

BILANCIO DI **SOSTENIBILITÀ** 2023



La Qualità e il Rispetto.

ASDOMAR
GENERALE CONSERVE

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



La Qualità e il Rispetto.



LA NOSTRA

IDEA DI RISPETTO

È L'IMPEGNO PER
LA SOSTENIBILITÀ
DELLA PESCA UNITA
ALL'ATTENZIONE AL

**LAVORO E AL VALORE
DELLE PERSONE,**

MA ANCHE

**CURA VERSO
CHI CI SCEGLIE.**



La Qualità e il Rispetto.

INDICE

IL BUSINESS DI GENERALE CONSERVE

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

1 IL CUORE DELLA NOSTRA IDENTITÀ: LE PERSONE

- 30 La nostra squadra
- 34 Ci prendiamo cura delle persone

2

LA SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI PRODUTTIVI

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

3

OLTRE LA TRADIZIONE: L'APPROCCIO CIRCOLARE E INNOVATIVO DEI NOSTRI PROCESSI

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

4

LA SOSTENIBILITÀ ESTESA LUNGO LA CATENA DEL VALORE

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

5

LA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI

- 80 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti
- 88 Salute e nutrizione
- 90 L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita

6

IL SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALE

- 96 Per la comunità: supporto e sostegno
- 98 I risultati economici
- 100 Il valore aggiunto generato e distribuito
- 102 Il contributo all'economia locale

7

COMUNICAZIONE E TRASPARENZA

- 108 Il dialogo con gli stakeholder
- 112 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti
- 114 Comunicare la sostenibilità
- 120 Attività di stakeholder engagement con i think thank della sostenibilità

APPENDICE

- 124 Nota metodologica
- 126 I numeri: ambiente
- 140 I numeri: risorse umane
- 158 Analisi di materialità
- 160 I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI standards
- 162 Temi materiali ed SDGs
- 164 GRI Content Index
- 178 Relazione della società di revisione



LETTERA

AGLI STAKEHOLDER

(GRI 2-22)

Cari lettori,

In continuità con gli anni passati, siamo lieti di presentarvi la **dodicesima edizione** del nostro Bilancio di Sostenibilità, riferito all'esercizio 2023. L'anno appena trascorso è stato caratterizzato da diverse complessità. A partire dal 2022, abbiamo assistito a **significativi rincari su materie prime e secondarie**, che non hanno invertito la tendenza nel corso dell'anno corrente, determinando ulteriori incrementi di costo sia sul packaging sia sugli input di prodotto. Inoltre, gli ultimi 24 mesi sono stati segnati dalla **crisi del mercato dell'olio di oliva**. Un primo rincaro è stato causato all'inizio del 2022 dal conflitto russo ucraino che ha fatto virare parte dei consumi di olio di semi di girasole verso l'olio di oliva. Ma soprattutto, nelle estati 2022 e 2023, due stagioni di siccità estrema hanno determinato una carenza di materia prima molto impattante, che ha generato un incremento di prezzo senza precedenti. Per fronteggiare le pressioni macroeconomiche, l'Azienda, con il prezioso supporto dei propri collaboratori, si è concentrata sulla **gestione responsabile delle materie prime**, potenziando strategie messe in campo già da diversi anni ripensando e ridisegnando i processi produttivi con un focus sull'utilizzo efficiente delle risorse.

In quest'ottica, un elemento di novità e sostenibilità introdotto da Generale Conserve è stato **ridurre la quantità di olio di oliva** presente all'interno delle lattine di alcune categorie di prodotto, senza tuttavia

compromettere il gusto e le proprietà organolettiche. Questa innovazione ha richiesto investimenti in ricerca e sviluppo, volti a mantenere il prodotto invariato per il consumatore finale, sia in termini di quantità sia di qualità. Accanto a questi **nuovi formati**, abbiamo creato anche la **linea di prodotto "Gusto Gentile"**, che sostituisce l'olio di oliva con olio di semi di girasole, unendo un nuovo gusto, appunto, più delicato e gentile, ad una maggiore convenienza.

Di pari passo a queste iniziative di prodotto, abbiamo rinnovato gli sforzi legati alla **riduzione degli impatti ambientali diretti collegati ai processi produttivi**; l'impegno è testimoniato, ad esempio, dall'entrata in esercizio di un **grande impianto fotovoltaico presso lo stabilimento di Olbia**, che genera una copertura pari al 40% del fabbisogno energetico del sito.

Ispirate ai principi di economia circolare e di uso efficiente delle risorse, sono continuate le attività di ricerca con l'obiettivo di **valorizzare ancora di più gli scarti** provenienti dalla lavorazione del pesce e di trovare nuove applicazioni per essi in vari settori. In quest'ottica, grazie alla partecipazione al progetto europeo EcoeFISHent, che supporta iniziative di economia circolare nel settore ittico, stiamo testando la possibilità di reimpiego degli scarti di pesce nell'industria nutraceutica e cosmetica, trasformando i rifiuti di processo in prodotti ad alto valore aggiunto.

Coscienti delle nuove sfide ma anche delle opportunità che il mercato offre, accogliamo il cambiamento, facendo leva sull'innovazione e sull'efficientamento dei processi, anche attraverso progetti di Industria 4.0 che nel 2023 hanno determinato l'**introduzione di nuovi macchinari** in grado di ottimizzare le diverse fasi di processo e di migliorare la misurazione dei consumi. Continuiamo ad avere l'ambizione di voler rendere Generale Conserve un'Azienda innovativa, in grado di rendere il tema della sostenibilità sempre più centrale e integrato nella strategia e nei piani aziendali, tanto da anticipare le sfide del settore ittico, ricercando soluzioni a sfide sociali e ambientali che producono un impatto positivo sull'ambiente e su tutta la collettività.

Le nostre persone, grazie alla loro attenzione e alla loro esperienza, **rappresentano il motore del cambiamento verso la sostenibilità e il presidio importante sulla qualità dei nostri prodotti.**

Con la dodicesima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Generale Conserve/ASDOMAR presentiamo ai nostri lettori gli impatti generati non solo dalla nostra attività di business, ma lungo tutta la catena del valore, per effetto delle interazioni commerciali tra Generale Conserve e gli attori a monte e a valle del processo produttivo. I temi materiali relativi all'anno 2023 sono arricchiti da dati e fatti puntuali, che consentono una misurazione e un confronto della performance della nostra Azienda nel tempo, che continua a raccontare i valori e la strategia aziendale in modo chiaro e trasparente.



Buona lettura,
Giovanni Battista Valsecchi

LE NOSTRE PERSONE,

GRAZIE ALLA LORO ATTENZIONE
E ALLA LORO ESPERIENZA,
RAPPRESENTANO

IL MOTORE DEL CAMBIAMENTO

VERSO LA SOSTENIBILITÀ
E IL PRESIDIO IMPORTANTE
SULLA QUALITÀ DEI
NOSTRI PRODOTTI.



GIOVANNI BATTISTA VALSECCHI
Direttore generale

IL BUSINESS

DI GENERALE CONSERVE

L'identità di Generale Conserve	8.
I numeri dell'Azienda	12.
Il modello di business e la catena del valore	14.
La Strategia di sostenibilità	20.
Il modello di Governance	24.
La Conduzione Etica del business	26.

“
HO MANDATO UN SEMPLICE
CURRICULUM ED È INIZIATA
UNA STORIA D'AMORE:
QUI SONO CRESCIUTA,
E MI SONO REALIZZATA
ANCHE NELLA VITA
PRIVATA „

SARA
Addetta alla pulitura

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 supera i 150 milioni di fatturato e conta 531 collaboratori**¹.

È presente sul mercato con **ASDOMAR**, marca premium leader nella qualità di tonno, sgombrò 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 a posizionarla al secondo posto nel mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche.

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

¹ Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 21 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 DIC2023

LE TAPPE STRATEGICHE



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.

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. Nel 2008, anno stesso di fondazione dello schema, Generale Conserve viene certificata **FRIEND OF THE SEA**, per la prima volta.

È 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»**.

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.

Generale Conserve continua a focalizzarsi sulla sostenibilità dei prodotti coniugandola con l'economicità delle scelte. In questa direzione, il focus passa anche dall'ampliamento dei formati «Meno Olio», con vantaggi in termini di riduzione dello spreco nella catena del valore, e dalla **CREAZIONE DELLA LINEA «GUSTO GENTILE»**, caratterizzata da un ottimo rapporto qualità-prezzo.

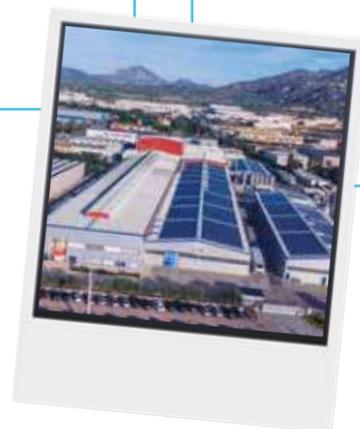


ANNI '40 ANNI '90 2000 2006/2008 2010 2017 2018/2019 2020/2021 2022 2023

ASDOMAR compare per la prima volta con prodotti di **GRANDI FORMATI IN LATTE** da 3-4 kg, distribuito inizialmente soltanto nelle gastronomie e nei negozi di alimentari, per la rivendita del prodotto sfuso.

Il marchio ASDOMAR, composto esclusivamente da **PRODOTTI PREMIUM**, inizia a svilupparsi su scala nazionale nella **GRANDE DISTRIBUZIONE** e da allora l'espansione è costante.

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.



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**).

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. I NUMERI DELLA AZIENDA



531

Collaboratori ¹



2

Stabilimenti:
Olbia e Vila do Conde

Circa

5.428.000

Le famiglie che consumano
i prodotti a marchio

ASDOMAR ⁵



Circa

152 MILIONI

di euro di fatturato ²

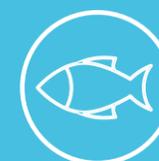


67,6% Marca ASDOMAR

31,6% Marche private

0,1% Altro

0,7% Farine di pesce



7,9%

Quota di mercato di ASDOMAR nel mercato del tonno³



2^A

Marca in valore del mercato del tonno in Italia



14,9%

Quota di mercato di Generale Conserve nel mercato del tonno⁴



CIRCA 300

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

1 - Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 21 dipendenti della sede centrale di Genova e i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.

2 - Fatturato al lordo delle rettifiche di prezzo per sconti, premi e servizi commerciali resi dalla GDO.

3 - Fonte dati Circana TOTALE ITALIA I+S+LS ANNO 2023. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio – marchio ASDOMAR.

4 - Fonte dati: Circana TOTALE ITALIA I+S+LS ANNO 2023. 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 DIC23.



III. IL MODELLO DI BUSINESS

E LA CATENA DEL VALORE

(GRI 2-6)

Generale Conserve adotta una **gestione integrata degli aspetti di carattere economico-finanziario, produttivo, intellettuale, umano e ambientale** al fine di creare un valore sostenibile, condiviso e che possa 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. Attraverso il Bilancio di Sostenibilità 2023, con il quale il Gruppo arriverà alla sua dodicesima edizione, 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.

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

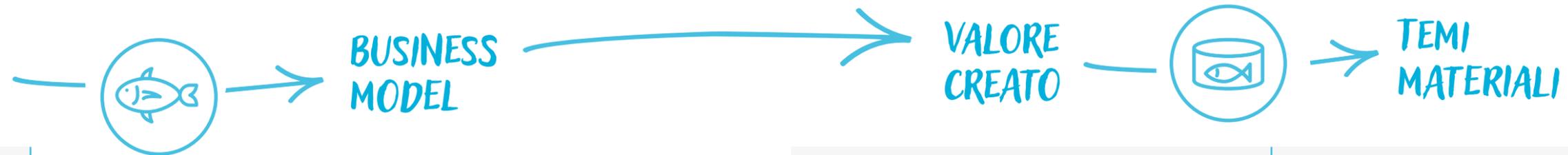
- Know-how del management e dei dipendenti
- Processi distintivi

CAPITALE NATURALE

- Energia
- Acqua
- Biodiversità marina
- Materia prima

CAPITALE RELAZIONALE

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



I NOSTRI INPUT

MATERIA PRIMA ITTICA

- 1.248 ton Tonnetto Striato
- 9.591 ton Tonno a Pinne Gialle
- 3.315 ton Sgombro
- 409 ton Salmone



I NOSTRI OUTPUT

PRODOTTI ITTICI

- 88,6 mil Scatolette di Tonno
- 6,9 mil Vasetti di Tonno
- 6,7 mil Scatolette di Sgombro
- 1,4 mil Vasetti di Sgombro
- 2,5 mil Scatolette di Salmone
- 1,7 mil Tubetti di paté spalmabile al Salmone
- 2,3 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)

TEMI MATERIALI

- Supporto all'economia locale

- Qualità del prodotto e benessere del consumatore

- 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 alla 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:

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



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, 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



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



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

VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI PER L'INDUSTRIA ZOOTECNICA E PER PRODOTTI RIVOLTI AL CONSUMATORE FINALE



IV. LA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

(GRI 2-23, 2-24, 2-25)

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 ASDOMAR: la Qualità e il Rispetto.**

L'offerta di un prodotto di altissima qualità si declina attraverso la selezione accurata della materia prima, il rispetto per le pratiche di pesca sostenibile e il connubio di tradizione manuale e innovazione tecnologica. Inoltre, gli indirizzi strategici di Gruppo si ispirano coerentemente ai trend e alle pressioni esterne del mercato, come la crescente attenzione a stili di vita sani da parte dei consumatori e la tutela ambientale.



TREND E SFIDE DAL MERCATO

Il contesto nel quale Generale Conserve opera è sempre più complesso e segnato da sfide globali. L'aumento demografico e la scarsità di risorse richiedono un ripensamento dei processi e dei prodotti in ottica **di minori sprechi e minimizzazione degli impatti negativi**. D'altra parte, i fenomeni climatici e ambientali e i recenti rincari energetici richiedono nuove modalità di gestione e di approvvigionamento dell'energia, sempre più indirizzata all'**autoproduzione da fonti rinnovabili**.

La tutela della biodiversità, obiettivo di crescente rilevanza nel panorama della sostenibilità, spinge tutti gli attori della catena del valore a ridisegnare i propri modelli di business in ottica di tutela degli ecosistemi, e impone al settore ittico di interrogarsi sulla provenienza e sui metodi di cattura del pesce. A questo si aggiunge l'aumento di costi di materie prime quali olio e materiali di imballaggio. 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 e 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 e contribuendo al loro raggiungimento.



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. 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 sgombrò 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 finiti¹.

www.asdomar.it



LA TRASPARENZA

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



RISPETTO DELL'AMBIENTE

La politica aziendale è orientata al progressivo contenimento degli impatti ambientali. Particolare attenzione è rivolta alle emissioni in atmosfera, alla gestione dei rifiuti, dell'acqua e dell'odore verso l'esterno. Generale Conserve ha raggiunto l'importante traguardo degli “zero scarti di lavorazione” dal processo produttivo grazie alla presenza, presso lo stabilimento di Olbia, di un impianto per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia così come in Portogallo dove gli scarti vengono gestiti da una società esterna specializzata.



RISPETTO DEL LAVORO

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



1 - <https://www.asdomar.it/pdf/PolicySostenibilitaPesca.pdf>

V. IL MODELLO DI GOVERNANCE

(GRI 2-9, 2-10, 2-11, 2-12, 2-13, 2-14, 2-15, 2-16, 2-17, 2-18, 2-19, 2-20, 2-21, 2-24)

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, aggiornate nel 2023 per recepire alcuni cambiamenti nell'assetto organizzativo di Generale Conserve.

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.



LA GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ

Non vi è un comitato specifico dedicato alla sola sostenibilità, poiché **la governance di sostenibilità di Generale Conserve coinvolge quasi tutte le figure operative del business**. L'Amministratore Delegato, 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 sui cambiamenti nel comportamento delle specie. 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. Questo vale anche per il Direttore Generale. Entrambi informano periodicamente il CDA e i manager 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.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2023

NOME E COGNOME	CARICA	AMMINISTRATORE ESECUTIVO	AMMINISTRATORE INDIPENDENTE	ETÀ
Adolfo Valsecchi	Presidente e Amm. Delegato	X		> 50
Alessandro Gatto	Consigliere	X		> 50
Giovanni Battista Valsecchi	Consigliere	X		30-50

COLLEGIO SINDACALE AL 31 DICEMBRE 2023

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

VI. LA CONDUZIONE ETICA DEL BUSINESS

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

IL CODICE ETICO E LE POLITICHE AZIENDALI

costituiscono un **pilastro** del sistema di Corporate Governance di Generale Conserve e **regolano le scelte e il modo di operare dell'Azienda, dei collaboratori e dei fornitori**, così come di tutte le terze parti quali con le quali Generale Conserve intrattiene rapporti di business.

IL CODICE ETICO DI GENERALE CONSERVE

Il Codice Etico rappresenta e trasmette l'insieme dei **valori e i principi** di comportamento che il Gruppo riconosce, condivide, promuove e segue nella gestione delle proprie attività aziendali e nei rapporti con tutte le parti che interagiscono con essa. Il Codice Etico di Generale Conserve rappresenta lo strumento per comunicare e diffondere 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 all'interno di specifiche clausole contenute nei contratti commerciali con gli stakeholder, affinché i principi cardine dell'Azienda siano condivisi ufficialmente lungo tutta la catena del valore. All'interno del documento, inoltre, è stato dato uno spazio più ampio ai temi legati all'ambiente e alla sostenibilità. Nel corso del 2023, il Codice è stato rivisto e aggiornato; per tale ragione, è prevista per i primi mesi del 2024 una formazione dedicata al personale.

IL SISTEMA DI SEGNALAZIONE - WHISTLEBLOWING

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. La politica è stata aggiornata nel 2023; pertanto, nei primi mesi del 2024, sono previsti corsi di formazione volti a condividere le modifiche con i dipendenti dello stabilimento di Olbia e degli uffici di Genova.



Nel corso del 2023 non è stato registrato nessun contenzioso né nessun episodio di non conformità a leggi e/o regolamenti

ASDOMAR, PER ME,
VUOL DIRE

**CRESCITA
PROFESSIONALE,
INDIVIDUALE E
FAMIGLIARE.**

QUI MI SONO AFFERMATO
E HO CONQUISTATO LA MIA
INDIPENDENZA: MI SONO
SPOSATO E HO AVUTO UNA
MERAVIGLIOSA BAMBINA.
POTRÀ SEMBRARE UNA
COSA NORMALE, MA È
TUTTA LA MIA VITA!



PAOLO

Addetto al Magazzino

CAPITOLO

1

IL CUORE DELLA NOSTRA IDENTITÀ:
LE PERSONE

La nostra squadra	30.
Ci prendiamo cura delle persone	34.

1.1 LA NOSTRA SQUADRA

(GRI 2-7, 2-8)

I collaboratori del Gruppo, attraverso un know-how distintivo che coniuga tradizione e innovazione tecnologica, conferiscono valore e qualità ai prodotti di Generale Conserve, che arrivano nelle case di milioni di famiglie. Le sfide di contesto che hanno segnato gli ultimi anni hanno amplificato la rilevanza che rivestono lavoro di squadra, valorizzazione delle risorse e sviluppo delle competenze.

Segantini, cuochi, pulitrici, tecnici di laboratorio e molti altri esperti e artigiani. Grazie al loro prezioso contributo, Generale Conserve coniuga l'**antica arte di lavorazione del pesce** e l'innovazione delle **nuove tecnologie**, in un'ottica di **continua evoluzione** verso una qualità e un'attenzione al prodotto sempre maggiore. Le persone rappresentano il cuore della crescita e della strategia di Generale Conserve: a loro si deve il raggiungimento degli obiettivi aziendali e il consolidamento del posizionamento di mercato.

Per l'Azienda, la centralità delle persone si declina nella **salvaguardia del benessere e della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro**, così come nella creazione di un clima collaborativo e positivo che possa valorizzare le competenze di ciascuno.

Nel corso degli anni, Generale Conserve ha instaurato con i propri collaboratori un rapporto di reciproca fiducia, consolidando un processo di ascolto per intercettare le loro esigenze in modo tempestivo.

N° MEDIO COLLABORATORI¹

ITALIA	231	137	94
PORTOGALLO	300	274	26
TOTALE	531	411	120

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 21 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.



LE DONNE

Generale Conserve ha una grande responsabilità nel dover tutelare l'occupazione femminile dal momento che le donne in organico raggiungono un numero largamente maggiore rispetto agli uomini, negli stabilimenti, sia in Italia, sia in Portogallo, per motivazioni legate alla tipologia di lavoro tradizionalmente più diffuso tra le donne.

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

42% dei dirigenti sono donne ²

oltre 60% dei quadri sono donne ²

LA LINGUA DEI SEGNI

Il tema dell'**inclusione** costituisce, per Generale Conserve, un'importante direttrice della strategia aziendale, nell'ottica di creare gruppi di lavoro che possano trarre beneficio dal valore della diversità. A partire dal 2022, l'Azienda, al fine di semplificare l'operatività per i lavoratori sordi, ha previsto presso lo stabilimento di Olbia una **traduzione di tutti i corsi ed eventi di formazione nella lingua dei segni italiana**, attraverso una sessione dedicata o quando necessario effettuando una traduzione simultanea. Inoltre, dopo aver dato ai lavoratori la possibilità di partecipare ad un corso di formazione sulla Lingua dei Segni Italiana (LIS) nel 2022, l'Azienda prevederà la seconda edizione nel 2024.

2 - Dato al 31.12.2023

IL SUPPORTO ALL'OCCUPAZIONE

Generale Conserve concentra le proprie attività in località caratterizzate da un'alta stagionalità e da tassi di disoccupazione significativi. Gli stabilimenti produttivi del Gruppo giocano, pertanto, un ruolo importante nella **creazione di posti di lavoro** e nell'**incentivazione all'impiego nel territorio**.

JOB ROTATION

Al fine di incentivare l'occupazione della regione Sardegna, anche durante il 2023 è stata confermato il **programma di Job Rotation**, in partnership con **Adecco**, che nel corso dell'anno ha visto il coinvolgimento di **4 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 ed affiancati da un **tutor**, il quale li aiuta ad acquisire le nozioni di base e a diversificare le competenze, supportandoli al tempo stesso verso una maggiore autonomia nello svolgimento delle attività assegnate.

Attraverso questa iniziativa, il tirocinante riesce ad avere una visione completa del processo produttivo e a colmare il gap tra formazione scolastica e requisiti richiesti nel mondo del lavoro, mentre, dall'altra parte, Generale Conserve presta attenzione alle attitudini del singolo individuo al fine di inserirlo, eventualmente, in un'area nella quale possa valorizzare al meglio le proprie abilità e predisposizioni. L'obiettivo del percorso è infatti quello di garantire il conseguimento delle capacità necessarie per poter essere inseriti in futuro nelle squadre stagionali.

NEGLI ULTIMI ANNI, OLTRE IL 50% DEI TIROCINANTI COINVOLTI NEL PROGRAMMA DI JOB ROTATION È STATO SUCCESSIVAMENTE INSERITO NELLE SQUADRE STAGIONALI.



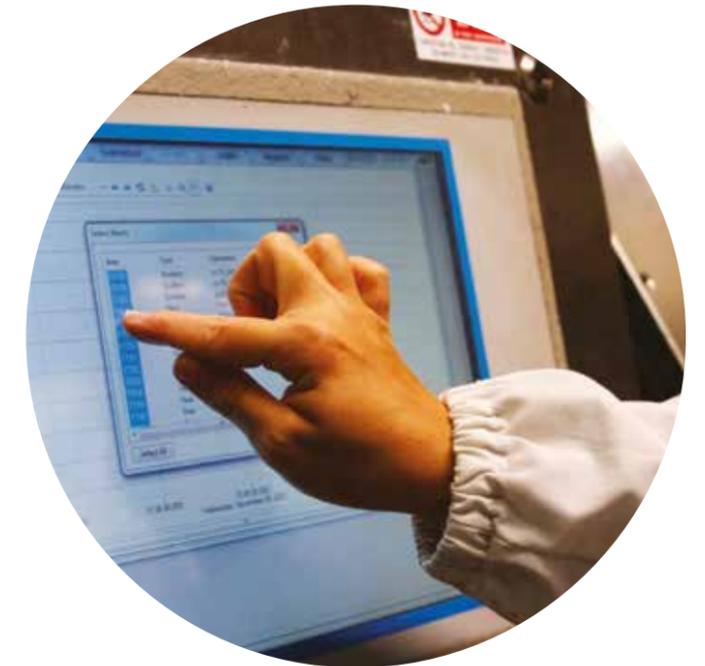
oltre **50%**

dei tirocinanti inseriti nelle squadre stagionali

APPRENDISTATO DUALE

Nel 2023 è continuato il progetto per gli apprendistati in collaborazione con **Adecco e ITS** (Istituto di formazione post diploma) presso il sito produttivo di Olbia. Il programma è volto a supportare la **formazione di nuovi meccatronici**¹. Tramite questo percorso, Generale Conserve accelera una trasformazione dell'operatività che riguarderà sempre più da vicino i propri stabilimenti e richiederà la presenza di 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.



NEL CORSO DEL 2023, GENERALE CONSERVE HA ACCOLTO 5 APPRENDISTI, CHE HANNO ALTERNATO ORE DI FORMAZIONE IN AULA E SETTIMANE DI PRATICA ON THE JOB.



5 apprendisti meccatronici nel 2023

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, semplificando il lavoro umano.



1.2 CI PRENDIAMO CURA DELLE PERSONE

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

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. 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.



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 a interventi puntuali volti a prevenire il verificarsi degli incidenti.



I SERVIZI DI ASSISTENZA MEDICA

Generale Conserve investe anche per facilitare l'accesso dei suoi collaboratori ai servizi di assistenza medica e sanitaria. Per i collaboratori di Olbia, i servizi di assistenza medica non relativi al lavoro sono resi disponibili tramite l'**iscrizione al FASA** (Fondo

assistenza sanitaria alimentaristi), e, grazie ad una collaborazione instaurata con **Mater Olbia**, sono a disposizione convenzioni apposite sulla maggior parte delle prestazioni sanitarie.



CONVENZIONE ENEL: LA FORNITURA PER ABBATTERE I COSTI DELLA LUCE

Grazie alla stipula di una **convenzione con Enel**, Generale Conserve offre ai propri dipendenti la possibilità di aderire alle offerte «Con Noi» di fornitura di energia elettrica e/o gas presso lo Spazio Enel.

I lavoratori possono accedere a tre diverse opzioni per beneficiare di una **riduzione delle tariffe** da corrispondere all'ente di fornitura.

LE INIZIATIVE DEL 2023

PER LA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO PRESSO IL SITO DI OLBIA



I RISCHI LEGATI ALL'ERGONOMIA E LE AZIONI DI MITIGAZIONE

Nel corso del 2023, è stato finalizzato lo studio sull'**ergonomia delle postazioni di lavoro** avviato nel 2022 per individuare azioni volte a mitigare i rischi legati all'ergonomia. Il risultato dello studio è stato una **mapa completa dell'impianto**, messa a punto dall'ergonomo, che individua i principali rischi distinguendoli per colore (verde, giallo, rosso e viola) e determina, sulla base di questi, la collocazione del personale nelle diverse aree, anche in base ad eventuali comprovate problematiche di salute e sicurezza segnalate dai singoli.

STRESS-LAVORO CORRELATO: LE OPINIONI DEI LAVORATORI

Nel corso del 2022 è stato avviato presso il sito di 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 alla raccolta da parte dei collaboratori delle principali istanze sul tema. In questa occasione, è stato promosso l'utilizzo del dialogo per intercettare le esigenze, le problematiche e le criticità riscontrate dai singoli individui sul luogo di lavoro, in un'ottica di miglioramento continuo. Nel corso del 2023, i questionari sono stati analizzati e si è discusso internamente dei risultati riscontrati al fine di **proporre eventuali azioni correttive**.



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.



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, rafforzando la produttività e **valorizzando le competenze e capacità** della squadra.

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

252¹ 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 utilizzo 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.

VILA DO CONDE

75¹ personale coinvolto nel corso sulla **food defense**

Nel corso del 2023, lo stabilimento di Vila do Conde, in conformità con quanto previsto dalla legge, ha condotto i **corsi obbligatori sulla salute e sicurezza sul lavoro**, e successivamente l'operatrice sanitaria è rimasta in loco per offrire **consulenza specialistica sull'importanza dell'ergonomia**, sulla **gestione corretta dei pesi** e sulle **tecniche sicure per la movimentazione** di scatole e prodotti. La presenza di questa figura, oltre ad aumentare la consapevolezza del personale riguardo i temi di salute e sicurezza, fornisce anche un punto di riferimento interno per il team.

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER INQUADRAMENTO (2023)²

	ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO	
	n. ore	media pro-capite	n. ore	media pro-capite	n. ore	media pro-capite
Dirigenti	86	8	0	0	86	7
Quadri	55	18	140	20	195	20
Impiegati	389	13	75	8	464	11
Operai	1.641	10	3.402	13	5.042	12
Totale	2.171	10	3.617	13	5.787	12

1 - Dato espresso in headcount

2 - Il numero delle ore di formazione è diminuito nel 2023 in ragione del completamento nel 2022 di corsi specifici e non continuativi come il corso sulla sicurezza informatica

Nel 2023, 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, dell'igiene e sicurezza alimentare e sul diversity management.



CORSI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Nel 2023 i lavoratori del team Qualità di Generale Conserve, oltre a completare l'attività di formazione prevista per legge, hanno frequentato numerosi corsi sulla sicurezza alimentare, tema dal carattere cogente sul quale, tuttavia, circolano spesso informazioni poco corrette. Queste sessioni di formazione sono state condotte con l'obiettivo di fornire elementi utili che i collaboratori possano utilizzare nella gestione operativa delle mansioni assegnate.

I temi affrontati nel corso dei seminari sono stati molteplici. Tra questi, la **sicurezza nell'industria delle conserve ittiche**, considerandone il panorama normativo, le regole HACCP e la valutazione, gestione e verifica dei pericoli e dei rischi, quali contaminazioni e allergeni. Per garantire un'impostazione tecnica ma pratica, sono stati analizzati anche vari casi di studio riguardanti conserve di tonno, semiconserve di acciughe e prodotti surgelati. La formazione è stata erogata dall'**Area Mare e Conserve ittiche della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**, che si rivolge agli operatori di tutta la filiera di lavorazione del pesce

svolgendo attività di ricerca applicata su aspetti quali sicurezza e tracciabilità del prodotto, analisi dei valori nutrizionali, etc. Accanto ai corsi SSICA, i lavoratori sono stati coinvolti in corsi sul **tema delle frodi alimentari**, erogati dall'**ente di certificazione BRCGS Global Standard**, e sull'**implementazione di un piano di difesa alimentare (Food Defense Plan)**, integrato con aspetti legati alle normative relative alla legislazione del mercato statunitense.

In occasione il periodo natalizio del 2023, lo stabilimento di **Vila Do Conde** ha promosso un'iniziativa mirata alla sensibilizzazione sulla sicurezza alimentare. Questo programma ha compreso una serie di corsi formativi specifici sulla sicurezza alimentare, seguiti da un coinvolgente **gioco** che ha impegnato il personale in cruciverba e altri enigmi. L'entusiastica partecipazione dei nostri dipendenti è stata ricompensata con un regalo per tutti i partecipanti, sotto forma di conserve alimentari. Inoltre, i vincitori del gioco, hanno ricevuto premi extra in riconoscimento della loro performance.



CORSI DIVERSITY & INCLUSION

Il team Risorse Umane dello stabilimento di Olbia ha frequentato e superato con esito positivo il corso **«Certificare la parità di genere: strumenti, vantaggi e contributi per le aziende»** erogato da **Vega Formazione**, ente accreditato dalla Regione Veneto. Tra i contenuti del corso, sono stati trattati i criteri previsti dalla UNI/PdR 125:2022 per la certificazione

della parità di genere, indicatori di performance e monitoraggio, vantaggi per le imprese, etc. L'attenzione da parte dell'Azienda a questi temi dimostra la volontà di posizionarsi sul mercato come organizzazione capace di attrarre talenti e finanziatori, che prediligono aziende che hanno predisposto politiche per l'equilibrio di genere, considerato motore di crescita e innovazione.





LE TECNOLOGIE PIÙ AVANZATE AFFIANCANO LE CAPACITÀ ARTIGIANALI E LO SGUARDO ATTENTO DI CHI LAVORA. MA È NEL MOMENTO DELLA SELEZIONE, IN CUI LE PARTI SONO DESTINATE ALLE DIVERSE LAVORAZIONI, CHE EMERGE

L'ESPERIENZA TRAMANDATA, QUEL SAPERE CHE FA DAVVERO LA DIFFERENZA SUL PRODOTTO CHE ARRIVA IN TAVOLA.

CAPITOLO

2

LA SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI **PRODUTTIVI**

La scelta di localizzare e l'artigianalità all'origine della qualità	44.
Le fasi del processo produttivo	46.
La sostenibilità dei processi produttivi	48.



2.1 LA SCELTA DI LOCALIZZARE E L'ARTIGIANALITÀ ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ

La scelta di **localizzazione dei processi produttivi** sul territorio permette di valorizzare l'esperienza e la conoscenza delle tecniche di lavorazione del tonno, sgombro e salmone al fine di garantire un'elevata qualità dei prodotti.

LA VOCAZIONE AL «MADE IN» E L'ARTIGIANALITÀ LOCALE

permettono infatti di **umentare l'indotto locale** e allo stesso tempo preservare e valorizzare le tradizioni.



ITALIA OLBIA

La scommessa strategica sul **«Made in Italy»** è partita oltre 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 locali, alcuni dei quali con esperienza pluridecennale nella lavorazione del tonno. La scommessa porta tutt'oggi i suoi frutti: dopo aver costruito ed inaugurato nel 2010 un nuovo stabilimento, **nel 2023 le unità lavorative annue (ULA) a tempo indeterminato sono 179 (in lieve calo rispetto al 2022 - 182).**

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, luogo in cui già era attiva la produzione di conserve di sgombro a marchio ASDOMAR, preservando ancora una volta la tradizione della lavorazione dei prodotti ittici. Nel 2010 lo stabilimento è stato acquisito definitivamente per la produzione di sgombro, salmone e, dal 2016, anche del 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 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 di più la tradizione della lavorazione del pesce.

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 ad 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 nebulizzazione 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.

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.





2.3 LA SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI PRODUTTIVI

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

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:** 79.821 GJ
- **Emissioni di CO₂** (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 4.182 tCO₂
- **Rifiuti:** 2.236 t di cui 0,82 t classificati come pericolosi (0,04% 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:** 16.187 GJ
- **Emissioni di CO₂** (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 1044 tCO₂
- **Rifiuti:** 657 t di cui 0,07 t pericolosi (0,01% del totale)



LE SPESE E GLI INVESTIMENTI AMBIENTALI

Circa
942.000 €
OLBIA

Circa
74.000 €
VILA DO CONDE

Nessun reclamo formale o contenzioso per impatti ambientali in entrambi gli stabilimenti. Anche nel 2023 non sono state registrate multe o sanzioni rilevanti per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.

ENERGIA GREEN

Lo stabilimento di Olbia utilizza **energia derivante da sole fonti rinnovabili** fornita dal consorzio **Ecoservice**, ramo del consorzio Romagna Energia. Inoltre, a partire dal 2023 autoproduce parte dell'energia elettrica consumata tramite un **nuovo impianto fotovoltaico**. Anche lo stabilimento di Vila do Conde autoproduce parte del suo fabbisogno energetico grazie all'installazione di **pannelli solari** all'interno del sito produttivo.

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 aveva impedito questa modalità di gestione dei rifiuti presso l'organizzazione che se ne occupava gli anni passati. Tale attività è stata proseguita nel corso del 2023. Presso lo stabilimento di Vila do Conde invece, il **100% di Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone riciclabili sono stati conferiti a riciclo.**

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.

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 nei prossimi anni un risparmio di acqua e additivi utilizzati per le caldaie per il 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**. Presso lo stabilimento di Vila do Conde è attualmente in corso uno studio di fattibilità volto al **recupero dell'acqua** derivante dalle fasi produttive e, in particolare, legato alla valorizzazione degli oli presenti nell'acqua di nei brodi di cottura del pesce.



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.



GLI INTERVENTI



L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Nel corso del 2022, presso lo stabilimento di Olbia, è stata avviata l'installazione di un impianto fotovoltaico entrato in funzione a marzo 2023.

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

L'intervento garantisce, da un lato, una maggiore **«autonomia energetica»** nelle ore diurne; dall'altro,

contribuisce in modo sostanziale all'autoproduzione di energia rinnovabile. Oltre a soddisfare una parte rilevante dei bisogni energetici del sito senza generare impatti negativi sull'ambiente, una parte di energia prodotta dall'impianto fotovoltaico viene ceduta. **Nel corso del 2023, l'impianto, in uso da aprile, ha prodotto 1.720.898 kWh** (6.195,23 GJ) **di cui 1.319.163 kWh** (4.748,99 GJ) **consumati internamente, e 401.735 kWh** (1.446,25 GJ), pari a circa il 23%, **ceduti a terzi.**



LA AGGRAFFATRICE DELLA LINEA 4

Nel corso del 2023, è stata implementata una nuova aggraffatrice sulla linea 4, nel **reparto «inscatolamento»**. Il principale vantaggio di tale intervento risiede nel **risparmio di olio lubrificante**: infatti, il macchinario è dotato di un sistema di lubrificazione chiuso che, consentendo il ricircolo dell'olio, ne permette il riutilizzo, limitando la sostituzione dello stesso a 1 o 2 volte nel corso dell'anno.

Oltre che consentire un risparmio di olio, generando una riduzione del costo legato al reperimento dello stesso, l'investimento consente di eliminare i costi legati allo smaltimento, potenziando, contemporaneamente, la circolarità dei processi.



LA LAVATRICE DELLA LINEA 3

L'installazione della nuova lavatrice presso la linea 3, nel **reparto «inscatolamento»**, è volta al **monitoraggio e risparmio** della quantità di **acqua e detergente** impiegata nelle fasi di lavaggio.

Si tratta di un **impianto di lavaggio delle scatolette**, che, prima della sterilizzazione, sono sottoposte al risciacquo.

IL MIO REPARTO,
L'IMPIANTO FARINE,
È UN PERFETTO ESEMPIO
DI CONTRASTO
ALLO SPRECO.

NON BUTTIAMO VIA NULLA
DELLA MATERIA PRIMA CHE
CI ARRIVA: PROCESSIAMO
E RIUTILIZZIAMO
OGNI "SCARTO"!



ROBERTO
ADDETTO ALLE FARINE

CAPITOLO

3

OLTRE LA TRADIZIONE:
L'APPROCCIO CIRCOLARE
E INNOVATIVO DEI NOSTRI

PROCESSI

Zero Spreco: la circolarità dei processi e dei prodotti	54.
Il progetto europeo EcoeFISHent	56.
Industria 4.0: digitalizzazione e automazione dei processi produttivi	58.

3.1 ZERO SPRECO: LA CIRCOLARITÀ DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI

(GRI 306-1, 306-2)

La materia prima ittica è una risorsa preziosa e importante e Generale Conserve non intende sprecarla ma al contrario valorizzarla al massimo. 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.

TONNO ZERO SPRECO

La lavorazione del tonno genera oltre il 50% di scarti che, solitamente, sono conferiti in discarica. Generale Conserve - tramite processi e metodi di lavoro ispirati ai principi di economia circolare - riutilizza al 100% questi scarti donando loro nuova vita per la produzione di 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. 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 valorizzare maggiormente le farine per 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.



NOVITÀ 2023: LA PARTNERSHIP CON TOO GOOD TO GO

La riduzione degli sprechi alimentari è riconosciuta come una delle soluzioni più efficaci nella lotta ai cambiamenti climatici. In quest'ottica, diventa prioritario adottare delle soluzioni sostenibili per la gestione degli sprechi. Nel corso del 2023, Generale Conserve ha stretto una partnership con Too Good to Go, l'app numero uno al mondo contro lo spreco alimentare. Grazie a questa iniziativa, tramite i box dispensa Too Good to Go, l'Azienda ha contribuito, nel periodo tra giugno e settembre, a salvare oltre 17mila prodotti in prossimità della data di scadenza.



3.2 IL PROGETTO EUROPEO Ecoefishent

(GRI 306-1, 306-2)

Generale Conserve fa parte del **progetto internazionale EcoeFISHent**, un'iniziativa **finanziata dall'Unione Europea** all'interno del **programma Horizon 2020** e dedicata all'economia circolare nel settore della pesca. Il progetto intende trarre vantaggio dalla creazione di un cluster territoriale per lo sviluppo di nuove filiere basate su principi di

RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI INDUSTRIALI NEL SETTORE ITTICO.

Gli scarti derivanti dalla lavorazione del pesce potrebbero, di fatto, trovare applicazione in settori quali la **nutraceutica**, la **cosmesi**, il **packaging** e le **bioplastiche**.



COS'È?

Il progetto nasce nel quadro del **Green Deal**, selezionato, insieme ad altre 3, tra più di 90 progetti presentati durante l'ultima Research & Innovation call per iniziative di economia circolare del programma **Horizon 2020**. L'iniziativa si prefigge di supportare un ampio ventaglio di attività volte al **recupero e alla valorizzazione degli scarti industriali della materia prima ittica**, al fine di **trasformarli in sostanze bioattive** da impiegare nei settori più differenti.

Per concretizzarsi, vede il coinvolgimento di numerosi partner internazionali, sia pubblici che privati, divisi tra 4 paesi europei, Italia, Spagna, Bulgaria e Francia, 2 paesi associati, Israele e Norvegia e un partner extra-UE, il Kenya. In quest'ottica, partecipando all'iniziativa, gli scarti di processo di Generale Conserve, già riutilizzati al 100%, saranno ulteriormente valorizzati 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 E PROSSIMI PASSI

EcoeFISHent ha come scopo quello di ripensare il rapporto con il mare e le forme di vita che lo abitano, prefiggendosi un duplice obiettivo: da un lato, la tutela degli ecosistemi marini e dall'altra, la riduzione degli scarti. Generale Conserve partecipa al progetto pilota come attore cardine, in quanto è tra i tre fornitori della materia prima del progetto, con l'ambizione di poter industrializzare l'intero processo nell'arco di cinque anni. In particolare, **attraverso un innovativo macchinario**, lo **scarto ittico di lavorazione** di Generale Conserve viene **stabilizzato** mediante un **processo di disidratazione ed estrazione** che consente di bloccare i processi degradativi; successivamente, viene **trasformato in una polvere** facilmente trasportabile, dalla quale è possibile estrarre sostanze ad alto valore aggiunto da impiegare nei settori più differenti.

3.3 INDUSTRIA 4.0:

DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

(GRI 306-1, 306-2)



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.

Attraverso i macchinari 4.0 e gli investimenti finalizzati al progresso della tecnologia, è stato possibile nel tempo efficientare la capacità produttiva degli stabilimenti, sviluppando un processo in grado di ridurre i tempi e migliorare la gestione della materia prima ittica garantendo, al tempo stesso, la massima qualità dei prodotti.



L'**innovazione** di processo e di prodotto gioca un ruolo cruciale nella strategia di crescita sostenibile di Generale Conserve; l'attenzione all'innovazione tecnologica, garantita anche tramite impianti di produzione più giovani e performanti, garantisce l'**efficientamento produttivo e un miglioramento delle performance ambientali**.

L'Azienda ha infatti intrapreso un ampio e strutturato **programma di investimento** volto accrescere

la capacità produttiva dei propri stabilimenti e ad aumentare il grado di **automazione ed interconnessione dei processi**, dovendo rispondere ad esigenze di mercato sempre più sfidanti, quali maggiori volumi di produzione, maggiore flessibilità produttiva in termini di numerosità di referenze e formati, nonché garanzia dei migliori standard di sicurezza alimentare.

LE NOVITÀ INTRODOTTE NEL 2023

STABILIMENTO DI OLBIA

- Entrata in esercizio dell'impianto fotovoltaico;
- Nuova aggraffatrice;
- Nuova lavatrice;
- Sistema di monitoraggio dell'acqua delle caldaie;
- Sistema SCADA per il monitoraggio dei consumi energetici inserito nel sistema di industria 4.0.

STABILIMENTO DI VILA DO CONDE

- Macchina a raggi-x per il controllo dei prodotti finiti.

Gli investimenti industria 4.0 e gli interventi finalizzati all'efficiamento tecnologico trovano compiuta realizzazione e valorizzazione attraverso prassi e metodologie di lavoro, ascrivibili a due categorie principali:



MONITORAGGIO COSTANTE

Per l'Azienda, uno dei punti cruciali per garantire una strategia di innovazione tecnologica efficace risiede nel costante monitoraggio, misurazione e analisi delle conseguenze delle decisioni aziendali in termini di efficienza del processo produttivo e qualità del prodotto finale. Inoltre, ispirandosi alla filosofia del «**Right first time**», Generale Conserve mira ad attuare procedure, standard e tecnologie in maniera precisa alla prima applicazione, in ogni fase del processo. Infatti, precedentemente, l'estrazione dei dati e la

relativa raccolta dai vari sistemi avvenivano in maniera manuale, con il conseguente rischio di incorrere in errori nella fase di compilazione o nella fase successiva di aggregazione. Automatizzare il monitoraggio delle performance produttive secondo **dimensioni di analisi e KPI specifici** ha consentito 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

La manutenzione costituisce il punto cardine per l'ottimizzazione del capitale produttivo, poiché consente di **evitare fermi di produzione, ridurre i malfunzionamenti e di conseguenza i relativi costi di intervento**. La manutenzione degli impianti, inoltre, migliora la produttività perché permette di mantenere più **alti standard di velocità** e incrementare 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 garantire costantemente la massima 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 sulla base di raccomandazioni delle case produttrici, ma venga anche stimato nel corso del tempo al fine di sottoporlo a monitoraggi continui.

FOCUS IL SISTEMA SCADA

Nel corso del 2023, è stato installato presso il sito di **Olbia** il **software SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition)**. Si tratta di un **sistema di monitoraggio dei consumi energetici** relativo all'intero stabilimento, in grado di restituire, tuttavia, anche uno spaccato dei consumi dei reparti e delle macro-zone, come zona taglio, cottura, inscatolamento, etc.. Il sistema dalla cabina di trasformazione di cui è dotato consente delle analisi comparate tra le diverse macroaree dello stabilimento, ma anche di definire dei KPI da sottoporre a controllo continuativo. L'intervento risulta **utile anche nell'ottica di mappare potenziali aree di inefficienza energetica**; contemporaneamente, consente di **valutare l'impatto delle variazioni di processo e dell'installazione di nuovi macchinari**.

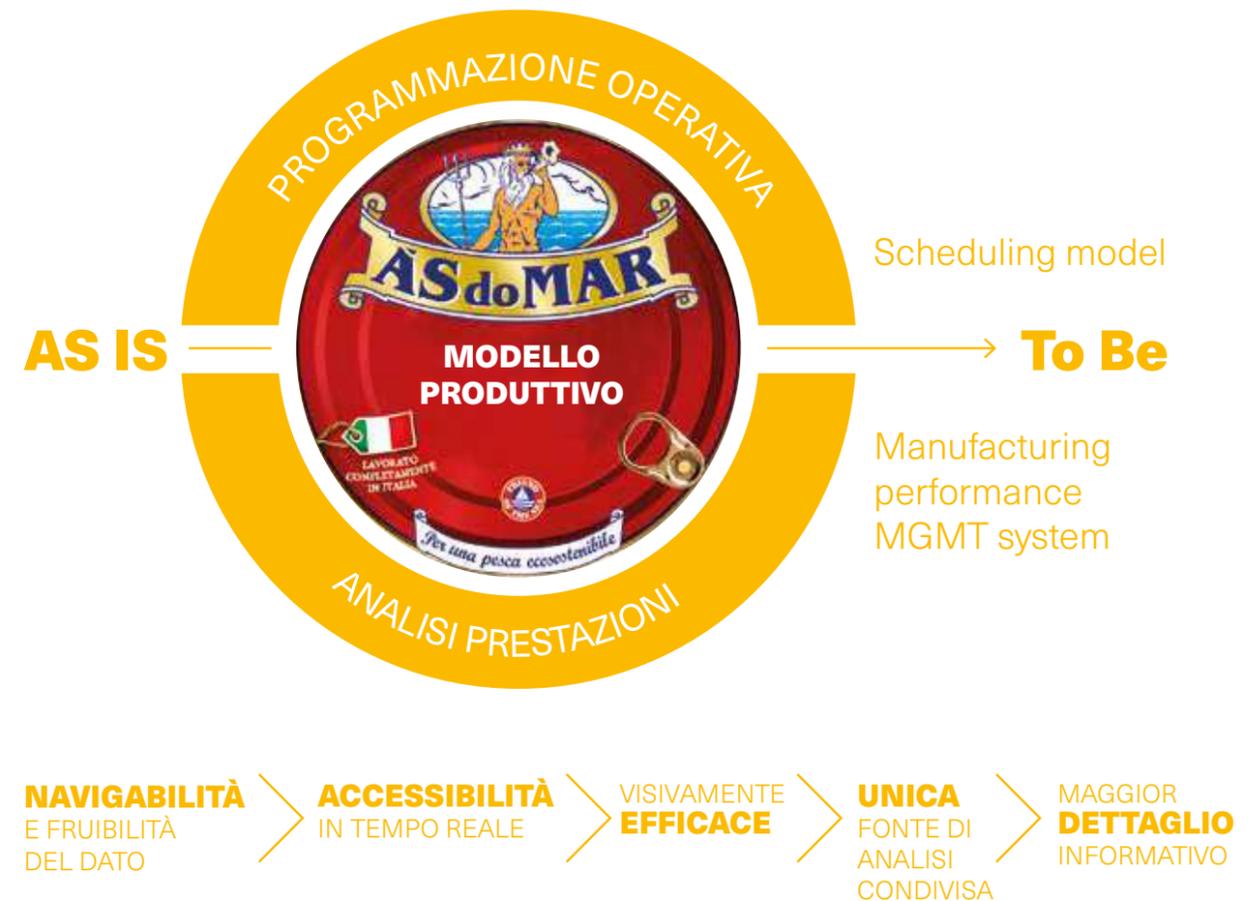
FOCUS L'INNOVATIVO MANUFACTURING MANAGEMENT SYSTEM

Nel corso del 2023 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 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, **monitora, misura e analizza in maniera costante gli effetti delle sue scelte** in termini di efficienza del processo produttivo e qualità del prodotto finale. La soluzione permette ugualmente di **pianificare in maniera migliore**, grazie ad una mappatura puntuale della quantità di materiale presente nei vari punti di stoccaggio del prodotto. Infine, grazie alla visualizzazione dei «fermi macchina» con relativa analisi di tempi di fermo e causali e delle quantità prodotte rispetto a quelle previste, è possibile **stimare la performance delle macchine** e determinare l'efficienza di reparto per agire in maniera mirata. Tutti i tecnici di linea hanno la possibilità di **monitorare in tempo reale** i KPI di produzione e porre in essere tempestivamente azioni di correzione in ottica di **ottimizzazione costante dei processi**.



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.



LA NUOVA DASHBOARD PERMETTE DI:

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

**INTEGRITÀ, CORRETTEZZA
E RESPONSABILITÀ VERSO
I CLIENTI, VERSO L'INTERA
COLLETTIVITÀ, VERSO LE
GENERAZIONI FUTURE
E VERSO IL PIANETA,**

SONO I PRINCIPI ALLA BASE DELLE
SCELTE DI UN PERCORSO DI
SOSTENIBILITÀ CONCRETO.

LA COLLABORAZIONE E L'ESEMPIO
DI GENERALE CONSERVE SONO
SEMPRE STATI IMPORTANTI PER NOI,
E RESTANO FONDAMENTALI
PER TUTTI.

PAOLA ELPIDI

INTERNATIONAL MANAGER FRIEND OF THE SEA

CAPITOLO

4

LA SOSTENIBILITÀ

ESTESA LUNGO LA CATENA DEL VALORE

Il rispetto per il mare	66.
La riduzione degli impatti del packaging	74.
La sostenibilità estesa a tutti i fornitori	76.



CAPITALE NATURALE

4.1 IL RISPETTO PER IL MARE

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

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 sgombrò provenienti da stock ittici non sovrasfruttati.

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 non oggetto 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, fenomeno noto come **overfishing**, causa l'impovertimento dei mari e degli oceani e limita 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.**



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.

STATUS OF THE WORLD FISHERIES FOR TUNA¹

Secondo una stima del 2022, le catture di tonno al livello mondiale ammontano a 5.2 milioni di tonnellate. Di queste il 57% è costituito da tonnetto striato, il 31% 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'85% 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.

61%

Degli stock godono di un livello sano di abbondanza (in diminuzione rispetto al 65% nel 2022)

22%

Degli stock risultano a livello intermedio

17%

Degli stock risultano sovrasfruttati (in aumento rispetto al 13% nel 2022)

¹ - ISSF: Status of the world fisheries for Tuna December 2023



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 a rischio.**



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.**



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.



TONNETTO STRIATO

Katsuwonus pelamis

Elementi caratteristici di questa specie sono le strisce scure longitudinali sul ventre, variabili da 4 a 6, il dorso blu scuro, la zona del ventre argentata e le pinne corte. Ma il suo primato è quello di **tonno più pescato** al mondo e più diffuso per il consumo in scatola.

Merito della carne, che presenta un colore rosato scuro e vanta una consistenza relativamente tenera e un **sapore più intenso**. È una specie cosmopolita, che nuota negli strati superficiali delle acque sia tropicali sia temperate.



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 E ACQUACOLTURA

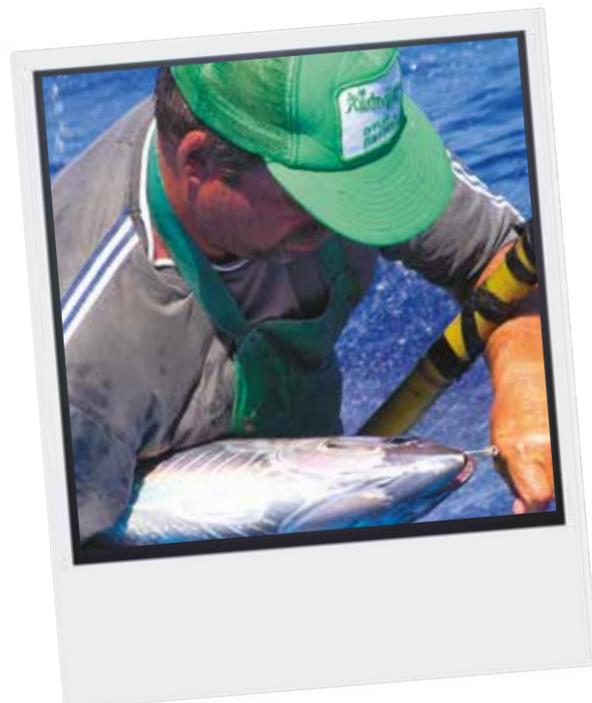
PESCA CON RETI A CIRCUIZIONE

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 allo sgombro.



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.

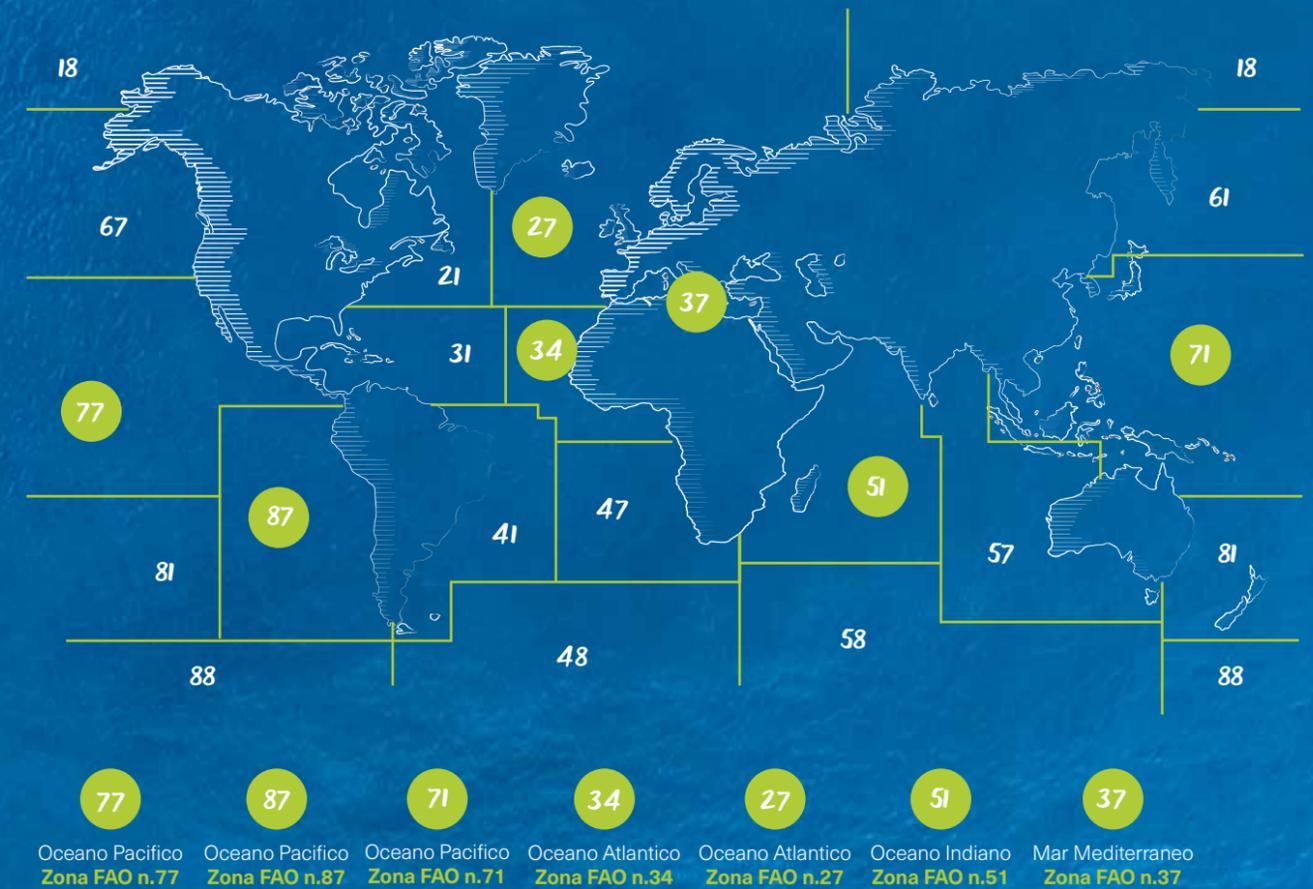
ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

Il tonno e lo sgombro 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, scegliendo ove possibile la **certificazione Friend of the Sea** o schemi equivalenti (ad esempio, Global BAP, GAP o ASC).

Le aziende certificate 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

79,5%

Tonno a pinne gialle
Thunnus albacares

20,5%

Tonnetto striato
Katsuwonus pelamis

100%

Sgombro occhione
Scomber japonicus/colias

100%

Salmone atlantico
Salmo salar



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. **Generale Conserve è stata la prima azienda Italiana a ottenere la certificazione nel lontano 2008.**



Per conferire ancora maggiore credibilità e trasparenza allo schema di certificazione, **a partire da Marzo 2023 è diventata obbligatoria l'applicazione delle nuove linee guida di Friend of the Sea¹**, sviluppate nel 2020 e per la prima volta approvate da **Accredia, l'ente di accreditamento nazionale**, in modo da conferirgli ancora maggiore

affidabilità. Tra le principali modifiche, in linea con il nostro impegno per una gestione responsabile delle risorse marine, troviamo una **maggiore attenzione ai temi sociali e ambientali nel settore ittico**. Questi comprendono, tra gli altri, la prevenzione degli infortuni, la promozione della libertà di associazione e la lotta contro la discriminazione.

1 - Checklist per la pesca commerciale – Wild 4

1

Le flotte di pescherecci e/o gli impianti di acquacoltura e di lavorazione richiedono a Friend of the Sea la certificazione

della sostenibilità della propria pesca / allevamento, e della responsabilità sociale di impresa a bordo e a terra. Primari Enti di Certificazione indipendenti, di terza parte, internazionali, autorizzati ed accreditati da Friend of the Sea e da Accredia (Ente Nazionale di Accreditamento) inviano i propri **auditor esperti** per condurre **verifiche di conformità ai requisiti** dei Protocolli di Sostenibilità registrati per il rilascio della certificazione. Gli audit sono validi 3 anni, con una Sorveglianza 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
- 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.

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.

4.2 LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI DEL PACKAGING

(GRI 301-1)

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 ridurre lo spessore, senza compromettere l'eccellenza del prodotto.**

I PRINCIPALI MATERIALI DEL PACKAGING

1.346 **VETRO**
tonnellate per i vasetti

2.664 **ALLUMINIO/ACCIAIO**
tonnellate per le scatolette

764 **CARTA/CARTONE/
ETICHETTE**
tonnellate per pack di prodotto e imballaggi



MATERIALI DEL PACKAGING RISPARMIATI ALL'ANNO

40 **CARTONCINO**
tonnellate rispetto al 2020

54,8 **BANDA STAGNATA**
tonnellate rispetto al 2017

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.

LE TRE «R» DEL PACKAGING

RICICLABILE

I materiali impiegati per il packaging dei prodotti ASDOMAR sono riciclabili al 100%, e possono quindi essere destinati ad altri utilizzi a fine ciclo 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**.

RINNOVABILE

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**.

RIDOTTO

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 per il cartone. Nel corso del 2023 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.



4.3 LA SOSTENIBILITÀ ESTESA A TUTTI I FORNITORI

(GRI 414-1)

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 i quali 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 olio, sale, e per la conservazione dei prodotti come alluminio e vetro**. In relazione agli aspetti ambientali, nell'anno 2023 poco meno della metà degli acquisti dello stabilimento di Olbia per il packaging e gli ingredienti secondari,

di cui oltre il 70% per i packaging e il 25% per gli ingredienti secondari, 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 a un 36% degli acquisti complessivi di packaging e ingredienti secondari.



VALORI CONDIVISI CON I FORNITORI: IL CODICE ETICO

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 i propri principi e valori lungo tutta la filiera di approvvigionamento**.



I RISCHI LUNGO LA CATENA DI FORNITURA: I QUESTIONARI ESG DI GENERALE CONSERVE

Con l'obiettivo di aumentare il presidio delle tematiche di sostenibilità lungo la propria supply chain, nel corso del 2022 Generale Conserve ha distribuito dei questionari di sostenibilità a più di 60 fornitori per valutare il loro grado di copertura sui temi di sostenibilità rilevanti nei diversi settori di approvvigionamento. In particolare, il questionario è stato indirizzato alle quattro principali categorie merceologiche dei fornitori dell'Azienda: alimentari non ittici, trasporti, packaging e servizi.

La predisposizione del questionario è stata effettuata a seguito di un'analisi di settore che ha preso in considerazione fonti interne ed esterne, al fine di individuare le aree più a rischio da sottoporre all'**autovalutazione dei fornitori** destinatari dell'analisi. Il questionario include domande relative a 6 principali macroaree: **(i) Governance, (ii) Ambiente, (iii) Etica**

di business, (iv) Salute e sicurezza, (v) Risorse umane e (vi) Presidio aspetti sociali e ambientali dei fornitori.

Dopo aver distribuito il questionario e aggregato i risultati, è stato identificato il livello di **presidio sugli aspetti ESG** nelle diverse aree di acquisto che ha consentito di comprendere quali possono essere le aree più a rischio. Le analisi svolte hanno consentito inoltre all'Azienda di estrapolare **informazioni preziose** relative, ad esempio, al numero di fornitori impegnati sul tema del Climate Change, o che hanno conseguito certificazioni del proprio sistema di gestione di salute e sicurezza del lavoro e ambiente, e i fornitori che hanno adottato politiche per il rispetto dei diritti umani e un sistema di controllo delle proprie catene di fornitura su aspetti ESG.

**ANCHE QUEST' ANNO
IL LABORATORIO INTERNO
HA CONSEGUITO IL RINNOVO
DELLA CERTIFICAZIONE
DA PARTE DI ACCREDIA,**

OTTENENDO L'ESTENSIONE
DELL'ACCREDITAMENTO ANCHE PER
IL METODO DI ANALISI DELL'ISTAMINA.
QUESTO È UN RISULTATO IMPORTANTE,
A GARANZIA DELLA SICUREZZA DEI PRODOTTI
POSTI IN COMMERCIO, E ASSICURA
CHE LA CONFORMITÀ DEI PRODOTTI
ALLE PRESCRIZIONI STABILITE DALLE
NORMATIVE VIGENTI SIA VALUTATA
IN MODO ACCURATO.

LABORATORIO
ACCREDITATO

SECONDO UNI CEI EN ISO/IEC 17025

MARCO OREGGIO
DIRETTORE QUALITÀ

CAPITOLO

5

LA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI

La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	80.
Salute e nutrizione	88.
L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita	90.



CAPITALE INTELLETTUALE

5.1 LA BONTÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI (GRI 416-1)

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**, 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 anche tramite l'adesione a schemi di certificazione e linee guida internazionali.



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.**





CAPITALE INTELLETTUALE

Oltre alla sicurezza dei propri prodotti, **Generale Conserve investe sulla bontà e la qualità**, per un'offerta di eccellenza in termini di salute, benessere, presentazione e gusto.

Accanto alle analisi sulla sicurezza alimentare, **Generale Conserve effettua** infatti anche **controlli di qualità**:

- **valutazione organolettica**, attraverso un primo "test di cottura" sia sulla materia prima sia sul prodotto finito
- **presentazione del prodotto, controllo del peso netto e peso sgocciolato**
- **verifiche di eventuale acqua libera** e termostatiche di stabilità analisi centesimale (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine)
- **controlli sul prodotto finito**, sui livelli di sale e sul PH (a Vila do Conde)



Lo stabilimento di Olbia ha 3 materie prime principali, il tonno, l'olio e il sale. Su queste si concentrano le **analisi per garantire una qualità elevata e costante.**

SICUREZZA AI RAGGI X

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

della linguetta easy-open, dove la banda stagnata ha uno spessore maggiore). **Nel corso del 2023 anche lo stabilimento di Vila do Conde si è dotato di un sistema di controllo a Raggi-X**, il quale coprirà il 100% della produzione nel 2024, fornendo un'ulteriore garanzia di sicurezza e qualità sull'intero processo produttivo.

CONTROLLI SULL'OLIO

A partire dal 2022 sono stati fatti numerosi interventi per migliorare il controllo dell'olio, liquido di governo che però influenza in maniera significativa la qualità del prodotto. Sono infatti aumentati i controlli al fine di migliorarne e assicurarne una qualità costante. Sono state **rinforzate le verifiche sulla materia prima in ingresso**, incrementando i controlli chimici per

verificare la regolarità del prodotto e introducendo il controllo organolettico dell'olio. Il prodotto in ingresso, all'arrivo alle cisterne, viene prima assaggiato dal team competente e poi autorizzate allo scarico solo dopo aver superato il test organolettico.

OBIETTIVI FUTURI

Il tonno è sottoposto a rigidi controlli di qualità, uno dei quali prevede di analizzare la temperatura in ingresso e verificare la rispondenza del mantenimento della temperatura durante tutto il tragitto dal luogo di origine. Questo avviene ad oggi tramite le sonde dei trasportatori mentre Generale Conserve sta valutando

la possibilità di acquistare le proprie sonde di modo da presidiare più attentamente questo tipo di analisi tramite la propria apparecchiatura direttamente installata sui mezzi di trasporto del fornitore.

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.

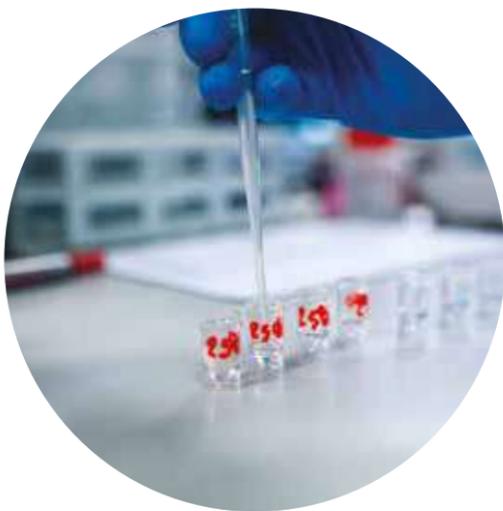
Questo consente di effettuare internamente controlli a campione sui lotti in ingresso, sul prodotto finito e sulla farina di pesce. **Ogni giorno vengono effettuate in media 202 analisi**, in leggera diminuzione rispetto allo scorso anno in quanto direttamente proporzionali alla materia prima in entrata. Controlli frequenti e accurati permettono infatti 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 che hanno portato, nel gennaio 2024, all'accREDITAMENTO del metodo per l'analisi dell'istamina, già in utilizzo come prassi consolidata dal 2021. Tale metodo prevede l'utilizzo di una soluzione acquosa acida che permette ai tecnici di laboratorio di non ricorrere all'impiego di risorse per loro potenzialmente pericolose come il metanolo, un alcol estremamente volatile che può causare dei danni alla salute di chi lo impiega se non trattato con estrema attenzione. In aggiunta, nel corso del 2023, sono stati implementati nuovi metodi per l'analisi delle ceneri, dei grassi e dell'umidità nelle farine di pesce.

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 2023 sono state effettuate a Olbia un totale di **53.109 analisi interne e 2.256 analisi da laboratori esterni** per un totale di **57.223 analisi complessive**.

VALORI MEDI RISCOINTRATI SUL TONNO A PINNE GIALLE

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL TONNO A PINNE GIALLE	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2023 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
Istamina	Inferiori a 14 mg per kg di Tonno a pinne gialle	100 mg per kg
Mercurio	0,15 mg per kg di Tonno a pinne gialle	1 mg per kg



NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO A OLBIA

12.805

CONTROLLI A CAMPIONE

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

33.062

CONTROLLI SUL PRODOTTO FINITO DESTINATO AL CONSUMO UMANO

(Istamina, Mercurio, Cloruro di sodio)

572

CONTROLLI SULLA FARINA DI PESCE

derivata da scarti di produzione (Nutrizionale, Cloruri e Mercurio)



NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO

1.858

ANALISI DI QUALITÀ E SICUREZZA

effettuate su campioni di olio da laboratori esterni

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/>)

I CONTROLLI EFFETTUATI DAL LABORATORIO DI VILA DO CONDE

Anche presso lo stabilimento di Vila do Conde sono effettuati controlli a campione su tonnetto striato, sgombro e salmone, così come analisi 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 2023 sono stati pari a 0,20 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 proviene. Per quanto riguarda il salmone, ogni anno, a partire dal 2016, viene condotta una analisi specifica sui livelli di antibiotici.

Anche nel 2023 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 2023 su prodotto in ingresso e finito:



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

721

CONTROLLI A CAMPIONE

Effettuati su ciascun lotto in ingresso (Istamina, Mercurio, ABVT)

123

CONTROLLI SUL PRODOTTO FINITO

(Istamina, Mercurio, Cadmio)



NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO

20

ANALISI DI QUALITÀ E SICUREZZA

Effettuate su campioni di olio

VALORI MEDI RISCOINTRATI SUL TONNETTO STRIATO

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL TONNETTO STRIATO	VALORI MEDI RISCOINTRATI SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
Istamina	Inferiori a 10 mg per kg	100 mg per kg
Mercurio	0,20 mg per kg	1 mg per kg
Cadmio	0,01 mg per kg	100 microgrammi per kg

VALORI MEDI RISCOINTRATI SULLO SGOMBRO

TIPOLOGIA DI ANALISI SULLO SGOMBRO	VALORI MEDI RISCOINTRATI SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
Istamina	Inferiori a 15 mg per kg	100 mg per kg
Mercurio	0,04 mg per kg	0,5 mg per kg
Azoto Basico Totale (ABVT)	13 mg (NH ₃) per 100g	non esistono limiti di legge per lo sgombro
Cadmio	0,01 mg per kg	100 microgrammi per kg

VALORI MEDI RISCOINTRATI SUL SALMONE

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL SALMONE	VALORI MEDI RISCOINTRATI SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
Istamina	Inferiori a 10 mg per kg	100 mg per kg
Azoto Basico Totale (ABVT)	10mg (NH ₃) per 100g	35 mg (NH ₃) per 100g
Antibiotici	Inferiori a 5,0 microgrammi per Kg	non esistono limiti di legge per il salmone

5.2 SALUTE E NUTRIZIONE

Tonno, sgombro 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, sgombro 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 un lifestyle

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, sgombro 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, sgombro 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 www.asdomar.it i valori medi nutrizionali, compresa l'energia (kcal e kJ), e il corrispettivo di tempo necessario per consumarle praticando attività fisica tra camminata, corsa, nuoto e bicicletta. 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 SGOMBRO 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

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 ASDOMAR, l'Azienda, tramite i suoi formati e le materie prime selezionate,

**VA INCONTRO ALLE
CRESCENTI ESIGENZE DEI
CONSUMATORI RISPETTO
ALLA SALUTE E AL
BENESSERE.**



NUOVI FORMATI ANTI-SPRECO

La linea di tonno all'olio di oliva **"Meno Olio"** è stata ideata per garantire un prodotto ancora più pratico e versatile perché non si sgocciola.

Ma soprattutto è stata studiata per prevenire lo spreco di olio di oliva, che generalmente l'utente elimina prima del consumo del prodotto, spesso anche in modo improprio dal punto di vista dello smaltimento.

Queste soluzioni prevedono unicamente la riduzione di quantità di olio, il liquido di governo introdotto nella confezione, mantenendo lo stesso quantitativo di tonno come prodotto sgocciolato; quindi, la cosiddetta "pastiglia" di tonno acquistata e utilizzata dal consumatore finale rimane invariata, come quantità, qualità e come caratteristiche organolettiche.

La riduzione di olio ha comportato il cambiamento del solo peso netto del prodotto: ad esempio, la lattina "Meno Olio" da 65g è diventata da 60g (con lo sgocciolato sempre a 52g), ancora più comodo e sostenibile. E anche la classica "scatoletta" monoporzione di tonno standard è passata da 80g a 70g (con lo sgocciolato sempre a 52g), e così via anche per gli altri formati.

La riduzione di olio, a regime, consentirà un **risparmio di costo sul liquido di governo**, garantendo la competitività economica del prodotto finale e al contempo genererà impatti positivi con la mitigazione di molti **aspetti ambientali legati al ciclo di vita dell'olio, dall'utilizzo allo smaltimento.**



Per far fronte alle crescenti esigenze dei consumatori e per rispondere al meglio alle sfide del mercato delle conserve ittiche, nel corso del 2023 Generale Conserve ha ampliato la propria gamma di prodotti, introducendo nuove linee e nuovi formati.

TONNO AL NATURALE IN ACQUA DI MARE DI SARDEGNA

Ai filetti di tonno al naturale, lavorati artigianalmente nello stabilimento di Olbia, si unisce un **ingrediente speciale**, l'**acqua di Mare della Sardegna**, che permette di **sostituire la salamoia senza aggiunta di ulteriore sale**; tutti i sali minerali necessari, infatti, sono già contenuti nell'acqua di mare.

L'acqua di Mare di Sardegna, viene prelevata in provincia di Cagliari lungo le coste del **Golfo degli Angeli**,

accanto all'**oasi naturale di Molentargius**. L'acqua è microbiologicamente pura, grazie ad un processo di filtrazione e purificazione a freddo che la priva di qualsiasi forma di contaminazione, mantenendo al tempo stesso la sua preziosa e salutare composizione salina che apporta al prodotto preziosi nutrienti, come **iodio e magnesio**.

La linea al naturale è disponibile nei formati 150g, 180g e 250g.



NUOVO TONNO GUSTO «GENTILE»

La linea «Gusto Gentile» è una linea a marchio ASDOMAR prodotta e lavorata in Italia che unisce **qualità e convenienza**. Si tratta di un prodotto conservato in **olio di semi di girasole**, con ottime caratteristiche organolettiche. La linea si inserisce nella **fascia Medium** delle referenze ASDOMAR, garantendo un ottimo rapporto qualità-prezzo.



NUOVI FORMATI PREMIUM

I filetti in vaso vetro della gamma premium di ASDOMAR **ampliano la scelta dei formati** per adattarsi a tutte le possibilità. La vasta offerta di prodotti comprende dai **formati monoporzione**, adatti ai single, fino ai formati da 400g, perfetti per gli eventi speciali.

La maggior parte dei formati è disponibile nelle varianti di gusto olio di oliva, naturale in Acqua di Mare di Sardegna e olio extravergine di oliva biologico (entrambi i siti produttivi hanno ottenuto la certificazione per produrre con olio certificato BIO).



**IN ASDOMAR HO
TANTI BEI RICORDI,**

MA È NORMALE IN UNA
FAMIGLIA ALLARGATA
COME QUESTA.
HO RICEVUTO TANTI ESEMPI
DI PROFESSIONALITÀ ED
EMPATIA: VALORI CHE
SPERO DI TRAMANDARE
A MIA VOLTA!

GEROMINA
ADDETTA ALLA SELEZIONE

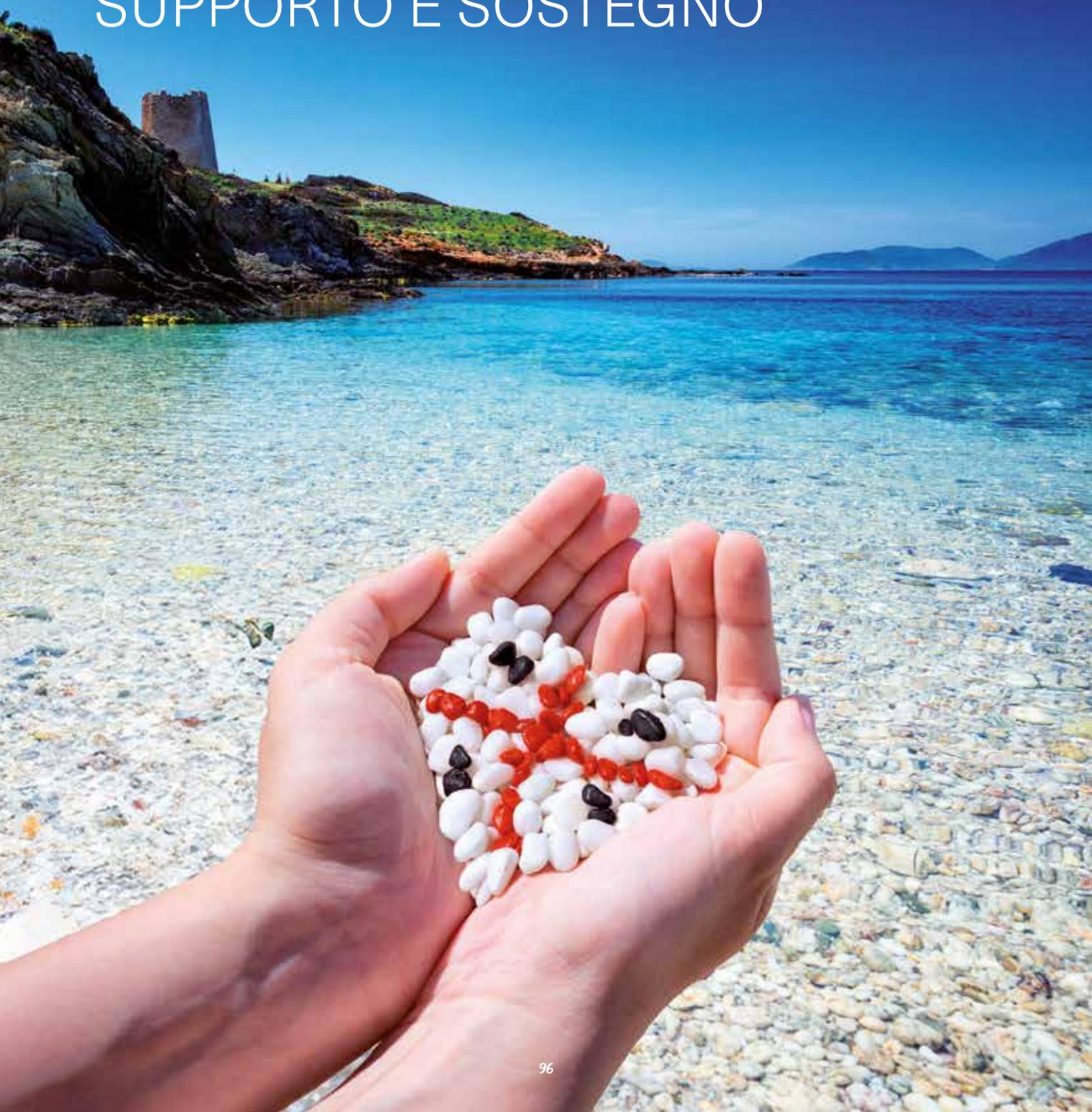
CAPITOLO

6

IL SUPPORTO ALLA
**COMUNITÀ
LOCALE**

Per la comunità: supporto e sostegno	96.
I risultati economici	98.
Il valore aggiunto generato e distribuito	100.
Il contributo all'economia locale	102.

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 prevedeva 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, proposta nel 2021 e nel 2022, è stata replicata nel 2023 cooperando con **associazioni di volontariato locale no profit**, quali Caritas Olbia e Croce Rossa Olbia, che offrono quotidianamente supporto della collettività.

 **Caritas Sardegna**



6.2 I RISULTATI ECONOMICI

A seguito di anni caratterizzati da tensioni geopolitiche e tendenze inflazionistiche, **il 2023 è stato interessato da molteplici incertezze** soprattutto a causa degli **aumenti dei costi di produzione**, del **crollo della domanda** che ha segnato l'intero settore alimentare e del **rialzo dei tassi di interesse** europei a causa di politiche monetarie restrittive.

Da un lato, la diminuzione significativa nella produzione di **olio**, causata in prima battuta dal conflitto russo-ucraino e poi accentuata da gravi fenomeni di siccità, ha determinato significativi aumenti di prezzo di tutti gli oli impiegati nel settore food; a questo si aggiungono gli aumenti di prezzi delle componenti di **imballaggio** e la **volatilità del mercato dei noli marittimi**, fortemente influenzato da fattori geopolitici, in particolare la crisi del

Mar Rosso, che causa interruzioni ai passaggi delle navi merci nel Canale di Suez. L'inflazione ancora elevata e la conseguente riduzione del potere di acquisto per molte famiglie italiane ha determinato una forte diminuzione delle vendite al dettaglio nel settore delle conserve.

Gli impatti sul business di Generale Conserve sono stati e sono tuttora consistenti.

L'Azienda ha subito rincari sull'olio di oliva, sulla materia prima tonno, sul packaging, sui trasporti e sui noli, che hanno penalizzato soprattutto la linea premium.

Gli aumenti dei costi di produzione, soprattutto nel primo semestre del 2023, non sono stati accompagnati da aumenti dei prezzi di listino dei prodotti, gravando in misura maggiore sul bilancio societario; a partire dalla seconda metà del 2023, invece, gli aumenti dei prezzi



di vendita, seppur non finalizzati a ripristinare margini positivi, hanno parzialmente lenito le perdite registrate sulle vendite. L'aumento dei tassi, inoltre, ha determinato un incremento significativo degli oneri finanziari da corrispondere su finanziamenti e linee bancarie regolate a tassi variabili.

Nonostante ciò, per il terzo anno consecutivo il marchio ASDOMAR ha garantito una performance migliore rispetto a quella media del mercato.

Le difficoltà riscontrate nel 2023 non hanno messo in pausa neppure gli investimenti volti all'efficientamento ed ammodernamento tecnologico, in particolare dello Stabilimento di Olbia.

Il valore della produzione si attesta ad Euro 125.339 migliaia nell'esercizio 2023 (dati bilancio consolidato) contro Euro 151.660 migliaia del pari periodo precedente: la variazione sconta diversi fattori rilevanti.

I costi della produzione si attestano invece ad **Euro 127.479** migliaia, contro Euro 150.919 migliaia dell'esercizio 2022, 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.

6.3 IL VALORE AGGIUNTO GENERATO E DISTRIBUITO

(GRI 201-1)

	<i>migliaia di euro</i>	2021*	2022	2023
Remunerazione ai fornitori		107.717	126.415	110.944
Remunerazione del Personale		17.770	17.407	15.159
Remunerazione del capitale di credito		1.379	1.252	3.065
Remunerazione della Pubblica Amministrazione		877	-392	-1.353
Comunità		20	52	50
Remunerazione del capitale di rischio		0	0	0
Valore economico trattenuto dal Gruppo		11.753	7.393	-2.419
Valore Economico generato dal Gruppo		139.515	152.128	125.445
Valore Economico distribuito dal Gruppo		127.762	144.735	127.864

*Al fine di migliorare la rendicontazione dei dati relativi al valore economico generato e distribuito e garantire la comparabilità dei dati, le imposte differite e anticipate relative al 2021 sono state scorporate dalle imposte sul reddito ed incluse nel valore economico trattenuto. Le svalutazioni dei crediti dell'attivo circolante e disp. liquide relative al 2021 sono state incluse nel Valore economico trattenuto dal Gruppo. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di sostenibilità 2021, pubblicato sul sito <https://www.asdomar.it>.

Il calcolo per l'esercizio 2023, in continuità con la metodologia utilizzata nel precedente esercizio, evidenzia che **il valore economico generato dal Gruppo Generale Conserve è di**

 **125.445** MIGLIAIA DI EURO

Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in:

“REMUNERAZIONE AI FORNITORI”

(tale voce include gli acquisti di materiali e servizi esterni e gli oneri diversi di gestione);

“REMUNERAZIONE DEL PERSONALE”

(tale voce include stipendi, trattamento di fine rapporto, altri costi del personale e oneri sociali);

“REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI CREDITO”

(tale voce include gli oneri finanziari);

“REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE”

(tale voce include le imposte correnti al netto delle imposte anticipate e differite);

“COMUNITÀ”

(tale voce include liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi);

“REMUNERAZIONE DEL CAPITALE DI RISCHIO” e il “VALORE ECONOMICO TRATTENUTO DAL GRUPPO”

(tale voce include ammortamenti e svalutazioni al netto della perdita di esercizio).





6.4 IL CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE

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

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 2023

NELLO STABILIMENTO DI OLBIA¹

	ITALIA	di cui SARDEGNA	ESTERO
2023	97%	18%	3%
2022	86%	15%	14%
2021	86%	26%	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 impieganti e immobili effettuati nel 2022 ed esclude la materia prima ittica.



OLTRE 5,8 MILIONI DI EURO GLI ACQUISTI DA AZIENDE LOCALI SARDE DI CUI I PRINCIPALI:

Oltre **70.000 €** PACKAGING

Oltre **869.791 €** TRASPORTI

Oltre **829.260 €** INVESTIMENTI IN IMPIANTI E MACCHINARI

Oltre **1.138.285 €** CARICO-SCARICO MERCI, PULIZIE, VIGILANZA, MENSA

231² NUMERO MEDIO DI COLLABORATORI NEL 2023



59% DONNE



41% UOMINI

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

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

2 - Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 21 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.



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 2023

NELLO STABILIMENTO DI VILA DO CONDE³

	PORTOGALLO <i>di cui</i> NELL'AREA DI PORTO	ESTERO
2023	43% 55%	57%
2022	49% 45%	51%
2021	38% 42%	62%

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
302.220 €
PACKAGING

Oltre
195 €
TRASPORTI

Oltre
587.294 €
INVESTIMENTI
IN IMPIANTI E
MACCHINARI

Oltre
39.017 €
MANUTENZIONE
IMPIANTI VARI

300⁴ NUMERO MEDIO
DI COLLABORATORI
NEL 2023



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.

DELLA LETTERA AL CONSUMATORE
HO APPREZZATO, FRA LE TEMATICHE
PIÙ RILEVANTI, L'IMPEGNO CONTINUO
DELL'AZIENDA A RAFFORZARE LA

**RELAZIONE CON I CONSUMATORI
E LA VOLONTÀ DI GENERARE
IMPATTI ECONOMICI POSITIVI
SUL TERRITORIO IN CUI OPERA.**

**TRASPARENZA VUOL
DIRE MOLTE COSE...**



**INTERVISTA
AI CONSUMATORI**
SULLA PREFERENZA DELLE 10 TEMATICHE
PIÙ SIGNIFICATIVE DEL BILANCIO
DI SOSTENIBILITÀ ASDOMAR 2022

CAPITOLO

7

COMUNICAZIONE E

TRASPARENZA

Il dialogo con gli stakeholder	108.
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti	112.
Comunicare la sostenibilità	114.
Attività di stakeholder engagement con i think thank della sostenibilità	120.

7.1 IL DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER

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

Gli **stakeholder** (interni ed esterni) rivestono una **grande importanza** per Generale Conserve e con essi l'Azienda mantiene una comunicazione continua al fine di consolidare relazioni collaborative e di fiducia, recepire le esigenze e le aspettative 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.



	AZIONISTI	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION
	PERSONALE	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH 4 QUALITY EDUCATION
	ORGANIZZAZIONI SINDACALI	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH 4 QUALITY EDUCATION 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING
	COMUNITÀ FINANZIARIA	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION
	PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION
	ASSOCIAZIONI INTERNAZIONALI, REGIONAL FISHERIES MANAGEMENT ORGANISATIONS, ENTI DI RICERCA, FONDAZIONI E ORGANIZZAZIONI NO-PROFIT¹	14 LIFE BELOW WATER 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH
	FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH 4 QUALITY EDUCATION
	COLLETTIVITÀ E ALTRE AZIENDE PRODUTTRICI DEL TERRITORIO	4 QUALITY EDUCATION 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH
	CONSUMATORI, ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE	7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 2 ZERO HUNGER 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING 14 LIFE BELOW WATER
	ENTI DI CERTIFICAZIONE	14 LIFE BELOW WATER 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING
	CLIENTI DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA ORGANIZZATA	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 14 LIFE BELOW WATER 3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

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

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).



CATEGORIA DI STAKEHOLDER	MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO
AZIONISTI	<ul style="list-style-type: none"> • Sito web istituzionale • Informativa su richiesta • Bilancio d'esercizio • Relazione semestrale • Assemblee degli azionisti
PERSONALE	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazioni su sostenibilità e strategia • Riunioni periodiche con la forza vendite • Comunicazioni dal vertice aziendale • Comunicati affissi in bacheca • Valutazione delle performance
ORGANIZZAZIONI SINDACALI	<ul style="list-style-type: none"> • Contrattazioni di primo e secondo livello • Incontri
COMUNITÀ FINANZIARIA	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Area dedicata sul sito web • Sito istituzionale • Gestione reclami • Documentazione commerciale • Servizio clienti • Campagne di comunicazione • Visite presso lo stabilimento • Seminari e incontri
CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE	<ul style="list-style-type: none"> • Sito istituzionale • Campagne di comunicazione • Iniziative mirate e incontri one to one • Partecipazione a loro iniziative ed eventi • Gestione reclami e richieste dei clienti • Diffusione della Lettera al Consumatore
FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Sito istituzionale • Comunicazione esterna • Comunicati stampa • Interventi presso Università italiane • Collaborazioni con Università e mondo della ricerca • Rapporti con Istituzioni locali • Tavoli tecnici con le Istituzioni • Sponsorizzazioni e liberalità
ENTI DI CERTIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di audit • Riunioni • Corsi di formazione sulla certificazione

7.2 ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

(GRI 417-1)

I consumatori sono attori chiave per Generale Conserve, che lavora per instaurare 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 informare e fidelizzare.

RISPETTIAMO IL MARE!

IL NUOVO PROGETTO DI SOSTENIBILITÀ

La confezione di un prodotto è il primo punto di contatto con il Consumatore che, generalmente, avviene direttamente al momento dell'acquisto, e rappresenta il veicolo di comunicazione più immediato con l'utente finale, finendo per influenzare le decisioni di acquisto. Infatti, come rivelato dall'indagine condotta da Ipsos e raccontata nell'ultima edizione dell'Osservatorio Immagino di GS1 Italy, il 75% degli italiani dichiara di aver rinunciato all'acquisto di un

prodotto dopo aver letto le informazioni riportate sulla confezione. **Rispettiamo il Mare!** è il nome del logo del nuovo progetto di sostenibilità di ASDOMAR che, nell'arco del 2023, è stato introdotto sui materiali di comunicazione al consumatore. Un logo semplice, chiaro e riconoscibile e un QR CODE sono stati inseriti sui pack e questi sono stati accompagnati da un testo di approfondimento e spiegazione. Attraverso una call to action diretta e d'impatto inserita



Rispettiamo il Mare, operando in maniera sostenibile.

Questo tonno ASDOMAR, lavorato a Olbia, viene pescato in zone FAO di Oceani non sovrasfruttati, utilizzando metodi di pesca selettivi, che aiutano

a preservare l'equilibrio dell'ecosistema marino. **Un mare in salute, dipende dalle scelte di ognuno di noi. Scansiona il QR code** per conoscere i nostri processi e principi etici. Apprezzerai ancora di più la nostra qualità, scoprendo da dove nasce.

nel logo stesso e sottolineata dal punto esclamativo, i consumatori vengono invitati ad inquadrare il QR CODE ed a scoprire da dove nasce la Qualità di ASDOMAR, e come insieme ad ASDOMAR poter "Rispettare il mare"! Un progetto che parla dell'impegno di ASDOMAR per l'approvvigionamento da pesca sostenibile ma non solo.

Parla a tutto tondo dell'operato dell'Azienda e chiede il coinvolgimento del consumatore in maniera attiva: **acquistando ASDOMAR si sceglie non solo un prodotto di Qualità ma si supporta anche un impegno di Rispetto che dura negli anni a**

tutela degli Oceani, degli stock, e di sostegno dell'economia locale. Attualmente il QR CODE rimanda alla pagina del sito in relazione al Rispetto, soprattutto legato al racconto e alla descrizione dello schema di certificazione Friend of the Sea per la sostenibilità della pesca. Ma è in obiettivo un progetto più ampio, che possa comunicare tutti i progetti di sostenibilità di ASDOMAR e che comunichi il Rispetto in modo fruibile, semplice, e personalizzato sui diversi prodotti, di modo da permettere al consumatore di vivere un'esperienza educativa completa, chiara e soddisfacente.

LO SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO: UNA GUIDA PER L'UTENTE

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

Oltre alle informazioni obbligatorie, 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 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.

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.

RACCONTARE LA SOSTENIBILITÀ: LA COMUNICAZIONE SU SOCIAL, SU STAMPA E ON-PACK

La comunicazione multicanale di ASDOMAR, realizzata su piattaforme social quali **Facebook, Instagram, LinkedIn e Youtube**, è stata consolidata nel 2023, al fine di essere sempre più vicini ai propri consumatori e di accompagnarli verso nuove abitudini di consumo consapevole. I post su questi canali hanno raccontato **temi diversi: dalle ricette, ai video sulla sostenibilità, qualità e aspetti nutrizionali dei prodotti e la storia del marchio**. Accanto alla comunicazione sulle piattaforme social, ASDOMAR continua a comunicare i propri valori attraverso la stampa trade tradizionale, che mira a diffondere i principi dell'italianità, dell'anti-spreco e della qualità e rispetto dei prodotti. Per enfatizzare le caratteristiche di sostenibilità del marchio, ASDOMAR ha inoltre creato degli **artwork** in grado di risaltare la peculiarità dei prodotti venduti. Al tempo stesso, direttamente sulla confezione, il consumatore può accedere a maggiori informazioni sul processo produttivo e sui principi etici di conduzione del business attraverso la scannerizzazione di un QR CODE. Grazie all'adozione di diverse modalità di comunicazione, il marchio è riuscito anche quest'anno a coinvolgere e sensibilizzare il pubblico rispetto a tematiche importanti, accompagnando gli stakeholder al supporto di scelte consapevoli.



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 2023 la propria **partecipazione 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 9.422 mail contenenti la Lettera a due cluster di Consumatori, potenzialmente interessati alle tematiche «Alimentazione» e «Salute e Benessere». Il contenuto è stato letto da 2.077 destinatari, pari al 22% dei cluster, in aumento rispetto all'anno precedente. Sono state **raccolte, infine, 1.291 opinioni, pari al 62% delle email lette**.

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.



CAPITALE INTELLETTUALE

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 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 con le aziende internazionali e individuando eventuali aree di miglioramento, ha portato Generale Conserve a sottoporsi anche nel 2023 alla **valutazione volontaria EcoVadis**. Si tratta di un rating basato su una valutazione 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.

In continuità con gli anni passati, Generale Conserve ha confermato anche nel 2023 il "gold rating" come riconoscimento dei risultati ottenuti nella sostenibilità nel settore Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi. Infatti, con un punteggio di 70/100, in aumento rispetto al 2022, si è classificata nuovamente nel 6% più elevato delle aziende del settore valutate da EcoVadis, con una performance di sostenibilità classificata come avanzata in tutte le quattro categorie considerate nella valutazione, con un aumento del punteggio relativo alla performance etica rispetto all'anno 2022.



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 causati 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 2023, Generale Conserve si è sottoposta alla valutazione volontaria relativamente alla parte di climate change ottenendo uno score C pari alla media di del suo settore di riferimento (Food & beverage processing). La valutazione della performance relativa al climate change risulta cruciale 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.

CARTA DEGLI IMPEGNI



La condivisione dei valori legati alla sostenibilità di Generale Conserve e il **crescente impegno verso la trasparenza** passano, oltre che per la redazione annuale del Bilancio di Sostenibilità, anche attraverso la pubblicazione dei principi sui quali l'Azienda basa il proprio business e sull'adesione a iniziative internazionali.

NOVITÀ 2023 LA CARTA DEGLI IMPEGNI DEL MARCHIO ASDOMAR

Generale Conserve, tramite il suo marchio ASDOMAR, ha definito una Carta degli impegni con l'obiettivo di **garantire che ogni attività di carattere promozionale e divulgativo portata avanti dall'Azienda segua dei solidi principi di marketing e comunicazione responsabile**. Attraverso questo documento, ASDOMAR ha formalizzato il proprio impegno per garantire una comunicazione chiara e costante, non discriminatoria e rispettosa. All'interno della Carta, accanto ai saldi principi di marketing e comunicazione responsabile, ASDOMAR ha definito i propri principi guida legati

alla sostenibilità di prodotto, quali tracciabilità, anti-spreco e gestione sostenibile del fine vita dei prodotti. Il **linguaggio fruibile e trasparente** che l'Azienda si impegna ad adottare con i consumatori finali è volto a supportarli nel prendere decisioni informate sia in relazione alle caratteristiche dei prodotti che all'impatto degli stessi.

La Carta degli Impegni è disponibile per la consultazione da parte degli stakeholder sul sito web dell'Azienda.



ADESIONE ALLO UN GLOBAL COMPACT

Nel 2023 Generale Conserve ha finalizzato l'adesione allo UN Global Compact, **iniziativa strategica promossa dalle Nazioni Unite rivolta ad imprese ed enti impegnati nell'allineamento delle proprie attività e strategie a 10 principi universalmente riconosciuti in materia di diritti umani, lavoro, lotta alla corruzione e tutela dell'ambiente**.

A partire dal 2023, nell'ottica di un crescente impegno verso la trasparenza, UN Global Compact ha lanciato una **nuova piattaforma di reporting** che consente una raccolta dati e un monitoraggio dei progressi dei

partecipanti più armonico e formalizzato attraverso un questionario, disponibile sulla piattaforma stessa.

La **compilazione del questionario** è rimasta volontaria nel 2023 e risulterà **obbligatoria a partire dal 2024**; pertanto, in veste di partecipante, dal 2024 Generale Conserve si impegnerà a rendicontare annualmente i propri progressi attraverso la compilazione del questionario sulla piattaforma dedicata con l'obiettivo di riportare ai propri stakeholder i risultati conseguiti nell'implementazione dei Dieci Principi promossi dall'iniziativa.

7.4 ATTIVITÀ DI STAKEHOLDER ENGAGEMENT CON I THINK TANK DELLA SOSTENIBILITÀ

SALONE DELLA CSR 2023

Generale Conserve ha partecipato alla CSR Gallery 2023, **mostra digitale dedicata alle organizzazioni protagoniste della 11° edizione de Il Salone della CSR e dell'innovazione sociale**. Ogni organizzazione partecipante dispone di uno spazio online sul sito del Salone per presentare un progetto, condividere immagini, video e documenti relativi alla propria strategia di sostenibilità. In quest'occasione, **Generale Conserve ha raccontato l'intervento legato all'installazione dell'impianto fotovoltaico presso lo stabilimento di Olbia** con l'obiettivo di efficientare i sistemi e ridurre i consumi.

EVENTI DI SOSTENIBILITÀ

Con l'obiettivo di rendere la comunicazione il più efficace possibile, Generale Conserve partecipa ad eventi sulla sostenibilità, che costituiscono un momento di riflessione e di scambio di idee sul quadro normativo della sostenibilità e sulle migliori pratiche di settore. Nel corso del 2023, l'Azienda ha partecipato, tra gli altri, ad eventi quali **«La sostenibilità per il settore agroalimentare sardo: sfide e opportunità»** in collaborazione con Coldiretti Sardegna e Primaidea, così come al terzo Congresso **«Future Respect 2023»**, evento che coinvolge imprese leader nell'ambito della sostenibilità.



Nel corso del 2023, il marchio **ASDOMAR è stato insignito del «Premio Speciale Biblioteca del Bilancio Sociale»,** giunto alla sua ottava edizione, che vede il

coinvolgimento di oltre 180 bilanci di carattere non-finanziario tra i quali sono state selezionate le aziende premiate.

Il marchio ASDOMAR, con il suo Bilancio di Sostenibilità, si è aggiudicato il **Premio Speciale Biblioteca del Bilancio Sociale (BBS) nella categoria «AMBIENTE»:**

il Gruppo è stato premiato per aver fatto scelte ripensando il **rapporto tra il mare e le forme di vita che lo abitano** e contribuendo alla riduzione dell'impatto sugli ecosistemi e alla diminuzione degli scarti.

Biblioteca del Bilancio Sociale è uno dei premi più autorevoli degli strumenti di rendicontazione e si impegna annualmente a valorizzare e premiare le imprese valutandone la disclosure non-finanziaria, mettendo, inoltre, a fattor comune buone pratiche e visioni nell'ambito della sostenibilità.



APPENDICE

Nota metodologica	124.
I numeri: ambiente	126.
I numeri: risorse umane	140.
Analisi di materialità	158.
I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	160.
Temi materiali ed SDGs	162.
GRI Content Index	164.
Relazione della società di revisione	178.

NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità 2023, giunto alla sua dodicesima edizione, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2023 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e alcune informazioni qualitative riferite ai primi mesi del 2024. 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 2023 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 2023 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 ultime 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 2023 rappresenta, dunque, il punto di arrivo di un percorso che si è sviluppato in oltre dieci anni, finalizzato a dimostrare la sensibilità nei confronti di tematiche afferenti alle sfere ambientale, sociale e di governance.

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	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo energia elettrica acquistata (Kwh)	5.599.622	956.797	6.556.419	5.431.495	924.580	6.356.075	3.582.494	839.525	4.422.019
Consumo energia elettrica acquistata (GJ)*	20.159	3.444	23.603	19.553	3.328	22.882	12.897	3.022	15.919
<i>Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)</i>	<i>20.159</i>	<i>-</i>	<i>20.159</i>	<i>19.553</i>	<i>-</i>	<i>19.553</i>	<i>12.897</i>	<i>-</i>	<i>12.897</i>
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (Kwh)**	-	79.570	79.570	-	94.656	94.656	1.319.163	143.640	1.462.803
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (GJ)	-	286	286	-	341	341	4.749	517	5.266
Emissioni CO ₂ di Scope 2 Market-based (tCO ₂)***	-	359	359	-	260	260	-	374	374
Emissioni CO ₂ di Scope 2 Location-based (tCO ₂)	1.764	263	2.027	1.711	254	1.965	1.128	231	1.359

* 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. A partire dal 2023 è stata inserita l'energia autoprodotta da fonti rinnovabili per lo stabilimento di Olbia.

*** 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 2021-2022-2023. 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 di 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 2023: 446 gCO₂/kWh - fonte AIB 2023 - European residual mixes 2022 (Ver 1.0); 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); 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: - 2023 pari a 1.359 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)) - 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)). 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	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo olio combustibile (t)	1.293	-	1.293	1.279	-	1.279	1.052	-	1.052
Consumo olio combustibile (GJ)*	59.698	-	59.698	59.090	-	59.090	48.581	-	48.581
Emissioni CO ₂ di Scope 1 (tCO ₂)**	4.072	-	4.072	4.028	-	4.028	3.314	-	3.314

* Per i dati 2023 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46,17 GJ/t (fonte: DEFRA 2023);
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: 46,174 GJ/t (fonte: DEFRA 2021).

** Per i dati 2023 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3,14967 tCO₂/t (DEFRA 2023);
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: 3,14967 GJ/t (Fonte: DEFRA 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.

La diminuzione dei consumi energetici del 2023, in particolar modo per quelli legati al consumo di energie elettrica, rispetto ai precedenti anni di rendicontazione è dovuta principalmente all'andamento della produzione.

GPL

	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di GPL (m³)	825	-	825	712	-	712	557	-	557
Consumo di GPL (GJ)*	20.078	-	20.078	17.326	-	17.326	13.595	-	13.595
Emissioni CO ₂ di Scope 1 (tCO ₂)**	1.285	-	1.285	1.108	-	1.108	868	-	868

* Per i dati 2023 sono stati utilizzati i fattori di conversione: 531.098 kg/m³ - 45.96 GJ/t (fonte: DEFRA 2023);

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 2023 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2.93518 tCO₂/t (fonte: DEFRA 2023); 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).

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

	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di gas naturale (m ³)	-	385.776	385.776	-	338.280	338.280	-	315.457	315.457
Consumo di gas naturale (kWh)	-	4.533.294	4.533.294	-	3.960.286	3.960.286	-	3.668.814	3.668.814
Consumo di Gas Naturale (GJ)*	-	15.321	15.321	-	13.451	13.451	-	12.648	12.648
Emissioni CO ₂ di Scope 1 (tCO ₂)**	-	829	829	-	722	722	-	670	670

* Per l'anno 2023 il fattore di conversione è pari a 0.795 kg/m³ - 50.43 GJ/t (fonte: DEFRA 2023);

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 i dati 2023 è stato utilizzato il fattore di emissione 0.18256 kgCO₂/kWh (fonte: DEFRA 2023); 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);

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

	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo totale di energia (GJ)	99.934	19.052	118.986	95.969	17.120	113.090	79.821	16.187	96.008
<i>di cui:</i>									
da fonti rinnovabili (GJ)	20.159	286	20.445	19.553	341	19.894	17.646	517	18.163
da fonti non rinnovabili (GJ)	79.776	18.765	98.541	76.416	16.780	93.196	62.175	15.670	77.845

Emissioni totali di CO ₂ *	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	5.356	829	6.185	5.136	721	5.858	4.182	670	4.852
Emissioni indirette - Scope 2 Market based (t)	-	359	359	-	260	260	-	374	374
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t) metodo market based	5.356	1.188	6.544	5.136	981	6.118	4.182	1.044	5.226

* Le emissioni di GHG per il sito di Vila do Conde risultano in aumento in ragione di un aumento importante del fattore di emissione nel 2023

Prelievo idrico	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Acque sotterranee	-	7,46	7,46	-	9,27	9,27	-	8,91	8,91
Acqua di terze parti	198,61	56,21	254,82	201,57	50,62	252,19	176,66	42,25	218,91
Prelievo idrico totale (MI)*	198,61	63,67	262,28	201,57	59,88	261,45	176,66	51,16	227,82

* 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 Conde 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.

Scarico idrico	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Totale di acque reflue (MI)	100,49	50,59	151,08	183,05	53,89	236,94	160,00	46,04	206,04

*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.

Consumo idrico*	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Totale consumi (MI)	98,12	13,08	111,20	18,52	5,99	24,51	16,66	5,12	21,78

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

	2021	2022	2023**
Rifiuti - Stabilimento di Olbia			
Tipologia	Totale	Totale	Totale
Brodi (t)	6.465	7.493	747
Rifiuti Solidi Urbani (t)*	-	-	-
Altri Speciali (t)	1.033	1.473	1.489
Totale (t)	7.498	8.967	2.236
<i>di cui pericolosi (t)</i>	32	47	1

* 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.

** Le quantità di rifiuti sono diminuite in maniera importante in ragione del fatto che nel 2023 non sono stati conteggiati gli oli, poiché non è stato possibile conferirli a smaltimento in quanto la discarica era ferma.

	2021	2022	2023***
Rifiuti - Stabilimento di Vila do Conde			
Tipologia	Totale	Totale	Totale
Brodi (t)*	-	-	-
Rifiuti Solidi Urbani (t)**	-	-	-
Speciali (t)	3.392	3.114	657
Totale (t)	3.392	3.114	657
<i>di cui pericolosi (t)</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.

*** Le quantità di rifiuti sono diminuite in maniera significativa in ragione del fatto che nel 2023 i rifiuti della categoria CER 020202 - scarti di residui animali, sono stati riutilizzati per la produzione di farine di pesce e non destinati a smaltimento.

	2021	2022	2023
Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento di Olbia*			
Totale rifiuti pericolosi	20,25	40,12	0,82
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	20,25	40,12	0,82
Totale rifiuti non pericolosi	129,97	103,02	134,47
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	129,97	103,02	134,47

*Il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

Rifiuti destinati allo smaltimento di Olbia*	2021	2022	2023
	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi	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	11,38	6,44	-
Totale rifiuti non pericolosi	7.336,79	8.817,03	2.100,78
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a discarica	267,32	695,00	886,14
Trattamento biologico non specificato	6.465,31	7.493,39	747,32
Trattamento fisico-chimico non specificato	604,16	628,64	467,32

*il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento stabilimento Vila do Conde*

Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento stabilimento Vila do Conde*	2021	2022	2023
	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi	0,19	0,03	0,05
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	0,05
Totale rifiuti non pericolosi	3.391,61	3.114,35	651,63
di cui preparati per il riutilizzo	2.546,87	2.367,60	-
di cui inviati a riciclo	-	-	449,20
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	844,74	746,75	202,43

* Il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

	2021	2022	2023
Rifuti totali di gruppo			
Tipologia	Totale	Totale	Totale
Brodi (t)	6.465,31	7.493,39	747,32
Rifiuti Solidi Urbani (t)	-	-	-
Altri Speciali (t)	4.424,68	4.587,60	2.145,51
Totale (t)	10.889,99	12.080,99	2.892,83
<i>di cui pericolosi (t)</i>	<i>31,81</i>	<i>46,59</i>	<i>0,89</i>

	2021	2022	2023
Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento di Gruppo*			
	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi	20,44	40,15	0,87
di cui preparati per il riutilizzo	-	-	-
di cui inviati a riciclo	-	-	-
Altre operazioni di recupero	20,44	40,15	0,87

Totale rifiuti non pericolosi	3.521,57	3.217,37	786,10
di cui preparati per il riutilizzo	2.546,87	2.367,60	-
di cui inviati a riciclo	-	-	449,20
Altre operazioni di recupero	974,70	849,77	336,90

* il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

	2021	2022	2023
Rifiuti destinati allo smaltimento di Gruppo*			
	Totale	Totale	Totale
Totale rifiuti pericolosi	11,38	6,44	0,02
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	11,38	6,44	0,02

Totale rifiuti non pericolosi	7.336,79	8.817,03	2.105,84
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
di cui inviati a discarica	267,32	695,00	886,14
Trattamento biologico non specificato	6.465,31	7.493,30	747,32
Trattamento fisico-chimico non specificato	604,16	628,64	472,38

* il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

Scarti ittici riutilizzati per farine di pesce o mangimi

Percentuale (%)*

*Gli scarti vengono lavorati al 100%

	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Percentuale (%)*	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Spese per investimenti per la protezione ambientale

Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*

Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**

Spese totali (Euro)

	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*	529.706	63.229	592.934	525.499	63.799	589.298	920.879	55.489	976.368
Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**	59.288	26.755	86.043	65.893	35.029	100.922	21.207	18.542	39.749
Spese totali (Euro)	588.993	89.984	678.977	591.392	98.828	690.220	942.085	74.031	1.016.116

* 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

Vetro per vasetti (t)

Alluminio per le scatolette (t)

Carta e cartone per etichette e imballaggi dei prodotti (t)

Totale (t)

	2021	2022	2023	Tipologia
Vetro per vasetti (t)	2.545	1.885	1.346	rinnovabile
Alluminio per le scatolette (t)	2.785	3.077	2.664	rinnovabile
Carta e cartone per etichette e imballaggi dei prodotti (t)	946	927	764	rinnovabile
Totale (t)	6.276	5.889	4.774	rinnovabile

I NUMERI: RISORSE UMANE

Numero totale di dipendenti per paese, genere e tipo di contratto al 31 Dicembre	2021			2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italia*	98	127	225	99	129	228	93	120	213
di cui:									
determinato	14	4	18	14	7	21	10	3	13
indeterminato	84	123	207	85	122	207	83	117	200
Portogallo	24	316	340	20	280	300	20	258	278
di cui:									
determinato	10	55	65	5	3	8	5	5	10
indeterminato	14	261	275	15	277	292	15	253	268
Totale Gruppo	122	443	565	119	409	528	113	378	491

* Nel corso dell'anno 2023 l'azienda ha fatto ricorso a 29 lavoratori stagionali (espressi come unità lavorative medie annue) in Italia che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

Numero medio collaboratori*	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Donne	165	370	535	169	315	484	137	274	411
Uomini	109	40	149	107	30	137	94	25	120
Totale	274	410	684	276	345	621	231	300	531

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

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

	2022	2023
	19,3	17,2

*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 3% della retribuzione massima tra il 2022 e il 2023. Si segnala invece che l'aumento mediano della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti nel 2023 è pari al 7%.

Numero medio di lavoratori non dipendenti ad Olbia*

Imprese di pulizia impianti e uffici
Ditte per il confezionamento, cernita, riconfezionamenti e carico-scarico merci
Ditte esterne addette alla mensa
Ditte esterne addette alla vigilanza
Altre specificare

	2021	2022	2023
Imprese di pulizia impianti e uffici	18	16	16
Ditte per il confezionamento, cernita, riconfezionamenti e carico-scarico merci	19	15	14,33
Ditte esterne addette alla mensa	5	5	5
Ditte esterne addette alla vigilanza	4	5	3
Altre specificare	0	0	0

Numero medio di lavoratori non dipendenti a Genova*

Consulenti esterni
Ditta di pulizie

	2021	2022	2023
Consulenti esterni	2	2	0
Ditta di pulizie	4	4	0

Numero medio di lavoratori non dipendenti a Vila do Conde*

Manutenzione impianti macchinari

	2021	2022	2023
Manutenzione impianti macchinari	2	2	2

*Espresso in unità lavorative annue (ULA).

Consistenza del personale per inquadramento al 31 dicembre

	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	12	1	13	11	1	12	11	1	12
Quadri	3	10	13	3	9	12	3	8	11
Impiegati	34	13	47	34	11	45	33	10	43
Operai	176	316	492	180	279	459	166	259	425
Totale	225	340	565	228	300	528	213	278	491

Consistenza del personale femminile per inquadramento al 31 dicembre	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	4	1	5	4	1	5	4	1	5
Quadri	2	6	8	2	6	8	2	5	7
Impiegati	19	11	30	20	9	29	18	10	28
Operai	102	298	400	103	264	367	96	242	338
Totale	127	316	443	129	280	409	120	258	378

Numero totale di dipendenti per inquadramento e fasce di età al 31 dicembre	2021				2022				2023			
	<30 anni	30-50	> 50 anni	Totale	<30 anni	30-50	> 50 anni	Totale	<30 anni	30-50	> 50 anni	Totale
Italia												
Dirigenti	0	6	6	12	0	4	7	11	0	3	8	11
Quadri	0	2	1	3	0	3	0	3	0	3	0	3
Impiegati	9	18	7	34	3	21	10	34	3	19	11	33
Operai	9	102	65	176	13	92	75	180	9	86	71	166
Portogallo												
Dirigenti	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1
Quadri	0	6	4	10	0	5	4	9	0	4	4	8
Impiegati	5	6	2	13	3	6	2	11	2	7	1	10
Operai	38	151	127	316	30	130	119	279	21	124	114	259
Totale Gruppo	61	291	213	565	49	261	218	528	35	246	210	491

Personale per genere e tipo di contratto al 31 dicembre	2021			2022			2023		
	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale
Italia									
Donne	116	11	127	113	16	129	106	14	120
Uomini	97	1	98	98	1	99	92	1	93
Totale	213	12	225	211	17	228	198	15	213
Portogallo									
Donne	313	3	316	278	2	280	255	3	258
Uomini	23	1	24	19	1	20	18	2	20
Totale	336	4	340	297	3	300	273	5	278
Totale Gruppo	549	16	565	508	20	528	471	20	491

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

	2021	2022	2023
Olbia	185	187	179
Genova	22	20	21
Vila do Conde	275	292	268
Totale personale a tempo indeterminato	482	499	468

Nuove assunzioni di personale per sesso e fascia di età*	2021			2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italia									
Età <30 anni	4	5	9	6	1	7	2	0	2
Età 30-50 anni	8	1	9	5	1	6	5	2	7
Età > 50 anni	1	0	1	3	2	5	1	1	2
Totale	13	6	19	14	4	18	8	3	11
Turnover in entrata (%)	13,27%	4,72%	8,44%	14,14%	3,10%	7,89%	8,60%	2,50%	5,16%
Portogallo									
Età <30 anni	1	3	4	4	0	4	-	2	2
Età 30-50 anni	1	6	7	1	2	3	1	2	3
Età > 50 anni	0	1	1			0	-	0	0
Totale	2	10	12	5	2	7	1	4	5
Turnover in entrata (%)	8,33%	3,16%	3,53%	25,00%	0,71%	2,33%	5%	1,55%	1,80%
Gruppo									
Età <30 anni	5	8	13	10	1	11	2	2	4
Età 30-50 anni	9	7	16	6	3	9	6	4	10
Età > 50 anni	1	1	2	3	2	5	1	1	2
Totale	15	16	31	19	6	25	9	7	16
Turnover in entrata (%)	12,30%	3,61%	5,49%	15,97%	1,47%	4,73%	7,96%	1,85%	3,26%

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

Personale in uscita per genere e fascia di età*	2021			2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italia									
Età <30 anni	0	1	1	2	1	3	0	0	0
Età 30-50 anni	2	2	4	8	0	8	5	6	11
Età > 50 anni	3	3	6	3	1	4	1	3	4
Totale	5	6	11	13	2	15	6	9	15
Turnover in uscita (%)	5,10%	4,72%	4,89%	13,13%	1,55%	6,58%	6,45%	7,50%	7,04%
Portogallo									
Età <30 anni	3	2	5	2	3	5	0	4	4
Età 30-50 anni	5	24	29	6	18	24	1	12	13
Età > 50 anni	0	11	11	1	17	18	0	10	10
Totale	8	37	45	9	38	47	1	26	27
Turnover in uscita (%)	33,33%	11,71%	13,24%	45,00%	13,57%	15,67%	5,00%	10,08%	9,71%
Gruppo									
Età <30 anni	3	3	6	4	4	8	0	4	4
Età 30-50 anni	7	26	33	14	18	32	6	18	24
Età > 50 anni	3	14	17	4	18	22	1	13	14
Totale	13	43	56	22	40	62	7	35	42
Turnover in uscita (%)	10,66%	9,71%	9,91%	18,49%	9,78%	11,74%	6,19%	9,26%	8,55%

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

Numero di ore di formazione professionale per inquadramento	2021						2022						2023					
	Italia		Portogallo		Gruppo		Italia		Portogallo		Gruppo		Italia		Portogallo		Gruppo	
	n. ore	Media procapite																
Dirigenti	26	2	12	12	38	3	288	25	2	2	290	23	86	8	0	0	86	7
Quadri	27	9	72	7	99	8	63	20	276	30	339	27	55	18	140	20	195	20
Impiegati	743	22	176	14	919	20	901	30	140	12	1.041	25	389	13	75	8	464	11
Operai	2.559	15	4.520	14	7.079	14	3.071	13	2.031	6	5.101	9	1.641	10	3.402	13	5.042	12
Totale	3.355	15	4.780	14	8.135	14	4.322	16	2.448	7	6.770	11	2.171	10	3.617	13	5.787	12

Numero di infortuni*	2021			2022			2023		
	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***	7	62	69	3	34	37	8	40	48
Dipendenti	7	57	64	3	29	32	8	37	45
Interinali	0	5	5	-	5	5	-	3	3

* 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 e genere

	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Movimentazione Bacinelle-Cestelli									
Dipendenti	-	2	2	1	2	3	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Movimentazione Pesì									
Dipendenti	-	14	14	1	6	7	1	10	11
Interinali	-	1	1	-	-	-	-	2	2
Mancato Rispetto Procedure									
Dipendenti	-	2	2	-	3	3	-	3	3
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	0	0
Disattenzione									
Dipendenti	7	20	27	1	3	4	6	9	15
Interinali	-	1	1	-	3	3	-	1	1
Ferita con Coltello									
Dipendenti	-	1	1	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	2	2	-	-	-	-	-	-
Scivolamento su Pavimento									
Dipendenti	-	14	14	-	12	12	1	12	13
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altro									
Dipendenti	-	4	4	-	3	3	-	3	3
Interinali	-	1	1	-	2	2	-	-	-
Totale	7	62	69	3	34	37	8	40	48
Totale Dipendenti	7	57	64	3	29	32	8	37	45
Totale Interinali	-	5	5	-	5	5	-	3	3

Tasso infortuni*	2021			2022			2023		
	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	-	-	-	-	-	-	-	2,6	1,3
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili									
Dipendenti	14,5	113,2	64,8	6,1	66,8	34,5	22,1	96,6	60,4
Interinali	-	62,6	62,6	-	111,4	111,4	-	170,3	170,3

*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. 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.

Malattie professionali	2021			2022			2023		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
Numero di malattie professionali registrabili									
Dipendenti	-	-	-	-	2	2	-	3	3
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero di decessi dovuti a malattie professionali									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Ore lavorate	2021			2022			2023		
	Italia								
Dipendenti		483.788			492.462			361.981	
Interinali		Dato non disponibile			Dato non disponibile			Dato non disponibile	
Portogallo									
Dipendenti		503.453			434.281			383.019	
Interinali		79.906			44.891			17.616	
Gruppo									
Dipendenti		987.241			926.743			745.000	
Interinali		79.906			44.891			17.616	

ANALISI DI MATERIALITÀ

(GRI 2-14)

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 2023, in linea con quanto previsto dagli 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.

Nel corso del 2023, l'analisi di materialità è stata aggiornata per recepire modifiche negli impatti considerati, dettate da tendenze di settore e pressioni di mercato. Di fatto, a seguito di un'analisi di benchmark sui principali competitor del Gruppo e ad una ricognizione dei media, è stata aumentata la rilevanza dell'impatto

Alterazione della biodiversità o degli ecosistemi, considerato, nell'aggiornamento dell'analisi, impatto effettivo e non più potenziale.

Inoltre, l'impatto **Produzione di rifiuti da utilizzo finale del prodotto**, è stato ritenuto quest'anno materiale in ragione della crescente importanza della gestione dei rifiuti generati dal consumo del prodotto, specialmente per la parte del liquido di governo principalmente utilizzato, l'olio. Questo impatto è convogliato nel già presente tema della Produzione di rifiuti ed economia circolare. 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.

In linea con gli anni passati, il processo di analisi si è articolato nelle fasi riportate di seguito.

FASE 1.

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.

Valutazione della significatività degli impatti identificati nella fase 1.

Dalle analisi svolte, 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 16 impatti maggiormente significativi.

FASE 3.

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	Potenziale	Salute e sicurezza dei lavoratori	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	Generale Conserve Ditte appaltatrici	Causato dal Gruppo Direttamente connesso attraverso una relazione di business
Alterazione della biodiversità o degli ecosistemi	Negativo	Effettivo	Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino e pesca e acquacoltura sostenibile	GRI 304: Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce Direttamente connesso attraverso relazioni 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/fornitori	Causato dal Gruppo
Produzione di rifiuti da utilizzo finale del prodotto	Negativo	Effettivo				Direttamente connesso attraverso relazioni di business
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 Fornitori	Causato dal Gruppo
Emissioni climalteranti legate ad acquacoltura e attività di pesca	Negativo	Effettivo				Direttamente connesso attraverso relazioni di business
Emissioni climalteranti legate alle operazioni di logistica in entrata e uscita	Negativo	Effettivo				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 Generale Conserve Generale Conserve/Fornitori	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce
Promozione dell'occupazione in Sardegna e Portogallo	Positivo	Effettivo				Causato dal Gruppo
Incentivazione dell'occupazione giovanile locale e professionalizzazione dei giovani	Positivo	Effettivo				Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce

TEMI MATERIALI ED SDGs

Tema materiale

Goal

Target

Sicurezza alimentare

Qualità del prodotto e benessere del consumatore



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



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino e pesca e acquacoltura sostenibile



Goal 14: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per lo sviluppo Sostenibile
 Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Emissioni di GHG e consumi di energia elettrica



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili
 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



Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

Gestione oculata della risorsa idrica



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Salute e sicurezza dei lavoratori



Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

Packaging sostenibile



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Supporto all'economia locale



Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti
 Goal 4: Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti

Produzione di rifiuti ed economia circolare



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

GRI

CONTENT INDEX

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
INFORMATIVE GENERALI				
GRI 2 - Informativa Generali - versione 2021	2-1 - Dettagli organizzativi	Nota metodologica	124-125	
	2-2 - Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica	124-125	
	2-3 - Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica	124-125	
	2-4 - Revisione delle informazioni	Nota metodologica	124-125	
	2-5 - Assurance esterna	Nota metodologica	124-125	
	2-6 - Attività, catena del valore e altri rapporti di business	I L'identità di Generale Conserve II I numeri dell'Azienda III Il modello di business e la catena del valore	9 - 19	
	2-7 - Dipendenti	I numeri: risorse umane 6.4 Il contributo all'economia locale 1.1 La nostra squadra	30-31; 102-103; 140-145	
	2-8 - Lavoratori non dipendenti	I numeri: risorse umane 6.4 Il contributo all'economia locale 1.1 La nostra squadra	30-31; 102-103; 142-143	
	2-9 - Struttura e composizione della governance	V II Modello di Governance	24-25	
	2-10 - Nomina e selezione del massimo organo di governo	V II Modello di Governance	24-25	
	2-11 - Presidente del massimo organo di governo	V II Modello di Governance	24-25	
	2-12 - Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	V II Modello di Governance	24-25	
	2-13 - Delega di responsabilità per la gestione di impatti	V II Modello di Governance	24-25	
	2-14 - Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Analisi di materialità V II Modello di Governance	24-25; 158-159	
	2-15 - Conflitti d'interesse	V II Modello di Governance	24-25	

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
--------------	-------------	--------------------------	--------	-----------

INFORMATIVE GENERALI

Standard GRI	Informativa	Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
GRI 2 - Informative Generali - versione 2021	2-16 - Comunicazione delle criticità	V II Modello di Governance	24-25	
	2-17 - Conoscenze collettive del massimo organo di governo	V II Modello di Governance Non sono stati erogati corsi specifici in materia ESG ai membri del CdA	24-25	
	2-18 - Valutazione della performance del massimo organo di governo	V II Modello di Governance Non sono stati previsti specifici premi in relazione alle tematiche ESG	24-25	
	2-19 - Norme riguardanti le remunerazioni	V II Modello di Governance Non sono definite delle politiche specifiche di remunerazione	24-25	
	2-20 - Procedura di determinazione della retribuzione	V II Modello di Governance	24-25	
	2-21 - Rapporto di retribuzione totale annuale	I numeri: risorse umane	140 -141	
	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; 26-27	
	2-24 - Integrazione degli impegni in termini di policy	IV La Strategia di sostenibilità V II Modello di Governance VI La Conduzione Etica del business	20-21; 24-27	
	2-25 - Processi volti a rimediare impatti negativi	7.1 Il dialogo con gli stakeholder	108-111	
	2-26 - Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	VI La Conduzione Etica del business 7.1 Il dialogo con gli stakeholder	26-27; 108-111	
	2-27 - Conformità a leggi e regolamenti	VI La Conduzione Etica del business	27	
	2-28 - Appartenenza ad associazioni	V II Modello di Governance 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, Eticlub, Università e Associazioni per attività di divulgazione della sostenibilità.	108-111	
	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	108-111	
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	158-161	
	3-2 Elenco di temi materiali	Analisi di materialità	158-161	
SICUREZZA ALIMENTARE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	80-87	
GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Il 100% delle principali categorie di prodotti/servizi sono soggette a procedure valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza 5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	80-87	
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti su salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Non ci sono stati casi di non conformità a leggi riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi e sicurezza dei prodotti nel 2023		
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.2 Ci prendiamo cura delle persone	34-38	
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	34-38	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali			
	403-9 Infortuni sul lavoro	I numeri: risorse umane	152-157	
403-10 Malattie professionali	I numeri: risorse umane	156-157		

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 per il mare	66-73	
GRI 304: Biodiversità (2016)	304-2 Impatto significativo dei prodotti sulla biodiversità	4.1 Il rispetto per il mare	66-73	
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 per il mare 4.3 La sostenibilità estesa a tutti i fornitori	30-41; 66-73; 76-77	
GRI 406: Non discriminazione (2016)	406-1 Incidenti di discriminazione e misure correttive adottate	Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf		
		Non sono emersi casi di discriminazione in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale		
GRI 408: Lavoro Minorile (2016)	408-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf		
		Considerato il contesto operativo in cui il Gruppo opera e dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro minorile in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale		
GRI 409: Lavoro forzato 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 sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	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.	76-77	

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 produttivi	48-51	
GRI 302: Energia (2016)	302-1 Energia consumata all'interno all'organizzazione	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	48-51; 126-131	
GRI 305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	48-51; 126-131	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	48-51; 126-131	
	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)			Nel 2023 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 entro l'anno di rendicontazione 2026
PRODUZIONE DI RIFIUTI ED ECONOMIA CIRCOLARE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi 3.1 Zero Spreco: la circolarità dai processi ai prodotti 3.2 Il progetto europeo EcoeFISHent	48-51; 54-57	
GRI 306: Rifiuti (2020)	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi 3.1 Zero Spreco: la circolarità dai processi ai prodotti 3.2 Il progetto europeo EcoeFISHent	48-51; 54-57	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi 3.1 Zero Spreco: la circolarità dai processi ai prodotti 3.2 Il progetto europeo EcoeFISHent	48-51; 54-57	
	306-3 Rifiuti generati	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	48-49; 132-137	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	I numeri: ambiente	132-137	
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	I numeri: ambiente	132-137	

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 produttivi	48-51	
GRI 303: Acqua ed effluenti (2018)	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	48-51	
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	48-51	
	303-3 Prelievo idrico	I numeri: ambiente	130-131	
	303-4 Scarico idrico	I numeri: ambiente	130-131	
	303-5 Consumo idrico	I numeri: ambiente	130-131	
PACKAGING SOSTENIBILE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	4.2 La riduzione degli impatti del packaging	74-75	
GRI 301: Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	4.2 La riduzione degli impatti del packaging	74-75	
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	80-87	
COMUNICAZIONE DI PRODOTTO E TRACCIABILITÀ				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti	Pag. 112-113	
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	Pag. 112-113	
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2023		
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2023		

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	102-105	
GRI 201: Performance economica (2016)	201-1: Valore economico diretto generato e distribuito	6.3 Il valore aggiunto generato e distribuito	100-101	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento (2016)	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	6.4 Il contributo all'economia locale	102-105	
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)	202-1 Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	La retribuzione dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale dell'Industria Alimentare in Italia e dall'Associazione dei Conservieri Portoghesi		
GRI 401: Occupazione (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover	I numeri: risorse umane	148-151	
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno. ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	1.2 Ci prendiamo cura delle persone I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno. sono riconosciuti anche ai lavoratori part-time e a termine stagionali/interinali	34-37	

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 2023.

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 gestione della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza dell’*International Code of Ethics for Professional Accountants (including International Independence Standards)* (IESBA Code) 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 Management 1*, in base al quale è tenuta a configurare, mettere in atto e rendere operativo un sistema di gestione della qualità che includa direttive o procedure sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e regolamentari 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 analisi e comprensione del contesto di riferimento, identificazione, valutazione e prioritizzazione degli impatti effettivi e potenziali 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:

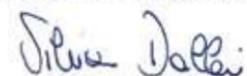
- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni 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 (Portogallo) 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 2023 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, 19 giugno 2024

Certificazioni:



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