



2014

# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



La Qualità e il Rispetto.

2014

BILANCIO DI  
SOSTENIBILITÀ



La Qualità e il Rispetto.

# INDICE



1.

LETTERA DEL PRESIDENTE

pag. 4

2.

INTERVISTA AL NUOVO DIRETTORE GENERALE

pag. 6

3.

NOTA METODOLOGICA

pag. 8

4.

L'ANALISI DI MATERIALITÀ

pag. 10

5.

## CHI SIAMO

pag. 12

1. Il Profilo di Generale Conserve - ASDOMAR 14
2. I fattori distintivi della sostenibilità dei prodotti ASDOMAR 16
3. La catena di fornitura di ASDOMAR 18
4. Le nostre persone e il sistema SA8000 20
5. Il dialogo con gli stakeholder 24

6.

## QUALITÀ 100% "MADE IN"

pag. 26

1. Scenario "Made in" e back reshoring in Italia 28
2. La nostra scelta di "localizzare" e il contributo all'economia del territorio 30

7.

## PESCA SOSTENIBILE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

pag. 34

1. Lo scenario globale 36
2. I nostri criteri per la sostenibilità della pesca 38
3. La sostenibilità dei prodotti ASDOMAR 40
4. Zone e metodi di pesca 41
5. Ambiente e territorio: lo stabilimento di Olbia 42
6. Ambiente e territorio: lo stabilimento di Vila di Conde 43

8.

## ASDOMAR E I CONSUMATORI

pag. 44

1. Scenario: Le tendenze sul consumo responsabile 46
2. Trasparenza in etichetta 47
3. La sensibilizzazione dei consumatori 48
4. La nostra comunicazione 50
5. Scenario: La sicurezza alimentare in Italia 52
6. Qualità e sicurezza: la politica di ASDOMAR 53
7. Un laboratorio di eccellenza 54

## I DATI

- Dati della Responsabilità Sociale di Impresa 58
- Tabella degli indicatori GRI 70
- Relazione della Società di Revisione 77



1.

“Qualità e Rispetto”,  
è la nostra  
mission.

## LETTERA DEL PRESIDENTE

È per me un grande piacere presentare il nostro terzo Bilancio di Sostenibilità redatto secondo le più recenti e accreditate linee guida internazionali per la rendicontazione sociale GRI-G4. Già lo scorso anno il bilancio era stato redatto in conformità alla nuova versione G4 delle linee guida del Global Reporting Initiative. Siamo consapevoli che la versione diventerà obbligatoria per i report pubblicati dopo il 31 dicembre 2015, tuttavia, abbiamo scelto di adottare le nuove linee guida anticipando notevolmente i tempi, perché riteniamo che la maggiore enfasi data in queste nuove linee guida al principio della materialità, ci dia modo di comunicare ai nostri stakeholder in maniera ancora

più incisiva i dati e le informazioni davvero “importanti” per il Gruppo.

E le informazioni che vogliamo comunicare con maggior enfasi e chiarezza sono proprio quelle legate all’impegno profuso nell’applicare la sostenibilità focalizzata al core business dell’Azienda, quindi alla pesca sostenibile.

A questo proposito ASDOMAR utilizza da oltre 10 anni solo materie prime certificate Friend of the Sea (FoS), il programma internazionale che rappresenta l’unico schema di certificazione sostenibile per prodotti provenienti sia da attività di pesca sia da acquacoltura che rispettano criteri sociali e ambientali.

L’azienda aggiunge, a ciò che è richiesto dallo schema FoS, anche le proprie politiche di acquisto per la conservazione della specie, politiche che considera determinanti nell’attuazione di una pesca 100% sostenibile. Ecco perché vengono lavorati tonnetti striati solo se certificati pescati a canna e tonni a pinne gialle adulti di un peso minimo di 20 kg e pari circa a un metro di lunghezza. Il tema della taglia, che garantisce l’avvenuta riproduzione degli esemplari pescati, è oggi una scelta aziendale distintiva sul mercato Italiano, nonché l’unica in grado di assicurare la disponibilità nel lungo periodo della materia prima.

Un secondo pilastro distintivo del nostro concetto di sostenibilità è rappresentato dalla totale “localizzazione” della produzione che garantisce un supporto all’economia del territorio. Nel 2008 la nostra Azienda ha deciso di portare la produzione del tonno in Italia, puntando all’eccellenza assicurata dalla tradizione locale nell’arte della lavorazione del tonno a pinne gialle da intero. Questo ci ha permesso di presentare sul mercato un prodotto di altissima qualità che contribuisce a sua volta a supportare l’economia e l’occupazione del territorio Sardo presso il modernissimo stabilimento di Olbia costruito ex novo nel 2010.

Il tonno ASDOMAR arriva intero ed è completamente lavorato in Italia dal taglio al confezionamento valorizzando l’esperienza locale nella preparazione, nel taglio, nella cottura e nella pulitura a mano del pesce. Lo stesso discorso vale per l’intera produzione dello sgombrò ASDOMAR che avviene interamente presso lo stabilimento di Vila do Conde per mano di circa 150 donne.

La correttezza nei rapporti di lavoro è un altro aspetto che ci caratterizza e che abbiamo deciso di presidiare in Italia con l’implementazione di un sistema di gestione per la Responsabilità Sociale di Impresa certificato secondo lo standard

SA8000 con l’obiettivo di assicurare condizioni lavorative e il rispetto dei diritti umani e della sicurezza lungo l’intera catena di fornitura quindi anche presso tutti i nostri business partner.

“Qualità e Rispetto”, è la nostra mission e rappresenta anche l’affermazione che abbiamo adottato, per spiegare il nostro impegno e sensibilizzare i consumatori a riconoscere e dare valore alle caratteristiche di sostenibilità che contraddistinguono i nostri prodotti.



Vito Gulli  
Presidente

# INTERVISTA AL NUOVO DIRETTORE GENERALE



Risponde **Giovanni Battista Valsecchi**  
Direttore Generale

## Quali sono a vostro avviso le principali sfide della sostenibilità nel settore delle conserve ittiche?

ASDOMAR è da tempo impegnata per garantire ai propri consumatori la sostenibilità dei prodotti lungo tutta la catena del valore. Crediamo che la sfida di maggior rilevanza per le aziende produttrici di conserve ittiche sia la capacità di fare business assicurando la continuità della specie che commercializzano e dell'habitat, rispettando e preservando l'ecosistema marino. E anche a parere dei nostri stakeholder la pesca sostenibile è risultata il tema prioritario.

## Quali sono le criticità legate alla sostenibilità della pesca che intravedete a livello globale?

Gli studi scientifici più recenti sullo stato di conservazione degli stock

ittici mondiali pubblicati dalla FAO concordano sul fatto che il campanello di allarme che maggiormente preoccupa gli scienziati marini è il rapporto tra lo sforzo e il risultato della pesca, dove a fronte di catture stabili negli anni lo sforzo di pesca è aumentato del 75% rispetto a 30 anni fa, il che fa ritenere che diverse zone degli oceani si trovino in uno stato di affaticamento e di minor presenza di specie marine. È per questo motivo che ASDOMAR già da diversi anni ha deciso di utilizzare solo tonni della specie a pinne gialle (Yellowfin) adulti del peso minimo di 20 kg e della lunghezza minima di 1 metro, quindi già riprodotti. Per questo siamo disposti anche a pagare un sovrapprezzo. Il nostro tonno è inoltre fornito da flotte verificate, certificate e monitorate costantemente da auditor e da osservatori incaricati da Friend of The Sea, un'associazione internazionale non profit che opera per la conservazione

e la tutela dell'habitat marino e che certifica la sostenibilità della pesca, la gestione degli aspetti ambientali e delle condizioni di lavoro e diritti umani.

## Quali sono le sfide in altri ambiti della responsabilità sociale?

È sicuramente rilevante, tanto quanto sfidante, garantire etica e sostenibilità lungo tutta catena del valore dei prodotti, dall'approvvigionamento alla vendita. In quest'ambito abbiamo scelto già da tempo di sottoporci a verifica esterna ottenendo la certificazione SA8000 del nostro sistema di gestione per la responsabilità sociale in Italia che ci impone tra l'altro il monitoraggio dei diritti umani e delle condizioni di lavoro delle aziende da cui ci approvvigioniamo. Negli ultimi 5 anni abbiamo condotto in collaborazione con una società terza accreditata 10 verifiche e 4 visite di follow up presso

i fornitori più significativi per volume di spesa e che abbiamo ritenuto più rilevanti in base alle risultanze delle informazioni sulla responsabilità sociale di impresa che essi stessi ci inviano periodicamente in sede di qualificazione al nostro albo fornitori.

## Quali sono gli obiettivi futuri di sostenibilità per ASDOMAR?

Sostenibilità per noi deve coincidere con la maggiore efficienza nelle attività operative. Un obiettivo del gruppo è quindi quello di diminuire l'impatto ambientale e i costi collegati all'utilizzo di energia presso i nostri stabilimenti. Stiamo valutando la possibilità di autoproduzione di energia elettrica, di dotarci di un impianto fotovoltaico che ci consenta di coprire una parte significativa del nostro fabbisogno. Oltre a questo progetto, stiamo

lavorando al passaggio di parte del consumo di olio BTZ (basso tenore di zolfo) a gas naturale. Per l'implementazione di questo progetto dobbiamo fare i conti con diverse difficoltà strutturali del territorio in particolare nell'approvvigionamento economicamente sostenibile del gas in Sardegna, un problema su cui il Consorzio Industriale, le Istituzioni e le aziende della provincia di Olbia stanno lavorando in sinergia.

## E specificatamente sulla pesca sostenibile?

Sul fronte della pesca sostenibile stiamo cercando di ottenere come verifica formale alla sostenibilità della pesca il "Captain's statement" di tutte le partite di tonno di cui ci approvvigioniamo. Si tratta del documento ufficiale compilato dal Comandante della nave che contiene

tutte le informazioni della battuta di pesca e la dichiarazione della pesca "on free school" su banchi liberi. Nel 2014 abbiamo avviato questo processo ottenendo numerose dichiarazioni a completamento della documentazione di tracciabilità del pescato, ma puntiamo ovviamente a incrementare ulteriormente e arrivare a tutte le partite di tonno yellowfin corredate da "Captain's statement". È di fatto un documento formale che avvalora la sostanza, già contenuta nelle statistiche FAO e RFMO's (Regional fisheries management organisations), che dimostrano come "on free school" siano presenti quasi esclusivamente esemplari adulti. Infine, al fine di rendere più accessibile ai consumatori la conoscenza della provenienza e della filiera dei prodotti acquistati, nei primi mesi del 2016, renderemo fruibile online e "on demand" direttamente dal sito asdomar.it il nostro sistema di tracciabilità dei prodotti.

# 3. NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità 2014, alla sua terza edizione, presenta le iniziative e i risultati raggiunti nell'esercizio 2014 (dal 1 gennaio al 31 dicembre). Dove possibile è stato proposto il confronto con i dati dell'ultimo triennio.

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

Per quanto riguarda i dati economici il perimetro di rendicontazione risulta essere lo stesso del Bilancio Consolidato del Gruppo Generale

Conserve costituito da Generale Conserve S.p.A. e dalle sue controllate al 100%: Gencoal Unipessoal Lda. e Manzotin S.r.l..

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

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "ASDOMAR" o "Gruppo" per indicare il Gruppo Generale Conserve.

Il Bilancio di Sostenibilità 2014 è stato redatto secondo le linee guida "G4 Sustainability Reporting Guidelines" (2013) e al "Food Processing Sector Disclosures" (2014) entrambi pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), in conformità al livello di applicazione "Core".

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

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità svolta nel 2014 e aggiornata nel 2015, che ha coinvolto il management e gli stakeholder per definire, tramite un processo partecipativo, gli aspetti ambientali, economici e sociali rilevanti.

All'interno del documento è opportunamente segnalato se il dato riportato è stato generato anche da stime.

Al fine di migliorare l'efficacia del processo di rendicontazione e l'affidabilità delle informazioni riportate, il Bilancio è stato sottoposto

a revisione esterna da parte di Deloitte; tale attività si è conclusa con il rilascio della "Relazione della società di revisione".

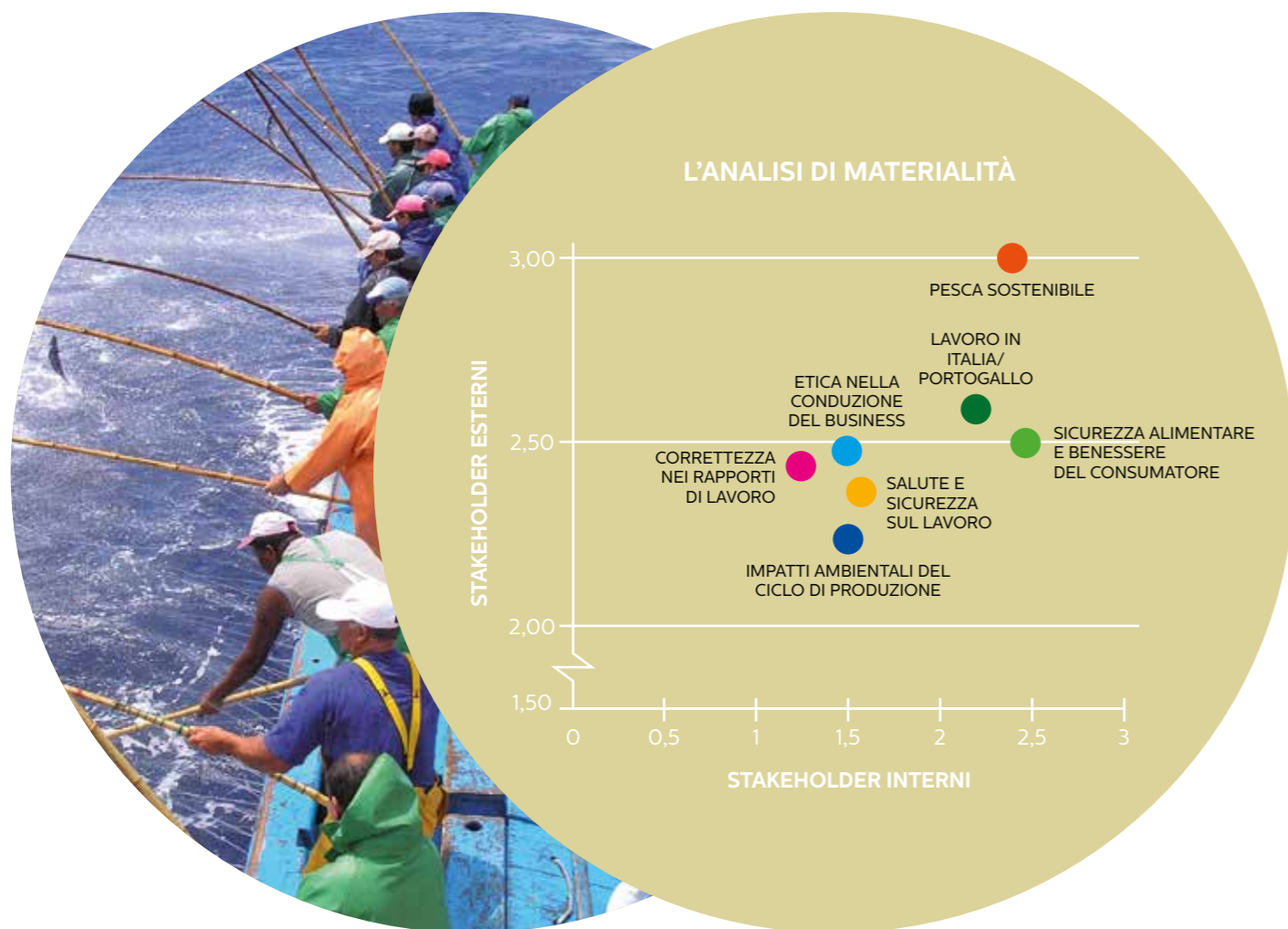
## FEEDBACK

Per ulteriori informazioni e suggerimenti è possibile contattare l'indirizzo di posta elettronica:

[info@asdomar.it](mailto:info@asdomar.it)

o visitare il sito internet [www.asdomar.it](http://www.asdomar.it)





## 4. L'ANALISI DI MATERIALITÀ

Il processo di reporting per la redazione del Rapporto di Sostenibilità 2014 è stato impostato a partire dall'analisi di materialità dei temi di maggior rilevanza secondo il punto di vista di ASDOMAR e dei suoi stakeholder effettuata nel 2014 e aggiornata nei primi mesi del 2015 con l'intervista ad alcuni importanti rappresentanti di diverse categorie di stakeholder.

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

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

### TEMI MATERIALI INSERITI NEL BILANCIO E COLLEGATI A INDICATORI GRI-G4

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

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



5.

CHI SIAMO



5.1

# IL PROFILO DI GENERALE CONSERVE - ASDOMAR



Generale Conserve è un'azienda italiana specializzata nelle conserve alimentari, titolare dei marchi: ASDOMAR, De Rica e Manzotin.

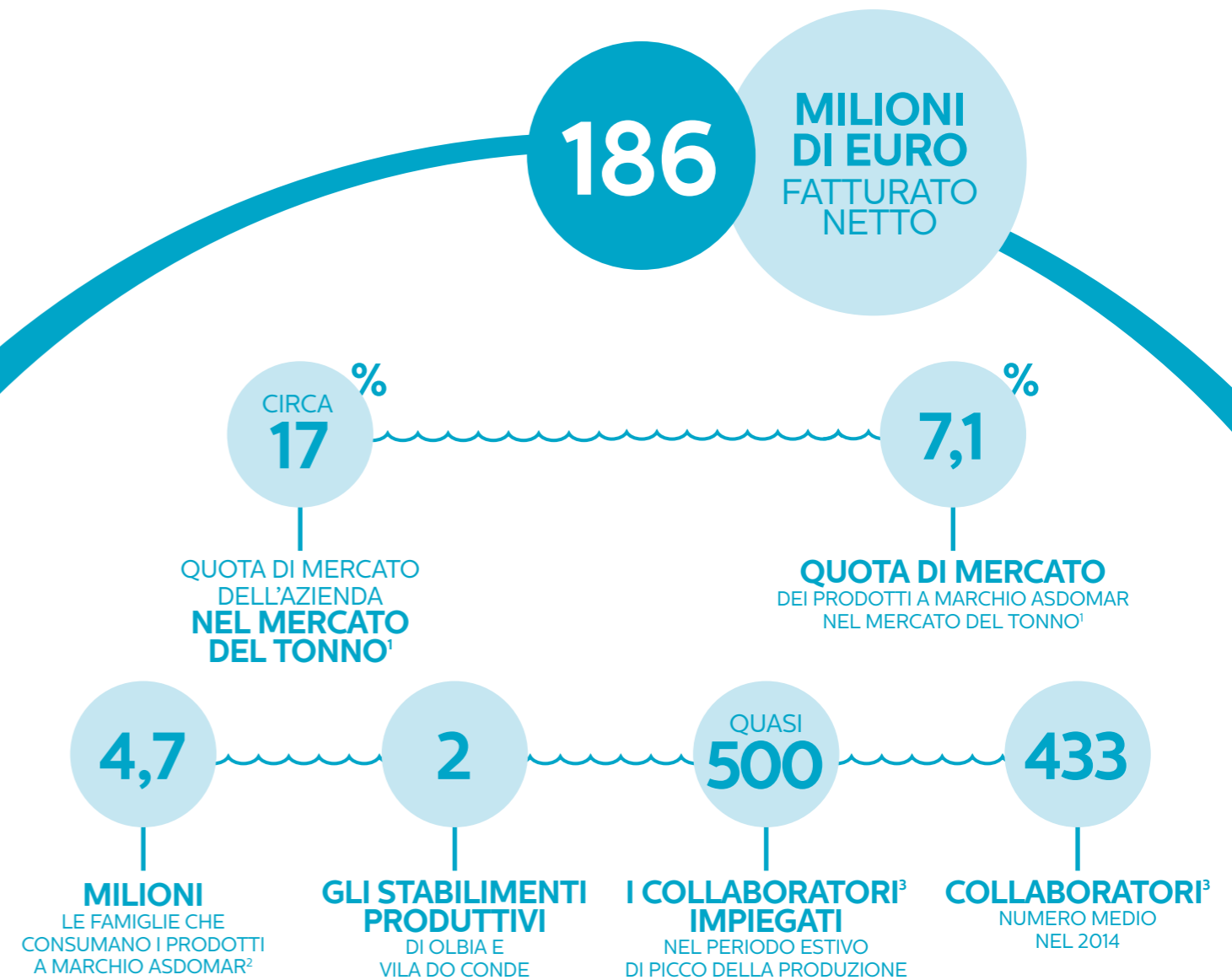
Grazie al marchio ASDOMAR è la seconda azienda del mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche (con una quota di circa il 17%); prima per produzione di tonno da intero, rappresenta un modello di riferimento in termini di qualità e innovazione, chiavi di successo e crescita nell'ambito delle conserve ittiche in

generale, premium in particolare. Nata sul finire degli anni '80 come società di distribuzione, nell'arco di poco più di dieci anni, l'azienda è passata dall'essere una piccola realtà che nel 2001 fatturava 20 milioni di Euro a impresa che nel 2014 ha chiuso con un fatturato di 186 milioni di euro generato per la quasi totalità dalle vendite sul mercato italiano. Le vendite sono ripartite per il 37% sulla marca ASDOMAR, il 53% sulle marche private (private label) che includono una piccola quota di

pet food, lo 0,6% farine di pesce per la zootecnica e oltre il 9% ripartito tra i marchi Manzotin e De Rica acquisiti rispettivamente nel 2013 e nel 2014.

Circa il 35% delle marche private sono prodotte da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde mentre il restante 63% è prodotto dal partner commerciale di conserve ittiche Spagnolo Frinsa nello stabilimento di Ribera e il 2% da altri fornitori.

## IL GRUPPO IN CIFRE



<sup>1</sup> Fonte dati: Nielsen fine 2014, mercato Tonno all'olio < 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore.

<sup>2</sup> Nielsen Consumer Panel 2014.

<sup>3</sup> Tale dato include i collaboratori con contratto interinale che lavorano nei periodi di picco della produzione.

# 5.2 I FATTORI DISTINTIVI DELLA SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI ASDOMAR



## PRODOTTI DELLA PESCA SOSTENIBILE

Lavoriamo tonni della specie a pinne gialle solo adulti, certificati lunghi almeno un metro, minimo 20 kg di peso, per assicurare la riproduzione e la conservazione della specie, e tonni della specie tonnetto striato solo se certificati pescati a canna.

**Utilizziamo solo materia prima ittica certificata Friend of the Sea** pescata secondo rigidi criteri di pesca sostenibile con osservatori indipendenti a bordo.  
[www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org)



## “PRODOTTI MADE IN ITALY”

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



## PRODOTTI SOCIALMENTE RESPONSABILI LUNGO TUTTA LA CATENA DEL VALORE

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



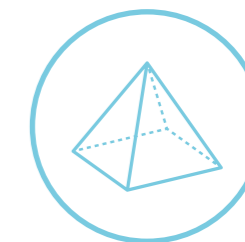
## PRODOTTI CHE SUPPORTANO L'OCCUPAZIONE E L'ECONOMIA LOCALE

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



## PRODOTTI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

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

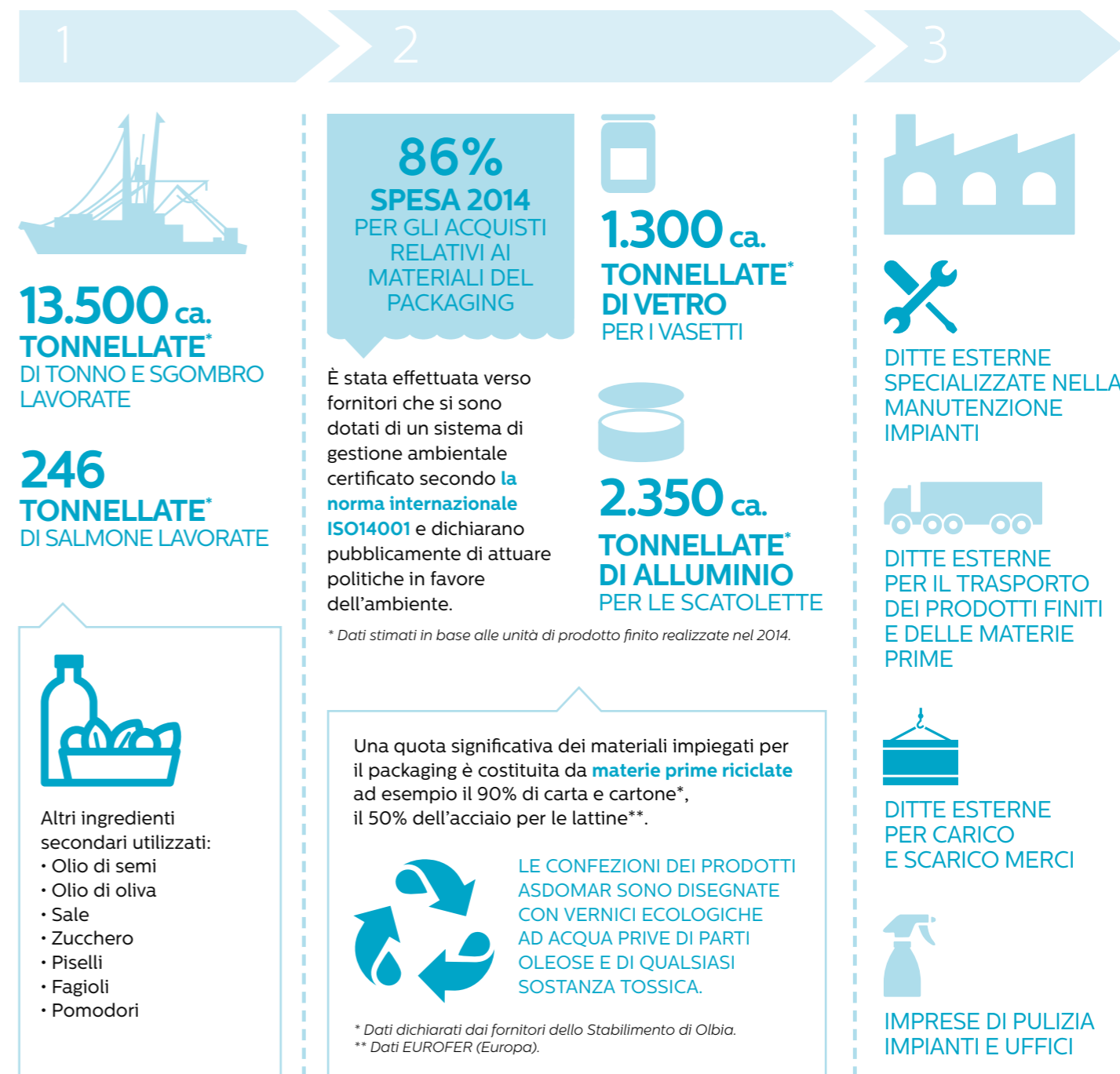


## PRODOTTI TRASPARENTI VERSO I CONSUMATORI

ASDOMAR assicura la massima tracciabilità del tonno, sgombrò e salmone utilizzati per i propri prodotti, **permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto**. Sulle confezioni di tonno (*cluster* esterni per i prodotti in lattina, pendolino informativo per i vasi vetro) sono già indicati, specie (nome comune e scientifico), luogo di pesca (oceano e zona FAO) e metodo di pesca. Sul sito [www.asdomar.it](http://www.asdomar.it) è presente una sezione “Contatti” in cui è possibile richiedere la tracciabilità completa del prodotto attraverso il lotto di produzione indicato sull'involucro.



# 5.3 LA CATENA DI FORNITURA DI ASDOMAR



## 4 NEL 2014 PRODOTTE:



# LE NOSTRE PERSONE E IL SISTEMA SA8000

ASDOMAR, in Italia, ha implementato un proprio sistema di gestione certificato secondo lo standard internazionale SA8000. L'azienda effettua visite e controlli sui propri fornitori più significativi per grandezza, numero, ripetitività delle forniture e fatturato. Nei 5 anni trascorsi dall'inizio dell'attività di audit, una quota significativa di fornitori dei settori merceologici più rilevanti è stata valutata sulla base del sistema di gestione SA8000 attraverso analisi documentali e visite presso gli uffici e stabilimenti.

A tutti i nuovi fornitori in Italia viene richiesto di comunicare – attraverso un questionario e una checklist (ad oggi lo hanno fatto oltre 150 aziende) – informazioni

sulla propria organizzazione, sullo stato delle condizioni di lavoro come adeguatezza delle retribuzioni, non utilizzo di lavoro minorile, non discriminazione, utilizzo delle ferie e sistema di gestione della sicurezza.

Le informazioni contenute nel questionario sui requisiti della certificazione SA8000 costituiscono uno strumento per la definizione del piano annuale di verifiche sul campo presso gli stabilimenti produttivi dei fornitori. Durante tali incontri sono state poste domande relative ai temi della SA8000 dalle quali non sono emerse particolari criticità, mentre le segnalazioni minori sono state prese e gestite dalle funzioni competenti.



## AUDIT SA8000 EFFETTUATI IN SITO PRESSO I FORNITORI

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

Per ASDOMAR, “La Qualità e il Rispetto”, passano anche per la tutela delle risorse umane che quotidianamente contribuiscono alla crescita della qualità e al successo del marchio.



**Tra le priorità di ASDOMAR vi è senza dubbio l'attenzione alla salute e sicurezza dei dipendenti sul luogo di lavoro.**

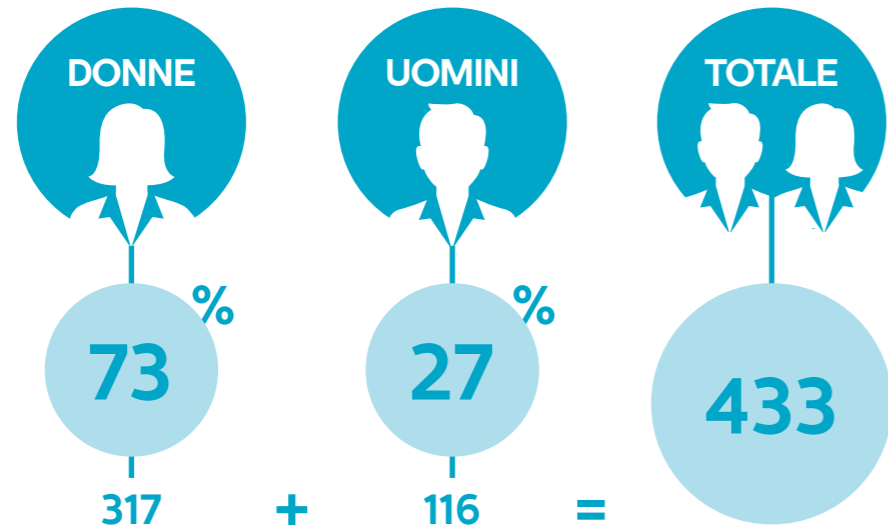
Gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde sono dotati di un sistema di regole e procedure il cui obiettivo è quello di minimizzare quanto più possibile gli infortuni sul lavoro e assicurare la conformità a Leggi, Regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie.

Il sistema di gestione per la salute e la sicurezza prevede:

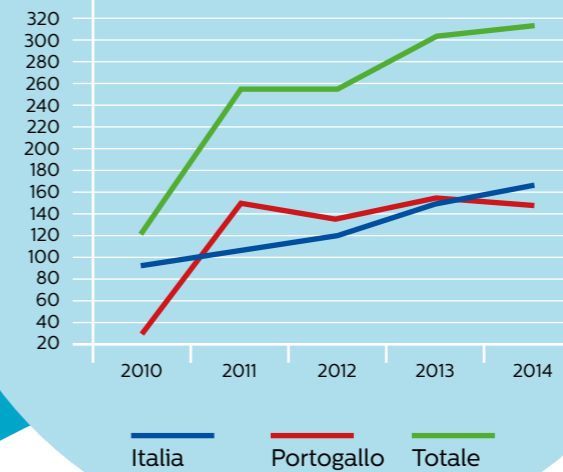
- l'analisi e il costante aggiornamento di tutti i rischi e i pericoli per la salute e la sicurezza riconducibili a ciascuna mansione svolta dalle persone di ASDOMAR;
- la corretta gestione, l'aggiornamento e la comunicazione delle politiche e procedure per un corretto svolgimento delle attività lavorative in termini di prevenzione degli incidenti;
- attività di formazione specifica in aula e sul campo per la prevenzione dei rischi sul lavoro con particolare attenzione ai nuovi assunti.

La formazione professionale erogata dal Gruppo è focalizzata principalmente sui temi della sicurezza sul lavoro e dell'igiene, sicurezza e difesa alimentare dei prodotti.

NUMERO MEDIO DI COLLABORATORI IMPIEGATI NEL 2014



EVOLUZIONE DELLA CONSISTENZA DEL PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO AL 31/12/2014



**+4%**

**IL PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO**  
*rispetto ai dati al 31/12/2014*

Generale Conserve s'impegna ogni giorno a rispettare il proprio Codice Etico\* che si ispira a principi internazionali garanti dei diritti umani, contro ogni tipo di discriminazione e tutelando le pari opportunità di tutti i dipendenti nello svolgimento dei propri incarichi e nello sviluppo della carriera.

Nel 2014 il Gruppo ha impiegato un numero medio di collaboratori di 433 persone (242 in Italia e 191 in Portogallo).

**Particolare attenzione è poi riservata alla tutela della maternità, alla verifica dell'età minima per l'avviamento al lavoro, al rispetto degli orari e delle retribuzioni.**

Anche alle aziende che fanno parte della propria catena di fornitura in Italia ASDOMAR richiede il rispetto dei diritti umani e del lavoro delle persone monitorando i propri business partner attraverso verifiche sul campo condotte da una società esterna secondo lo standard per la

responsabilità sociale SA8000. Il Gruppo è attento ad assicurare le esigenze di conciliazione vita-lavoro dei dipendenti, il part-time è infatti riconosciuto come utile strumento per dare risposta alla flessibilità del lavoro motivato da esigenze familiari, compatibilmente con le esigenze tecniche, organizzative e produttive.

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

\* Il codice etico è disponibile all'indirizzo [http://www.asdomar.it/pdf/CCE29032011\\_00000.pdf](http://www.asdomar.it/pdf/CCE29032011_00000.pdf)

# IL DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER



“Dare continuità al dialogo con i propri stakeholder, attraverso momenti di confronto, è per ASDOMAR un modo per cogliere nuovi trend e le esigenze e le aspettative dei propri interlocutori.”

Per questo motivo, nei primi mesi del 2015, sono stati organizzati numerosi incontri one to one tra il management aziendale e alcuni rappresentanti di importanti classi di stakeholder tra cui istituzioni locali, associazioni di categoria del territorio di Olbia, associazioni ambientaliste, associazioni dei consumatori, rappresentanti del mondo accademico, certificatori, associazioni per la promozione della sostenibilità. L'azienda ha risposto ad alcuni punti di miglioramento sollevati dagli stakeholder già a partire da questa edizione del bilancio. È stata inoltre creata una sezione del documento relativa all'impatto di ASDOMAR sul territorio. Per quanto riguarda la trasparenza in etichetta per i consumatori è stato evidenziato ciò che ASDOMAR decide di inserire volontariamente sul packaging dei propri prodotti, oltre a ciò che è prescritto dalla legge.



## DI COSA ABBIAMO PARLATO

Ambiti e tematiche prioritarie per la sostenibilità.

Come migliorare la rendicontazione economico sociale e ambientale.

Progetti di sostenibilità futuri.

Come comunicare la sostenibilità di prodotto ai consumatori in modo efficace.



## COSA HANNO DETTO GLI STAKEHOLDER

Rendere ancora più credibile la sostenibilità dei prodotti ASDOMAR rafforzandone la comunicazione.

Valorizzare attraverso la rendicontazione l'impatto positivo sul territorio di ASDOMAR.

Valutare sponsorizzazioni e investimenti nell'ambito della ricerca in favore dell'ecosistema marino e della nutrizione.

Dare più visibilità alla sostenibilità ed equità nella catena di fornitura dei prodotti.

Nella rendicontazione cercare di distinguere quello che è volontario da quello che è rispetto della legge.



## GLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

Aggiornata l'analisi di materialità 2014.

Valutati i potenziali trend futuri per la sostenibilità in ambito delle conserve ittiche.

Definito un nuovo format per il bilancio di sostenibilità.

Identificati potenziali ambiti per lo sviluppo di progetti di sostenibilità futuri.



## CRITICITÀ E ASPETTATIVE

Non sono emerse criticità legate all'impatto sociale e ambientale del business di ASDOMAR da parte degli stakeholder intervistati.

I media e alcuni stakeholder del territorio hanno manifestato aspettative per un potenziale ritorno economico per la Sardegna legato anche all'acquisizione dei nuovi marchi.

## MAPPA DEGLI STAKEHOLDER E STRUMENTI DI COINVOLGIMENTO

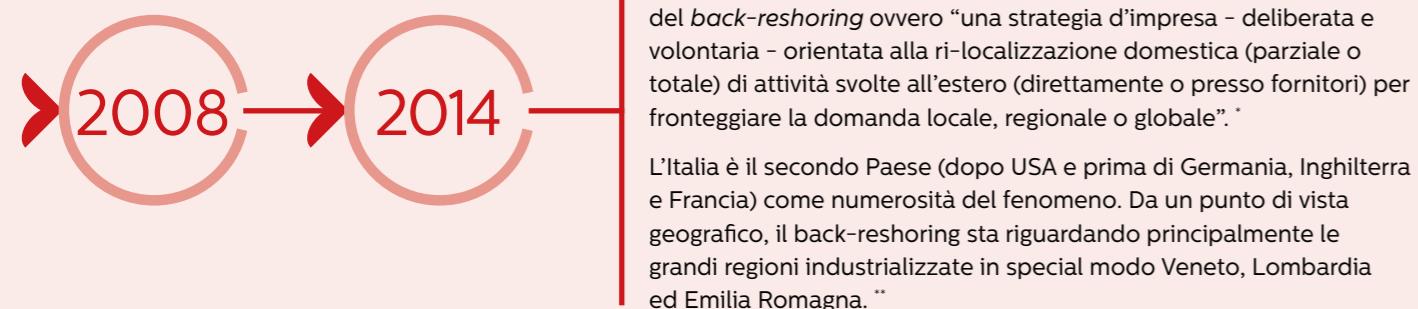
Stakeholder	Modalità di coinvolgimento	Ambito tematico
Azionisti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito web istituzionale</li> <li>Informativa su richiesta</li> <li>Bilancio d'Esercizio</li> <li>Relazione Semestrale</li> <li>Assemblee degli Azionisti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasparenza</li> </ul>
Persone di ASDOMAR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portale intranet</li> <li>Incontri / Interviste SA8000</li> <li>Mailbox SA8000</li> <li>Presentazioni su Sostenibilità e strategia a tutti i Dipendenti nel corso di eventi / convention aziendali</li> <li>Riunioni periodiche con la forza vendite</li> <li>Comunicazioni dal vertice aziendale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identità, valori</li> <li>Conciliazione vita / lavoro</li> <li>Valorizzazione, motivazione e sviluppo</li> <li>Stabilità</li> <li>Comunicazione interna</li> <li>Gestione del cambiamento</li> <li>Tutela e Sicurezza sul lavoro</li> <li>Pari opportunità</li> </ul>
Organizzazioni Sindacali	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrattazione di primo e secondo livello</li> <li>Incontri informali</li> <li>Interviste SA8000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza nei rapporti di lavoro</li> <li>Benessere dei dipendenti</li> <li>Organizzazione aziendale</li> </ul>
Comunità Finanziaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Conference Call</li> <li>Informativa su richiesta</li> <li>Meeting one to one</li> <li>Comunicati stampa</li> <li>Incontri periodici ai quali partecipa anche il presidente che personalmente aggiorna i presenti su attività / sostenibilità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasparenza verso il mercato</li> <li>Solidità e sostenibilità finanziaria</li> <li>Relazione con gli investitori</li> <li>Corporate Governance</li> </ul>
Clienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Area dedicata sul sito web</li> <li>Indagini customer satisfaction</li> <li>Sito istituzionale</li> <li>Gestione reclami</li> <li>Documentazione commerciale</li> <li>Servizio clienti</li> <li>Campagne di comunicazione</li> <li>Visite presso lo stabilimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anticipazione e rilevazione delle aspettative e dei bisogni dei clienti</li> <li>Qualità e affidabilità del prodotto</li> <li>Servizio clienti</li> </ul>
Consumatori e Associazioni dei Consumatori	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Campagne di comunicazione</li> <li>Iniziativa mirate e incontri one to one con le associazioni dei consumatori</li> <li>Visite in stabilimento</li> <li>Partecipazione a loro iniziative ed eventi</li> <li>Gestione reclami e richieste dei clienti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trasparenza</li> <li>Convenienza e semplicità</li> <li>Qualità e affidabilità del prodotto</li> </ul>
Fornitori e Partner commerciali	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Meeting specifici</li> <li>Incontri con i vertici aziendali</li> <li>Visite SA8000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diffusione dei principi etici all'esterno dell'azienda</li> <li>Continuità del rapporto</li> <li>Qualificazione e valutazione</li> <li>Condizioni negoziali</li> <li>Tempi di pagamento</li> <li>Sviluppo di partnership</li> <li>Sostenibilità nella catena di fornitura</li> </ul>
Pubblica Amministrazione e Associazioni di categoria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Meeting specifici: <ul style="list-style-type: none"> <li>ANCIT (Associazione di categoria)</li> <li>Centromarca e IBC (industria beni di consumo)</li> <li>Federalimentare</li> </ul> </li> <li>Partecipazione del presidente ASDOMAR come vicepresidente a riunioni dell'associazione di categoria ANCIT</li> <li>Tavoli tecnici con le istituzioni</li> <li>Meeting con Enti Locali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto delle leggi e delle norme</li> <li>Gestione aziendale socialmente responsabile</li> <li>Contributo alla vita del Paese in termini di imposte, contributi ed oneri sociali</li> </ul>
Collettività	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sito istituzionale</li> <li>Comunicazione esterna</li> <li>Comunicati stampa</li> <li>Interventi presso università italiane</li> <li>Collaborazioni con università e mondo della ricerca</li> <li>Rapporti con le istituzioni del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attenzione al rispetto del territorio</li> <li>Collaborazioni con il mondo accademico per ricerca e sviluppo</li> <li>Sostegno a iniziative sociali</li> </ul>



6.

QUALITÀ 100% “MADE IN”

# SCENARIO “MADE IN” E BACK RESHORING IN ITALIA



## L’INTERVISTA

“Per quanto riguarda le motivazioni alla base della scelta di riportare in patria le produzioni, si evidenzia la straordinaria importanza dell’ “effetto Made In”, ovvero il maggior valore che la clientela è disposta a riconoscere al prodotto se realizzato in un dato contesto geografico. La scelta di produrre in Italia aumenta la percezione della qualità della produzione e, quindi, il valore del marchio percepito dai consumatori.”

“La partita delle politiche industriali che potrebbero favorire ulteriori rientri si gioca non solo sulla possibilità di agevolazioni finanziarie ad hoc, ma anche su policy valide anche per chi già opera nel nostro Paese. Tra queste, si segnalano: la detassazione degli utili reinvestiti in R&S, la tutela del know how tecnologico e del Made in Italy, il supporto all’innovazione dei processi industriali e dei prodotti, la semplificazione burocratica, e l’abbattimento della pressione fiscale.”

**Luciano Fratocchi**

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

### MOTIVAZIONI DI BACK-RESHORING IMPLEMENTATE DA IMPRESE ITALIANE

(possibili più risposte) \*\*

	DECISIONI
Effetto “made in”	37
Miglioramento del servizio al cliente	19
Limitata qualità delle produzioni delocalizzate	14
Crisi economica globale	14
Costi logistici	11
Riorganizzazione aziendale	11
Focus sull’innovazione - Vicinanza R&D/Produzione	10
Inadeguatezza maestranze locali	8
Pressioni sociali nel paese di origine (es. sindacati)	8
Costi totali	7
Riduzione del gap del costo del lavoro	6
Disponibilità di capacità produttiva nel paese di origine	6
Elementi emotivi (es. attaccamento all’Italia)	4
Scarsa attrattività del mercato locale	4
Altro	11

\* Fratocchi, L., Di Mauro, C., Barbieri, P., Nassimbeni, G., Zanoni, A., “When Manufacturing Moves Back: Concepts and Questions”, in *Journal of Purchasing and Supply Management*, 20, pp. 54-59 DOI 10.1016/j.pursup.2014.01.004.

\*\* Fratocchi, L., Ancarani, A., Barbieri, P., Di Mauro, C., Nassimbeni, G., Sartor, M., Vignoli, M., Zanoni, A., (2015) “Manufacturing back-reshoring as a nonlinear internationalization process”, in van Tulder, R., A., Verbeke, and R. Drogendijk (Eds), *The future of Global Organizing, Progress in International Business Research (PIBR) #10*, Emerald.

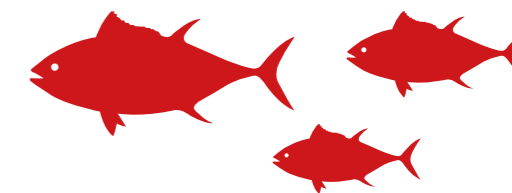




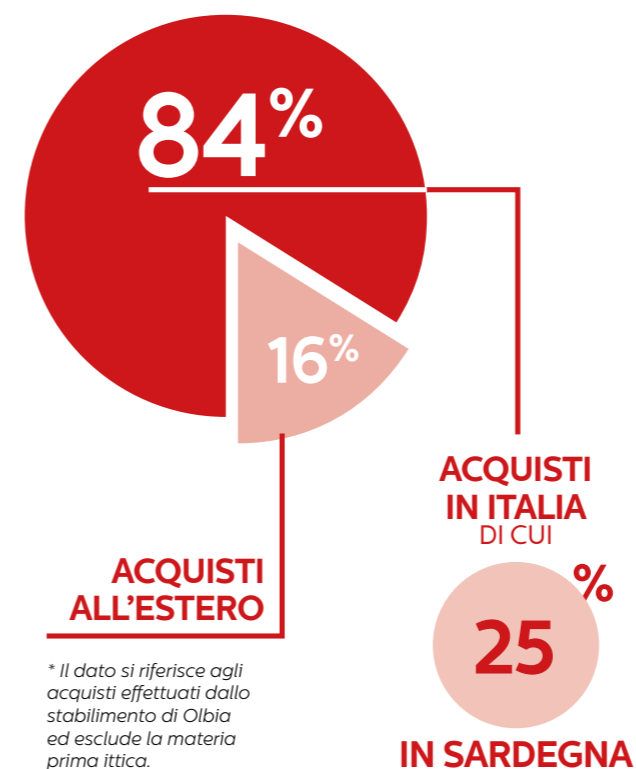
## LA NOSTRA SCELTA DI “LOCALIZZARE” E IL CONTRIBUTO ALL’ECONOMIA DEL TERRITORIO

Nel 2008 Generale Conserve decide di localizzare la produzione del tonno a pinne gialle in Sardegna, ad Olbia, acquistando macchinari e impianti di uno stabilimento di lavorazione del tonno che aveva cessato la produzione, reinserendo gradualmente da quell’anno e nei successivi la quasi totalità delle persone che erano state poste in cassa integrazione. Nel 2010 l’Azienda costruisce a pochi centinaia di metri, con un investimento di oltre 25 milioni di euro, un nuovo e modernissimo stabilimento nella zona industriale di Olbia.

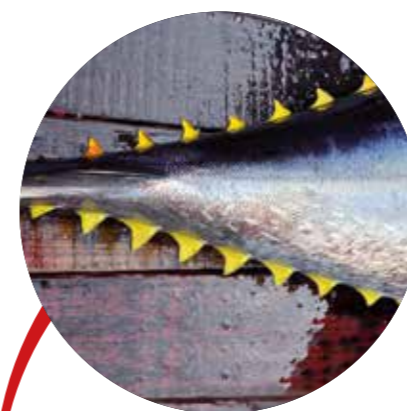
Tutte le fasi di produzione di tonno a pinne gialle avvengono lavorando materia prima da intero nella stessa struttura.



ACQUISTI NEL 2014\*



L’84% degli acquisti sono effettuati presso fornitori nazionali e locali per un valore **DI OLTRE 17 ML DI €**, al netto della materia prima ittica il cui approvvigionamento in Italia non è possibile per la produzione industriale, e la cui provenienza è indicata a Pag. 41.

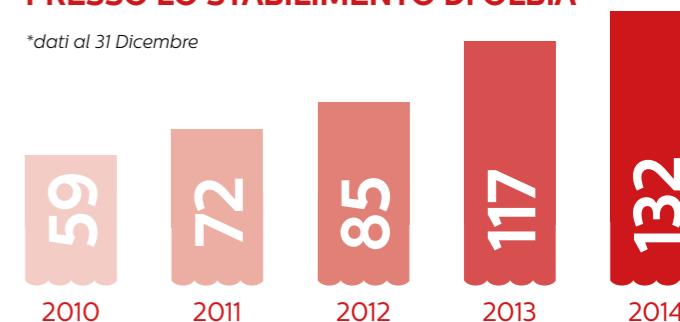


### TONNO A PINNE GIALLE ASDOMAR LAVORATO COMPLETAMENTE IN ITALIA

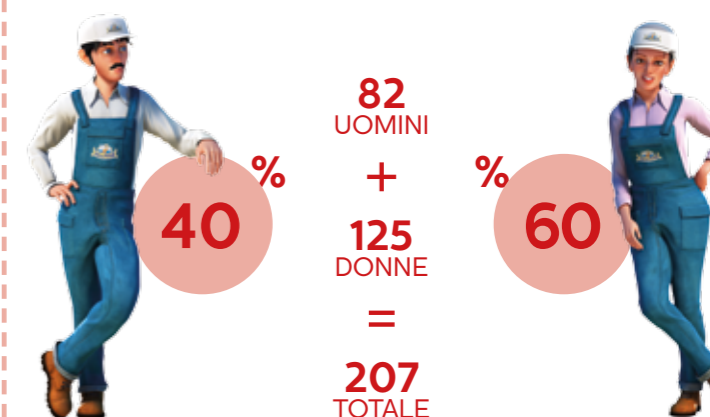
La scelta di non utilizzare semilavorati ma solo tonno intero è legata alla volontà di gestire tutto il ciclo produttivo in Italia, infatti tutte le fasi di lavorazione del tonno ASDOMAR avvengono in Sardegna presso lo stabilimento di Olbia. Il tonno a pinne gialle arriva intero, non già semilavorato,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

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

\*dati al 31 Dicembre



### NUMERO MEDIO COLLABORATORI IMPIEGATI AD OLBIA NEL 2014





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

Nel 2011 lo stabilimento è stato acquisito definitivamente e lì Generale Conserve produce sgombro e salmone. Anche in questo caso l'operazione ha consentito di salvaguardare l'esperienza di circa 150 operaie nella lavorazione tradizionale dello sgombro, che rischiava di andare perduta se il sito produttivo fosse arrivato alla chiusura.

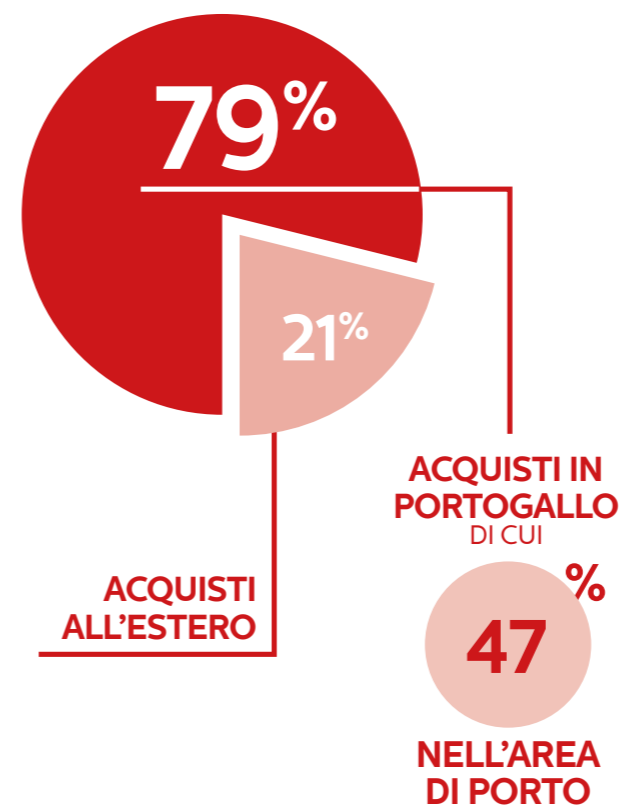
Tutte le fasi di lavorazione dello sgombro avvengono lavorando materia prima da intero nella stessa struttura.



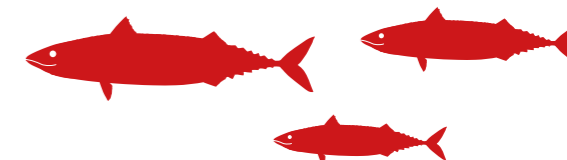
LO SGOMBRO È ACQUISTATO PER IL 90% IN PORTOGALLO

## DA PESCATORI LOCALI

ACQUISTI NEL 2014\*



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

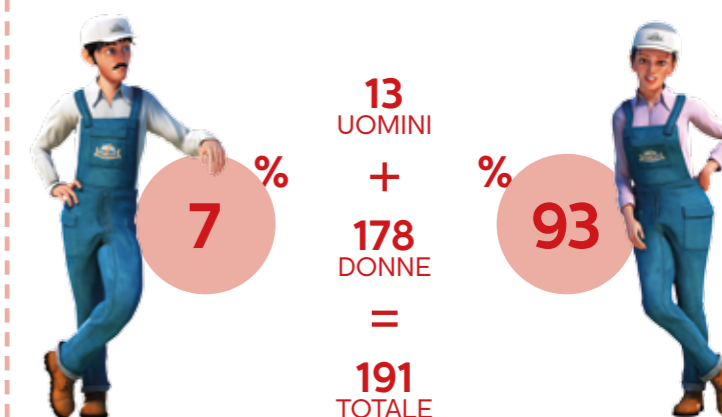


### LO SGOMBRO ASDOMAR QUALITÀ PORTOGHESE

Tutte le fasi di produzione dello sgombro ASDOMAR avvengono in Portogallo presso lo stabilimento di Vila do Conde, la materia prima è pescata in prevalenza proprio nelle acque della costa atlantica su cui lo stabilimento si affaccia.

La gran parte della lavorazione viene effettuata a mano sapientemente da donne, esperte artigiane della pulitura e della preparazione dello sgombro.

### NUMERO MEDIO COLLABORATORI IMPIEGATI NEL 2014



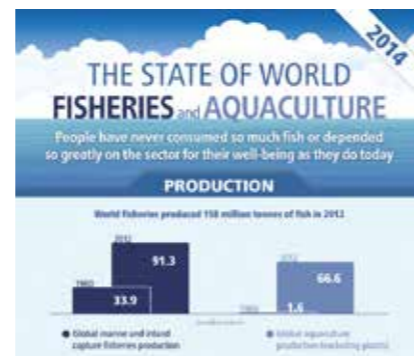


7.

PESCA SOSTENIBILE  
E RISPETTO DELL'AMBIENTE

# 7.1 LO SCENARIO GLOBALE

Il rapporto FAO 2014 “The State of World Fisheries and Aquaculture” ha evidenziato un trend positivo collegato alla crescente adozione, implementazione e monitoraggio del “Codice di condotta per la pesca e l’acquacultura responsabile” da parte dei governi dei paesi in via di sviluppo. Tuttavia, il rapporto indica che la produzione ittica globale è cresciuta costantemente nel corso degli ultimi cinque decenni e che attualmente, il 28,8% degli stock ittici, regolarmente monitorati dalla FAO, sono sfruttati entro livelli biologicamente non sostenibili, e di questi oltre il 60% è molto vicino alla massima produzione sostenibile; gli stock sottoutilizzati sono circa il 10% a livello globale. L’acquacoltura rimane un settore promettente da cui oggi deriva circa la metà del pescato destinato all’alimentazione umana mondiale: una quota destinata ad aumentare al 62 per cento entro il 2030. Le catture annue in mare registrate globalmente sono stabili negli ultimi 10 anni e pari a circa 80 milioni di tonnellate.



## L'INTERVISTA

“Pensiamo che i progetti di ricerca e innovazione siano fondamentali per rendere i metodi di pesca a minore impatto sull’ambiente e sulle specie marine.”

“Crediamo che per fornire maggiori garanzie sulla sostenibilità della pesca, sia necessario attivare un sistema di vigilanza istituzionale a livello Internazionale, che garantisca una rete di controlli a bordo dei pescherecci in modo da verificare l’effettivo metodo di pesca sostenibile, anche con l’ausilio di nuove tecnologie GPS e sistemi di tele vigilanza.”

**Gianluca Della Campa**  
Direttore Marketing Legambiente

## FOCUS SUL TONNO



Il rapporto 2015 International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) ha raccolto evidenze scientifiche sugli stock di tonno mondiali in base ai dati elaborati da ciascuna delle organizzazioni regionali di gestione della pesca (ORGP). La relazione evidenzia l’esistenza di 23 stock delle principali specie commerciali di tonno in tutto il mondo: 6 di tonno bianco (*Thunnus alalunga*), 4 di tonno obeso (*Thunnus obesus*), 4 di tonno rosso, 5 di tonnetto striato (*Katsuwonus pelamis*) e 4 di tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*). Secondo l’ISSF nel 2013 le catture del

tonno in commercio sono state pari a 4,6 milioni di tonnellate, il 58% delle quali era tonnetto striato, il 27% tonno pinne gialle, il 9% tonno obeso e il 6% tonno bianco. Il tonno rosso (*Thunnus thynnus*), specie a rischio di estinzione inclusa nella lista rossa IUCN, ha rappresentato solo l’1% delle catture mondiali. La relazione dell’ISSF sottolinea che globalmente il 52% degli stock di tonno presentano un livello sano di ricchezza, il 13% sono sfruttati ad un livello intermedio e il 35% si trova in una condizione di sovrasfruttamento. Dato questo scenario, sono comunque positive le decisioni

adottate da alcune istituzioni responsabili del monitoraggio della pesca nei loro territori di competenza come ad esempio l’Inter-American Tropical Tuna Commission (IATTC) l’autorità responsabile per la conservazione del tonno nell’Oceano Pacifico Orientale che nel 2015, nel corso del suo ottantanovesimo incontro annuale, ha annunciato un piano che contiene misure per aumentare il numero dei controlli dei propri osservatori sui pescherecci, la volontà di introdurre un sistema elettronico per la tracciabilità dei FAD, e nuove iniziative di contrasto della pesca illegale.

## “IL ROMPISCATOLE”

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

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

Il tonno ASDOMAR è nuovamente risultato primo in base a precisi criteri tra cui la tracciabilità del prodotto, la presenza di una politica scritta per l’approvvigionamento sostenibile, la trasparenza in etichetta, la promozione di metodi di pesca sostenibili, il monitoraggio della propria politica di responsabilità sociale sulle imbarcazioni.

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

# 7.2 I NOSTRI CRITERI PER LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA

## PROCEDURA DI ACQUISTO CONTROLLO ED AUDIT DI TERZA PARTE

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

## TRACCIABILITÀ IN ETICHETTA

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



**SOLO ESEMPLARI MATURI**  
PER ASSICURARNE L'AVVENUTA RIPRODUZIONE QUINDI LA CONSERVAZIONE DELLA SPECIE.



## SOLO SE CERTIFICATO FRIEND OF THE SEA

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



## OCEANI E MARI CON STOCK NON SOVRASFRUTTATI

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



## METODI DI PESCA SELETTIVI

Utilizziamo pescato solo se catturato con metodi che risultino essere i più selettivi e i meno impattanti (pole&line e purse seine on free school). Non utilizziamo tonno pescato con longliners (palangri) o grandi reti derivanti.

## TONNETTO STRIATO

(*Katsuwonus pelamis*)



≥ 1,8 Kg  
(45 cm circa)

## TONNO A PINNE GIALLE

(*Thunnus albacares*)



≥ 20 Kg  
(1 mt circa)

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



## DOLPHIN-SAFE

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



## NO SPECIE IN PERICOLO

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



**NON ACQUISTIAMO MATERIA PRIMA ITTICA PROVENIENTE DA RISERVE MARINE,** né da zone destinate a diventarlo.



## SOLO PESCHERECCI REGISTRATI

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



## SOLO SALMONE CERTIFICATO FRIEND OF THE SEA

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

7.3

# LA SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI ASDOMAR



1

Le flotte di pescherecci richiedono a FoS la certificazione della sostenibilità della propria pesca e della responsabilità sociale di impresa a bordo.

Primari enti di certificazione internazionali incaricati da FoS inviano i propri auditor esperti per condurre assessment e verifiche per il rilascio della certificazione che viene rinnovata attraverso ulteriori visite di verifica ogni 18 mesi e confermata con un audit di certificazione ogni 3 anni.

2

I verificatori esaminano che la pesca effettuata dalle flotte che richiedono la certificazione non avvenga in zone sovra sfruttate e con

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

3

Le flotte che ricevono la certificazione accettano di ospitare su ciascun peschereccio un osservatore accreditato da FoS.

Si tratta di ricercatori e biologi marini che per quanto riguarda le flotte da cui si approvvigiona ASDOMAR provengono in prevalenza dall'istituto di ricerca per il monitoraggio della pesca nell'Atlantico dell'est AZTI e dal PNA (The Parties to the Nauru Agreement) organizzazione per il monitoraggio della pesca nell'Atlantico nell'oceano Oceano Pacifico Occidentale e Centrale.

4

ASDOMAR è l'unico produttore in Italia a richiedere ai propri fornitori di materia prima **TONNI A PINNE GIALLE ADULTI** di

**un minimo di 20 kg e 1 metro di lunghezza quindi pescati** su banchi liberi con reti a circuizione, che di fatto escludono l'utilizzo dei FAD che "aggregano" anche pesci piccoli e ancora immaturi di altre specie (i cosiddetti Juveniles).

ASDOMAR utilizza inoltre tonnetti striati solo se certificati pescati a canna.

5

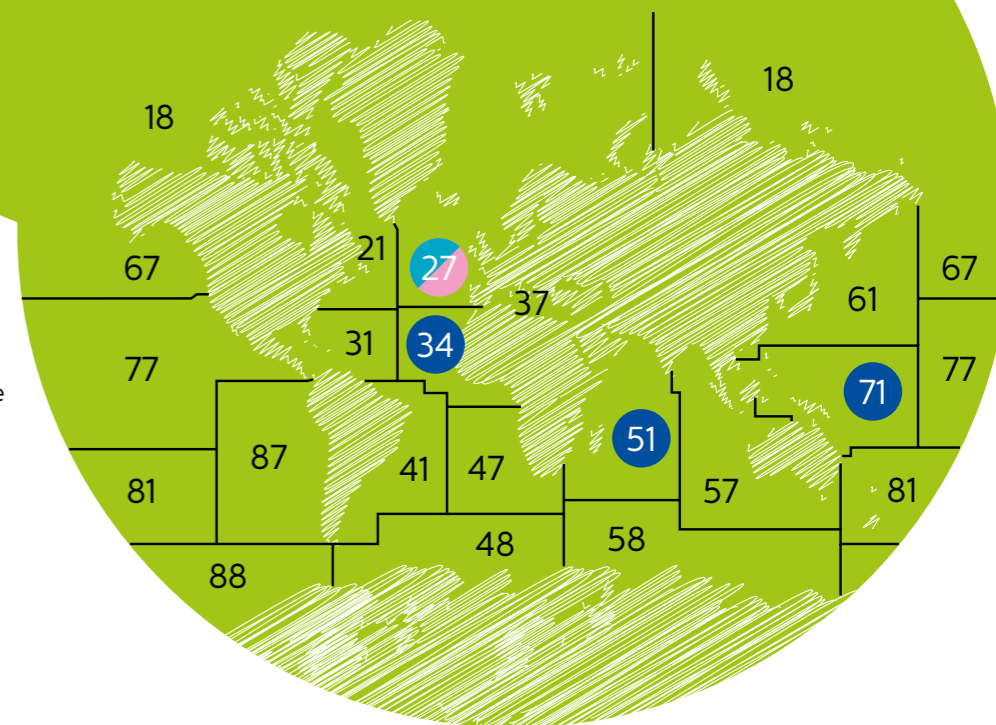
Gli enti di certificazione incaricati da FoS effettuano audit sulla tracciabilità anche presso gli stabilimenti di Olbia e

Vila do Conde, risalendo dal lotto del prodotto finito fino ai dettagli di pesca della materia prima.



7.4

# ZONE E METODI DI PESCA



27

Atlantico nord-orientale  
**ZONA FAO N. 27**  
**100% Sgombro**  
**30% Tonnetto Striato**

34

Atlantico centro-orientale  
**ZONA FAO N. 34**  
**9,4% Tonno Pinne Gialle**

51

Oceano Indiano  
**ZONA FAO N. 51**  
**22% Tonno Pinne Gialle**

71

Oceano Pacifico centro-occidentale  
**ZONA FAO N. 71**  
**39% Tonno Pinne Gialle**

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

## TONNO PINNE GIALLE E SGOMBRO

### Pesca con reti a circuizione (Purse seiner)

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

## TONNETTO STRIATO

### Pesca a canna (Pole&Line)

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

I dati relativi alle percentuali di provenienza dalle diverse zone FAO si riferiscono alla produzione dal 1 maggio 2014 al 30 aprile 2015 del tonno a marchio ASDOMAR.

7.5

## AMBIENTE E TERRITORIO:

### LO STABILIMENTO DI OLBIA

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



Lo stabilimento di Olbia ha utilizzato **100% ENERGIA RINNOVABILE** fornita dal consorzio Romagna Energia.



**CIRCA 600** I CERTIFICATI BIANCHI ottenuti per riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> nel 2014 **PER UN VALORE DI CIRCA 50.000€**



**100%** Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone **CONFERITI A RICICLO**



Lo stabilimento di Olbia ha riutilizzato **CIRCA IL 30% DELL'ACQUA PRELEVATA**



**OLTRE 220.000€** le spese e gli investimenti per minimizzare gli impatti ambientali.



Anche nel 2014 **NESSUN RECLAMO FORMALE O CONTENZIOSO** per impatti ambientali dello stabilimento né multe o sanzioni ricevute per mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.



#### L'INTERVISTA TONNO ZERO SPRECO

“La lavorazione del tonno genera oltre il 50% di scarti che normalmente vengono gettati in discarica. ASDOMAR riutilizza questi scarti per la produzione di mangimi per la zootecnia. In questo modo diminuiscono i rifiuti e tutto viene riutilizzato”.

**Paolo Bray**  
Direttore di Friend of the Sea



7.6

### LO STABILIMENTO DI VILA DO CONDE

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

I principali impatti ambientali riconducibili al ciclo produttivo della lavorazione del tonno e dello sgombrato presso i due stabilimenti del gruppo sono costituiti da:



**CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI**



**RIFIUTI**



**CONSUMI IDRICI**



**CIRCA 40.000€**

le spese e gli investimenti per la mitigazione degli impatti ambientali nel 2014.



Lo stabilimento ha messo in opera un **SISTEMA DI RIUTILIZZO DELLA CONDENZA DI VAPORE** prodotta dalle caldaie che consente di ottenere presso lo stabilimento acqua calda per uso domestico presso gli uffici e all'interno dello stabilimento.



Nel 2014 si è concluso il progetto di modernizzazione dell'impianto idrico dello stabilimento che consentirà di ridurre le perdite di acqua e di vapore dello stabilimento.



Ridotte dal 2012 **DI CIRCA IL 30%**

le emissioni di CO<sub>2</sub> e azzerate le polveri sottili con il passaggio da Olio combustibile a Gas Naturale Liquido nel processo di cottura della materia prima.



**100%** Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone **CONFERITI A RICICLO**



**NESSUN RECLAMO FORMALE O CONTENZIOSO** per impatti ambientali dello stabilimento. Anche nel 2014 non sono state registrate multe o sanzioni per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.



**LO SGOMBRO E IL SALMONE ASDOMAR GENERANO**

## ZERO

**SCARTI DI LAVORAZIONE** grazie al conferimento degli scarti ad impianti di fornitori esterni per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia e alla produzione di mangimi per animali (pet food).



8.

## ASDOMAR E I CONSUMATORI



# 8.1 SCENARIO: LE TENDENZE SUL CONSUMO RESPONSABILE

In base ai risultati di una recente indagine IPSOS\* condotta in Italia su un ampio campione di consumatori, emerge un'augmentata attenzione da parte del consumatore alle caratteristiche dei prodotti alimentari. Il consumatore medio è più informato e legge più che in passato le etichette per acquisire dati legati a temi che riguardano la propria soddisfazione, la tutela di salute e benessere e i propri diritti sui prodotti.

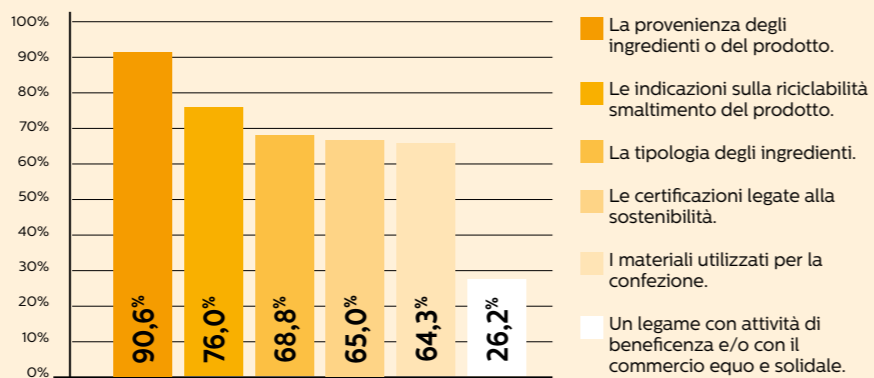
## LEGGE LE ETICHETTE



Il trend è confermato anche da una ricognizione effettuata da Lifegate\*\* sulla propria community. Il panel di consumatori intervistati dichiara di valutare in fase di acquisto dei prodotti, la reputazione dell'azienda produttrice in termini di sostenibilità. Il più importante elemento di valutazione è risultato essere tuttavia la provenienza degli ingredienti (90,6%) seguita dalle indicazioni sulla riciclabilità e smaltimento del prodotto (76,0%), la tipologia di ingredienti (68,8%), la presenza di certificazioni legate alla sostenibilità (65,0%) e i materiali utilizzati per la confezione (64,3%).

Il sondaggio sulla "Sostenibilità" realizzato dall'Unione Nazionale Consumatori\*\*\* ha fatto emergere che gli impatti ambientali dei prodotti sono ritenuti un fattore discriminante per la determinazione della validità dell'azione di sostenibilità di un'Azienda rispetto all'altra.

## PER VALUTARE LA SOSTENIBILITÀ DI UN PRODOTTO, NELLA CONFEZIONE È IMPORTANTE CHE CI SIA:



\* IPSOS, Consumeeting 2014.  
 \*\* LIFEGATE "Analisi dei valori, stile di vita e scelte di consumo" 2013.  
 \*\*\* Unione Nazionale Consumatori, sondaggio: sostenibilità 2014.

## L'INTERVISTA

"I consumatori di un tempo si sono trasformati negli attuali "consumAutori": soggetti sempre più consapevoli del momento di consumo come azione sociale che operano le loro scelte in fatto di acquisto dei generi alimentari e di largo consumo in maniera sempre più informata e che sanno dare un peso diverso ai propri acquisti."

"Sostenibilità e green economy sono concetti che si stanno facendo sempre più strada nel quotidiano dei consumatori. Pur essendo talvolta preoccupati che ne venga fatto un uso improprio finalizzato solo al profitto, sono pronti a impegnarsi in prima persona per lasciare alle future generazioni un mondo migliore."

**Massimiliano Dona**  
 Segretario Generale  
 Unione Nazionale consumatori  
[www.consumatori.it](http://www.consumatori.it)

# 8.2

## TRASPARENZA IN ETICHETTA

La lealtà verso i consumatori e la fiducia che essi accordano al brand ogni giorno con i loro acquisti sono il nucleo forte della relazione duratura che si è instaurata anche attraverso la trasparenza e la completezza delle informazioni comunicate sulle confezioni e attraverso campagne di comunicazione mirate.



Ben oltre a quanto richiesto dalla legge (informazioni nutrizionali, ingredienti etc) su tutte le confezioni dei prodotti ASDOMAR sono indicati specie (nome comune e scientifico), luogo di pesca (oceano e zona FAO), metodo di pesca e certificazione FoS. I filetti di tonno in vaso di vetro sono corredati da un pendolino informativo su cui vengono spiegati i criteri adottati da ASDOMAR per assicurare la sostenibilità della pesca.

Inoltre utilizzando il lotto di produzione stampato sulla confezione è possibile, inviando un messaggio nell'area del sito internet [www.asdomar.it/index.php/contactaci.php](http://www.asdomar.it/index.php/contactaci.php), richiedere l'intera tracciabilità del prodotto acquistato. Dai primi mesi del 2016 il sistema sarà completamente automatico e consentirà ai consumatori di ricevere in tempo reale informazioni sul prodotto acquistato e sulla filiera.

## IL RISPETTO DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Anche nel corso del 2014 non si sono presentati casi di non conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti durante l'intero ciclo di vita, né casi di non conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti. Tantomeno l'Azienda ha ricevuto reclami relativi a violazioni della privacy e a perdita dei dati dei consumatori. Inoltre, non sono state comminate multe e/o sanzioni per non conformità a leggi o regolamenti riguardanti la fornitura e l'utilizzo di prodotti.

# 8.3 LA SENSIBILIZZAZIONE DEI CONSUMATORI



ACQUARIO DI GENOVA  
ACQUARIO DI LIVORNO  
ACQUARIO DI CATTOLICA  
ACQUARIO DI CALA GONONE

ASDOMAR in collaborazione con Costa Edutainment ha continuato anche nel 2014 a promuovere presso i consumatori i valori della sostenibilità della pesca e del rispetto e tutela dell'ecosistema marino, ampliando il numero delle strutture coinvolte nell'iniziativa e la durata degli appuntamenti "edutainment" sulla sostenibilità della pesca rispetto alle attività del 2013.

Da Giugno ad Agosto 2014, presso gli acquari di Genova, Livorno, Cattolica e Cala Gonone è stato affrontato, insieme al pubblico, il tema della

pesca sostenibile attraverso un gioco di squadra lungo il percorso espositivo per far conoscere gli elementi della gestione responsabile degli ambienti acquatici e delle loro risorse.

Le animazioni, comprese nel prezzo del biglietto di ingresso si sono svolte ogni sabato e domenica dall'8 giugno (Giornata Mondiale degli Oceani) al 31 agosto 2014 con diversi appuntamenti nell'arco di tutta la giornata. Anche l'accompagnamento da parte di una guida, attraverso le diverse sale e vasche, è stata offerta da ASDOMAR a tutti i visitatori che hanno partecipato all'iniziativa.



Educare i consumatori a riconoscere e dare valore alle caratteristiche di sostenibilità che contraddistinguono i prodotti a marchio ASDOMAR è un obiettivo che l'azienda sta perseguendo anche attraverso attività di comunicazione che contribuiscono alla diffusione del concetto di "prodotto sostenibile" presso la collettività.



Il Presidente Vito Gulli ha partecipato in qualità di relatore a numerosi eventi e convegni per promuovere il modello aziendale che si basa sulla strategia de "La Qualità e il Rispetto", i pilastri che hanno fatto e fanno tuttora la forza dell'Azienda, e per raccontare la Case History di ASDOMAR, i temi della sostenibilità e le chiavi del successo di un'impresa moderna e sostenibile.

- FORUM OSSERVA ITALIA
- CONFINDUSTRIA - SOLE 24 ORE
- ADICONSUM
- UNC PREMIO VINCENZO DONA
- UNC COSE DA NON CREDERE
- CGIL FLAI
- CIS (Centro Studi e Ricerche D'Impresa)
- FABBRICA FUTURO
- CRENOS
- CIBUS
- LINKONTRO NIELSEN
- TUTTOFOOD
- SACE RETHINK
- MICROSOFT
- MASTER SOLE 24 ORE
- UNIONE INDUSTRIALE TORINO
- Università di Genova / Università di Imperia

Anche altri manager dell'Azienda sono stati coinvolti da Università e Associazioni per attività di divulgazione.



## LA NOSTRA COMUNICAZIONE

Nella comunicazione ai consumatori ASDOMAR si è sempre contraddistinta per la volontà di far conoscere nel dettaglio i valori aziendali, declinati sui diversi mezzi di comunicazione rivolti al grande pubblico. Anche la pubblicità “tradizionale” ha l’obiettivo di comunicare e chiarire i concetti chiave legati alla pesca eco sostenibile, al concetto di “made in”, al supporto al territorio e alla correttezza nei rapporti con le persone.

Il marchio è stato presente durante tutto il 2014 su rete nazionale con **OLTRE 3.100 SPOT TV**, dedicati a 2 soggetti fortemente incentrati sulla Qualità e il Rispetto, e in particolare dedicati al Lavoro in Italia e alla Trasparenza in etichetta. Contemporaneamente anche sulle principali reti locali della Sardegna sono andati in onda **CIRCA 1.300 SPOT TEMATICI** sul Lavoro in Sardegna e sulla produzione locale.



### RICONOSCIMENTI



Nel 2014 ASDOMAR ha ricevuto il premio Areté (patrocinato da A.B.I. Confindustria, Sole24 ore e Symbola) per il miglior Bilancio di sostenibilità.



ASDOMAR nominata **NATIONAL CHAMPION** in rappresentanza dell'Italia agli EUROPEAN BUSINESS AWARDS nella categoria **“Environmental & Corporate Sustainability”**



Italianità e sostenibilità: sono queste le parole chiave protagoniste delle campagne stampa quotidiana di **ASDOMAR nel 2014** per sottolineare da un lato il messaggio sul concetto di “made in” garantito dal ciclo produttivo e del lavoro locale, dall'altro il concetto di sostenibilità della pesca. I messaggi, completi ed esplicativi, si allontanano dalla comunicazione tradizionale, per prediligere l'informazione e la divulgazione dei valori di ASDOMAR. Sui principali quotidiani italiani sono andate “on air” oltre 210 pagine tra Giugno e Luglio 2014.



# 8.5 SCENARIO: LA SICUREZZA ALIMENTARE IN ITALIA



## L'INTERVISTA

Dal 2000 l'UE ha sviluppato un sistema comunitario di allerta per alimenti e mangimi (RASFF) che consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica.

Nel 2014 sono state trasmesse, attraverso il sistema di allerta rapido europeo (RASFF), 3.097 notifiche contro le 3.136 dell'anno precedente.

Il Dossier 2014 **"Crisi nel piatto degli italiani"** di Coldiretti presenta diverse criticità che potenzialmente minacciano la salute dei consumatori in Italia, ma conferma anche che i cibi più sicuri sono quelli italiani. La produzione Made in Italy raggiunge con livelli di sicurezza da record con un numero di prodotti agroalimentari con residui chimici oltre il limite di appena lo 0,2%, che sono risultati peraltro inferiori di nove volte a quelli della media europea (1,6% di irregolarità) e addirittura di 32 volte a quelli extracomunitari (7,9% di irregolarità)\*.

I dati sistema Europeo di allerta rapido RASFF rivelano inoltre che l'Italia è il primo paese Europeo per numero di segnalazioni inviate.

"Soprattutto in Italia dove il settore alimentare riveste particolare importanza per la peculiarità e varietà di produzioni realizzate ed è apprezzato sia sul mercato nazionale che sui mercati esteri, la richiesta di "qualità" non si può disgiungere da un'esigenza di "sicurezza" cui l'industria italiana da tempo dedica grandi attenzioni e risorse."

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

- 2.152 su un totale di 18.084 nel mondo secondo lo standard internazionale BRC Food
- 2.128 su un totale nel mondo di 11.780 siti per quanto riguarda lo standard internazionale IFS Food."

**Silvana Marchese**

Lead Auditor settore Food Certiquality

Ad Aprile 2015 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha reso noto i risultati della consultazione pubblica online cui hanno partecipato 26.500 cittadini sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari.\*\*

Oltre il 96% dei consumatori ha dichiarato che è molto importante che sull'etichetta sia scritta in modo chiaro e leggibile **l'origine dell'alimento** e per l'84% è fondamentale ci sia il

**luogo in cui è avvenuto il processo di trasformazione.**

L'82% ha poi dichiarato di essere disposto a spendere di più per avere la certezza dell'origine e provenienza italiana del prodotto, con quasi la metà pronta a pagare dal 5 al 20% in più. Per 9 su 10 è importante conoscere l'origine per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare, mentre per il 70% è utile per questione etiche, come **il rispetto delle normative sul lavoro.**

# 8.6

## QUALITÀ E SICUREZZA: LA POLITICA DI ASDOMAR



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

La qualità del prodotto finito è garantita, anche dall'attenzione con la quale vengono effettuati i controlli organolettici e sulla sicurezza alimentare. Ad ampliare la garanzia sui prodotti a marchio ASDOMAR vi è poi il fatto che tutte le fasi di lavorazione del tonno da intero, e dello sgombrato, avvengono nella stessa struttura.

### CERTIFICAZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

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



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



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

Certificazione UNI 10854

Nel 2014 lo stabilimento di Olbia ha inoltre ricevuto la certificazione del sistema di gestione per l'autocontrollo igienico (HACCP) in conformità alla norma UNI 10854.



\* Elaborazioni Coldiretti sulle analisi condotte dall'EFSA e del piano coordinato europeo dei controlli sui residui fitosanitari.  
\*\* <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8531>.

# 8.7 UN LABORATORIO DI ECCELLENZA



LO STABILIMENTO DI OLBIA È DOTATO DI UN PROPRIO LABORATORIO ACCREDITATO.

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

[http://www.accredia.it/accredia\\_labsearch.jsp?ID\\_LINK=293&area=7&dipartimento=L,S&desc=Laboratori&numeroaccred=1326](http://www.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=293&area=7&dipartimento=L,S&desc=Laboratori&numeroaccred=1326)

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

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

Anche nel 2014 non si sono verificati casi di non conformità a leggi e regolamenti sulla sicurezza alimentare di prodotti commercializzati.



## SGOMBRO E SALMONE

Anche in Portogallo per quanto riguarda lo sgombro e il salmone sono effettuati controlli a campione riguardanti il livello di istamina, Mercurio e Azoto Basico Volatile (ABVT).

I livelli di metalli pesanti sono controllati 1 volta all'anno da un laboratorio esterno su campioni di pesce di diverse zone di provenienza prelevati su lotti in ingresso in diversi periodi dell'anno, congelati e conservati per l'analisi annuale.

I livelli di metalli pesanti nello sgombro e salmone sono trascurabili data la taglia e la diversa posizione che ricoprono nella catena alimentare.

## I CONTROLLI SUL TONNO

Presso lo stabilimento di Olbia ogni giorno si eseguono

**CIRCA 200** CONTROLLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO su Istamina, Mercurio, e Azoto Basico Volatile (ABVT).



+

A questi si aggiungono ogni anno **CIRCA 1.200** ANALISI DI QUALITÀ E SICUREZZA SULL'OLIO eseguite con l'ausilio di apparecchiature sofisticate come l'ultra HPLC

VENGONO INOLTRE EFFETTUATE ANALISI DI QUALITÀ CHE COMPRENDONO:



Valutazione organolettica, sulla materia prima, attraverso un primo "TEST DI COTTURA" e sul prodotto finito



**VERIFICHE** di eventuale acqua libera e termostatiche di stabilità



**PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO**



**LIVELLI DI CLORURI** (sale)



**PESO NETTO e PESO SGOCCIOLATO**



**ANALISI CENTESIMALE** (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine)

### TIPOLOGIA DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO

### NUMERO DI CONTROLLI EFFETTUATI NEL 2014

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

**CIRCA 5.000**

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

**CIRCA 40.000**

Numero analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio

**CIRCA 1.200**

### VALORI MEDI RISCOINTRATI

**ISTAMINA**  
Inferiori a 20 mg per Kg di tonno

**MERCURIO**  
0,15 mg per Kg di tonno

**AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)**

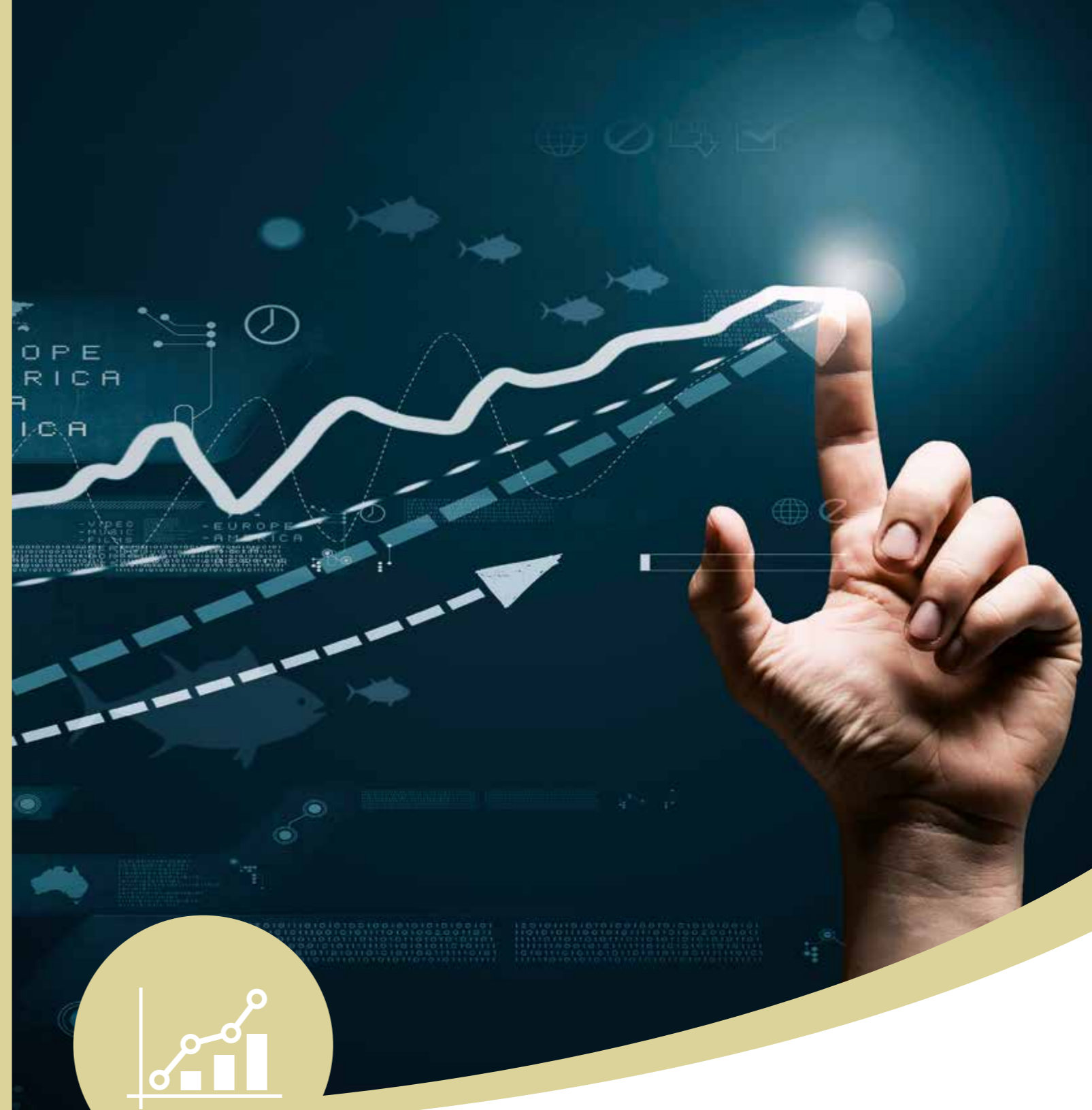
20 mg per 100 mg di tonno

### LIMITI DI LEGGE

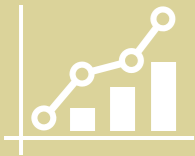
100 mg per Kg di Tonno

1 mg per Kg di tonno

non esistono limiti di legge per il tonno



I DATI



# DATI DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE DI IMPRESA

## CORPORATE GOVERNANCE

### CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2014

Nome e Cognome	Carica	Amministratore esecutivo	Amministratore indipendente
Vito Giampiero Gulli	Presidente	X	
Ruggero Bogoni	Consigliere	X	
Alessandro Gatto	Consigliere	X	
Adolfo Valsecchi	Consigliere	X	
Giovanni Battista Valsecchi	Consigliere	X	

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2014 PER FASCIA DI ETÀ

	Componenti per età (n.)
Età <35 anni	0
Età 35-44 anni	1
Età 45-54 anni	0
Età 55-59 anni	1
Età > 60 anni	3

Nel corso del 2014, è proseguito positivamente, fino a compiutamente concretizzarsi, l'annunciato processo che ha portato la Società dapprima ad irrobustire ulteriormente il proprio Top Management con l'ingresso di Adolfo e Giovanni Battista Valsecchi nel Consiglio di Amministrazione, quindi a beneficiare di un importante contributo in termini

di diversificazione e strutturazione finanziaria. Il CDA è composto da membri con ruoli esecutivi che rispecchiano le prime linee dell'organizzazione. Per Generale Conserve è fondamentale che i membri del Consiglio di Amministrazione abbiano conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza dell'azienda.

## DATI ECONOMICI

La tabella del valore economico generato e distribuito nel 2014 fornisce un'indicazione sulla distribuzione dei ricavi aziendali verso gli stakeholder. Nel 2014 il valore aggiunto globale netto del Gruppo Generale Conserve è di 13.211 migliaia di euro. Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in: "Remunerazione del Personale", tale voce include stipendi,

Trattamento di Fine Rapporto, altri costi del personale e oneri sociali; "Remunerazione del capitale di credito", tale voce include gli oneri finanziari; "Remunerazione della Pubblica Amministrazione", tale voce include le imposte correnti al netto delle imposte anticipate e differite; "Comunità", tale voce include liberalità, sponsorizzazioni

e collaborazioni di carattere sociale promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi; infine "Remunerazione dell'Azienda", tale voce include il valore trattenuto dal Gruppo per lo sviluppo futuro. In particolare, si evidenzia che nel 2014 il valore negativo della voce "Remunerazione dell'Azienda" esprime l'erosione del patrimonio netto per effetto della perdita d'esercizio.

### DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

	2014
Valore economico direttamente generato	175.950
Costi operativi riclassificati	155.854
Valore aggiunto globale lordo	20.096
Valore aggiunto globale netto	13.211

migliaia di €

### DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

	2014
Remunerazione del personale	11.819
Remunerazione del capitale di credito	4.191
Remunerazione del capitale di rischio	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	221
Comunità	216
Remunerazione dell'Azienda	-3.236
Valore aggiunto globale netto	13.211

migliaia di €

Il 2014 è stato ancora un anno in cui il risultato economico non ha dato la giusta soddisfazione. La ragione di tale performance, nonostante l'Ebitda presenti un valore doppio rispetto al 2013, è strettamente legata agli elevati ammortamenti e agli oneri

finanziari dovuti principalmente ad elevati investimenti che il Gruppo ha effettuato nei recenti anni (nuovi impianti ad Olbia ed in Portogallo) e in special modo negli ultimi 18 mesi con l'acquisizione dei marchi Manzotin e De Rica.



La Qualità e il Rispetto.





# DATI AMBIENTALI

## ENERGIA ELETTRICA

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo energia elettrica (Kwh)	4.852.172	694.865	5.547.037	4.829.186	757.306	5.586.492	4.779.783	836.209	5.615.992
Consumo energia elettrica (GJ)*	17.468	2.502	19.969	17.385	2.726	20.111	17.207	3.010	20.217
di cui:									
da fonti rinnovabili (GJ)	17.468	-	17.468	17.385	-	17.385	17.207	1.165	18.372
Emissioni CO <sub>2</sub> (t)**	-	297	297	-	323	323	-	308	308

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

\*\* Lo stabilimento di Olbia acquista Energia verde 100% da fonti rinnovabili. Il fattore di emissione dell'energia elettrica utilizzato per i consumi dello stabilimento di Vila do Conde è 0,427KgCO<sub>2</sub>/Kwh da Gennaio 2012 a Marzo 2014 e 0,352 KgCO<sub>2</sub>/Kwh da Aprile (fonte EDP). I dati 2012 e 2013 sono stati rettificati a seguito dell'aggiornamento del fattore di emissione.

## OLIO COMBUSTIBILE

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo*	Totale	Italia	Portogallo*	Totale
Consumo olio combustibile (t)	1.187	329	1.516	1.207	-	1.207	1.154	-	1.154
Consumo olio combustibile (GJ)**	47.706	13.223	60.928	48.509	-	48.509	46.374	-	46.374
Emissioni CO <sub>2</sub> (t)***	3.727	1.033	4.760	3.790	-	3.790	3.623	-	3.623

\* A fine 2012 lo stabilimento di Vila do Conde ha riconvertito le caldaie per la produzione di vapore da olio combustibile a GNL.

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

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

## GPL

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di GPL (m <sup>3</sup> )	585	-	585	680	-	680	637	-	637
Consumo di GPL (GJ)*	53,88	-	53,88	62,63	-	62,63	58,67	-	58,67
Emissioni CO <sub>2</sub> (t)**	3,54	-	3,54	4,11	-	4,11	3,85	-	3,85

\* Fattori di conversione: 0,5 t/m<sup>3</sup>; 46,05 GJ/t (Fonte: IPCC 1996).

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

## GNL

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di GNL (m <sup>3</sup> )	-	15.014	15.014	-	336.818	336.818	-	309.364	309.364
Consumo di GNL (GJ)*	-	586	586	-	13.139	13.139	-	12.068	12.068
Emissioni CO <sub>2</sub> (t)**	-	33	33	-	730	730	-	662	662

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

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

## PARCO AUTO

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Totale auto gasolio (n)	30	3	33	26	3	29	26	3	29
Totale auto benzina (n)	21	-	21	4	-	4	2	0	2
Totale consumi (GJ)*	3.632	43	3.674	3.058	30	3.088	2.739	124	2.863
Totale emissioni CO <sub>2</sub> (t)**	266	3	269	224	2	226	201	9	210

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

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

## CONSUMO TOTALE DI ENERGIA

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo totale di energia (GJ)*	68.859	16.352	85.211	69.015	15.896	84.911	66.379	15.202	81.581
di cui:									
da fonti rinnovabili (GJ)	17.468	-	17.468	17.385	-	17.385	17.207	1.165	18.372
da fonti non rinnovabili (GJ)	51.391	16.353	67.744	51.630	15.896	67.526	49.171	14.038	63.209
Totale per ton lavorata (GJ/t)**	6,58	4,05	5,88	6,59	3,64	5,72	6,60	4,20	5,97

\* Il dato include anche i consumi del parco auto aziendale.

\*\* Per il calcolo di questo indice è stato considerato il peso totale delle quantità di materia prima ittica lavorata nel corso dell'anno.

## EMISSIONI TOTALI DI CO<sub>2</sub>

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	3.997	1.069	5.066	4.018	732	4.750	3.828	671	4.499
Emissioni indirette - Scope 2 (t)	-	297	297	-	323	323	0	308	308
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t)*	3.997	1.366	5.363	4.018	1.056	5.073	3.828	979	4.807
Totale per ton lavorata(tCO <sub>2</sub> /t)	0,38	0,34	0,37	0,38	0,24	0,34	0,38	0,27	0,35

\* Il dato include anche le emissioni del parco auto aziendale. I dati 2012 e 2013 relativi alle emissioni scope 2 sono stati rettificati a seguito dell'aggiornamento del fattore di emissione dell'energia elettrica.

## CONSUMI IDRICI

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo idrico totale (m <sup>3</sup> )*	210.720	20.500	231.220	215.710	25.221	240.931	235.400	34.238	269.638
Totale per ton lavorata (m <sup>3</sup> /t)**	20,15	5,07	15,95	20,58	5,77	16,23	23,41	9,47	19,72

\* Le fonti di prelievo dell'acqua sono la rete idrica gestita dal consorzio industriale del comune di Olbia e la rete idrica municipale di Vila Do Code. Nel 2014 lo stabilimento di Olbia ha riutilizzato circa il 30% dell'acqua prelevata. I consumi sono rilevati da centraline collegate ai sistemi di ingresso dell'acqua in stabilimento.

\*\* Il dato Italia 2012 è stato ricalcolato considerando il peso totale delle quantità di materia prima ittica lavorata nel corso dell'anno, in coerenza al dato 2013 e 2014.



## SCARICHI DI ACQUE REFLUE

	2012			2013			2014		
	Italia*	Portogallo	Totale	Italia*	Portogallo	Totale	Italia*	Portogallo	Totale
Totale di acque reflue (m <sup>3</sup> )**	172.000	17.425	189.425	172.568	21.438	194.006	188.320	19.660	207.980

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

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

## RIFIUTI

### Stabilimento di Olbia

	2012			2013			2014		
	Metodo di smaltimento			Metodo di smaltimento			Metodo di smaltimento		
	Discarica	Riuso/Riciclo	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Totale
Brodi (t)*	6.104,7	-	6.104,7	2.166,5	-	2.166,5	7.234,0	-	7.234,0
Rifiuti Solidi Urbani (t)	274,7	58,1	332,8	40,8	310,1	350,9	-	243,00	243
Altri speciali (t)	1,2	7,6	8,8	563,1	4,7	567,8	20,3	79,4	99,7
Totale (t)	6.380,6	65,7	6.446,3	2.770,4	314,8	3.085,2	7.254,7	322,4	7.577,1
di cui pericolosi (t)	1,2	1,5	2,7	1,1	1,5	2,6	0,7	1,6	2,3

\* I brodi sono conferiti al depuratore consortile.

### Stabilimento di Vila do Conde

	2012				2013				2014			
	Metodo di smaltimento				Metodo di smaltimento				Metodo di smaltimento			
	Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale
Brodi (t)*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
RSU (t)**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altri speciali (t)	1,5	113,0	-	114,5	-	139,3	52,8	192,1	-	155,4	174,9	330,3
Totale (t)	1,5	113,0	-	114,5	-	139,3	52,8	192,1	-	155,4	174,9	330,3
di cui pericolosi (t)	0,4	-	-	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-

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

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

## SCARTI ITTICI RIUTILIZZATI PER FARINE DI PESCE O MANGIMI

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Percentuale	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

## MEDIA GEOMETRICA EMISSIONI ODOMETRICHE

	2012		2013		2014	
	Italia	Portogallo	Italia	Portogallo	Italia	Portogallo
Media valle scrubber (Cod*)	110	n.d.	290	n.d.	205	n.d.
Limiti consentiti dalla legge	300	n.d.	300	n.d.	300	n.d.

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

## SPESE PER INVESTIMENTI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

	2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*	190.503	82.711	273.214	212.664	42.634	255.298
Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**	91.422	-	91.422	13.800	0	13.800
Spese totali (Euro)	281.925	82.711	364.636	226.464	42.634	269.098

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

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



# DATI DEL PERSONALE

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

	2012			2013			2014		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
ITALIA*	66	55	121	72	80	152	80	91	171
di cui:									
determinato	2	0	2	3	1	4	6	0	6
indeterminato	64	55	119	69	79	148	74	91	165
PORTOGALLO	11	186	197	12	190	202	13	155	168
di cui:									
determinato	3	57	60	4	45	49	5	16	21
indeterminato	8	129	137	8	145	153	8	139	147
TOTALE GRUPPO	77	241	318	84	270	354	93	246	339

\* Al 31-12-2014 non erano presenti lavoratori stagionali assunti direttamente dall'azienda. Nel 2014 l'azienda in Italia ha fatto ricorso anche a 34 lavoratori interinali (espressi come unità media annue) non assunti direttamente dall'azienda che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

## NUMERO TOTALE COLLABORATORI MEDI\*

	2014		
	Italia	Portogallo	Gruppo
Donne	139	178	317
Uomini	103	13	116
Totale	242	191	433

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

## CONSISTENZA DEL PERSONALE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	12	1	13	12	1	13	16	1	17
Quadri	14	5	19	11	6	17	10	6	16
Impiegati	23	5	28	24	6	30	24	5	29
Operai	72	186	258	105	189	294	121	156	277
Totale	121	197	318	152	202	354	171	168	339

## CONSISTENZA DEL PERSONALE FEMMINILE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	2	1	3	3	1	4	5	1	6
Quadri	6	5	11	5	5	10	4	4	8
Impiegati	13	3	16	13	4	17	12	3	15
Operai	34	177	211	59	180	239	70	147	217
Totale	55	186	241	80	190	270	91	155	246

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

	2013					2014				
	< 35 anni	35-44 anni	45-54 anni	> 54 anni	Totale	< 35 anni	35-44 anni	45-54 anni	> 54 anni	Totale
ITALIA										
Dirigenti	0	3	4	5	12	0	5	6	5	16
Quadri	0	3	4	4	11	0	1	4	5	10
Impiegati	5	7	9	3	24	5	8	7	4	24
Operai	17	38	41	9	105	10	45	50	16	121
PORTOGALLO										
Dirigenti	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
Quadri	1	3	2	0	6	1	3	1	1	6
Impiegati	1	3	0	2	6	2	3	0	0	5
Operai	19	23	78	69	189	8	14	61	73	156
TOTALE GRUPPO	43	80	139	92	354	26	79	130	104	339

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

	2012			2013			2014		
	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale
ITALIA									
Donne	52	3	55	76	3	79	88	3	91
Uomini	64	0	64	68	1	69	73	1	74
Totale	116	3	119	144	4	148	161	4	165
PORTOGALLO									
Donne	129	0	129	145	0	145	138	1	139
Uomini	8	0	8	8	0	8	8	0	8
Totale	137	0	137	153	0	153	146	1	147
TOTALE GRUPPO	253	3	256	297	4	301	307	5	312

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

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

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

	2012			2013			2014		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>ITALIA</b>									
Età <35 anni	0	2	2	2	5	7	1	0	1
Età 35-44 anni	2	4	6	5	7	12	4	1	5
Età 45-54 anni	4	1	5	4	11	15	3	8	11
Età > 54 anni	1	1	2	0	4	4	0	3	3
Totale	7	8	15	11	27	38	8	12	20
Turnover in entrata (%)	10,61%	14,55%	12,40%	15,28%	33,75%	25,00%	10,00%	13,19%	11,70%
<b>PORTOGALLO</b>									
Età <35 anni	0	3	3	2	6	8	1	1	2
Età 35-44 anni	2	7	9	0	2	2	0	0	0
Età 45-54 anni	0	9	9	0	3	3	0	4	4
Età > 54 anni	1	0	1	0	1	1	0	1	1
Totale	3	19	22	2	12	14	1	6	7
Turnover in entrata (%)	27,27%	10,22%	11,17%	16,67%	6,32%	6,93%	7,69%	3,87%	4,17%
<b>GRUPPO</b>									
Età <35 anni	0	5	5	4	11	15	2	1	3
Età 35-44 anni	4	11	15	5	9	14	4	1	5
Età 45-54 anni	4	10	14	4	14	18	3	12	15
Età > 54 anni	2	1	3	0	5	5	0	4	4
Totale	10	27	37	13	39	52	9	18	27
Turnover in entrata (%)	12,99%	11,20%	11,64%	15,48%	14,44%	14,69%	9,68%	7,32%	7,96%

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

**PERSONALE IN USCITA PER SESSO E FASCIA DI ETÀ\***

	2012			2013			2014		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>ITALIA</b>									
Età <35 anni	0	0	0	0	0	0	1	0	1
Età 35-44 anni	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Età 45-54 anni	1	0	1	3	1	4	0	1	1
Età > 54 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	1	0	1	3	2	5	1	1	2
Turnover in uscita (%)	1,52%	0,00%	0,83%	4,17%	2,50%	3,29%	1,25%	1,10%	1,17%
<b>PORTOGALLO</b>									
Età <35 anni	0	0	0	0	0	0	0	10	10
Età 35-44 anni	0	2	2	0	0	0	0	8	8
Età 45-54 anni	0	6	6	0	1	1	0	13	13
Età > 54 anni	1	10	11	1	7	8	0	10	10
Totale	1	18	19	1	8	9	0	41	41
Turnover in uscita (%)	9,09%	9,68%	9,64%	8,33%	4,21%	4,46%	0,00%	26,45%	24,40%
<b>GRUPPO</b>									
Età <35 anni	0	0	0	0	0	0	1	10	11
Età 35-44 anni	0	2	2	0	1	1	0	8	8
Età 45-54 anni	1	6	7	3	2	5	0	14	14
Età > 54 anni	1	10	11	1	7	8	0	10	10
Totale	2	18	20	4	10	14	1	42	43
Turnover in uscita (%)	2,60%	7,47%	6,29%	4,76%	3,70%	3,95%	1,08%	17,07%	12,68%

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

**NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GENERE\***

	2013						2014					
	Italia		Portogallo		Gruppo		Italia		Portogallo		Gruppo	
	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite
Numero totale di ore di formazione	4.563	18	922	5	5.485	12	966	4,0	934	4,9	1.900	4,4
Donne	2.723	18	862	5	3.585	11	338	2,4	864	4,9	1.202	3,8
Uomini	1.840	18	60	5	1.900	16	628	6,1	70	5,4	698	6,0

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

**NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER INQUADRAMENTO\***

	2013						2014					
	Italia		Portogallo		Gruppo		Italia		Portogallo		Gruppo	
	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite	n. ore	Media pro capite
Dirigenti	96	7	0	0	96	7	61	4,4	0	0,0	61	4,4
Quadri	52	4	42	7	94	5	4	0,4	100	14,3	104	5,8
Impiegati	173	7	30	5	203	7	48	2,0	4	0,8	52	1,8
Operai	4.242	21	850	4	5.092	13	853	4,4	830	4,7	1683	4,5
Totale	4.563	18	922	5	5.485	12	966	4,0	934	4,9	1900	4,4

**TASSO DI ASSENTEISMO PER PAESE\***

	2012	2013	2014
Italia	5,36%	2,75%	3,33%
Donne	ND	ND	3,44%
Uomini	ND	ND	3,18%
Portogallo	24,94%	24,69%	11,64%
Donne	ND	ND	12,35%
Uomini	ND	ND	1,62%

\* N. giornate di assenza per infortunio, malattia e permessi non retribuiti/giornate lavorative x 100. I dati 2012 e 2013 sono stati calcolati sulle giornate lavorative, in quanto il dato relativo alle giornate lavorabili non era disponibile.

**NUMERO DI INFORTUNI PER GENERE E PAESE\***

	2012			2013			2014		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Donne	11	79	90	8	76	84	10	59	69
Uomini	6	3	9	3	3	6	3	5	8
TOTALE	17	82	99	11	79	90	13	64	77

\* Tali dati includono anche gli infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro stagionale e interinale.

Gli infortuni sono in prevalenza di lieve entità (sotto i dieci giorni di assenza), e dovuti perlopiù a movimentazione pesi, tagli, scivolamento, mancato rispetto delle procedure e disattenzione ed hanno riguardato traumi contusivi, schiacciamenti, abrasioni e ferite. Nel corso del 2014 le ditte che lavorano in appalto presso gli stabilimenti di Olbia e Vila Do Conde hanno comunicato un numero totale di 1 infortunio (uomo) occorsi per lavori effettuati per ASDOMAR. Nel corso del 2014 sono stati riconosciuti 3 casi di malattie professionali in Portogallo (tendinite). Ogni infortunio viene tempestivamente comunicato al dipartimento del personale che li trasmette all'istituto italiano e portoghese per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro secondo la legislazione vigente.

### NUMERO DI INFORTUNI PER TIPOLOGIA AL 31 DICEMBRE 2014

	Italia	Portogallo	Totale
Movimentazione Bacinelle-Cestelli	0	6	6
Movimentazione Pesi	1	6	7
Mancato Rispetto Procedure	0	0	0
Disattenzione	8	18	26
Ferita con Coltello	0	7	7
Scivolamento su Pavimento	3	18	21
Infortuni in itinere	1	7	8
altro (ustioni)	0	2	2
<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>64</b>	<b>77</b>

### NUMERO DI INFORTUNI PER TIPOLOGIA E GENERE AL 31 DICEMBRE 2014

	Italia			Portogallo		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Movimentazione Bacinelle-Cestelli	0	0	0	0	6	6
Movimentazione Pesi	0	1	1	3	3	6
Mancato Rispetto Procedure	0	0	0	0	0	0
Disattenzione	3	5	8	1	17	18
Ferita con Coltello	0	0	0	0	7	7
Scivolamento su Pavimento	0	3	3	1	17	18
Infortuni in itinere	0	1	1	0	7	7
Altro (ustioni)	0	0	0	0	2	2
<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>59</b>	<b>64</b>

### INDICE DI FREQUENZA DEGLI INFORTUNI\*

	2012	2013	2014
Italia	40,8	24,2	35,37
Donne	ND	ND	45,06
Uomini	ND	ND	20,61
Portogallo	270,5	245,4	208,91
Donne	ND	ND	207,88
Uomini	ND	ND	221,91
Totale	137,6	115,9	114,26
Donne	ND	ND	136,43
Uomini	ND	ND	47,58

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

### INDICE DI GRAVITÀ DEGLI INFORTUNI\*

	2012**	2013**	2014
Italia	0,7	0,2	1
Donne	ND	ND	1,5
Uomini	ND	ND	0,3
Portogallo	3,5	3	1,5
Donne	ND	ND	1,6
Uomini	ND	ND	0,2
Totale	1,8	1,4	1,3
Donne	ND	ND	1,6
Uomini	ND	ND	0,3

\* Tali dati calcolati come - giorni di assenza per infortunio/ore lavorabili - includono anche gli infortuni che hanno riguardato personale assunto con contratto di lavoro stagionale e interinale.

\*\* I dati 2012 e 2013 sono stati calcolati utilizzando le ore lavorate poiché il dato relativo alle ore lavorabili non era disponibile.



# TABELLA DEGLI INDICATORI GRI

## INDICATORI DI PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE

Codice dell'indicatore	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti, Limitazioni e Note	Pag.	Livello di copertura*
<b>Strategia e Analisi</b>				
G4-1	Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia	Lettera del Presidente Intervista al nuovo Direttore Generale	4-5 6-7	T
<b>Profilo dell'organizzazione</b>				
G4-3	Nome dell'organizzazione	Lettera del Presidente	4-5	T
G4-4	Principali marchi, prodotti e/o servizi	Il Profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	14-15	T
G4-5	Luogo in cui ha sede il quartier generale dell'organizzazione	Quarta di cover		T
G4-6	Nome e numero di Paesi nei quali opera l'organizzazione.	Il Profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	15	T
G4-7	Assetto proprietario e forma legale	Dati della Responsabilità Sociale d'Impresa	58	T
G4-8	Mercati serviti (includendo analisi geografica, settori serviti, tipologia di consumatori/beneficiari)	Il Profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	14-15	T
G4-9	Dimensione dell'organizzazione (numero dipendenti, fatturato netto, capitalizzazione totale, quantità di prodotti o servizi forniti).	Il Profilo di Generale Conserve - ASDOMAR Dati Economici	14-15 59	T
G4-10	Riportare la forza lavoro (includere variazioni significative) suddivisa tipologia di rapporto di lavoro e contratto, area geografica e genere.	Le nostre persone e il sistema SA8000 Dati del personale	22 64	T
G4-11	Percentuale del totale dei Dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Le nostre persone e il sistema SA8000	22	T
G4-12	Descrivi la catena di fornitura dell'organizzazione	Tutti i collaboratori in Italia e all'estero sono coperti da contratti collettivi dell'Industria alimentare in Italia e dal contratto dell'Industria delle Conserve di Pesce in Portogallo, ed è inoltre rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali	18-19 41	T
G4-13	Segnalare eventuali variazioni significative nel corso del periodo di riferimento (dimensioni, struttura, proprietà, catena di fornitura)	La catena di fornitura di ASDOMAR Zone e metodi di pesca	8-9	T
G4-14	Spiegazione dell'eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	Nota Metodologica	8-9	T
G4-15	Spiegazione dell'eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	Intervista al nuovo Direttore Generale I nostri criteri per la sostenibilità della pesca Zone e metodi di pesca	6-7 38-39 41	T
G4-16	Sottoscrizione o adozione di codici di condotta, principi e carte relativi alla sostenibilità	Lettera del Presidente I nostri criteri per la sostenibilità della pesca	4-5 38-39	T
G4-17	Elenca l'appartenenza come membro ad associazioni e le organizzazioni nazionali o internazionali di advocacy in cui l'organizzazione:	• ANCIT • CENTROMARCA • IBC • Confindustria Olbia • Confindustria Genova • RIAS • SSICA • ALCE • CIPNES • ASSALCO • Associazione dei Conservieri Portoghesi		T

Codice dell'indicatore	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti, Limitazioni e Note	Pag.	Livello di copertura*
<b>Aspetti materiali identificati e perimetro del bilancio</b>				
G4-17	a. Elenca tutte le entità incluse nel bilancio consolidato e segnala quelle non incluse nel report di sostenibilità	Nota Metodologica	8-9	T
G4-18	a. Processo e spiegazione della definizione dei contenuti e il perimetro dei temi contenuti nel report	L'analisi di materialità Nota metodologica Dialogo con gli stakeholder	10-11 8-9 24-25	T
G4-19	Elenca tutti gli aspetti materiali individuati nel processo di definizione dei contenuti del report	L'analisi di materialità	10-11	T
G4-20	Per ogni aspetto materiale, segnalare il perimetro dell'aspetto all'interno dell'organizzazione	L'analisi di materialità	10-11	T
G4-21	Per ogni aspetto materiale, segnalare il perimetro dell'aspetto all'esterno dell'organizzazione	L'analisi di materialità	10-11	T
G4-22	Segnala l'effetto di eventuali modifiche alle informazioni inserite nei report precedenti e le ragioni di tali riformulazioni	Nota Metodologica	8-9	T
G4-23	Segnala cambiamenti significativi rispetto al precedente bilancio nello scopo e nel perimetro dei temi	Nota Metodologica	8-9	T
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>				
G4-24	Elenco di gruppi di stakeholder con cui l'organizzazione intrattiene attività di coinvolgimento	Mappa degli stakeholder e strumenti di coinvolgimento	25	T
G4-25	Principi per identificare e selezionare i principali stakeholder con i quali intraprendere l'attività di coinvolgimento	Il dialogo con gli stakeholder	24	T
G4-26	Approccio e descrizione dell'attività di coinvolgimento degli stakeholder	Il dialogo con gli stakeholder	24	T
G4-27	Argomenti chiave e criticità emerse dall'attività di coinvolgimento degli stakeholder	Il dialogo con gli stakeholder	24	T
<b>Profilo del Bilancio</b>				
G4-28	Periodo di rendicontazione delle informazioni fornite (ad esempio esercizio fiscale, anno solare)	Nota metodologica	8-9	T
G4-29	Data di pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità più recente	Nota metodologica	8-9	T
G4-30	Periodicità di rendicontazione (annuale, bimestrale, ecc.)	Nota metodologica	8-9	T
G4-31	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul Bilancio di Sostenibilità e i suoi contenuti	Nota metodologica	8-9	T
G4-32	Segnala il livello di applicazione "core o comprehensive" allo standard GRI-G4	Nota metodologica	8-9	T
G4-33	Segnala il riferimento alla relazione di Assurance esterna	Tabella degli indicatori GRI	70	T
G4-33	Segnala politica dell'organizzazione e pratiche attuali al fine di ottenere l'assurance esterna del report	Relazione della società di Revisione	77	T
G4-33	Segnala politica dell'organizzazione e pratiche attuali al fine di ottenere l'assurance esterna del report	Nota metodologica	8-9	T
G4-33	Segnala politica dell'organizzazione e pratiche attuali al fine di ottenere l'assurance esterna del report	Relazione della società di Revisione	77	T
<b>Corporate Governance</b>				
G4-34	Corporate Governance	Dati della responsabilità sociale d'impresa. Note: non sono presenti comitati oltre al Consiglio di Amministrazione e al Collegio Sindacale di Generale Conserve S.p.A.	58	T
<b>Etica e Integrità</b>				
G4-56	Descrivere valori, i principi, gli standard e le norme di comportamento dell'organizzazione	Lettera del presidente I fattori distintivi della sostenibilità di ASDOMAR Le nostre persone e il sistema SA800	4-5 16-17 23	T

## INDICATORI DI PERFORMANCE ECONOMICI

Codice dell'indicatore	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti, Limitazioni e Note	Pag.	Livello di copertura*
<b>Performance Economica</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Dati Economici Il profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	59 14-15	T
G4-EC1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Dati Economici	59	T
<b>Market Presence</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Il Profilo di Generale Conserve - ASDOMAR	14-15	T
G4-EC5	Rapporto tra lo stipendio standard dei neoassunti, suddiviso per genere, e lo stipendio minimo locale nelle sedi operative più significative	Note: La retribuzione media dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal contratto collettivo nazionale dell'industria alimentare Italiano e dell'Associazione dei Conservieri Portoghesi.		T8
<b>Pratiche di approvvigionamento e appalti</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La catena di fornitura di ASDOMAR Le nostre persone e il Sistema SA8000	18-19 20	T
G4-EC9	Percentuale di spesa concentrata su fornitori locali in relazione alle sedi operative più significative	La nostra scelta di localizzare e il contributo all'economia del territorio	30-33	T
G4-FP1	Percentuale del volume d'acquisto da fornitori secondo la politica di approvvigionamento aziendale	La catena di fornitura di ASDOMAR Le nostre persone e il sistema SA8000	18-20	T
G4-FP2	Percentuali del volume d'acquisto verificate secondo standard di produzione responsabile che siano credibili e internazionalmente riconosciuti, suddivise per standard	La catena di fornitura dei prodotti ASDOMAR Le nostre persone e il sistema SA8000	18-20	P

## INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI

Codice dell'indicatore	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti, Limitazioni e Note	Pag.	Livello di copertura*
<b>Energia</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Intervista al nuovo Direttore Generale Ambiente e territorio	6-7 42-43	T
G4-EN3	Consumo di energia interno all'organizzazione	Dati Ambientali	60-61	T
G4-EN5	Intensità energetica	Dati Ambientali	61	T
<b>Acqua</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Ambiente e territorio lo stabilimento di Olbia Ambiente e territorio lo stabilimento di Vila di Conde	42-43	T
G4-EN8	Prelievo totale di acqua per fonte	Dati Ambientali	61	T
<b>Emissioni</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Ambiente e territorio lo stabilimento di Olbia Ambiente e territorio lo stabilimento di Vila di Conde	42-43	T
G4-EN15	Emissioni totali dirette di gas a effetti serra (GHG)	Dati Ambientali	61	T
G4-EN16	Emissioni totali indirette di gas a effetti serra (GHG)	Dati Ambientali	61	T
G4-EN18	Intensità delle Emissioni di CO <sub>2</sub>	Dati Ambientali	61	T
<b>Scarichi e rifiuti</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Ambiente e territorio lo stabilimento di Olbia Ambiente e territorio lo stabilimento di Vila di Conde	42-43	T
G4-EN22	Scarichi di acqua per qualità e destinazione, modalità di trattamento ed eventuale riciclo	Dati Ambientali	62	T
G4-EN23	Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento	Dati Ambientali	62	T
G4-EN24	Numero di sversamenti e volume di perdite al suolo o in acqua per tipologia di liquido	Note: Non si sono verificati sversamenti al suolo nel 2014		T
<b>Compliance</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Il monitoraggio della conformità di tutte le attività di ASDOMAR alla normativa più recente viene effettuata da studi o professionisti specializzati nelle diverse aree di riferimento		T
G4-EN29	Valore monetario delle principali sanzioni monetarie e non monetarie per non conformità a leggi o regolamenti ambientali	Non ci sono state sanzioni monetarie e non monetarie nel 2014 Ambiente e territorio	42-43	T
<b>Altre problematiche ambientali</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Intervista al nuovo Direttore Generale Ambiente e territorio lo stabilimento di Olbia Ambiente e territorio lo stabilimento di Vila di Conde	6-7 42-43	T
G4-EN31	Spese totali per la protezione ambientale e investimenti per tipo	Dati ambientali	63	T
<b>Valutazione ambientale dei fornitori</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	I nostri criteri per la sostenibilità della pesca La sostenibilità dei prodotti ASDOMAR	38-41	T
G4-EN32	Percentuale di nuovi fornitori analizzati utilizzando criteri ambientali	I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nel loro iter di certificazione da friend of the Sea mentre gli altri fornitori (solo perimetro Italia) vengono valutati secondo criteri sociali (condizioni di lavoro e diritti umani) seguendo i criteri della norma SA8000 La catena di fornitura	19	T
<b>Meccanismi per i reclami in materia ambientale</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Gli eventuali reclami ambientali possono essere inviati presso gli indirizzi degli stabilimenti del Gruppo		T
G4-EN34	Numero di reclami su impatti ambientali depositati, analizzati e risolti tramite un meccanismo di reclamo formale	Non ci sono stati reclami nel 2014		T

## INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALI

Codice dell'indicatore	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti, Limitazioni e Note	Pag.	Livello di copertura*
<b>Pratiche di lavoro e condizioni di lavoro adeguate</b>				
<b>Occupazione</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Lettera del Presidente Le nostre persone e il Sistema SA8000	4-5 21-23	T
G4-LA1	Numero totale e tasso di turnover del personale e nuove assunzioni, suddivisi entrambi per età, genere e regione	Dati del Personale	66	T
G4-LA2	Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, ma non per i lavoratori part-time e a termine, suddivisi per principali siti produttivi	Tutto quello che è previsto per i lavoratori a tempo pieno viene riconosciuto anche ai lavoratori stagionali/interinali riproporzionato al periodo di lavoro		T
<b>Relazioni industriali</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Tutti i collaboratori in Italia e all'estero sono coperti da contratti collettivi dell'Industria alimentare in Italia e dal contratto dell'Industria delle Conserve di Pesce in Portogallo, ed è inoltre rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali		T
G4-LA4	Periodo minimo di preavviso in caso di ristrutturazioni/riorganizzazioni aziendali per sedi e se sono incluse in accordi collettivi	Il periodo minimo di preavviso in caso di ristrutturazioni è stabilito dalle leggi nazionali e da quanto concordato nei contratti collettivi nazionali del settore alimentare		T
FP3	Percentuale di ore perse a causa di scioperi e controversie contrattuali	Nel 2014 non si sono verificati scioperi che hanno riguardato tematiche specifiche del Gruppo o del settore di riferimento. Si segnala che nel 2014 una parte dei dipendenti dello stabilimento portoghese ha aderito ad uno sciopero generale nazionale che ha riguardato diversi settori		T
<b>Salute e sicurezza sul lavoro</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	21	T
G4-LA6	Infortuni sul lavoro e tasso di infortunio, malattia, giornate di lavoro perso, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica e genere	Dati del Personale	67-69	T
G4-LA7	Ripartire se presenti mansioni con alta incidenza o rischio di malattie legate al tipo di lavoro svolto	Dati del Personale	67	T
<b>Formazione e istruzione</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	21	T
G4-LA9	Numero di ore di formazione medie annuali divise per categoria professionale e genere	Dati del Personale	67	T
<b>Diversità e pari opportunità</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	23	T
G4-LA12	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei Dipendenti per categoria in base a sesso, età, appartenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	Corporate Governance Dati del Personale	58 64-66	T
<b>Valutazione dei fornitori per pratiche di lavoro</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
G4-LA14	Percentuale di nuovi fornitori analizzati utilizzando come criterio le Pratiche di Lavoro	Le nostre persone e il sistema SA8000		T

Codice dell'indicatore	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti, Limitazioni e Note	Pag.	Livello di copertura*
<b>Diritti umani</b>				
<b>Non discriminazione</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	23	T
G4-HR3	Numero totale di episodi legati a pratiche discriminatorie e azioni correttive intraprese	Non ci sono stati episodi nel 2014		T
<b>Libertà di associazione e contrattazione collettiva</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	L'azienda assicura a tutti i collaboratori in Italia e all'estero la libertà di associazione		T
G4-HR4	Operazioni e fornitori identificati nei quali il diritto ad esercitare la libertà di associazione e contrattazione collettiva sia stato violato	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
<b>Lavoro Minorile</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
G4-HR5	Identificazione delle operazioni e dei fornitori ad alto rischio di ricorso al lavoro minorile e delle misure intraprese per contribuire a eliminare il lavoro minorile	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
<b>Lavoro forzato</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
G4-HR6	Operazioni e fornitori identificati per un alto rischio di ricorso al lavoro forzato e misure intraprese per contribuire all'eliminazione di tutte le forme di lavoro forzato	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
<b>Valutazione del Rispetto dei Diritti Umani da parte dei Fornitori</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
G4-HR10	Percentuale di nuovi fornitori e appaltatori che sono sottoposti a verifiche in materia di diritti umani	Le nostre persone e il sistema SA8000	20	T
<b>Compliance</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Il monitoraggio della conformità di tutte le attività di ASDOMAR alla normativa più recente viene effettuata da studi o professionisti specializzati nelle diverse aree di riferimento		T
G4-SO8	Valore monetario delle principali sanzioni per non conformità a leggi o regolamenti	Trasparenza in etichetta	47	T

Codice dell'indicatore	Descrizione dell'indicatore	Riferimenti, Limitazioni e Note	Pag.	Livello di copertura*
<b>Responsabilità di Prodotto</b>				
<b>Salute e sicurezza dei consumatori</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La sensibilizzazione dei consumatori Qualità e sicurezza: la politica di ASDOMAR	48-49 53	T
G4-PR1	Percentuale delle principali categorie di prodotti/servizi soggetti a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza per ottenere un miglioramento	Un laboratorio di eccellenza	54-55	T
G4-PR2	Numero totale (suddivisi per tipologia) di casi di non-conformità a regolamenti e codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti durante il loro ciclo di vita	Non ci sono stati casi di non conformità ai regolamenti nel 2014		T
G4-FP5	Percentuale del volume produttivo prodotto in siti certificati da una terza parte indipendente secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare	Qualità e sicurezza: la politica di ASDOMAR	53	T
<b>Etichettatura di prodotti e servizi</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	Trasparenza in etichetta La sensibilizzazione dei consumatori	47 48-49	T
G4-PR3	Tipo di informazioni relative ai prodotti e servizi richiesti dalle procedure e percentuale di prodotti e servizi significativamente soggetti a tali requisiti informativi	Trasparenza in etichetta	47	P
G4-PR4	Numero totale (suddiviso per tipo) di incidenti e anomalie dovuti a non conformità a regolamenti o codici volontari riguardanti le informazioni e le etichettature dei prodotti/servizi	Trasparenza in etichetta	47	T
G4-PR5	Risultati delle indagini di misurazione della customer satisfaction per la customer satisfaction	Nel 2014 non è stata condotta un'indagine		T
<b>Marketing Communication</b>				
G4-DMA	Informativa generale sull'approccio manageriale	La sensibilizzazione dei consumatori La nostra comunicazione	48-49 50-51	T
G4-PR6	Vendita di prodotti vietati o oggetto di contenzioso	Non sono stati venduti prodotti vietati o oggetto di contenzioso nel 2014		T
G4-PR7	Numero totale, suddiviso per tipo e risultato, di casi di non conformità a regolamenti o codici volontari riferiti alla comunicazione di marketing includendo pubblicità, promozione e sponsorizzazione	Non ci sono stati casi di non conformità a codici e regolamenti nel 2014		T

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

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

Abbiamo svolto un esame limitato (*“limited assurance engagement”*) del bilancio di sostenibilità di ASDOMAR - Gruppo Generale Conserve (di seguito il “Gruppo”) per l’esercizio chiuso al 31 dicembre 2014.

### Responsabilità degli Amministratori per il bilancio di sostenibilità

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione del bilancio di sostenibilità in conformità alle linee guida “G4 Sustainability Reporting Guidelines” definite nel 2013 dal GRI - *Global Reporting Initiative*, indicate nel capitolo “Nota metodologica” del bilancio di sostenibilità, e per quella parte del controllo interno che essi ritengono necessaria al fine di consentire la redazione di un bilancio di sostenibilità che non contenga errori significativi, anche dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali. Gli Amministratori sono altresì responsabili per la definizione degli obiettivi di Generale Conserve S.p.A. in relazione alla performance di sostenibilità e alla rendicontazione dei risultati conseguiti, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

### Responsabilità del revisore

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

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

- comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel capitolo “Dati economici” del bilancio di sostenibilità e i dati e le informazioni inclusi nel bilancio d’esercizio del Gruppo al 31 dicembre 2014, sul quale Deloitte & Touche S.p.A. ha emesso la relazione della Società di revisione (ai sensi degli art. 14 del D.Lgs. 27 gennaio 2010, n. 39), in data 27 aprile 2015;
- analisi, tramite interviste, del sistema di governo e del processo di gestione dei temi connessi allo sviluppo sostenibile inerenti la strategia e l’operatività del Gruppo;
- analisi del processo di definizione degli aspetti significativi rendicontati nel bilancio di sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di *stakeholder* e alla validazione interna delle risultanze del processo;



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

I dati e le informazioni oggetto dell'esame limitato sono riportati, come previsto dalle "G4 Sustainability Reporting Guidelines", nella "Tabella degli indicatori GRI" del bilancio di sostenibilità.

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

#### **Conclusione**

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il bilancio di sostenibilità di ASDOMAR - Gruppo Generale Conserve S.p.A. al 31 dicembre 2014 non sia stata redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità alle linee guida "G4 Sustainability Reporting Guidelines" definite nel 2013 dal GRI - *Global Reporting Initiative*, come descritto nel capitolo "Nota metodologica" del bilancio di sostenibilità.

Milano, 30 novembre 2015

Deloitte ERS - Enterprise Risk Services S.r.l.



**Franco Amelio**  
Socio

Certificazioni:



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



La Qualità e il Rispetto.

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