dallo schema Friend of the Sea.



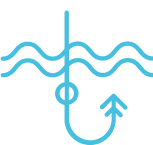
No specie in pericolo

Non acquistiamo tonno rosso (Thunnus thynnus) né altre specie in pericolo.



Oceani e mari con stock non sovrasfruttati

Richiediamo ai nostri fornitori solo specie di tonno e sgombero provenienti da stock ittici non sovra sfruttati.



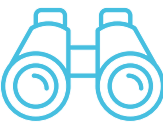
Metodi di pesca selettivi

Trattiamo solo materia prima ittica catturata secondo metodi di pesca poco impattanti e selettivi, in grado cioè di limitare la cattura accidentale di specie che non sono target di pesca. Non utilizziamo tonno pescato con tecniche distruttive, come longliners (palangri) o grandi reti derivanti.



Solo pescherecci registrati

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



Monitoraggio

Controlliamo che ogni acquisto sia in conformità alle procedure definite internamente all'Azienda e ai requisiti dei nostri capitolati, impegnandoci a monitorare la tracciabilità della materia prima ittica.

Lo stato di conservazione degli stock

Il sovrasfruttamento delle risorse ittiche determina l'impoverimento dei mari e degli oceani e impedisce il rinnovamento della fauna marina, già messa a dura prova da fenomeni quali inquinamento e surriscaldamento globale.

Praticare una pesca responsabile influisce sul sostentamento di 200 milioni di persone nei paesi in via di sviluppo che, ad oggi, sono impattate, direttamente o indirettamente, da attività di pesca e acquacoltura.

Secondo una stima del 2020, le catture di tonno al livello mondiale ammontano a 5 milioni di tonnellate. Di queste il 57% è costituito da tonnetto striato, il 30% da tonno a pinne gialle e il rimanente 13% da altre specie, tra cui tonno obeso, alalunga e tonno rosso. Per quanto riguarda le catture totali, l'87% delle catture proviene da un livello sano di abbondanza. Questo è dovuto al fatto che lo stock di tonnetto striato costituisce più della metà delle catture totali di tonno e si tratta di una specie in buone condizioni di salute.

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 November 2022

Le specie utilizzate



La pesca sostenibile è un pilastro fondamentale sul quale, da oltre 15 anni, abbiamo costruito il nostro modello di business. Nelle scelte di fornitura della materia prima ittica, evitiamo da sempre l'approvvigionamento di specie minacciate di estinzione.

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

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-bluastro brillante sul dorso, bianco-argentea sui fianchi e bianca sul ventre. Particolari del dorso sono le linee oblique nerastre ad andamento ondulato e a zig-zag. È una specie cosmopolita, che vive nelle acque calde e temperate di tutti gli oceani e nei mari adiacenti.

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 circuizione

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 dello sgombero**.

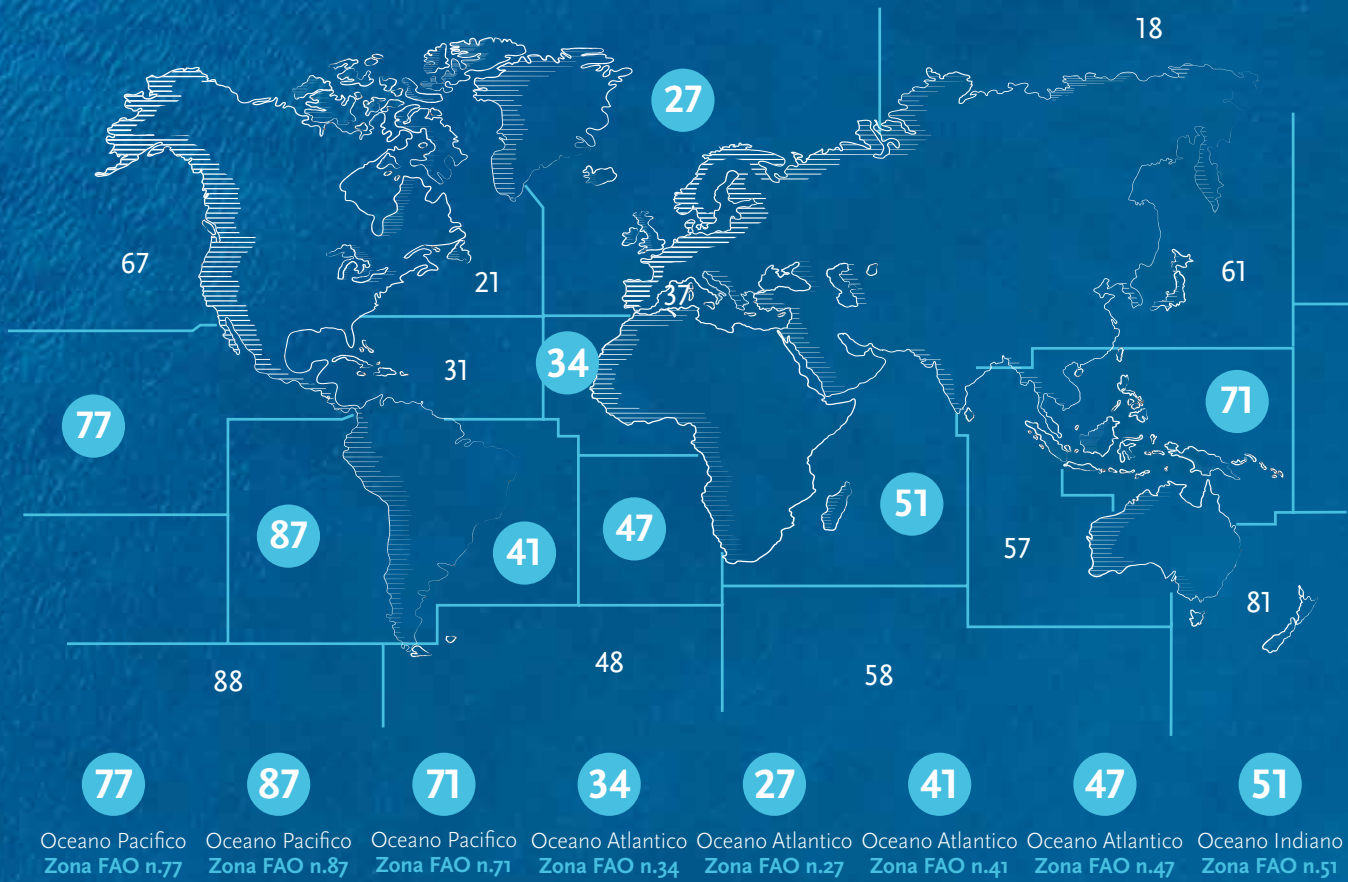
Pesca a canna

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 sgombero 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 del footprint. Le aziende devono ridurre al minimo il rischio di fughe di pesci dagli allevamenti. L'utilizzo di ormoni della crescita, organismi OGM, antibiotici preventivi e sostanze chimiche non autorizzate è proibito dalla certificazione.

Le zone di pesca



Le specie utilizzate

90,7%
Tonno a pinne gialle
Thunnus albacares

9,3%
Tonnetto striato
Katsuwonus pelamis

100%
Sgombero 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 per i prodotti che rispettano e proteggono l'ambiente marino.

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 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 in mezzo, 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 rispetti i criteri di Friend of the Sea® per la pesca sostenibile. In particolare, questa deve essere allineata ai seguenti parametri:

- Non avviene su stock sovrasfruttati, in conformità con quanto indicato dalla FAO, dagli enti regionali e dalle autorità nazionali per la pesca
- Avviene senza tecniche di pesca fortemente impattanti sul fondale marino
- Utilizza attrezzature di pesca selettive, per mantenere lo scarto sotto al limite dell'8% imposto da Friend of the Sea®
- Non può essere effettuata in habitat protetti e deve garantire che le catture accidentali non comprendano specie vulnerabili, quali ad esempio tartarughe, delfini e squali, né incluse nella lista rossa delle specie a rischio dell' IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura)
- Ricorre a tecniche di rilascio delle specie non target e utilizza attrezzi da pesca che devono essere selettivi per ridurre al minimo l'impatto sulle specie non target, in particolare sulle specie vulnerabili. A questo proposito è previsto l'uso di dispositivi di concentrazione dei pesci (DCP) non impiglianti.

Sono presi in considerazione nei controlli anche altri parametri ambientali quali 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. Viene inoltre richiesta documentazione sull'**attestata formazione del personale di bordo** e vengono **verificate le condizioni di lavoro, la legalità dei contratti e il benessere del personale** che lavora a bordo dei pescherecci e a terra. C'è infine la possibilità per l'equipaggio di fare training in merito all'importanza del salvataggio delle specie ittiche in via di estinzione, o protette.



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

3

Le flotte purse seiner (che pescano con reti a circuizione su banchi liberi) che ricevono la certificazione accettano di **ospitare su ciascun peschereccio un Osservatore indipendente autorizzato**. 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** (viene fatta una verifica documentale per accertare l'assenza di lavoratori al di sotto dell'età consentita dalle disposizioni di legge) **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

Poi, **gli Enti di Certificazione accreditati** per lo schema di certificazione 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 della materia prima.

GRI 301-1



CAPITALE NATURALE

4.2 La riduzione degli impatti del packaging

L'imballaggio è un elemento imprescindibile per garantire la qualità e la corretta conservazione del prodotto. Tuttavia è all'origine di impatti legati al consumo di materiali e al loro smaltimento dopo il consumo del prodotto. Generale Conserve utilizza materiali rinnovabili e riciclabili, adottando soluzioni per ridurne lo spessore, senza compromettere l'eccellenza del prodotto.

I principali materiali del packaging

1.885 tonnellate	VETRO per i vasetti
3.077 tonnellate	ALLUMINIO/ACCIAIO per le scatolette
927 tonnellate	CARTA/CARTONE/ETICHETTE per pack di prodotto e imballaggi

Materiali del packaging risparmiati all'anno:

40 tonnellate	66 tonnellate
CARTONCINO dal 2020	BANDA STAGNATA dal 2017

Le tre "R" del packaging

RICICLABILE



RINNOVABILE



RIDOTTO



I materiali impiegati per il packaging dei prodotti ASDOMAR sono riciclabili al 100%, e possono quindi essere destinati ad altri utilizzi a fine ciclo di vita. Si tratta infatti di elementi che, se correttamente gestiti alla fine del loro ciclo di vita, possono essere reimmessi nel ciclo industriale più volte anche senza perdere le proprie qualità di protezione del prodotto, come nel caso della banda stagnata e dell'alluminio. Per questo, una parte significativa del packaging - **acciaio, alluminio, carta e vetro** - è costituita **già in ingresso** da **materie prime riciclate**.

I prodotti a marchio ASDOMAR utilizzano materiali per il packaging che non provengono da **fonti** scarse ma che sono invece prevalentemente **rinnovabili**, ossia provenienti da risorse abbondanti che si ricostituiscono rapidamente tramite cicli ecologici, come la **sabbia per il vetro** o come il **legno per la carta e il cartone**.

Con l'obiettivo di minimizzare l'impatto del packaging, Generale Conserve si è impegnata nella **riduzione dei materiali utilizzati per tutte le sue referenze**. Il processo è cominciato nel 2017 con l'impiego di **banda stagnata progressivamente più sottile** per le scatolette in alluminio. Anche il **cartone**, utilizzato per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti è stato **ridotto** a partire dal 2020. Prendendo come riferimento le quantità acquistate nel 2022, gli spessori più sottili hanno consentito di risparmiare circa 66 tonnellate di banda stagnata e 40 tonnellate di cartone, pari a una riduzione del 3,4 % e del 7% rispettivamente, rispetto alla stessa quantità di materie con gli spessori del 2017 per la banda stagnata e del 2020 del il cartone. Nel corso del 2022 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.

Ecologico

Le confezioni dei prodotti ASDOMAR sono disegnate con vernici ecologiche ad acqua prive di parti oleose e di qualsiasi sostanza tossica. Inoltre, la scelta di vernici ecologiche ha permesso di ridurre i tempi di stazionamento delle confezioni nel forno delle vernici per asciugare, comportando un risparmio orario di 75kWh a parità di produzione.

GRI 414-1



CAPITALE UMANO

CAPITALE NATURALE

CAPITALE RELAZIONALE

4.3 La sostenibilità estesa a tutti i fornitori

La catena di fornitura di Generale Conserve non si limita ai fornitori di materia prima ittica, ma include anche fornitori di logistica, di packaging, di prodotti alimentari non ittici e di servizi, e ognuno di essi contribuisce alla qualità del prodotto. L'Azienda vuole condividere i propri valori di sostenibilità con tutti i fornitori con cui intrattiene rapporti commerciali, supportando una produzione a tutela degli aspetti ambientali, sociali e di governance lungo tutta la catena del valore.

La sostenibilità ambientale: i fornitori certificati ISO 14001

Nella selezione di prodotti e servizi, Generale Conserve sceglie molto accuratamente i **fornitori di prodotti alimentari non ittici (come ad esempio olio e sale), e per la conservazione dei prodotti (come ad esempio alluminio e vetro).**

In relazione agli aspetti ambientali, nell'anno 2022 circa la metà degli acquisti dello stabilimento di Olbia per il packaging e gli ingredienti secondari, di cui oltre il 66% per il packaging, è stata fatta presso fornitori dotati di un sistema di gestione ambientale certificato in conformità alla normativa ISO 14001. Per lo stabilimento di Vila do Conde il dato si attesta al 44% degli acquisti complessivi di packaging e ingredienti secondari.

Valori condivisi lungo tutta la catena di fornitura: il codice etico di Generale Conserve

Nei suoi contratti di fornitura, Generale Conserve ha inserito una clausola che include la presa visione, firma e rispetto del Codice Etico. Questo gesto conferma la volontà di condividere principi e valori lungo tutta la filiera di approvvigionamento.

IL QUESTIONARIO DEI FORNITORI

Con lo scopo di aumentare il presidio di tutta la propria catena di fornitura, nel 2022 Generale Conserve ha distribuito dei questionari a **tutti i suoi fornitori** principali di materia prima non-ittica.

Questi sono stati sviluppati prendendo in considerazione delle caratteristiche generali e gli impatti di sostenibilità principali delle quattro categorie merceologiche dei suoi fornitori: packaging, prodotti alimentari non ittici, trasporti e servizi. Il questionario è stato compilato dai fornitori più strategici del Gruppo, con esiti per ogni categoria individuata.

Generale Conserve ha in progetto di avviare nel 2023 un risk assessment sulla base dei risultati delle valutazioni, al fine di definire i principali rischi di sostenibilità da monitorare nella catena di fornitura.



5. QUA LITÀ TA *e sicurezza*



5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	78.
5.2 Salute e nutrizione	84.
5.3 L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita	86.

GRI 416-1



CAPITALE INTELLETTUALE

5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti

L'attenzione alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti è una priorità per Generale Conserve che sottopone sia la materia in ingresso sia quella lavorata, a rigidi controlli di laboratorio e non, che vanno ben oltre i requisiti previsti dalla normativa. Garantire la salute e il benessere dei consumatori è, infatti, alla base della mission aziendale, che l'Azienda si impegna a raggiungere tramite l'adesione a schemi di certificazione e linee guida internazionali, così come con continui 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



L'International Food Standard (IFS), sistema di controllo applicato a tutti i livelli della produzione nei quali gli alimenti vengono lavorati, creato dalle filiere della GDO agroalimentare francese e tedesca.



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



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



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.



I controlli sul tonno effettuati dal laboratorio di Olbia



Lo stabilimento di Olbia è dotato di un proprio laboratorio, accreditato da Accredia¹, per le analisi sulla sicurezza alimentare del tonno. Questo consente di effettuare internamente controlli a campione sui lotti in ingresso, sul prodotto finito, sul pet food e sulla farina di pesce.

Ogni giorno vengono effettuate in media 227 analisi, in incremento rispetto allo scorso anno per via dell'aumento della materia prima lavorata nel corso del 2022. Controlli così frequenti e accurati della materia prima permettono a Generale Conserve non soltanto di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti ma soprattutto di offrire un prodotto dall'elevata qualità a garanzia del benessere del consumatore.

Le analisi effettuate dal laboratorio sito presso lo stabilimento di Olbia hanno valore legale ufficiale a livello internazionale e consentono l'accesso ai mercati esteri senza l'obbligo di sottoporsi a controlli ulteriori. Il laboratorio è accreditato per tutta la nutrizionale, ossia per le analisi sui cloruri, il mercurio, l'umidità, le ceneri, i grassi e le proteine. Vengono effettuati dei controlli di qualità giornalieri sulle analisi di mercurio, istamina e cloruri e dei controlli periodici sulle analisi complete di grassi, proteine, ceneri e umidità al fine di garantirne la correttezza.

Ogni anno, oltre ai processi di ispezioni sui metodi di analisi accreditati,

il laboratorio partecipa a circuiti interlaboratorio dove anche nel 2022 ha confermato ottimi risultati. Nel 2021 è stato adottato un nuovo metodo per l'analisi dell'istamina, che 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. Il laboratorio di Olbia ha come obiettivo quello di accreditare anche questo nuovo metodo nel corso del 2023.

A queste analisi, se ne aggiungono altre 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.

Nel corso del 2022 sono state effettuate a Olbia un totale di 55.919 analisi interne e 2.254 analisi da laboratori esterni per un totale di 58.173 analisi complessive.

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 riscontrati nel 2022 sul tonno a pinne gialle

Tipologia di analisi sul tonno a pinne gialle	Valori medi riscontrati nel 2022 sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
Istamina	Inferiori a 20 mg per kg di Tonno a pinne gialle	100 mg per kg
Mercurio	0,14 mg per kg di Tonno a pinne gialle	1 mg per kg

Numero di controlli sulla sicurezza alimentare del tonno a pinne gialle a Olbia nel 2022



14.451

Controlli a campione
Effettuati su ciascun lotto di tonno in ingresso (Istamina, Mercurio, Cloruri, Umidità)

36.675

Controlli sul prodotto finito destinato al consumo umano
(Istamina, Mercurio, Cloruro di sodio)

1.396

Controlli sul prodotto finito pet food
(Istamina, Mercurio, Cloruro di sodio)

569

Controlli sulla farina di pesce derivata da scarti di produzione (Nutrizionale, Cloruri e Mercurio)

Numero di controlli sull'olio nel 2022

1.909

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



Così come presso lo stabilimento di Olbia, **controlli a campione su tonnetto striato, sgombro e salmone del Portogallo sono effettuate dal laboratorio interno di Vila do Conde** su tutti i lotti di materia prima in ingresso riguardanti il livello di istamina, azoto basico volatile (ABVT), PH e sull'olio. Le percentuali di metalli pesanti come mercurio, piombo e cadmio sono controllate da un laboratorio esterno su campioni di materia prima ittica 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 2022 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 2022 le analisi non hanno rilevato nessuna traccia di antibiotici.

Di seguito vengono riportati il numero di controlli e i livelli medi riscontrati per il Tonnetto Striato, Sgombro e Salmone prodotto a Vila Do Conde nel 2022 su prodotto in ingresso e finito.

Numero di controlli sulla sicurezza alimentare del tonnetto striato, dello sgombro e del salmone nel 2022

741
Controlli a campione
Effettuati su ciascun lotto in ingresso (Istamina, Mercurio, ABVT)

250
Controlli sul prodotto finito
(Istamina, Mercurio, Cadmio)

Numero di controlli sull'olio nel 2022

26
Analisi di qualità e sicurezza
effettuate su campioni di olio



Valori medi riscontrati nel 2022 sul tonnetto striato

Tipologia di analisi sul tonnetto striato	Valori medi riscontrati nel 2022 sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
Istamina	Inferiori a 10 mg per kg	100 mg per kg
Mercurio	0,18 mg per kg	1 mg per kg
Cadmio	0,01 mg per kg	100 microgrammi per kg

Valori medi riscontrati nel 2022 sullo sgombro

Tipologia di analisi sullo sgombro	Valori medi riscontrati nel 2022 sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
Istamina	Inferiori a 15 mg per kg	100 mg per kg
Mercurio	0,08 mg per kg	0,5 mg per kg
Azoto Basico Totale (ABVT)	11 mg (NH3) per 100g	non esistono limiti di legge per lo sgombro
Cadmio	0,03 mg per kg	100 microgrammi per kg

Valori medi riscontrati nel 2022 sul salmone

Tipologia di analisi sul salmone	Valori medi riscontrati nel 2022 sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
Istamina	Inferiori a 10 mg per kg	100 mg per kg
Azoto Basico Totale (ABVT)	11mg (NH3) per 100g	35 mg (NH3) per 100g
Antibiotici	Inferiori a 5,0 microgrammi per Kg	non esistono limiti di legge per il salmone



CAPITALE INTELLETTUALE

5.2 Salute e nutrizione

Il benessere dato dai prodotti nasce dalla materia prima utilizzata. Tonno, sgombrò e salmone hanno delle proprietà nutritive che rendono tali alimenti ideali per una dieta sana ed equilibrata poiché sono una fonte di proteine nobili, ricca di iodio, potassio e fosforo.

I MACRONUTRIENTI

Tonno, sgombrò e salmone contengono **proteine nobili** che apportano amminoacidi che favoriscono il ricambio dei tessuti e la sintesi di sostanze proteiche come ormoni ed enzimi. I **lipidi** contenuti in questi tre alimenti sono fondamentali per l'apporto di **acidi grassi polinsaturi della serie Omega 3**, i quali, se abbinati ad uno stile di vita sano, producono effetti positivi sull'organismo. I benefici dell'Omega 3 sono in particolare riconducibili alla prevenzione e contrasto dell'infiammazione cellulare cronica, strettamente correlata alle principali patologie neurologiche, metaboliche cardiovascolari e tumori.

I MICRONUTRIENTI

Tonno, sgombrò e salmone contengono una buona quantità di **iodio**, elemento fondamentale per garantire il corretto funzionamento della ghiandola tiroidea, e sono ricchi di **potassio e fosforo**. Il potassio è un costituente delle membrane cellulari ed è fondamentale per la contrazione muscolare e per la trasmissione degli impulsi nervosi. Anche il fosforo fa parte delle membrane cellulari ed è un componente del tessuto osseo e del materiale genetico. Tonno, sgombrò e salmone, infine, sono ricchi di **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.



Consumi e sport

Per ogni prodotto offerto a marchio ASDOMAR, vengono riportati sul sito web di Generale Conserve i valori medi nutrizionali, compresa l'energia (kcal e kJ), e il corrispettivo in tempo per consumarla praticando attività fisica tra camminata, corsa, nuoto e bicicletta, sia per una donna sia per un uomo.

L'insieme di queste informazioni aiuta il consumatore finale a prendere decisioni consapevoli in relazione all'impatto dei prodotti sul proprio benessere e la propria salute.

Tonno all'olio di oliva

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

GRASSI **14 gr**
- acidi grassi saturi 2,2 gr
CARBOIDRATI **0 gr**
FIBRE **0 gr**
PROTEINE **23 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
CARBOIDRATI **0 gr**
- zuccheri 0 gr
FIBRE **0 gr**
PROTEINE **23 gr**
SALE **1,0 gr**

Energia
195 kcal
/ 812 kJ



Filetti di Sgombrò all'olio di oliva

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

GRASSI **11 gr**
- acidi grassi saturi 1,8 gr
CARBOIDRATI **0 gr**
- zuccheri 0 gr
FIBRE **0 gr**
PROTEINE **26 gr**
SALE **0,8 gr**

Energia
203 kcal
/ 849 kJ





CAPITALE INTELLETTUALE

5.3 L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita

Generale Conserve pone una costante attenzione ai cambiamenti relativi alle esigenze e agli stili di vita dei consumatori adattando ed innovando l'offerta dei propri prodotti e mantenendo costantemente elevata la qualità. Oltre al gusto caratteristico dei prodotti, l'offerta a marchio ASDOMAR, tramite i suoi formati e le materie prime selezionate, va incontro alle crescenti esigenze dei consumatori rispetto alla salute e al benessere.



I 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. Negli ultimi anni, è stata ampliata l'offerta dei formati della gamma e anche la produzione di Generale Conserve si è adattata alla crescente domanda aumentando i volumi prodotti nel corso del 2022.



Tonno all'olio extravergine d'oliva biologico

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. A partire dal 2022 anche lo stabilimento di Olbia ha ottenuto la certificazione Bio per produrre il tonno all'Olio extravergine di oliva, a testimonianza della volontà del Gruppo di continuare a produrre e a offrire sempre più prodotti super-premium che racchiudono in sé solo il meglio del mercato.

La linea di prodotti «Le buone idee»

«Le buone Idee» è una linea a marchio ASDOMAR che unisce gusto e genuinità. Infatti, comprende prodotti con alimenti gustosi e allo stesso tempo ricchi di proprietà nutritive. Tra questi rientrano i filetti di Sgombro grigliati in due diverse varianti, all'olio extravergine di oliva biologico e al naturale, entrambi con sale integrale (non raffinato).



NOVITÀ



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 di 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.

6.

Supporto alla

COMUNITÀ

locale



6.1 Per la comunità: supporto e sostegno	90.
6.2 I risultati economici	92.
6.3 Il valore aggiunto generato e distribuito	94.
6.4 Il contributo all'economia locale	96.



CAPITALE RELAZIONALE

6.1

Per la comunità:
***supporto
e sostegno***



*Il Nostro cuore è
in Sardegna*

L'Azienda è **molto legata al territorio** al quale appartiene, per questo motivo ha avviato un'iniziativa con fini sociali a **supporto della comunità locale**. Attraverso l'utilizzo di un'attività di marketing dedicata, Generale Conserve ha avviato una promozione che prevede la donazione di parte del ricavato, sotto forma di prodotti, alle **famiglie più bisognose**, chiedendo alla popolazione Sarda di supportare il proprio territorio.

L'iniziativa, già proposta nel 2021 ed accolta con grande partecipazione da parte della comunità, è stata replicata nel 2022 cooperando con associazioni di **volontariato locale no profit**, quali **Caritas Olbia** e **Croce Rossa Olbia**, che offrono quotidianamente supporto della collettività.





CAPITALE FINANZIARIO

6.2 I risultati economici

A seguito di due anni contraddistinti dalla pandemia da Covid-19, il 2022 è stato **segnato da notevoli incertezze** soprattutto sul fronte della stabilizzazione delle Supply Chain mondiali e legate allo scoppio di un **conflitto bellico** con **impatti molto rilevanti** su tutta l'Europa. A livello macroeconomico, la guerra Russo-Ucraina ha innescato una repentina quanto violenta **crisi energetica**, che si è poi velocemente propagata a tutti gli altri

settori economici, determinando a sua volta una **grave spirale inflazionistica**. Gli impatti sulle attività di Generale Conserve, ancorché indiretti, sono stati e sono tuttora rilevanti. Si sono manifestati **aumenti di prezzo generalizzati su tutto il packaging, sui trasporti, sui noli**, e, in generale, su **tutte le componenti** ad elevato contenuto di energia. Anche il costo della materia prima tonno e dell'olio

non sono rimasti immuni alla tendenza inflazionistica. Nonostante ciò, **le attività di approvvigionamento e di produzione sono proseguite regolarmente** in entrambi gli stabilimenti produttivi del Gruppo, sebbene in un **contesto di difficoltà**, sia in termini di costi crescenti che, soprattutto, di predittibilità dei tempi di consegna. Entrambi questi impatti sono stati mitigati dalle **consistenti scorte in magazzino**.



Non sono stati interrotti neanche gli **investimenti** volti all'**efficientamento ed ammodernamento tecnologico** in particolare dello Stabilimento di Olbia. **Il valore della produzione si attesta ad Euro 151.660** migliaia nell'esercizio 2022 (dati bilancio consolidato) contro Euro 139.633 migliaia del pari periodo precedente: la variazione sconta diversi fattori rilevanti. **I costi della produzione** si attestano invece ad **Euro 150.919**

migliaia, contro Euro 133.428 migliaia dell'esercizio 2021, aumentando sostanzialmente in tutte le componenti per effetto degli andamenti descritti. In termini di volumi venduti sono state replicate sostanzialmente le performance dell'anno precedente, con una leggera flessione dei volumi generati dal Premium, che già hanno iniziato a scontare nel 2022, i primi effetti dell'inflazione sul consumatore.

Complessivamente, ASDOMAR mantiene la seconda posizione in valore, con una quota di mercato del 7,7% (+0,1% vs a.p.), e si attesta su una quota del 7,4% a volume (+0,1% vs a.p.).

GRI 201-1



CAPITALE FINANZIARIO

6.3

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

152.128 migliaia di euro



Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, e si divide in:

- **Remunerazione ai fornitori**
include gli acquisti di materiali e servizi esterni e gli oneri diversi di gestione;
- **Remunerazione del Personale**
include stipendi, trattamento di fine rapporto, altri costi del personale e oneri sociali;
- **Remunerazione del capitale di credito**
include gli oneri finanziari;
- **Remunerazione della Pubblica Amministrazione**
include le imposte correnti al netto delle imposte anticipate e differite;
- **Comunità**
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**
include ammortamenti e svalutazioni al netto della perdita di esercizio.

	2020	2021	2022
migliaia di euro			
Remunerazione ai fornitori	113.170	107.717	126.415
Remunerazione del Personale	19.148	17.770	17.407
Remunerazione del capitale di credito	1.536	1.379	1.252
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	502	877	-392
Comunità	36	20	52
Remunerazione del capitale di rischio	0	0	0
Valore economico trattenuto dal Gruppo	11.633	11.753	7.393
VALORE ECONOMICO GENERATO DAL GRUPPO	146.025	139.515	152.128
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO DAL GRUPPO	134.392	127.762	144.735

A seguito di un miglioramento del processo di reporting, i dati 2020 e 2021 relativi al valore economico generato e distribuito sono stati rideterminati rispetto a quanto pubblicato nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di sostenibilità 2021, pubblicato sul sito www.asdomar.it.

GRI 2-7, 2-8, 204-1



CAPITALE FINANZIARIO

6.4 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.



ACQUISTI 2022 NELLO STABILIMENTO DI OLBIA¹

2020			2021			2022		
ITALIA	DI CUI SARDEGNA	ESTERO	ITALIA	DI CUI SARDEGNA	ESTERO	ITALIA	DI CUI SARDEGNA	ESTERO
42%	22%	58%	86%	26%	14%	86%	15%	14%

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 impianti e immobili effettuati nel 2022 ed esclude la materia prima ittica.



275²
il numero medio
di collaboratori
nel 2022



Oltre 4 milioni di euro
gli acquisti da aziende
locali sarde di cui i principali:

Oltre 286.485 € PACKAGING	Oltre 925.634 € INVESTIMENTI IN IMPIANTI E MACCHINARI
Oltre 73.428 € TRASPORTI	Oltre 806.823 € CARICO-SCARICO MERCİ, PULIZIE, VIGILANZA, MENSA

41
numero medio di collaboratori di
Società appaltatrici che lavorano
presso lo stabilimento di Olbia

- 16 Pulizia, impianti e uffici
- 15 Confezionamento, cernita, riconfezionamenti e carico- scarico merci
- 5 Addetti alla mensa
- 5 Addetti alla vigilanza

² - 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.



CAPITALE FINANZIARIO



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 2022 NELLO STABILIMENTO DI VILA DO CONDE³

2020			2021			2022		
PORTOGALLO	DI CUI AREA DI PORTO	ESTERO	PORTOGALLO	DI CUI AREA DI PORTO	ESTERO	PORTOGALLO	DI CUI AREA DI PORTO	ESTERO
44%	70%	56%	38%	42%	62%	49%	45%	51%

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



Oltre 1 milione di euro gli acquisti da aziende locali dell'area di Porto di cui i principali:

Oltre **579.206 €** PACKAGING

Oltre **57.685 €** TRASPORTI

Oltre **319.189 €** INVESTIMENTI IN IMPIANTI E MACCHINARI

Oltre **35.767 €** MANUTENZIONE IMPIANTI VARI

346⁴ il numero medio di collaboratori nel 2022



91% DONNE



9% UOMINI

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.

7.
Comunicazione e
**TRA
SPA
REN
ZA**

7.1 Il dialogo con gli stakeholder	102.
7.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti	106.
7.3 Comunicare la sostenibilità	108.

GRI 2-25, 2-26, 2-28, 2-29



CAPITALE RELAZIONALE

7.1 Il dialogo con gli stakeholder

Generale Conserve dà una grande importanza ai propri stakeholder, sia interni sia esterni, con i quali mantiene una comunicazione continua al fine di consolidare relazioni collaborative e di fiducia, recepire le esigenze e le aspettative dei propri portatori di interesse e cogliere istantaneamente nuove opportunità. È grazie alla fitta rete di relazioni, tessuta nel tempo, che il Gruppo è riuscito negli anni a diffondere i propri valori di Qualità e Rispetto.



La Qualità e il Rispetto.

	AZIONISTI					
	PERSONALE					
	ORGANIZZAZIONI SINDACALI					
	COMUNITÀ FINANZIARIA					
	PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA					
	ASSOCIAZIONI INTERNAZIONALI, REGIONAL FISHERIES MANAGEMENT ORGANISATIONS, ENTI DI RICERCA, FONDAZIONI E ORGANIZZAZIONI NO-PROFIT ¹					
	FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI					
	COLLETTIVITÀ E ALTRE AZIENDE PRODUTTRICI DEL TERRITORIO					
	CONSUMATORI, ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE					
	ENTI DI CERTIFICAZIONE					
	CLIENTI DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA ORGANIZZATA					

¹ A partire dall'anno di rendicontazione 2022 la categoria degli stakeholder è stata ampliata includendo gli Enti di Ricerca, fondazioni e organizzazioni no-profit dedicate agli ecosistemi marini.

GRI 2-25

Le modalità di coinvolgimento

Generale Conserve punta a rendere la comunicazione il più possibile continuativa e bidirezionale.

Per questo motivo, ha strutturato delle **modalità di dialogo proattive e multicanale**, portando avanti attività di ascolto, scambio reciproco 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).
Nel corso del 2022 Generale Conserve è stata coinvolta in un’iniziativa di collaborazione con enti di ricerca, università e associazioni no-profit al fine di individuare le principali pressioni e gli impatti negativi delle aziende del settore sugli ecosistemi marini, i rischi correlati e le loro risposte strategiche.

Categoria di stakeholder	Modalità di coinvolgimento
AZIONISTI	- Sito web istituzionale - Informativa su richiesta - Bilancio d'esercizio - Relazione semestrale - Assemblee degli azionisti
PERSONALE	- Presentazioni su sostenibilità e strategia - Riunioni periodiche con la forza vendite - Comunicazioni dal vertice aziendale - Comunicati affissi in bacheca - Valutazione delle performance
ORGANIZZAZIONI SINDACALI	- Contrattazioni di primo e secondo livello - Incontri
COMUNITÀ FINANZIARIA	- Sito istituzionale - Conference call - Informativa su richiesta - Meeting one to one - Comunicati stampa - Incontri periodici - Presentazioni guidate - Condivisione documentazione

Categoria di stakeholder	Modalità di coinvolgimento
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
CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE	- Sito istituzionale - Campagne di comunicazione - Iniziative mirate e incontri one to one - Partecipazione a loro iniziative ed eventi - Gestione reclami e richieste dei clienti
FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI	- Sito istituzionale - Meeting specifici - Incontri con i vertici aziendali - Incontri tematici con la direzione
REGIONAL FISHERIES MANAGEMENT ORGANISATIONS, ENTI DI RICERCA, FONDAZIONI E ORGANIZZAZIONI NO-PROFIT	- Monitoraggio degli stakeholder di riferimento per area geografica - Previsione di un contatto one to one al fine di intercettare le diverse istanze - Iniziative mirate e scambi di informazioni
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
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
ENTI DI CERTIFICAZIONE	- Attività di audit - Riunioni - Corsi di formazione sulla certificazione

GRI 2-25, 417-1



CAPITALE INTELLETTUALE

7.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti

I consumatori sono attori chiave per Generale Conserve, che lavora per instaurare con loro un rapporto trasparente attraverso la comunicazione, fornendo tutte le informazioni utili per consentire loro di prendere decisioni consapevoli. In un contesto dove sicurezza e responsabilità ambientale sono parametri di scelta sempre più importanti per le famiglie italiane, la tracciabilità dei prodotti e una corretta etichettatura consentono di fidelizzare i clienti.

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, si impegna a garantire **la qualità e la completezza delle informazioni dei prodotti** nelle etichette e nel packaging, anche oltre a quanto richiesto dalla legge.

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

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://storiein scatola.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.



METODO DI PESCA

Reti a circuizione / Pesca a canna

ZONA DI PESCA

Oceano / Zona FAO

SPECIE

Tonno a pinne gialle / Tonnetto striato

NUTRIZIONE

Ricco di proteine / Povero di grassi

SELEZIONE

Tonni adulti

Novità 2022



Al fine di adempiere correttamente alle nuove norme in materia di etichettatura ambientale in riferimento al decreto legislativo n.116 del 3 settembre 2020, **nel corso del 2022 sono state aggiunte su tutti i prodotti le informazioni relative allo smaltimento dei rifiuti per la raccolta differenziata.**

Oltre alle informazioni obbligatorie previste, quali le famiglie di appartenenza dei materiali ed il loro conferimento, che, nel caso del packaging dei prodotti a marchio ASDOMAR, prevedono tutti raccolta in maniera differenziata verso il riciclo, sono stati apposti anche i pittogrammi corrispondenti ai materiali degli imballaggi.

Le informazioni sono state indicate in modo chiaro e con un posizionamento accessibile al consumatore. Il lavoro è stato fatto su tutti i prodotti ASDOMAR e a marchio privato, e anche sui materiali non destinati ai consumatori come cartoni, espositori etc.



CAPITALE INTELLETTUALE

7.3 Comunicare la sostenibilità

La sostenibilità dei prodotti e dei processi e il rispetto per il mare sono principi che Generale Conserve desidera promuovere verso l'esterno al fine di creare una solida community attorno all'interesse per tutti gli aspetti dei propri prodotti e servizi, inclusa la sostenibilità.

Tutte le attività hanno un impatto sulla sfera sociale, ambientale ed economica che il Gruppo rendiconta in maniera trasparente tramite il proprio Bilancio di sostenibilità e tramite iniziative per facilitare la comunicazione e la comprensione di queste tematiche.

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 2022 la propria partecipazione, per il quarto anno, al progetto promosso dal Centro Studi di 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 9.126 mail contenenti la Lettera a due cluster di Consumatori, potenzialmente interessati alle tematiche "Alimentazione" e "Salute-Benessere". Il contenuto è stato letto da 1.877 destinatari, pari al 20,6% dei cluster. In totale è stato possibile raccogliere oltre 849 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.

ASDOMAR e la condivisione dei valori legati alla sostenibilità

Nel corso del 2022, Generale Conserve con il proprio marchio ASDOMAR, ha replicato la campagna di comunicazione dedicata ai valori fondamentali, la Qualità e il Rispetto. Con i passaggi in TV sulle principali emittenti nazionali e su alcune emittenti locali, il marchio ASDOMAR ha raccontato 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 anche nel 2022 è stata estesa sulla carta stampata periodica.



La sostenibilità sui Social

La presenza social di ASDOMAR, su piattaforme Facebook e Instagram, è stata consolidata nel 2022, al fine di essere sempre più vicini 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 anche quest'anno 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. In occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari, organizzata dalla FAO e dall'UNEP, ASDOMAR ha realizzato uno post 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.

IN PROGRAMMA
Generale Conserve ha in programma di redigere nel 2023 una carta del consumatore contenente tutti i principi per un marketing e una comunicazione trasparente.



Oltre al Bilancio di Sostenibilità, Generale Conserve si sta impegnando per accrescere la propria consapevolezza rispetto agli impatti, anche attraverso i rating di sostenibilità, utili a sintetizzare gli sforzi in ambito ambientale, sociale e di governance e a tradurli secondo parametri condivisi a livello internazionale, al fine di facilitare il confronto con diverse realtà.



ECOVADIS

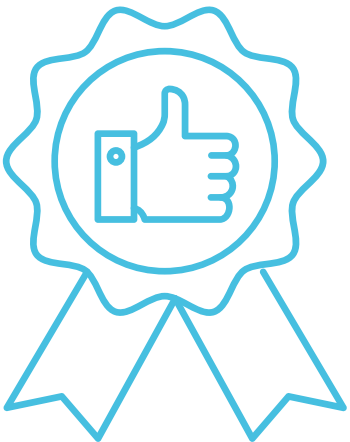
La volontà di comunicare sempre meglio i propri sforzi in ambito sostenibile, confrontandosi alle aziende internazionali e individuando eventuali aree di miglioramento, ha portato Generale Conserve a sottoporsi anche nel 2022 alla **valutazione volontaria EcoVadis**. Si tratta di un rating basato su un'analisi indipendente, accurata e affidabile della sostenibilità delle aziende. Il suo scopo è di riunire e tradurre quantitativamente l'insieme di politiche, azioni e comunicazioni dell'azienda riguardo alla sostenibilità, prendendo come riferimento 4 macro-aree: ambiente, lavoro e diritti umani, etica e approvvigionamento sostenibile. Questo permette di valutarne la performance di sostenibilità, anche rispetto alle specificità del settore, e facilitarne la comunicazione verso gli stakeholder esterni. **Generale Conserve ha confermato anche nel 2022 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 69/100, in aumento rispetto al 2021, si è classificata nuovamente nel 5% più elevato delle aziende del settore valutate da EcoVadis, con una performance di sostenibilità classificata come avanzata non solo nella parte relativa all'ambiente e in quella dedicata alle pratiche lavorative e i diritti umani ma anche dal 2022 per la parte di approvvigionamento sostenibile.

Il Carbon Disclosure Project CDP

L'aumento della temperatura globale e le sue ripercussioni sulle persone e sulle attività sono temi sempre più presenti al centro dei discorsi internazionali. Le Aziende sono portate a interrogarsi sul loro ruolo per la mitigazione dei cambiamenti climatici, al fine di mantenere l'aumento delle temperature in linea con l'Accordo di Parigi, e su come dovranno adattarsi agli inevitabili cambiamenti già visibili causali dal cambiamento climatico. Il Carbon Disclosure Project (CDP) è un sistema nato da un'organizzazione non-profit che consente alle aziende e agli enti pubblici di misurare le politiche e le performance su tematiche specifiche relative al cambiamento climatico. Nel corso del 2022, **Generale Conserve si è sottoposta alla valutazione volontaria relativamente alla parte di climate change ottenendo uno score C**, di Awareness, pari alla media di del suo settore di riferimento (Food & beverage processing). Si tratta di un importante passo dell'Azienda, per comprendere il proprio stato e confrontarlo con gli altri attori internazionali, verso una gestione sempre maggiore dei rischi e delle opportunità legate al cambiamento climatico.



Il marchio ASDOMAR, è stato premiato per la "miglior crescita" nella classifica Best Brands, che vede il coinvolgimento e la collaborazione non soltanto dei consumatori ma anche di altri marchi e stakeholder dell'industria nazionale.



Classifica Best Brands

Nel 2022 il marchio ASDOMAR ha raggiunto il secondo posto nella classifica di Best Brands, nella categoria delle Migliori Marche di prodotto in crescita in Italia, tra un parterre di grande portata.

Si tratta di una classifica che viene considerata la più completa e oggettiva in Italia grazie alla sua capacità di offrire il punto di vista diretto dei consumatori confrontato con i dati di performance economica. I consumatori, sono infatti chiamati a scegliere le migliori marche del mercato e la metodologia della ricerca riesce a restituire il ranking di quasi 300 brand oggetto dell'indagine, basandosi su 6.000 interviste, 5.000 per le classifiche storiche e 1.000 destinate ad un nuovo ranking. Lanciato per la prima volta da Serviceplan e GfK nel 2004, in Italia dal 2015, è alla sua settima edizione, e grazie al supporto dei partner è diventato un punto di riferimento per la forza della Marca e un appuntamento chiave per l'industry del Paese.



AP PEN DI CE

Nota metodologica	114.
I numeri: ambiente	116.
I numeri: risorse umane	130.
Analisi di materialità	148.
I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	150.
Temi materiali ed SDGs	152.
GRI Content Index	154.
Relazione della società di revisione	168.

GRI 2-1, 2-2, 2-3, 2-4, 2-5, 2-14

Nota metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità 2022, giunto alla sua undicesima edizione, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2022 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e alcune informazioni qualitative riferite ai primi mesi del 2023. 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 risultano comunque residuali.

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "Gruppo" o "Azienda" per indicare il Gruppo Generale Conserve. Nel 2022 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 2022 è stato redatto in conformità ai GRI Standards 2021, pubblicati dal GRI (Global Reporting Initiative) nel 2021, secondo l'opzione "in accordance". In linea con gli standard di riferimento e al fine di garantire la qualità e la corretta presentazione delle informazioni rendicontate il processo di definizione dei contenuti ha seguito i **principi di accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività e verificabilità**.

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. All'interno del Bilancio sono state rendicontate tutte le informative contenute nel "GRI 1 – Principi Fondamentali 2021". I contenuti e gli indicatori oggetto di rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità aggiornata nel 2023 che ha condotto all'identificazione delle tematiche di sostenibilità materiali per il Gruppo Generale Conserve. Queste sono state individuate e rendicontate nel rispetto dei criteri indicati nel **"GRI 3 – Temi materiali 2021"** e

per ciascuna di esse sono state rendicontate le informative applicabili degli **"Standard specifici GRI"**.

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 oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A.; tale attività si è conclusa con il rilascio della

"Relazione della società di revisione". Il Bilancio di Sostenibilità 2022 rappresenta il punto di arrivo di un percorso che si è sviluppato in oltre 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**

I numeri:
AMBIENTE

Energia Elettrica	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo energia elettrica acquistata (Kwh)	5.894.722	1.198.850	7.093.572	5.599.622	956.797	6.556.419	5.431.495	924.580	6.356.075
Consumo energia elettrica acquistata (GJ)*	21.221	4.316	25.537	20.159	3.444	23.603	19.553	3.328	22.882
Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)	21.221	-	21.221	20.159	-	20.159	19.553	-	19.553
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (Kwh)**	-	-	-	-	79.570	79.570	-	94.656	94.656
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (GJ)	-	-	-	-	286	286	-	341	341
Emissioni CO2 di Scope 2 Market-based (tCO2)***	-	307	307	-	359	359	-	260	260
Emissioni CO2 di Scope 2 Location-based (tCO2)	1.981	393	2.374	1.764	263	2.027	1.711	254	1.965

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

** 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 2020-2021-2022.

I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni dello Scope 2, il "Market-based method" e il "Location-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 2022: 281 gCO2/kWh - fonte AIB 2022 - European residual mixes 2021 (Ver 1.0); 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); fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale.

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 equivale a:

- 2022 pari a 1.965 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))

- 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 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)).

Le emissioni di 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	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo olio combustibile (t)	1.535	-	1.535	1.293	-	1.293	1.279	-	1.279
Consumo olio combustibile (GJ)*	70.917	-	70.917	59.698	-	59.698	59.090	-	59.090
Emissioni CO2 di Scope 1 (tCO2)**	4.834	-	4.834	4.072	-	4.072	4.028	-	4.028

*Per i dati 2022 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46,207 GJ/t (fonte: DEFRA 2022).

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 2022 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3,14967 tCO2/t (DEFRA 2022);

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

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

Le emissioni di 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

Consumo di GPL (m³)

Consumo di GPL (GJ)*

Emissioni CO2 di Scope 1 (tCO2)**

2020			2021			2022		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
779	-	779	825	-	825	712	-	712
18.940	-	18.940	20.078	-	20.078	17.326	-	17.326
1.212	-	1.212	1.285	-	1.285	1.109	-	1.109

* Per i dati 2022 sono stati utilizzati i fattori di conversione: 529,705 kg/m³ - 45,94 GJ/t (fonte: DEFRA 2022).
Per i dati 2021 sono stati utilizzati i fattori di conversione: 529,749 kg/m³ - 45,94 GJ/t (fonte: DEFRA 2021).
Per i dati 2020 sono stati utilizzati i fattori di conversione: 529,25 kg/m³ - 45,94 GJ/t (fonte: DEFRA 2020).
** Per i dati 2022 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2,93929 tCO2/t (fonte: DEFRA 2022).
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).
Le emissioni di 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*

Consumo di gas naturale (m³)

Consumo di gas naturale (kWh)

Consumo di Gas Naturale (GJ)*

Emissioni CO2 di Scope 1 (tCO2)**

2020			2021			2022		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
-	421.109	421.109	-	385.776	385.776	-	338.280	338.280
	4.975.730	4.975.730		4.533.294	4.533.294		3.960.286	3.960.286
-	16.687	16.687	-	15.321	15.321	-	13.451	13.451
-	913	913	-	829	829	-	722	722

*Per l'anno 2022 il fattore di conversione è pari a 0,794 kg/m³ - 50,08 GJ/t (fonte: DEFRA 2022)
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 i dati 2022 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0,18219 kgCO2/kWh (fonte: DEFRA 2022);
Per i dati 2021 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0,18282 kgCO2/kWh (fonte: DEFRA 2021);
Per i dati 2020 è stato utilizzato il fattore di emissione 0,18352 kgCO2/kWh (fonte: DEFRA 2020).
Le emissioni di Scope 1 per il 2020 e il 2021 legate al consumo di gas naturale 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 2021.
Le emissioni di 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

Consumo totale di energia (GJ)

di cui:

da fonti rinnovabili (GJ)

da fonti non rinnovabili (GJ)

2020			2021			2022		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
111.078	21.003	132.081	99.934	19.052	118.986	95.969	17.120	113.090
21.221	-	21.221	20.159	286	20.445	19.553	341	19.894
89.857	21.003	110.860	79.776	18.765	98.541	76.416	16.780	93.196

Emissioni totali di CO ₂ *	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	6.045	913	6.958	5.356	829	6.185	5.136	722	5.858
Emissioni indirette - Scope 2 Market based (t)	-	307	307	-	359	359	-	260	260
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t) metodo market based	6.045	1.220	7.265	5.356	1.188	6.544	5.136	981	6.118

* I dati relativi alle emissioni dirette di GHG (Scope 1) e alle emissioni totali di GHG (Scope 1 + Scope 2 Market-based) del 2020 e del 2021 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 2021.

Prelievi idrici*	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Acque sotterranee	-	9,78	9,78	-	7,46	7,46	-	9,27	9,27
Acqua di terze parti	239,02	55,83	294,85	198,61	56,21	254,82	201,57	50,62	252,19
Prelievo idrico totale (Ml)	239,02	65,61	304,63	198,61	63,67	262,28	201,57	59,88	261,45

* Le fonti di prelievo dell'acqua sono la rete idrica gestita dal consorzio industriale del Comune di Olbia e la rete idrica municipale di Vila Do Conde per la parte di acqua usata in fabbrica. Per quanto riguarda l'acqua impiegata per pulire i pavimenti esterni e i filtri dove avviene il trattamento dell'acqua, questa è approvvigionata a Vila do Conde da pozzo. L'acqua prelevata per lo stabilimento di Vila do Conte proviene da una zona non soggetta a stress idrico. La totalità dei prelievi idrici dello stabilimento di Olbia proviene invece da una zona a stress idrico estremamente elevato.

Scarichi idrici	2020			2021			2022		
	Italia*	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Totale di acque reflue (Ml)	239,02	59,05	298,07	100,49	50,59	151,08	183,05	53,89	236,94

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

Consumi idrici*	2020			2021			2022		
	Italia*	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Totale consumi (Ml)	-	6,56	6,56	98,12	13,08	111,20	18,52	5,99	24,51

*La totalità dei consumi idrici dello stabilimento di Olbia (Italia) avviene in aree soggette a stress idrico.

	2020	2021	2022
Rifiuti - Stabilimento di Olbia			
Tipologia	Totale	Totale	Totale
Brodi (t)	6.611	6.465	7.493
Rifiuti Solidi Urbani (t)*	733	-	-
Altri Speciali (t)	520	1.033	1.473
Totale (t)	7.864	7.498	8.967
<i>di cui pericolosi (t)</i>	<i>18</i>	<i>32</i>	<i>47</i>

* 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.

	2020	2021	2022
Rifuti - Stabilimento di Vila do Conde			
Tipologia	Totale	Totale	Totale
Brodi (t)*	-	-	-
Rifiuti Solidi Urbani (t)**	-	-	-
Speciali (t)	4.773	3.392	3.114
Totale (t)	4.773	3.392	3.114
<i>di cui pericolosi (t)***</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>

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

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

*** I dati relativi ai rifiuti pericolosi prodotti dallo stabilimento di Vila do Conde del 2020 e del 2021 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 2021.

	2020	2021	2022
Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento di Olbia*	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi	7,64	20,25	40,12
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	7,64	20,25	40,12
Totale rifiuti non pericolosi	77,09	129,97	103,02
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	77,09	129,97	103,02

*il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

Rifiuti destinati allo smaltimento di Olbia*	2020	2021	2022
	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi	12,46	11,38	6,44
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	12,46	11,38	6,44
Totale rifiuti non pericolosi	7.777,04	7.336,79	8.817,03
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a discarica	378,96	267,32	695,00
Trattamento biologico non specificato	6.610,55	6.465,31	7.493,39
Trattamento fisico-chimico non specificato	787,53	604,16	628,64

*il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento stabilimento Vila do Conde*	2020	2021	2022
	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi***	-	0,19	0,03
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	-	0,19	0,03
Totale rifiuti non pericolosi	4.051,32	3.391,61	3.114,35
di cui preparati per il riutilizzo	3.015,40	2.546,87	2.367,60
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	1.035,92	844,74	746,75

*Tutti i rifiuti prodotti sono stati recuperati e non destinati allo smaltimento. Il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede.

***I dati relativi ai rifiuti pericolosi non destinati allo smaltimento dallo stabilimento di Vila do Conde del 2020 e del 2021 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 2021.

	2020	2021	2022
Rifiuti totali di gruppo			
Tipologia	Totale	Totale	Totale
Brodi (t)	6.610,55	6.465,31	7.493,39
Rifiuti Solidi Urbani (t)	732,69	-	-
Altri Speciali (t)	5.293,57	4.424,68	4.587,60
Totale (t)	12.636,81	10.889,99	12.080,99
<i>di cui pericolosi (t)</i>	<i>18,02</i>	<i>31,81</i>	<i>46,59</i>
	2020	2021	2022
Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento di Gruppo*	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi**	7,64	20,44	40,15
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	7,64	20,44	40,15
Totale rifiuti non pericolosi	4.128,41	3.521,57	3.217,37
di cui preparati per il riutilizzo	3.015,40	2.546,87	2.367,60
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	1.113,01	974,70	849,77
*il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede ** I dati relativi ai rifiuti pericolosi non destinati allo smaltimento dal Gruppo del 2020 e del 2021 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 2021.			
	2020	2021	2022
Rifiuti destinati allo smaltimento di Gruppo*	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi	12,46	11,38	6,44
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	12,46	11,38	6,44
Totale rifiuti non pericolosi	7.777,04	7.336,79	8.817,03
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a discarica	378,96	267,32	695,00
Trattamento biologico non specificato	6.610,55	6.465,31	7.493,39
Trattamento fisico-chimico non specificato	787,53	604,16	628,64

*i rifiuti destinati allo smaltimento a livello di Gruppo sono riconducibili interamente allo stabilimento di Olbia.

Scarti ittici riutilizzati per farine di pesce o mangimi*	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Percentuale (%)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

*Gli scarti vengono lavorati al 100%

Spese per investimenti per la protezione ambientale	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*	490.019	83.638	573.657	529.706	63.229	592.934	525.499	63.799	589.298
Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**	53.076	44.731	97.807	59.288	26.755	86.043	65.893	35.029	100.922
Spese totali (Euro)	543.095	128.369	671.464	588.993	89.984	678.977	591.392	98.828	690.220

* 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*	2020	2021	2022	Rinnovabile
Vetro per vasetti (t)	2.363	2.545	1.885	100%
Alluminio per le scatolette (t)	3.340	2.785	3.077	100%
Carta e cartone per etichette e imballaggi dei prodotti (t)	1.026	946	927	100%
Totale (t)	6.729	6.276	5.889	100%

*Tutti i prodotti riportati in tabella sono 100% riciclabili

I numeri:

RISORSE UMANE

Rapporto di retribuzione totale annuale (GRI 2-21)*

Rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale mediana di tutti i dipendenti

*Sono stati presi in considerazione tutti i dipendenti al 31/12 riportati nell'informativa 2-7. La retribuzione totale comprende la Retribuzione Annuale Lorda (RAL) annualizzata, e le componenti variabili considerando i loro valori target, ovvero al 100% del premio ottenibile, di competenza dell'esercizio di riferimento. Al fine di riportare il dato in maniera omogenea i dati sono stati indicizzati rispetto all'indice di parità di potere di acquisto (PPP) rispettivamente dell'Italia e del Portogallo. L'informativa alla lettera b dell'indicatore GRI 2-21 non è applicabile in quanto si rileva una diminuzione del 5% della retribuzione massima tra il 2021 e il 2022 in ragione del cambiamento della persona che riceve la massima retribuzione corrispondente a un dirigente del Gruppo nel 2021 (uscito nel 2022) e al Direttore Generale e membro del Consiglio di Amministrazione nel 2022. Si segnala invece che l'aumento mediano della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti nel 2022 è pari al 6%.

	2021	2022
	22,8	19,3

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

	2020			2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italia*	89	128	217	98	127	225	99	129	228
di cui:									
determinato	5	3	8	14	4	18	14	7	21
indeterminato	84	125	209	84	123	207	85	122	207
Portogallo	30	343	373	24	316	340	20	280	300
di cui:									
determinato	19	117	136	10	55	65	5	3	8
indeterminato	11	226	237	14	261	275	15	277	292
Totale Gruppo	119	471	590	122	443	565	119	409	528

* Nel corso dell'anno 2022 l'azienda ha fatto ricorso a 67 lavoratori stagionali (espressi come unità lavorative medie annue) in Italia che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

Numero medio di collaboratori*

	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Donne	204	391	595	165	370	535	169	315	484
Uomini	117	39	156	109	40	149	107	30	137
Totale	321	430	751	274	410	684	276	345	621

*Espresso in unità lavorative annue (ULA). Include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale.

Numero medio di lavoratori non dipendenti di Olbia*	2020			2021			2022		
Imprese di pulizia impianti e uffici	15			18			16		
Ditte per il confezionamento, cernita, riconfezionamenti e carico-scarico merci	18			19			15		
Ditte esterne addette alla mensa	4			5			5		
Ditte esterne addette alla vigilanza	5			4			5		
Altre specificare	0			0					
Totale	42			46			41		

*Espresso in unità lavorative annue (ULA).

Numero totale di lavoratori che non sono dipendenti di Genova al 31 dicembre	2020			2021			2022		
Consulenti esterni	2			2			2		
Ditta di pulizie	4			4			4		
Totale	6			6			6		

Numero medio di lavoratori non dipendenti di Vila do Conde*	2020			2021			2022		
Manutenzione impianti macchinari	2			2			2		
Totale	2			2			2		

*Espresso in unità lavorative annue (ULA).

Consistenza del personale per inquadramento al 31 dicembre	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	10	1	11	12	1	13	11	1	12
Quadri	6	11	17	3	10	13	3	9	12
Impiegati	31	13	44	34	13	47	34	11	45
Operai	170	348	518	176	316	492	180	279	459
Totale	217	373	590	225	340	565	228	300	528

Consistenza del personale femminile per inquadramento al 31 dicembre	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	3	1	4	4	1	5	4	1	5
Quadri	4	7	11	2	6	8	2	6	8
Impiegati	17	11	28	19	11	30	20	9	29
Operai	104	324	428	102	298	400	103	264	367
Totale	128	343	471	127	316	443	129	280	409

Numero totale di dipendenti per inquadramento e fasce di età al 31 dicembre	2020				2021				2022			
	<30 anni	30-50	> 50 anni	Totale	<30 anni	30-50	> 50 anni	Totale	<30 anni	30-50	> 50 anni	Totale
Italia												
Dirigenti	-	5	5	10	-	6	6	12	-	4	7	11
Quadri	-	3	3	6	-	2	1	3	-	3	-	3
Impiegati	8	16	7	31	9	18	7	34	3	21	10	34
Operai	8	100	62	170	9	102	65	176	13	92	75	180
Portogallo												
Dirigenti	-	-	1	1	-	-	1	1	-	-	1	1
Quadri	1	6	4	11	-	6	4	10	-	5	4	9
Impiegati	5	7	1	13	5	6	2	13	3	6	2	11
Operai	45	175	128	348	38	151	127	316	30	130	119	279
Totale Gruppo	67	312	211	590	61	291	213	565	49	261	218	528

Personale per genere e tipo di contratto al 31 dicembre	2020			2021			2022		
	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale
Italia									
Donne	121	7	128	116	11	127	113	16	129
Uomini	88	1	89	97	1	98	98	1	99
Totale	209	8	217	213	12	225	211	17	228
Portogallo									
Donne	340	3	343	313	3	316	278	2	280
Uomini	25	5	30	23	1	24	19	1	20
Totale	365	8	373	336	4	340	297	3	300
Totale Gruppo	574	16	590	549	16	565	508	20	528

Evoluzione della consistenza del personale a tempo indeterminato per sede al 31 dicembre	2020	2021	2022
Olbia	187	185	187
Genova	22	22	20
Vila do Conde	237	275	292
Totale personale a tempo indeterminato	446	482	499

Nuove assunzioni di personale per genere e fascia di età [*]	2020			2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italia									
Età <30 anni	3	3	6	4	5	9	6	1	7
Età 30-50 anni	3	2	5	8	1	9	5	1	6
Età > 50 anni	1	-	1	1	-	1	3	2	5
Totale	7	5	12	13	6	19	14	4	18
Turnover in entrata (%)	7,87%	3,91%	5,53%	13,27%	4,72%	8,44%	14,14%	3,10%	7,89%
Portogallo									
Età <30 anni	2	5	7	1	3	4	4	-	4
Età 30-50 anni	2	15	17	1	6	7	1	2	3
Età > 50 anni	-	8	8	-	1	1	-	-	-
Totale	4	28	32	2	10	12	5	2	7
Turnover in entrata (%)	13,33%	8,16%	8,58%	8,33%	3,16%	3,53%	25,00%	0,71%	2,33%
Gruppo									
Età <30 anni	5	8	13	5	8	13	10	1	11
Età 30-50 anni	5	17	22	9	7	16	6	3	9
Età > 50 anni	1	8	9	1	1	2	3	2	5
Totale	11	33	44	15	16	31	19	6	25
Turnover in entrata (%)	9,24%	7,01%	7,46%	12,30%	3,61%	5,49%	15,97%	1,47%	4,73%

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

Personale in uscita per genere e fascia di età*	2020			2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italia									
Età <30 anni	2	1	3	-	1	1	2	1	3
Età 30-50 anni	1	3	4	2	2	4	8	-	8
Età > 50 anni	2	2	4	3	3	6	3	1	4
Totale	5	6	11	5	6	11	13	2	15
Turnover in entrata (%)	5,62%	4,69%	5,07%	5,10%	4,72%	4,89%	13,13%	1,55%	6,58%
Portogallo									
Età <30 anni	4	6	10	3	2	5	2	3	5
Età 30-50 anni	5	21	26	5	24	29	6	18	24
Età > 50 anni	-	24	24	-	11	11	1	17	18
Totale	9	51	60	8	37	45	9	38	47
Turnover in entrata (%)	30,00%	14,87%	16,09%	33,33%	11,71%	13,24%	45,00%	13,57%	15,67%
Gruppo									
Età <30 anni	6	7	13	3	3	6	4	4	8
Età 30-50 anni	6	24	30	7	26	33	14	18	32
Età > 50 anni	2	26	28	3	14	17	4	18	22
Totale	14	57	71	13	43	56	22	40	62
Turnover in entrata (%)	11,76%	12,10%	12,03%	10,66%	9,71%	9,91%	18,49%	9,78%	11,74%

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

Numero di ore di formazione professionale per inquadramento	2022					
	Italia		Portogallo		Gruppo	
	n. ore	Media procapite	n. ore	Media procapite	n. ore	Media procapite
Dirigenti	288	25	2	2	290	23
Quadri	63	20	276	30	339	27
Impiegati	901	30	140	12	1041	25
Operai	3071	13	2031	6	5101	9
Totale	4322	16	2448	7	6770	11

Numero di infortuni*	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)**	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili***	8	51	59	7	62	69	3	34	37
Dipendenti	8	42	50	7	57	64	3	29	32
Interinali	-	9	9	-	5	5	-	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.

Numero di infortuni per tipologia di infortunio di dipendenti e non dipendenti al 31 dicembre	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Movimentazione Bacinelle-Cestelli									
Dipendenti	1	-	1	-	2	2	1	2	3
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Movimentazione Pesì									
Dipendenti	1	7	8	-	14	14	1	6	7
Interinali	-	3	3	-	1	1	-	-	-
Mancato Rispetto Procedure									
Dipendenti	1	4	5	-	2	2	-	3	3
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Disattenzione									
Dipendenti	4	17	21	7	20	27	1	3	4
Interinali	-	2	2	-	1	1	-	3	3
Ferita con Coltello									
Dipendenti	-	1	1	-	1	1	-	-	-
Interinali	-	1	1	-	2	2	-	-	-
Scivolamento su Pavimento									
Dipendenti	1	12	13	-	14	14	-	12	12
Interinali	-	3	3	-	-	-	-	-	-
Altro									
Dipendenti	-	1	1	-	4	4	-	3	3
Interinali	-	-	-	-	1	1	-	2	2
Totale	8	51	59	7	62	69	3	34	37
Totale Dipendenti	8	42	50	7	57	64	3	29	32
Totale Interinali	-	9	9	-	5	5	-	5	5

Tasso infortuni*	2020			2021			2022**		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili									
Dipendenti	13,9	79,7	45,4	14,5	113,2	64,8	6,1	66,8	34,5
Interinali	-	135,1	135,1	-	62,6	62,6	-	111,4	111,4

*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 sia stato gestito dall'organizzazione.

**Il tasso di infortuni di Gruppo è stato calcolato sui lavoratori dipendenti e sugli interinali, includendo in quest'ultima categoria esclusivamente gli interinali di Vila do Conde.

Il Gruppo si impegna dai prossimi esercizi a migliorare la rendicontazione di tale dato.

Nel corso del 2022, il tasso di infortuni dei dipenendt del Gruppo è diminuito significativamente in parte grazie alle attività e gli investimenti per milgiorare la salute e la sicurezza negli stabilimenti e in parte, relativamente allo stabilimento in Portogallo, per il numero minore di dipendenti presenti in stabilimento che ha comportato un numero minore di incidenti.

Malattie professionali	2020			2021			2022		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Numero di malattie professionali registrabili									
Dipendenti	-	3	3	-	-	-	-	2	2
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero di decessi dovuti a malattie professionali									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ore lavorate	2020		2021		2022	
Italia						
Dipendenti	574.858		483.788		492.462	
Interinali	Dato non disponibile		Dato non disponibile		Dato non disponibile	
Portogallo						
Dipendenti	526.808		503.453		434.281	
Interinali	66.613		79.906		44.891	
Gruppo						
Dipendenti	1.101.665		987.241		926.743	
Interinali	66.613		79.906		44.891	

GRI 2-14

Analisi di materialità

Fase 1.

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione del presente bilancio sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità aggiornata in relazione all'anno di rendicontazione 2022,

in linea con quanto previsto dai nuovi Standard GRI 2021, al fine di identificare i temi materiali, ovvero quei temi che rappresentano gli impatti più significativi che l'organizzazione ha o potrebbe avere sull'economia, l'ambiente e le persone, compresi gli impatti sui diritti umani. L'individuazione della lista dei temi materiali è frutto di un processo strutturato in più fasi che, a partire da uno studio del contesto in cui opera l'Azienda, volto a individuare gli impatti positivi e negativi che la interessano (effettivi) o che potrebbero interessarla (potenziali) lungo la sua catena del valore, ha coinvolto anche il management di Generale Conserve nella conferma dei temi prioritari per l'azienda. Nel corso del 2023 il processo si è articolato nelle fasi riportate di seguito.

Identificazione degli impatti sull'economia, l'ambiente e la sfera sociale negativi e positivi, effettivi e potenziali dell'azienda, considerando la sua catena del valore.

- analisi dei principali trend di settore, standard di rendicontazione e dei rating di sostenibilità a livello internazionale;
- benchmark di aziende concorrenti e comparabili attraverso i principali documenti pubblici di sostenibilità e responsabilità sociale;
- analisi della documentazione aziendale quali politiche, procedure interne, documenti rilevanti sul sistema normativo interno (es. Codice Etico)

Fase 2.

Fase 3.

Valutazione della significatività degli impatti identificati nella fase 1.

Dalle analisi svolte (attraverso una ricerca desk-based), sono stati identificati 28 impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, sotto il profilo ambientale, sociale ed economico, comprendendo i diritti umani, collegabili alle attività di Generale Conserve e alla sua catena del valore. Successivamente è stata valutata la significatività degli impatti individuati in base alla loro gravità¹ per gli impatti effettivi e alla combinazione di gravità e probabilità che questi si verifichino. Al fine di prioritizzare gli impatti e identificare la rosa di quelli maggiormente rilevanti per Generale Conserve, è stato organizzato un workshop dedicato, in occasione del quale le funzioni principali dell'Azienda, tra le quali anche due membri del Consiglio di Amministrazione, hanno validato le analisi svolte e la significatività di ciascuno degli impatti individuati. Tale processo ha portato all'identificazione di 15 impatti maggiormente significativi.

Definizione della lista dei temi materiali

Gli impatti positivi e negativi individuati come rilevanti sono stati connessi a 11 temi materiali oggetto di rendicontazione, riportati di seguito:

- Sicurezza alimentare
- Salute e sicurezza dei lavoratori
- Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino e pesca e acquacoltura sostenibile
- Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura
- Emissioni di GHG e consumi di energia elettrica
- Produzione di rifiuti ed economia circolare
- Gestione oculata della risorsa idrica
- Packaging sostenibile
- Qualità del prodotto e benessere del consumatore
- Comunicazione di prodotto e tracciabilità
- Supporto all'economia locale

1 - Per gli impatti negativi la gravità è determinata da: 1) Scala di gravità (scale) ovvero quanto è grave l'impatto; 2) Ambito (scope), quanto è diffuso l'impatto; 3) Carattere di irrimediabilità (irremediable character), quanto è difficile mitigare o risarcire il danno risultante. Per gli impatti positivi la gravità è determinata solo dai primi due criteri già citati per quelli negativi, ovvero: scala di gravità e ambito di applicazione.

I temi materiali

per l'Azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI standards

Di seguito è riportata la tabella di correlazione tra i temi materiali e gli aspetti del GRI Standard di riferimento, con relative indicazioni sul perimetro (ambito interno ed esterno all'organizzazione) ed eventuali limitazioni.

Impatto	Tipologia	Potenziale o effettivo	Tema materiale per Generale Conserve	Topic degli standard GRI collegati	Perimetro degli impatti	Coinvolgimento del gruppo
Incidenti di salute e sicurezza dei consumatori	Negativo	Potenziale	Sicurezza alimentare	GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Salute e sicurezza sul lavoro (incidenti, malattie)	Negativo	Effettivo	Salute e sicurezza dei lavoratori	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	Generale Conserve Ditte appaltatrici	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Alterazione della biodiversità o degli ecosistemi	Negativo	Potenziale	Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino e pesca e acquacoltura sostenibile	GRI 304: Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Produzione e gestione dei rifiuti nel processo produttivo	Negativo	Effettivo	Produzione di rifiuti ed economia circolare	GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Discriminazione, lavoro minorile, lavoro forzato nella catena di approvvigionamento	Negativo	Potenziale	Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	GRI 406: Non discriminazione GRI 408: Lavoro minorile GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	Fornitori	Direttamente connesso alle attività del Gruppo
Emissioni di gas climalteranti nei processi produttivi	Negativo	Effettivo	Emissioni di GHG e consumi di energia elettrica	GRI 302: Energia GRI 305: Emissioni	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Emissioni climalteranti legate ad acquacoltura e attività di pesca	Negativo	Effettivo			Fornitori	Direttamente connesso attraverso relazioni di business
Emissioni climalteranti legate alle operazioni di logistica in entrata e uscita	Negativo	Effettivo			Fornitori	Direttamente connesso attraverso relazioni di business
Consumi idrici	Negativo	Effettivo	Gestione oculata della risorsa idrica	GRI 303: Acqua ed effluenti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Consumo di materiali per il packaging	Negativo	Effettivo	Packaging sostenibile	GRI 301: Materiali	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Benessere e qualità del prodotto per il consumatore	Positivo	Effettivo	Qualità del prodotto e benessere del consumatore	-	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Educazione del consumatore alla sostenibilità	Positivo	Effettivo	Comunicazione di prodotto e tracciabilità	GRI 417: Marketing ed etichettatura	ASDOMAR	Causato dal Gruppo
Contributo all'economia locale	Positivo	Effettivo	Supporto all'economia locale	GRI 201: Performance economica GRI 202: Presenza sul mercato GRI 204: Prassi di approvvigionamento GRI 401: Occupazione	Generale Conserve/Fornitori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Promozione dell'occupazione in Sardegna e Portogallo	Positivo	Effettivo			Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Incentivazione dell'occupazione giovanile locale e professionalizzazione dei giovani	Positivo	Effettivo			Generale Conserve/Fornitori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business

Temi materiali ed

 SDGs

Tema materiale	Goal	Target
Sicurezza alimentare Qualità del prodotto e benessere del consumatore	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING 2 ZERO HUNGER	Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo Goal 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile
Comunicazione di prodotto e tracciabilità	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino e pesca e acquacoltura sostenibile	14 LIFE BELOW WATER 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Goal 14: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
Emissioni di GHG e consumi di energia elettrica	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY	Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo Goal 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni
Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH	Goal 8: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un’occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti
Gestione oculata della risorsa idrica	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
Salute e sicurezza dei lavoratori	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH	Goal 8: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un’occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti
Packaging sostenibile	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
Supporto all'economia locale	4 QUALITY EDUCATION 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH	Goal 8: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un’occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti Goal 4: Fornire un’educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti
Produzione di rifiuti ed economia circolare	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION	Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

GRI

Content Index

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Informative generali				
GRI 2 - Informativa Generale 2021	2-1 - Dettagli organizzativi	Nota metodologica	114-115	
	2-2 - Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica	114-115	
	2-3 - Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica	114-115	
	2-4 - Revisione delle informazioni	Nota metodologica	114-115	
	2-5 - Assurance esterna	Nota metodologica	114-115	
	2-6 - Attività, catena del valore e altri rapporti di business	III Il modello di business e la catena del valore	14-15	
	2-7 - Dipendenti	I numeri: risorse umane 1.1 La nostra squadra	130-137, 29	
	2-8 - Lavoratori non dipendenti	I numeri: risorse umane 6.4 Il contributo all'economia locale	130-137, 96-99	
	2-9 - Struttura e composizione della governance	V Modello di Governance	22-23	
	2-10 - Nomina e selezione del massimo organo di governo	V Modello di Governance	22-23	
	2-11 - Presidente del massimo organo di governo	V Modello di Governance	22-23	
	2-12 - Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	V Modello di Governance	22-23	
	2-13 - Delega di responsabilità per la gestione di impatti	V Modello di Governance	22-23	
	2-14 - Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Analisi di materialità / V Modello di Governance	148-149, 22-23	
	2-15 - Conflitti d'interesse	V Modello di Governance	22-23	

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Informative generali				
GRI 2 - Informativa Generale 2021	2-16 - Comunicazione delle criticità	V Modello di Governance	22-23	
	2-17 - Conoscenze collettive del massimo organo di governo	V Modello di Governance Non sono stati erogati corsi specifici in materia ESG ai membri del CdA	22-23	
	2-18 - Valutazione della performance del massimo organo di governo	Non sono stati previsti specifici premi in relazione alle tematiche ESG	-	
	2-19 - Norme riguardanti le remunerazioni	Non sono definite delle politiche specifiche di remunerazione	-	
	2-20 - Procedura di determinazione della retribuzione	V Modello di Governance	22-23	
	2-21 - Rapporto di retribuzione totale annuale	V Modello di Governance / I numeri: risorse umane	22-23, 130-131	
	2-22 - Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder	4-5	
	2-23 - Impegno in termini di policy	IV La Strategia di sostenibilità VI La conduzione etica del business	20-21, 24-25	
	2-24 - Integrazione degli impegni in termini di policy	IV La Strategia di sostenibilità V Modello di Governance VI La Conduzione Etica del business	20-25	
	2-25 - Processi volti a rimediare impatti negativi	7.1 Il dialogo con gli stakeholder 7.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti; IV La Strategia di sostenibilità; VI La conduzione etica del business	102-107, 20-21, 24-25	
	2-26 - Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	VI La Conduzione Etica del business 7.1 Il dialogo con gli stakeholder	24-25, 102-105	
	2-27 - Conformità a leggi e regolamenti	VI La Conduzione Etica del business	24-25	
	2-28 - Appartenenza 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. 7.1 Il dialogo con gli stakeholder	102-105	
	2-29 - Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	7.1 Il dialogo con gli 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	102-105	
	2-30 - Contratti 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	-	

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Temi materiali				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Analisi di materialità	148-149	
	3-2 Elenco di temi materiali	Analisi di materialità	148-149	
SICUREZZA ALIMENTARE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	78-83	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Il 100% delle principali categorie di prodotti/servizi sono soggette a procedure valutazione degli impatti sulla salute sulla salute e sicurezza 5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	78-83	
	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e 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 2022	-	
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.2 Ci prendiamo cura delle persone	32-35	
GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	1.2 Ci prendiamo cura delle persone	32-35	
	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti			
	403-3 Servizi per la salute professionale			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione			
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla 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 direttamente collegati da rapporti di business			
	403-9 Infortuni sul lavoro	I numeri: risorse umane	142-147	
	403-10 Malattia professionale	I numeri: risorse umane	146-147	

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Temi materiali				
PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DELL'ECOSISTEMA MARINO E PESCA E ACQUACOLTURA SOSTENIBILE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	4.1 Il rispetto del mare	64-71	
GRI 304: Biodiversità (2016)	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	4.1 Il rispetto del mare	64-71	
PRATICHE DI LAVORO E DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.1 La nostra squadra 1.2 Ci prendiamo cura delle persone 4.1 Il rispetto del mare 4.3 La sostenibilità estesa a tutti i fornitori	28-35, 64-71, 74-75	
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 che presentano un 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 o obbligatorio (2016)	409-1 Attività e fornitori che presentano un 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 minorile in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale	-	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	1.1 La nostra squadra 1.2 Ci prendiamo cura delle persone 4.1 Il rispetto del mare 4.3 La sostenibilità estesa a tutti i fornitori I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nell'iter di certificazione da Friend of the Sea.	28-35, 64-71, 74-75	

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Temi materiali				
EMISSIONI DI GHG E CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	2.3 La sostenibilità dei processi	46-49	
GRI 302: Energia (2016)	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità dei processi	116-119, 46-49	
GRI 305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità dei processi	116-121, 46-49	
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità dei processi	116-121, 46-49	
GRI 305: Emissioni (2016)	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)		-	Nel 2022 non è stato possibile raccogliere i dati relativi al valore di altre emissioni di gas GHG indirette (Scope 3) in ton di CO2 equivalente per indisponibilità del dato. Il Gruppo Generale Conserve si impegna a raccogliere il dato per le prossime rendicontazioni
PRODUZIONE DI RIFIUTI ED ECONOMIA CIRCOLARE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	2.3 la sostenibilità dei processi 3.1 Tonno Zero Spreco: la circolarità dei processi e dei prodotti 3.2 Il progetto europeo EcoeFISHent	46-49, 52-55	
GRI 306: Rifiuti (2020)	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	2.3 La sostenibilità dei processi 3.1 Tonno Zero Spreco: la circolarità dei processi e dei prodotti 3.2 Il progetto europeo EcoeFISHent	46-49, 52-55	
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	2.3 La sostenibilità dei processi 3.1 Tonno Zero Spreco: la circolarità dei processi e dei prodotti 3.2 Il progetto europeo EcoeFISHent	46-49, 52-55	
	306-3 Rifiuti generati	I numeri: ambiente	122-127	
	306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	I numeri: ambiente	122-127	
	306-5 Rifiuti conferiti in discarica	I numeri: ambiente	122-127	

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Temi materiali				
GESTIONE OCULATA DELLA RISORSA IDRICA				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	2.3 La sostenibilità dei processi	46-49	
GRI 303: Acqua ed effluenti (2018)	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	2.3 La sostenibilità dei processi	46-49	
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	2.3 La sostenibilità dei processi	46-49	
	303-3 Prelievo idrico	I numeri: ambiente	120-121	
	303-4 Scarico idrico	I numeri: ambiente	120-121	
	303-5 Consumo idrico	I numeri: ambiente	120-121	
PACKAGING SOSTENIBILE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	4.2 La riduzione degli impatti del packaging	72-73	
GRI 301: Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	4.2 La riduzione degli impatti del packaging / I numeri: ambiente	72-73, 128-129	
QUALITÀ DEL PRODOTTO E BENESSERE DEL CONSUMATORE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	78-83	
COMUNICAZIONE DI PRODOTTO E TRACCIABILITÀ				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti	106-107	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti relativi all’etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	7.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti	106-107	
	417-2 Episodi di non conformità concernenti l’etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2022	-	
	417-3 Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2022	-	

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Temi materiali				
SUPPORTO ALL'ECONOMIA LOCALE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	6.4 Il contributo all'economia locale	96-99	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento (2016)	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	6.4 Il contributo all'economia locale	96-99	
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)	202-1 Rapporto tra i salari base standard per genere rispetto al 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	-	
GRI 201: Performance Economica (2016)	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	6.3 Il valore aggiunto generato e distribuito	94-95	
GRI 401: Occupazione (2016)	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	I nostri numeri: risorse umane	138-141	
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, sono riconosciuti anche ai lavoratori part-time e a termine stagionali/interinali	-	

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 2022.

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* (di seguito “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 “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 nei paragrafi “I risultati economici” e “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 visite in loco o 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 2022 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, 28 aprile 2023

Certificazioni:



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



La Qualità e il Rispetto.

ASDOMAR
GENERALE CONSERVE

Piazza Borgo Pila, 39
Corte Lambruschini • Torre B
16129 Genova (GE)
www.asdomar.it