

# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

# 2018

*Pesca  
sostenibile*

*Lavoro*

*Rispetto*



*Territorio  
e Ambiente*

*Qualità*



La Qualità e il Rispetto.

# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

# 2018



La Qualità e il Rispetto.

# Indice

Lettera agli Stakeholder

## 1. Chi Siamo

- 1.1 Il profilo di Generale Conserve
- 1.2 La catena del valore
- 1.3 La nostra storia

## 2. Gli ingredienti della sostenibilità

- 2.1 I nostri pilastri di sostenibilità
- 2.2 Comunicazione di sostenibilità: l'etichettatura
- 2.3 Progetti di sensibilizzazione
- 2.4 La lettura del Bilancio di Sostenibilità

## 3. La nostra ricetta per una pesca sostenibile

- 3.1 Lo stato di conservazione degli stock
- 3.2 Le specie utilizzate
- 3.3 I metodi di pesca e di acquacoltura
- 3.4 Le zone di pesca
- 3.5 I nostri criteri per la sostenibilità della pesca
- 3.6 La certificazione Friend of the Sea

## 4. La nostra ricetta per il territorio

- 4.1 La nostra scelta di localizzare
- 4.2 Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne
- 4.3 Tecnologia e tradizione: le fasi del processo produttivo
- 4.4 Tecnologia, digitalizzazione e tradizione per un prodotto di qualità superiore
- 4.5 Il nostro contributo all'economia locale: Olbia
- 4.6 Il nostro contributo all'economia locale: Vila do Conde

pag.  
3

## 5. La nostra ricetta per l'ambiente in cui lavoriamo

- 5.1 L'ambiente Olbia
- 5.2 L'ambiente Vila do Conde

pag.  
6

pag.  
14

pag.  
18

pag.  
20

pag.  
22

## 6. La nostra ricetta per essere buoni, sostenibili e sicuri

- 6.1 Sicurezza alimentare dei prodotti
- 6.2 Risultati di eccellenza nei controlli Olbia
- 6.3 Risultati di eccellenza nei controlli Vila do Conde
- 6.4 Salute e nutrizione
- 6.5 Le buone idee: gusto e genuinità
- 6.6 Packaging: sostenibilità e tracciabilità in etichetta

pag.  
60

pag.  
62

pag.  
64

pag.  
66

pag.  
68

## 7. Appendice

- Nota metodologica
- Analisi di materialità
- I nostri stakeholder: modalità di coinvolgimento
- I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards
- Temi materiali ed SDGs
- La Corporate Governance
- I risultati economici e il valore aggiunto
- Dati del personale
- Dati ambientali
- GRI CONTENT INDEX
- Relazione della Società di revisione

pag.  
72

pag.  
73

pag.  
74

pag.  
76

pag.  
78

pag.  
82

pag.  
83

pag.  
84

pag.  
90

pag.  
94

pag.  
105



# Lettera agli Stakeholder

È per me un grande piacere introdurre il **settimo bilancio di Sostenibilità di Generale Conserve 2018**, anno di un'importante svolta per il nostro business che da oggi è esclusivamente **focalizzato sulle conserve ittiche**.

Nei prossimi anni ci concentreremo sempre più su una strategia di consolidamento del posizionamento di mercato dell'azienda nel segmento Premium, puntando sull'**internazionalizzazione** e facendo leva su uno degli asset più importanti dell'azienda: il marchio **ASDOMAR**. Una strategia che va incontro alla grande visibilità che i prodotti del settore agroalimentare italiano hanno avuto all'estero a partire da Expo 2015 che ha generato un aumento delle richieste e un'**attenzione dei mercati stranieri al livello di qualità che i prodotti italiani offrono**.

Si tratta di un nuovo percorso di sviluppo che comunque confermerà e rafforzerà il nostro approccio storicamente vocato all'integrazione della sostenibilità nel business lungo tutta la nostra catena del valore, dall'approvvigionamento di materia prima ittica basata su principi di pesca sostenibile, all'impegno per rafforzare la relazione con i consumatori, passando per la produzione e gli impatti sul territorio e l'ambiente. Un approccio alla gestione di impresa che per sua natura ha determinato un forte collegamento con gli **Obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs)** lanciati dalle Nazioni Unite nel 2015, che abbiamo voluto evidenziare all'interno del presente Bilancio di Sostenibilità.

Attraverso fatti e numeri raccontiamo un percorso intrapreso da ormai quasi un decennio, che ci riempie di orgoglio sia per gli impatti economici positivi che il nostro lavoro ha prodotto sui territori che ospitano i nostri stabilimenti, sia per il fatto di aver recuperato un'antica tradizione nella lavorazione artigianale ittica che dà valore ai nostri prodotti e ne determina, unitamente ad un processo di produzione di eccellenza, la qualità e la bontà che ci distingue. Un processo di produzione di eccellenza che è stato caratterizzato nell'ultimo anno dall'entrata a pieno regime dei primi **3 nuovi impianti e macchinari dell'Industria 4.0** connotati da una forte componente tecnologica, digitale e di automazione, su cui l'azienda ha investito circa 1,2 milioni di euro. Oltre a questo Generale Conserve ha confermato la propria **politica ambientale** con la produzione secondo un approccio di economia circolare, "**Tonno Zero Spreco**", che si è aggiudicata la terza edizione del premio OASIS Ambiente nella categoria "Process and product Innovation". Inoltre, presso lo stabilimento di Olbia abbiamo ridotto significativamente i valori delle emissioni odorigene, grazie ad importanti lavori di manutenzione straordinaria.

Oggi abbiamo valori inferiori di ben 1/3 rispetto ai limiti di legge, il tutto a vantaggio delle comunità e dell'ambiente limitrofi allo stabilimento.

Il Bilancio di sostenibilità 2018 attesta un focus speciale sul nostro impegno per la **pesca responsabile** che si conferma la leva fondamentale nell'applicare la sostenibilità al nostro "core business": dal 2009 utilizziamo per i prodotti a marchio ASDOMAR solo materia prima ittica certificata secondo lo standard Friend of the Sea (FOS) che impone rigidi criteri di pesca, rispetto dell'ambiente e responsabilità sociale sui pescherecci. Dal 2018 è l'unico programma di certificazione per la pesca sostenibile riconosciuto ed accreditato dall'Ente di Accreditamento Europeo per l'Italia - Accredia.

L'impegno per rafforzare la relazione con i nostri consumatori e la loro consapevolezza negli acquisti, ci ha visti impegnati anche sul fronte dell'innovazione di prodotto. In quest'ottica siamo molto orgogliosi di aver lanciato sul mercato nuove referenze allineate ai trend e alle mutate dinamiche sociali. Ne sono un esempio la **linea benessere "Le Buone Idee"**, i filetti di tonno in formati di dimensioni più contenute per prevenire gli sprechi alimentari e prodotti innovativi come il filetto di tonno grigliato, tutti prodotti pensati per soddisfare i nuovi stili di vita che si vanno affermando tra i consumatori responsabili di ASDOMAR. Non ultimo lo sforzo dell'azienda nel salvaguardare, fidelizzare e valorizzare il patrimonio umano attraverso programmi di formazione professionale, con un'attenzione particolare alla conciliazione tra vita e lavoro, con la concessione di ferie collettive e la chiusura degli stabilimenti in occasione di ponti e festività e un sistema di gestione della salute e della sicurezza dei lavoratori ispirato ai migliori standard internazionali.

Sono questi alcuni dei temi affrontati all'interno del bilancio di sostenibilità 2018, che mi auguro aiutino i nostri consumatori e Stakeholder a comprendere pienamente la realtà in cui opera Generale Conserve, la politica, la strategia di sostenibilità e i risultati conseguiti per consolidare la loro fiducia nella nostra Azienda e nei nostri prodotti.

Buona lettura

Giovanni Battista Valsecchi  
Direttore Generale



# 1. Chi Siamo

1.1 - IL PROFILO DI GENERALE CONSERVE

1.2 - LA CATENA DEL VALORE

1.3 - LA NOSTRA STORIA



# IL PROFILO DI GENERALE CONSERVE

Generale Conserve è un'azienda italiana specializzata in conserve ittiche; è presente sul mercato con **ASDOMAR**, marca leader nel premium di tonno, sgombri e salmone, e con altri marchi propri minori.

È co-leader nella produzione di **Private Label**, e raggiunge, con il contributo di entrambi i business in cui opera, la seconda posizione nel mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche, con una quota di circa il 15% nel mercato del tonno<sup>1</sup>.

È la prima azienda per produzione di **tonno da intero**, e rappresenta un modello di riferimento in termini di **qualità, innovazione e sostenibilità**.

Nata sul finire degli anni '80 come società di distribuzione, nell'arco di qualche decennio l'azienda è passata da essere una piccola realtà che nel 2001 fatturava 20 milioni di euro a una società di produzione, oltre che di commercializzazione, che nel 2018 conta 611 collaboratori<sup>2</sup>.

1- Fonte dati: Nielsen 2018 mercato Tonno all'olio < 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore. Include il marchio ASDOMAR e i prodotti per le Private Label.  
2- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 27 dipendenti della sede centrale di Genova e i collaboratori a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del gruppo.



## LA QUALITÀ E IL RISPETTO

*Azioni vere e fatti concreti nei confronti di tutti gli stakeholder: è in questo che si concretizzano i concetti di «Qualità e Rispetto» che non sono solo un claim, ma la vera strategia di Generale Conserve.*

*Si concretizzano nella ferma volontà di offrire al consumatore un prodotto di altissima qualità, attraverso la selezione accurata delle materie prime, nel rispetto della sostenibilità della pesca, con il connubio di tradizione manuale e innovazione tecnologica.*

## IL "MADE IN"

Generale Conserve opera con due stabilimenti produttivi di proprietà:

Olbia

**230**

collaboratori<sup>2</sup>

Generale Conserve ha riportato la lavorazione del tonno ad Olbia presso uno stabilimento che aveva cessato la produzione e aveva liquidato il personale dipendente.

2- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i dipendenti a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione

Vila do Conde

**354**

collaboratori<sup>2</sup>

Generale Conserve assume, nel 2006, in esclusiva la gestione dello stabilimento da un fornitore locale che era oggetto di procedura concorsuale ed era prossimo alla cessazione dell'attività.



MATERIA PRIMA ITTICA  
LAVORATA NEL 2018Tonno a Pinne  
Gialle10.948  
tonnellateTonnetto Striato  
(Skipjack)1.359  
tonnellate

Sgombro

4.755  
tonnellate

Salmone

667  
tonnellate

## IL FATTURATO

148,3 milioni di euro

56,6% Marca ASDOMAR

41,6% Marche Private

0,5% Pet Food prodotto  
per marche private0,9% Farine di pesce  
per la zootecnica

0,4% Altro

## PRODOTTI NEL 2018

82  
milioni

Scatolette di tonno

7,9  
milioni

Vasetti di tonno

2,6  
milioniTubetti di pat   
spalmabile6,8  
milioniScatolette di sgombro<sup>4</sup>2,4  
milioni

Vasetti di sgombro

4,6  
milioni

Scatolette di salmone

15,3%

Quota di mercato di Generale Conserve nel mercato del tonno<sup>1</sup>

6,3%

Quota di mercato di ASDOMAR nel mercato del tonno<sup>2</sup>

oltre 200

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

4.422.000

Le famiglie che consumano i prodotti a marchio ASDOMAR<sup>3</sup>

1- Fonte dati: Nielsen 2018 mercato Tonno all'olio &lt; 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore. Include il marchio ASDOMAR e i prodotti per le Private Label

2- Fonte dati: Nielsen 2018 mercato Tonno all'olio &lt; 300g canale Super + Iper, quote di mercato in valore.

3- Fonte dati: Nielsen Consumer Panel AT 3 Dicembre 2018.

4- Di cui 5,7 milioni della linea benessere

1.3

# LA NOSTRA STORIA

anni '40

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

anni '90

Nel 1989 viene costituita Generale Conserve S.p.A. allo scopo di commercializzare le conserve a marchio ASDOMAR, brand esclusivo per l'Italia, prodotto alle Isole Azzorre (Portogallo). Inizia la commercializzazione dei formati piccoli di ASDOMAR, da 100 e da 200 grammi, nei punti vendita della grande distribuzione. All'epoca il marchio è ancora distribuito solo in alcune regioni.

2000

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

2008

L'azienda diventa produttrice di tonno attraverso la scelta di "localizzare" in Italia, con il recupero e la messa in funzione di impianti e macchinari dello stabilimento produttivo di Olbia che aveva cessato la produzione, sotto la guida di un precedente proprietario. Nasce la linea Medium, per un consumo più quotidiano del tonno, che si affianca alla tradizionale e "storica" linea Premium.

2006

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

2005

Il capitale di Generale Conserve diventa interamente italiano.

2015

La nave da pesca oceanica Torre Giulia, la prima e unica battente bandiera italiana, una delle più quotate all'interno della flotta Europea, viene integrata nella filiera verticale dell'azienda. In autunno, ASDOMAR ottiene il primo posto, e vera, importante, novità è l'unico marchio in fascia verde all'interno della classifica Italiana "Il Rompiscatole" di Greenpeace sulla sostenibilità del tonno in scatola.

2016

L'inizio della focalizzazione verticale sulla filiera ittica passa attraverso l'abbandono dei business non strategici. Viene ceduto il marchio Manzotin.

2014

È l'anno che segna l'ingresso della famiglia Valsecchi in Società; Adolfo Valsecchi a Febbraio 2014 fa il suo ingresso nel Capitale del Gruppo e assume la posizione di Amministratore Delegato. Giovanni Battista Valsecchi entra come Direttore Generale nel mese di Maggio dello stesso anno.

2017

Viene completato il progetto che porterà all'internalizzazione della produzione (brand ASDOMAR e Private Label). Il Focus sul premium passa anche da prodotti «benessere» e «bio» che vengono lanciati a fine anno. In estate viene ufficializzata la cessione del marchio De Rica.

2013

Generale Conserve S.p.A. amplia la propria posizione sul mercato alimentare italiano mantenendo saldi i valori e la spinta verso sostenibilità, qualità e innovazione attraverso l'acquisizione del marchio De Rica (Manzotin, anch'esso acquisito nel 2013, sarà poi ceduto nei primi mesi del 2016).

2012

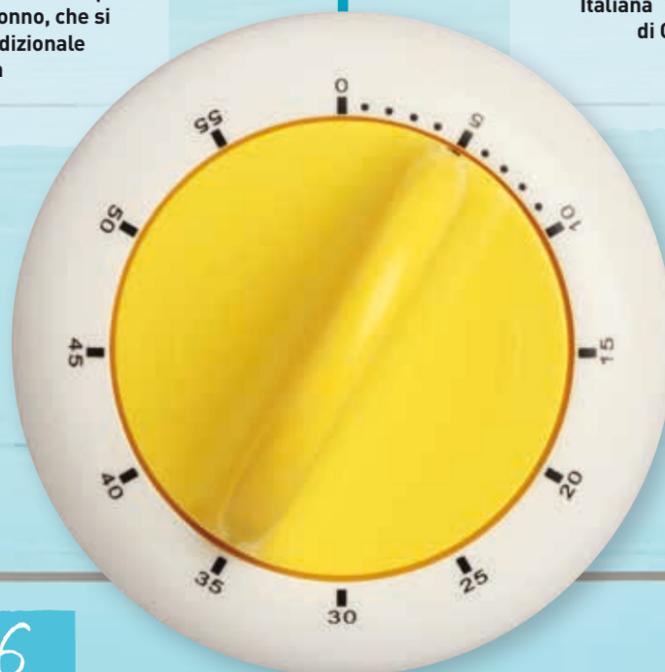
Il laboratorio dello stabilimento di Olbia ottiene la certificazione per analisi di terza parte UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 da Accredia.

2018

Il business si focalizza esclusivamente sulle conserve ittiche; prende avvio anche la strategia per l'internazionalizzazione del marchio ASDOMAR e prosegue il consolidamento del posizionamento di mercato dell'azienda nel segmento "Premium Price".

2010

Viene inaugurato il nuovo stabilimento di Olbia. Il primo tonno intero viene tagliato il 26 febbraio 2010. Il sito produttivo sardo rappresenta oggi uno degli stabilimenti ittici più moderni d'Europa dove l'innovazione convive con la tradizione dell'artigianalità. Nello stesso anno si porta a compimento l'acquisizione formale dello stabilimento di Vila do Conde, in Portogallo, che già produceva esclusivamente per Generale Conserve S.p.A. dal 2006.





## 2. Gli ingredienti della sostenibilità

- 2.1 - I NOSTRI PILASTRI DI SOSTENIBILITÀ
- 2.2 - COMUNICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ:  
L'ETICHETTATURA
- 2.3 - PROGETTI DI SENSIBILIZZAZIONE
- 2.4 - LA LETTURA DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

## I NOSTRI PILASTRI DI SOSTENIBILITÀ

### L'AGENDA ONU 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Il 25 settembre 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile nella quale si delineano le direttrici delle attività per i successivi 15 anni.

**I 17 Sustainable Development Goals (SDGs) che compongono l'Agenda 2030 rappresentano il piano di azione globale per sradicare la povertà, proteggere il pianeta e garantire la prosperità per tutti.**

I Sustainable Development Goals fanno riferimento a diversi domini dello sviluppo relativi a tematiche di ordine ambientale, sociale, economico ed istituzionale, delineando un piano d'azione globale<sup>1</sup>.

Questi obiettivi rappresentano gli strumenti per poter proseguire nello sviluppo economico e sociale, che assicurino il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità di soddisfare quelli delle generazioni future.

**I fattori distintivi di Generale Conserve riprendono aspetti di fondamentale importanza per lo sviluppo sostenibile collegati agli SDGs, quali l'affrontare i cambiamenti climatici, conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine, ridurre lo spreco alimentare e produttivo, promuovere il benessere per tutti a tutte le età.**

### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



<sup>1</sup>-Definizione Istat <https://www.istat.it/it/benessere-e-sostenibilita/C3%A0/obiettivi-di-sviluppo-sostenibile>



### Pesca Sostenibile

Utilizziamo solo materia prima ittica certificata come sostenibile. Abbiamo scelto lo schema di certificazione Friend of the Sea, che verifica la sostenibilità della materia prima e della catena di custodia secondo rigidi criteri di pesca sostenibile e responsabilità sociale [www.friendofthesea.org](http://www.friendofthesea.org).

SDGs COLLEGATI



### Rispetto dell'ambiente

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

SDGs COLLEGATI



### Rispetto del Lavoro

Rispettiamo concretamente il lavoro e i diritti umani lungo la nostra catena del valore.

SDGs COLLEGATI



## Il Territorio

Aver recuperato e mantenuto la lavorazione e la produzione del tonno a pinne gialle in Italia e dello sgombro e del tonnetto striato in Portogallo, contribuisce a sostenere l'occupazione e l'indotto locale, offrendo un concreto impulso al circolo virtuoso fatto di più posti di lavoro, più potere d'acquisto, più consumi e quindi ancora posti di lavoro, in aree considerate 'deprese' a livello occupazionale.

SDGs COLLEGATI



## La Trasparenza

ASDOMAR assicura la massima tracciabilità del tonno, sgombro e salmone utilizzati per i propri prodotti, permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto.

Sulle confezioni di tonno sono già indicati, specie, luogo di pesca e metodo di pesca.

SDGs COLLEGATI



## Prodotti sicuri, controllati e verificati

Tutte le lavorazioni sono effettuate in accordo al sistema di gestione per la sicurezza alimentare di Gruppo certificato secondo gli standard internazionali: IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium). I siti produttivi operano secondo le procedure HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS). Lo stabilimento di Olbia ha il suo Laboratorio interno accreditato come terza parte da Accredia e, dopo aver superato i rigidi controlli previsti, ha ottenuto la certificazione Kosher relativamente alla produzione di tonno in olio di oliva, che sarà estesa anche al sito portoghese.

SDGs COLLEGATI



## Benessere e sana alimentazione

La Nuova Linea Benessere e i formati più contenuti soddisfano i nuovi stili di vita "zero spreco" che si vanno affermando tra i consumatori. I prodotti ASDOMAR sono ricchi di nutrienti e poveri di calorie e contribuiscono ad un'alimentazione equilibrata e leggera in linea con il modello della dieta Mediterranea, ritenuta dalla comunità scientifica una delle più salutari al mondo.

SDGs COLLEGATI



# 2.2

## COMUNICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ: L'ETICHETTATURA

La confezione di un prodotto è il primo punto di contatto con il Consumatore che, nella maggior parte dei casi avviene direttamente al momento dell'acquisto, sullo scaffale.

L'impegno di Generale Conserve per rafforzare la relazione con i consumatori, aiutandoli a far crescere la propria consapevolezza negli acquisti, passa anche attraverso la **qualità e la completezza**



**L'etichetta è importantissima per il consumatore nella scelta del prodotto.**

Da un'indagine condotta da Nielsen<sup>1</sup> è emerso che l'etichetta svolge un ruolo fondamentale per la scelta del prodotto da acquistare e che inoltre i consumatori sono sempre più attenti alla salute e alla ricerca del benessere.

**delle informazioni sulle caratteristiche dei prodotti comunicate in etichetta.**

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 informazioni sulla certificazione Friend of the Sea (FoS).**



L'aumento del consumo dei prodotti del paniere Benessere e Salute



La crescita dei prodotti alimentari che richiamano l'italianità, rappresentando il 22% delle vendite del food

1- Fonte dati: Nielsen "Comportamento d'acquisto dei consumatori e trend delle vendite" - 1° semestre 2017

**72%**

dei consumatori dichiara di voler sapere tutto ciò che è contenuto nei prodotti alimentari acquistati

**71%**

dei consumatori dichiara di apprezzare le aziende che sono trasparenti su origini e modalità di produzione, allevamento e coltivazione dei prodotti

### LEGGIAMO L'ETICHETTA

#### Specie

- Tonno a Pinne Gialle
- Tonnetto Striato



#### Nutrizione

- Ricco di proteine
- Povero di grassi



#### Pesca

- Reti a circuizione
- Pesca a canna



#### Zona di pesca

- Oceano
- Zona FAO



#### Certificazione

- Friends of the sea



# 2.3

## PROGETTI DI SENSIBILIZZAZIONE

“La Qualità e il Rispetto” si traduce anche nell’impegno dell’azienda nel trasmettere ai consumatori una consapevolezza maggiore nei confronti della filiera e del prodotto, attraverso progetti di sensibilizzazione al rispetto dell’ecosistema e delle risorse marine.

«Amici del mare» è la nuova iniziativa di **ASDOMAR** in collaborazione con l’**Acquario di Genova** per informare e sensibilizzare i visitatori sul tema della **Pesca sostenibile e della salvaguardia della Biodiversità**.

Guidati dagli esperti dell’Acquario, bambini e adulti saranno invitati a partecipare a visite a tema offerte da ASDOMAR, durante le quali scopriranno alcuni concetti chiave relativi alla pesca sostenibile. A questo proposito un’attenzione particolare verrà dedicata al fenomeno dello **shark finning**, pratica illegale dello spinnamento degli squali, che oltre a comportare grandi sofferenze per gli animali, ributtati in mare senza le pinne, rappresenta un serio problema ambientale, poiché sta spingendo gli squali all’estinzione, interrompendo l’equilibrio degli oceani.



Attraverso la collaborazione e l’esperienza degli esperti dell’Acquario di Genova, ASDOMAR, che contrasta questa pratica anche attraverso la certificazione Friend of The Sea, in prima linea contro questo fenomeno, pone l’obiettivo di **sensibilizzare gli utenti sulla necessità di proteggere tutti gli animali**, portando l’attenzione anche su quelli meno popolari ed amati, ma ugualmente importanti per mantenere il fragile equilibrio di ecosistema e biodiversità.



*Su tutto il territorio nazionale, sono già in vendita confezioni ASDOMAR dedicate all’iniziativa, che regalano un coupon per l’ingresso gratuito ad un ragazzo, 4-12 anni presso l’Acquario di Genova.*



# 2.4

## LA LETTURA DEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Per rendere sempre maggiormente leggibili e fruibili al consumatore le informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità, **ASDOMAR ha partecipato a un progetto promosso dal Centro Studi di Codacons per la valorizzazione della consultazione e lettura del Bilancio di Sostenibilità.**

Attraverso una «**Lettera al Consumatore**» che racchiude gli elementi principali del Bilancio rilette e redatti con maggiore semplicità e senza tecnicismi, è stato possibile rendere il documento accessibile con immediatezza e chiarezza, oltre che aperto alla terzietà.

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

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



**Tra il 22 ed il 24 gennaio sono state inviate 74.600 mail contenenti la «Lettera al consumatore» sul Bilancio ASDOMAR ad un cluster di Consumatori potenzialmente interessati a tematiche quali «alimentazione, salute/benessere della persona, produzione e consumo sostenibile».**  
**La mail è stata letta da 30.046 Consumatori, pari circa al 40% del cluster, ottenendo 11.528 interazioni.**

**Il 63% (7.263) ha dichiarato di aver aperto la Lettera, in quanto incuriositi, avendo «sentito parlare» in precedenza di ASDOMAR. Il 39% di questi ultimi (4.496 Consumatori) ha risposto con maggiore precisione, dimostrando di conoscere i prodotti e l'attività aziendale più specificatamente.**

### 63%

*dei consumatori dichiara di aver già sentito parlare di Asdomar in precedenza*

### 39%

*dei consumatori conosce i prodotti Asdomar e l'attività aziendale*



## RICONOSCIMENTI ESTERNI: IL FUTURE RESPECT INDEX

**Nel 2018 un altro riconoscimento di buone pratiche premia il lavoro svolto in termini di comunicazione e diffusione dei concetti di Sostenibilità portato avanti dall'Azienda ([www.asdomar.it/consumerlab](http://www.asdomar.it/consumerlab)).**

A seguito di un'indagine sul consumatore condotta dal centro studi di **CONSUMERLAB** il **Bilancio di Sostenibilità Generale Conserve - ASDOMAR** è stato valutato chiaro ed efficace, è stata riscontrata una gestione rispettosa del futuro, in quanto sensibile al bene comune, attenta all'interesse generale e rivolta alla coesione sociale.

Secondo i Consumatori, ASDOMAR - Generale Conserve, con il Bilancio di Sostenibilità, si è dimostrata **Azienda rispettosa del futuro** anche perché ha adottato un comportamento nella Società (sistema Comunità-Istituzioni), nel Territorio (sistema Ambiente-Biodiversità) e nel Mercato (sistema Produzione-Consumo) capace di contribuire al benessere diffuso, generando risorse e opportunità per gli altri, oltre che per se stessa.

**CONSUMERLAB ha pubblicato il Bilancio di Sostenibilità Generale Conserve - ASDOMAR nell'Index 2018 FUTURE RESPECT.**

**Sono stati valutati oltre 570 bilanci IL BILANCIO DI ASDOMAR È RISULTATO TRA I 40 SELEZIONATI come esempio per tutti di come i Consumatori vorrebbero accedere alle informazioni per valutare quanto un'attività produttiva sia meritevole di essere scelta.**

*(<https://consumerlab.it/future-respect/>)*





# 3. La nostra ricetta per una pesca sostenibile

- 3.1 - LO STATO DI CONSERVAZIONE DEGLI STOCK
- 3.2 - LE SPECIE UTILIZZATE
- 3.3 - I METODI DI PESCA E ACQUACOLTURA
- 3.4 - LE ZONE DI PESCA
- 3.5 - I NOSTRI CRITERI PER LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA
- 3.6 - LA CERTIFICAZIONE FRIEND OF THE SEA

# 3.1

## LO STATO DI CONSERVAZIONE DEGLI STOCK

Direttamente o indirettamente, il sostentamento di oltre 200 milioni di persone nei paesi in via di sviluppo dipende dalla pesca e dell'acquacoltura.

**Tuttavia, le eccessive attività di pesca, oltre i livelli sostenibili, possono ridurre gli stock ittici e l'occupazione in molte regioni del mondo.**

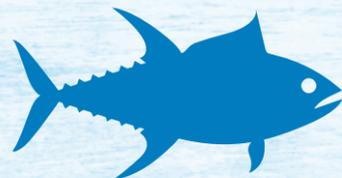
*Uno stock ittico (o semplicemente stock) è una subpopolazione di una specie (pesce o invertebrato) soggetto a pesca commerciale e costituisce l'unità di base della biologia della pesca.*



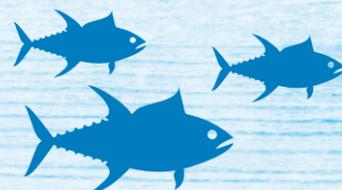
**58%**  
*tonnetto striato*



**28%**  
*tonno a pinne gialle*



**14%**  
*altre specie*



**Nel 2017 sono state stimate catture di tonno a livello mondiale per 4,8 milioni di tonnellate<sup>1</sup>**

Di queste il **58%** è costituito da tonnetto striato, il **28%** da tonno a pinne gialle e il restante **14%** da altre specie (tonno obeso, alalunga e tonno rosso).

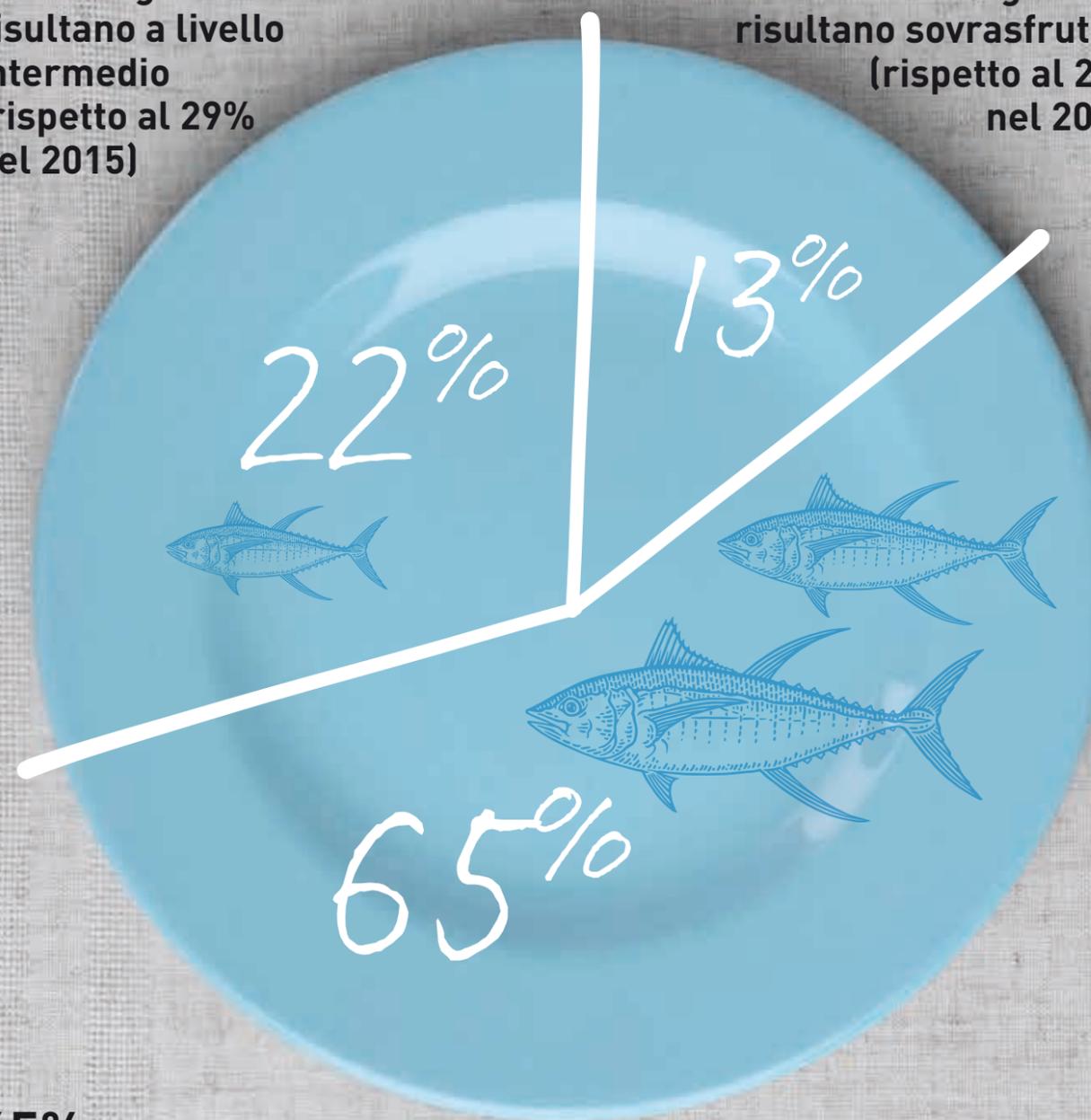
Dal punto di vista delle catture totali, il 86% delle catture proviene da stock sani. Gli stock più abbondanti sono quelli relativi al tonnetto striato che costituisce più del 50% delle catture totali a livello globale.

1- Fonte: ISSF 2019-07: Status of the World Fisheries for Tuna, March 2019

## STATUS OF THE WORLD FISHERIES FOR TUNA<sup>1</sup>

**22%** degli stock risultano a livello intermedio (rispetto al 29% nel 2015)

**13%** degli stock risultano sovrasfruttati (rispetto al 25% nel 2015)



**65%** degli stock godono di un livello sano di abbondanza (rispetto al 52% nel 2015)

1- Fonte: ISSF 2019-07: Status of the World Fisheries for Tuna, March 2019

## 3.2 LE SPECIE UTILIZZATE

Generale Conserve ha sviluppato oltre un decennio fa, un modello di business basato su principi di **sostenibilità della pesca**.

La policy di approvvigionamento della materia prima ittica, da sempre, prevede che non vengano **né acquistate né commercializzate specie a rischio di**



### Tonno a Pinne Gialle

- *Thunnus albacares*

Deve il suo nome al tipico colore giallo brillante delle lunghe pinne e delle pinnule con bordo nero.

**È la seconda specie di tonno al mondo in termini di volumi di pesca, particolarmente apprezzata per la carne dal colore rosato e il sapore delicato.**

È diffuso in tutti i mari tropicali e subtropicali a eccezione del Mediterraneo, e per la sua elevata capacità natatoria è in grado di fare grandi migrazioni. Caratteristiche di questa specie sono la seconda pinna dorsale e la seconda anale, molto alte e sviluppate a forma di falce e lunghe circa il 20% della lunghezza totale del pesce. **Gli esemplari maturi garantiscono tranci più compatti e interi.**



### Sgombro Occhione

- *Scomber japonicus colias*

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

**estinzione, primo fra tutti il tonno rosso.** Tale politica impone inoltre all'azienda di **non utilizzare metodi di pesca dannosi per l'ecosistema marino**, la pesca con palangri o le grandi reti derivanti, che determinano alte percentuali di prese accidentali.



### Tonnetto Striato

- *Katsuwonus pelamis*

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

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



### Salmone Atlantico

- *Salmo Salar*

Il Salmone dell'Atlantico (o semplicemente Salmone) è **particolarmente apprezzato per la qualità delle carni, dal caratteristico colore rosato, e per la ricchissima dotazione di nutrienti e di Omega 3**. Ha il corpo fusiforme e slanciato e la testa piccola e appuntita, caratterizzata da un grande squarcio boccale e dalla presenza di molti denti, che ne fanno un vorace predatore. È una specie diffusa in natura, in quantità sempre più ridotta, lungo le coste atlantiche del Nord America, Mare del Nord, Mar Baltico, Islanda e lungo le coste europee dell'oceano Atlantico. **ASDOMAR utilizza per i propri prodotti salmone (Salmo salar) proveniente da acquacoltura sostenibile certificata Friend of The Sea.**

## 3.3 I METODI DI PESCA E DI ACQUACOLTURA



### PESCA CON RETI SU BANCHI LIBERI

La pesca su banchi liberi prevede l'individuazione del banco di tonno e la sua circuizione con una rete particolare, di forma circolare e di grandi dimensioni che racchiude la porzione di mare dove i pesci si sono concentrati. Quando il banco è circondato la rete viene chiusa nella parte inferiore e lentamente ritirata fino a quando i pesci possono essere recuperati. **La pesca con reti a circuizione su banchi liberi non utilizza i FAD, e insieme alla pesca a canna, è l'unico metodo di pesca che viene utilizzato per la cattura di tonno a pinne gialle maturo (circa 20 kg di peso o 1 metro di lunghezza) poiché i tonni adulti di questa specie e dimensione non si aggregano sotto ai FAD.** Per quanto riguarda il tonno, questa tipologia di pesca è effettuata da grandi e moderni pescherecci dotati di sistemi di congelamento idonei per l'utilizzo industriale del tonno. Su scala più ridotta, utilizzando imbarcazioni di piccole dimensioni, **è lo stesso metodo di pesca utilizzato per la pesca allo sgombro.**



### PESCA A CANNA

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



### ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

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

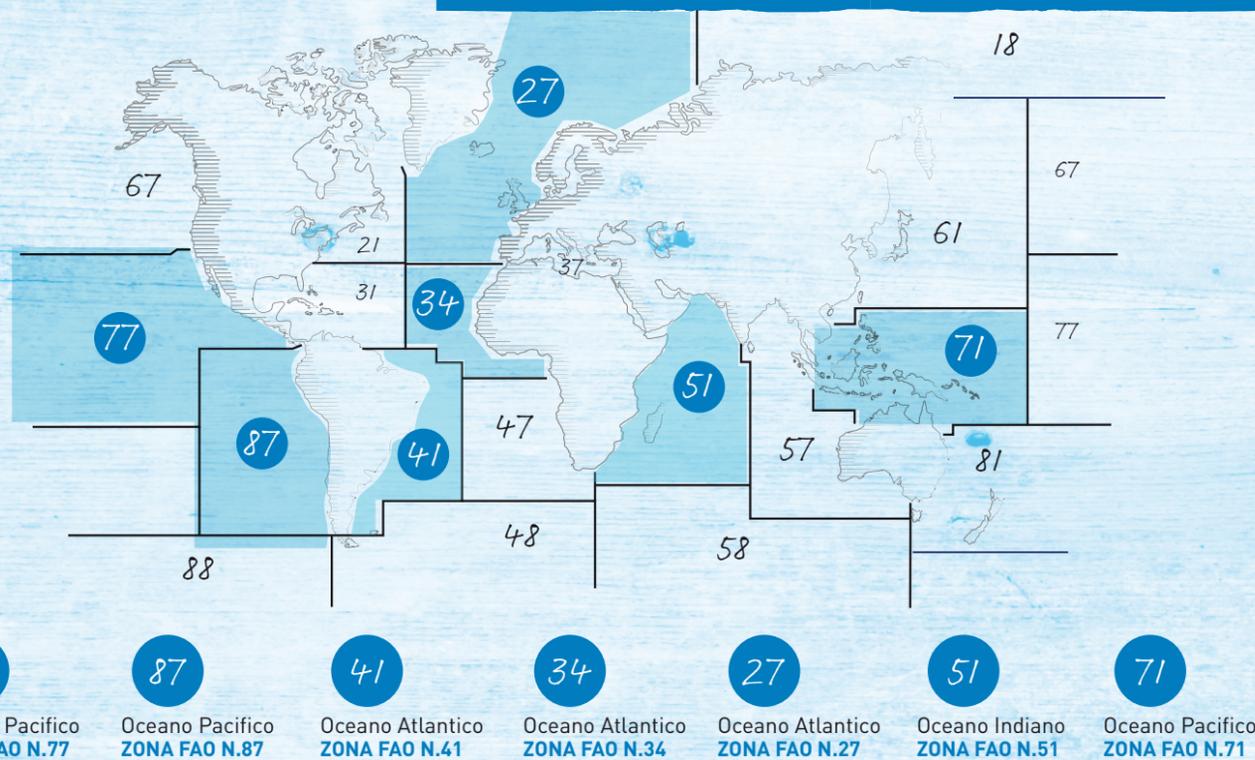


Franklin Tavares - Azores Fisheries Observer Program (POPA)

# 3.4

## LE ZONE DI PESCA

### LE ZONE DI APPROVVIGIONAMENTO



La nave da pesca oceanica Torre Giulia, una delle più quotate all'interno della flotta europea, è integrata nella filiera verticale del Gruppo Generale Conserve con l'obiettivo di avere un controllo diretto su aspetti della sostenibilità della pesca e della filiera.

**La nave Torre Giulia è la prima e unica tonniere oceanica battente bandiera italiana.**

In passato la nave ha ospitato importanti ricerche scientifiche sulla **sostenibilità della pesca**, per Generale Conserve sarà possibile sfruttare d'ora in poi, questo know how e la possibilità di monitorare direttamente alcuni fenomeni come quelli delle prese accidentali (bycatch) per avviare ricerche e attività «in mare» volte a migliorare sempre più l'impegno sul fronte della pesca sostenibile.

Torre Giulia **costruita nel 1997 e continuamente aggiornata secondo i migliori standard tecnologici** è un fiore all'occhiello della marineria Italiana per le sue dotazioni all'avanguardia nella rilevazione e documentazione delle operazioni di pesca nell'Oceano Indiano. Può ospitare un equipaggio di 25 persone e dispone di una capacità di stoccaggio pari a 1800 m3.



### LE SPECIE UTILIZZATE



### Allo Studio

Un progetto di economia circolare che prevede il pagamento ai pescatori degli scarti della pesca (discards) e la loro valorizzazione con il **riutilizzo per la produzione di farine di pesce destinate al mercato del petfood.**



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

Si tratta di un **documento ufficiale compilato dal Comandante** della nave che contiene, per il Tonno a Pinne Gialle, la **dichiarazione di pesca "on free school"** su banchi liberi.

## “IL ROMPISCATOLE”

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

Nell'ultima classifica di Greenpeace il tonno ASDOMAR è il primo in fascia verde (l'unica azienda in Europa) in base a precisi criteri tra cui la tracciabilità del prodotto, la presenza di una politica scritta per l'approvvigionamento sostenibile, la trasparenza in etichetta, la promozione di metodi di pesca sostenibili, il monitoraggio della propria politica di responsabilità sociale sulle imbarcazioni.

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

# TONNO IN TRAPPOLA

- ultimo aggiornamento Settembre 2015



# 3.5

## I NOSTRI CRITERI PER LA SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA



### SOLO SE CERTIFICATO FRIEND OF THE SEA

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



### DOLPHIN-SAFE

Richiediamo a tutti i nostri fornitori materia prima ittica solo se proveniente da pescherecci certificati Dolphin-Safe dall'Earth Island Institute, come previsto anche dallo schema Friend of the Sea.



### NO SPECIE IN PERICOLO

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



### OCEANI E MARI CON STOCK NON SOVRASFRUTTATI

Ci approvvigioniamo solo di specie di tonno e sgombrò provenienti da stock la cui biomassa non sia sovrasfruttata.



### METODI DI PESCA SELETTIVI

Utilizziamo pescato solo se catturato con metodi che risultino essere i più selettivi e i meno impattanti (Pesca a canna e con reti su banchi liberi). Non utilizziamo tonno pescato con longliners (palangri) o grandi reti derivanti.



### BIODIVERSITÀ

Generale Conserve evita di rifornirsi da compagnie che sono state oggetto di procedimenti per attività illegali collegate alla pesca o al commercio di pesci, o che sono state coinvolte in episodi di pesca e spinnaggio di squali (shark-finning). Non acquistiamo materia prima ittica proveniente da riserve marine, né da zone destinate a diventarlo.



### SOLO PESCHERECCI REGISTRATI

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



### MONITORAGGIO

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

# 3.6

## LA CERTIFICAZIONE FRIEND OF THE SEA

**1** Le flotte di pescherecci o gli impianti di acquacoltura richiedono a Friend of The Sea la certificazione della sostenibilità della propria pesca e della responsabilità sociale di impresa a bordo. Primari enti di certificazione di terza parte internazionali, incaricati da FoS, inviano i propri auditor esperti per condurre assessment e verifiche per il rilascio della certificazione.

**2** Entro un anno dal primo audit di certificazione ne viene effettuato uno "di sorveglianza" al fine di constatare se sono state sanate eventuali conformità riscontrate. Gli audit di sorveglianza vengono rinnovati ogni **18 mesi** (dopo il primo audit di sorveglianza) e la certificazione confermata con un audit ogni 3 anni.

**3** I verificatori esaminano che la pesca effettuata dalle flotte che richiedono la certificazione **non avvenga su stock sovrasfruttati** e con tecniche di cattura non sostenibili (ad esempio che hanno un impatto negativo sui fondali). Vengono inoltre controllati **i limiti delle prese accidentali** (-8% il limite imposto da FoS), **l'assenza di pesca in habitat protetti** e viene richiesta documentazione sull'attestata **formazione del personale di bordo**. Sono verificate anche le tecniche di rilascio delle specie non target, **gli attrezzi da pesca utilizzati** che devono essere selettivi per ridurre al minimo l'impatto sulle specie non target, in particolare sulle specie vulnerabili quali tartarughe, delfini e squali. Le catture accidentali non devono infatti comprendere specie incluse nella **lista rossa** delle specie a rischio dell'IUCN (Unione Mondiale per la Conservazione della Natura). Sono verificate inoltre le condizioni di lavoro e di benessere del personale che lavora a bordo dei pescherecci.

**4** La documentazione controllata dagli auditor durante le ispezioni di certificazione, include l'**analisi di permessi e autorizzazioni di pesca, registrazione delle imbarcazioni**, logbooks dove vengono riportate catture, scarto e bycatch. Sono attentamente e rigidamente verificati i **contratti di assunzione dell'equipaggio, rispetto dei diritti umani** vengono richiesti i documenti d'identità per escludere la possibilità di lavoro minorile, **rispetto del salario minimo, l'assistenza sanitaria, le condizioni igieniche e il livello qualitativo del posto di lavoro**. Gli auditor verificano che non siano presenti sostanze chimiche o **attrezzi di pesca proibiti a bordo**, che le maglie delle reti siano della dimensione minima consentita dalla legge nazionale e internazionale e che **non avvenga pesca in orari o in zone proibite**. C'è la possibilità per l'equipaggio di fare **training** in merito all'importanza del salvataggio delle specie ittiche in via di estinzione, o protette.

**5** Le flotte purse seiner (che pescano con reti a circuizione su banchi liberi) che ricevono la certificazione **accettano di ospitare su ciascun peschereccio un osservatore accreditato da FoS**. Si tratta di ricercatori e biologi marini che per quanto riguarda le flotte da cui si approvvigiona ASDOMAR provengono in prevalenza dall'istituto di ricerca per il monitoraggio della pesca nell'Atlantico dell'est (AZTI) e dal PNA (The Parties to the Nauru Agreement).

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

## FOS - ACCREDITAMENTO E CERTIFICAZIONE



Friend of the Sea (FOS) è un'associazione non profit registrata in Italia ed attiva a livello internazionale nella certificazione di prodotti provenienti sia da attività di pesca che da acquacoltura sostenibile.

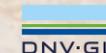
Nata nel 2006 su iniziativa del Direttore Europeo dell'Earth Island Institute, FOS è oggi uno dei principali schemi internazionali per la certificazione dei prodotti ittici. La base della certificazione è la «Politica Comune della Pesca dell'Unione Europea», fondata sui principi di: rispetto ambientale, conservazione e sfruttamento sostenibile delle risorse marine, metodi di pesca

selettivi e risparmio energetico. Il logo di Friend of the Sea sulla confezione del prodotto garantisce che le attività produttive ittiche vengono effettuate in modo rispettoso dell'ambiente. I prodotti certificati provengono da ogni parte del mondo, e includono le specie più commercializzate, mangimi e prodotti Omega 3 a base di olio di pesce.



Dal 2018 la certificazione Friend of the Sea è l'unico programma di certificazione per la pesca sostenibile riconosciuto ed accreditato dall'Ente di Accreditamento Europeo per l'Italia - Accredia.

Gli unici enti di certificazione che riconosciuti da Friend of the Sea per gli audit di certificazione



**6** Poi, gli enti di certificazione accreditati per lo schema FoS effettuano audit sulla tracciabilità anche **presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde**, verificando la Catena di Custodia, risalendo dal lotto del prodotto finito fino ai dettagli di pesca della materia prima.



# 4. La nostra ricetta per il territorio

- 4.1 - LA NOSTRA SCELTA DI LOCALIZZARE
- 4.2 - IL PATRIMONIO DI GENERALE CONSERVE E COSTITUITO DA UOMINI E DONNE
- 4.3 - TECNOLOGIA E TRADIZIONE: LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO
- 4.4 - TECNOLOGIA, DIGITALIZZAZIONE E TRADIZIONE PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ SUPERIORE
- 4.5 - IL NOSTRO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE: OLBIA
- 4.6 - IL NOSTRO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE: VILA DO CONDE

# 4.1

## LA NOSTRA SCELTA DI LOCALIZZARE



### Numero dipendenti a tempo indeterminato ad Olbia:

**59**  
[2010] → **186**  
[2018]

In Italia, in questi anni di delocalizzazione, **Generale Conserve è stata una delle pochissime realtà che ha deciso di portare la produzione in Italia** grazie all'acquisizione, nel 2008, di macchinari e impianti di uno **stabilimento di lavorazione del tonno ad Olbia**, che aveva cessato la produzione con conseguente liquidazione del personale dipendente. L'azienda ha successivamente costruito un **nuovo stabilimento** inaugurandolo nel 2010. Il numero medio dei collaboratori è cresciuto di anno in anno e nel 2018 conta **230 collaboratori**<sup>1</sup>, i dipendenti a tempo indeterminato sono passati da 59 a 186.

**La scelta controcorrente di lavorare in Italia, in anni così particolari e difficili, ha consentito di preservare il prezioso sapere artigianale dei lavoratori sardi, che si tramandano l'esperienza della lavorazione del tonno da generazioni.**

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i dipendenti a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione



*Portando il ciclo di lavorazione del tonno a pinne gialle in Italia e quello del tonnetto striato, dello sgombro e del salmone in Portogallo, l'Azienda ha recuperato un'antica tradizione che dà un grande valore al nostro prodotto.*



### Numero medio di collaboratori a Vila do Conde:

**163**  
[2015] → **354**<sup>1</sup>  
[2018]

**Nel 2006 Generale Conserve assume in esclusiva la gestione dello stabilimento di Vila do Conde in Portogallo** con la produzione di conserve di sgombro da un fornitore locale che già produceva per l'azienda e che era prossimo alla cessazione dell'attività. **Dal 2010 lo stabilimento è stato acquisito definitivamente** e lì Generale Conserve lavora **lo sgombro, il salmone e, dal 2016, anche il tonnetto striato.**

Anche in questo caso l'operazione ha consentito di salvaguardare l'esperienza di circa **150 operaie specializzate** nella lavorazione tradizionale della materia prima ittica, dello sgombro in particolare; se il sito produttivo fosse arrivato alla chiusura, questa tradizione artigianale sarebbe probabilmente andata perduta. **Con l'internalizzazione della produzione il numero medio dei collaboratori è più che raddoppiato negli ultimi quattro anni.**

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i dipendenti a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione



# 4.2

## IL PATRIMONIO DI GENERALE CONSERVE È COSTITUITO DA UOMINI E DONNE

**Dietro la nostra qualità ci sono le mani, l'attenzione e la passione di tante persone. E' un tesoro inestimabile di esperienza e di professionalità, che ci rende davvero orgogliosi.**

Forte di questa convinzione l'azienda pone grande **attenzione alla salute, sicurezza, formazione e soddisfazione dei dipendenti sul luogo di lavoro.** Gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde sono dotati di un sistema di regole e procedure il cui obiettivo è quello di minimizzare quanto più possibile gli infortuni sul lavoro e assicurare la conformità a leggi, regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie. L'azienda eroga corsi di formazione professionale focalizzandosi principalmente sui temi della sicurezza sul lavoro e dell'igiene, sicurezza e difesa alimentare dei prodotti.

L'azienda dialoga costantemente con le Organizzazioni Sindacali per mettere in atto misure di flessibilità dei turni di lavoro volte a conciliare da una parte le esigenze dettate dall'aumento della produzione e dall'altro le richieste dei lavoratori di Olbia, cui sono state concesse ad esempio ferie collettive con la chiusura dello stabilimento in giorni mirati come ponti e prefestivi.

**Generale Conserve ha adottato un proprio Codice Etico disponibile all'indirizzo**  
<http://www.ASDOMAR.it/pdf/CodiceEtico.pdf>

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i dipendenti a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione

### 2018

### 611<sup>1</sup>

numero medio di collaboratori



**84%**  
donne



**16%**  
uomini

2014	Follow up Audit Audit	Azienda produttrice di etichette Produttore di banda stagnata per lattine Fornitore di prodotto finito per il marchio Manzotin
2015	Audit Follow up	Intermediario per import export della materia prima tonno Magazzino di stoccaggio e logistica
2016	Follow up	Oleificio di olio di semi di girasole
2017	Audit Audit	Società che si occupa del confezionamento, cernita, riconfezionamento e carico-scarico merci presso lo stabilimento di Olbia Società che si occupa dei servizi di pulizia impianti e uffici presso lo stabilimento di Olbia
2018	Follow up Follow up	Società che si occupa del confezionamento, cernita, riconfezionamento e carico-scarico merci presso lo stabilimento di Olbia Società che si occupa dei servizi di pulizia impianti e uffici presso lo stabilimento di Olbia

**Generale Conserve, in Italia, ha implementato un proprio sistema di gestione della responsabilità sociale di impresa. Per il 2018 questo è regolato secondo lo standard internazionale SA8000.**

**Il sistema di gestione rappresenta un presidio di aspetti legati a:**

- Contratto di lavoro
- Salute e Sicurezza
- Pratiche disciplinari
- Orario di lavoro e retribuzione
- Rispetto dei Diritti Umani

Generale Conserve effettua nell'ambito del proprio sistema di gestione e sulle stesse tematiche delle valutazioni sui propri fornitori più significativi per profilo di rischio, numero, ripetitività delle forniture e fatturato.

# 4.3

## TECNOLOGIA E TRADIZIONE: LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

### 1. Ricevimento e stoccaggio materie prime

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

### 3. Cottura

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

### 2. Taglio e predisposizione alla cottura

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

### 4. Condizionamento

Il condizionamento inizia con un sistema di acqua a doccia e successivamente completato nella Chill Room dove il tonno viene tenuto una notte al buio e portato alla temperatura di 15°-18°C per rassodarsi, rimanere intero e compatto.

### 5. Pulitura

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

### 7. Sterilizzazione

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

### 6. Inscatolamento / invasettamento

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

### 8. Confezionamento

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



# 4.4

## TECNOLOGIA, DIGITALIZZAZIONE E TRADIZIONE PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ SUPERIORE

**L'esperienza nella lavorazione del tonno e dello sgombrò che si tramanda di generazione in generazione è una scelta che fa la differenza.**

Le antiche tradizioni sono difficili da mantenere e tramandare, Generale Conserve, per rimanere competitiva sul mercato, ha investito sul patrimonio umano, sulle nuove tecnologie e nella digitalizzazione.

Anche se le tecnologie utilizzate presso gli stabilimenti di produzione sono tra le più moderne e avanzate, Generale Conserve è un'industria fortemente dipendente dalla manodopera.

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

**Con l'obiettivo di coniugare tecnologia e tradizione nel 2018 sono stati investiti 1,2 milioni di euro per completare 3 progetti dell'industria 4.0:**

*Progetto "Cuocitore"*

Nel 2018 si è completato il potenziamento del forno di cottura del tonno unitamente ad un nuovissimo software che guida le temperature all'interno del forno è possibile ottenere una cottura omogenea di tutto lo stallo della carne. Questo procedimento ha permesso di generare una quantità maggiore di carne cotta che esce dal forno e deve essere inviata alla fase di pulitura, a parità di materia prima introdotta dalla precedente fase del taglio.

*Progetto "Controllo Qualità e Sicurezza"*

L'introduzione delle nuove, più sicure e più performanti macchine per il controllo a Raggi-X delle produzioni, che attraverso la scannerizzazione del prodotto finito verificano l'assenza di corpi estranei all'interno dei prodotti.

*Progetto "Linea insalate"*

La nuova linea per la produzione di insalate a base di tonno.



*Nel 2018 ASDOMAR, grazie al progetto di economia circolare 'Tonno Zero Spreco' si aggiudica la 3ª edizione del Premio OASIS Ambiente nella categoria Process and Product Innovation per il concreto impegno nella tutela della sostenibilità.*

Fonte: [https://engagemint.it/2018/11/07/premio\\_oasis\\_ambiente\\_2018/](https://engagemint.it/2018/11/07/premio_oasis_ambiente_2018/)  
<https://www.oasisweb.it>

# 4.5

## IL NOSTRO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE: OLBIA

L'attività dello stabilimento di Olbia è effettuata utilizzando in prevalenza aziende che operano in Italia e in Sardegna. Questo aiuta lo sviluppo del territorio sul quale sorge l'impianto e contribuisce alla valorizzazione delle eccellenze locali.

### UN ALTRO ANNO DI CRESCITA PER LA PRODUZIONE E POSTI DI LAVORO

Il 2018 ha sancito la definitiva entrata a regime della focalizzazione esclusiva del business nel settore ittico basato su linee super veloci che sfruttano tecnologia avanzata e sull'efficientamento tecnologico attraverso l'adozione di impianti con caratteristiche industria 4.0 e processi inediti per il settore ittico.

Nel 2018 lo stabilimento di Olbia ha lavorato circa 10.948 tonnellate di tonno a pinne gialle creando nuovi posti di lavoro diretti e nell'indotto in un'area depressa a livello occupazionale.

### INTERVENTI COORDINATI PER L'OCCUPAZIONE

Nel quadriennio 2015-2018 sono stati attivati in favore di giovani del territorio 28 tirocini formativi della durata di almeno 6 mesi, condivisi con il Centro Servizi Lavoro (Csl), l'Agenzia Sarda per le Politiche Attive del Lavoro (ASPAL) e con enti privati.

Nell'ultimo quadriennio Generale Conserve ha assunto 17 tirocinanti con diverse forme contrattuali, della durata minima di un anno.

Generale conserve ha aderito al programma Regionale Green & Blue per la formazione nel settore alimentare finalizzato all'inserimento di persone che non hanno mai lavorato.

Nell'ambito del programma 34 persone hanno svolto oltre 220 ore di formazione e 100 ore di stage in azienda nel 2017 e 8 di questi sono stati assunti con contratto stagionale al termine del programma nel 2018.

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i dipendenti a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione

### 230<sup>1</sup>

numero di collaboratori medi nel 2018



73%  
donne



27%  
uomini



### 45

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



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



**Obiettivo di breve periodo:**  
Rendere operativo il nuovo magazzino adiacente allo stabilimento per lo stoccaggio e consegna diretta dei materiali del packaging e di prodotti finiti per richieste specifiche dei clienti.



### oltre 5

milioni di euro

Gli acquisti da aziende locali sarde di cui i principali:



oltre 1.129.000 €  
Packaging



oltre 749.000 €  
Investimenti in impianti e macchinari



oltre 871.000 €  
Trasporti



oltre 885.000 €  
Carico-scarico merci, pulizie, vigilanza, mensa

### ACQUISTI NEL 2018<sup>1</sup>

in Italia	di cui in Sardegna	all'estero
85%	25%	15%

1 - Il dato include gli acquisti direttamente legati alla produzione (ad esempio, materie prime, manutenzioni degli impianti, consumi di energia elettrica) e gli investimenti per impieganti e immobili effettuati nel 2018 ed esclude la materia prima ittica.

# 4.6

## IL NOSTRO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE: VILA DO CONDE

La nostra catena di fornitura per la produzione di sgombro, salmone e tonnetto striato è composta da diverse aziende che operano in Portogallo e nella regione di Porto e forniscono materiali per il packaging, macchinari e servizi per trasporti e manutenzioni impianti. Questo contribuisce allo sviluppo del territorio sul quale sorge l'impianto di Vila Do Conde e alla valorizzazione delle eccellenze locali.

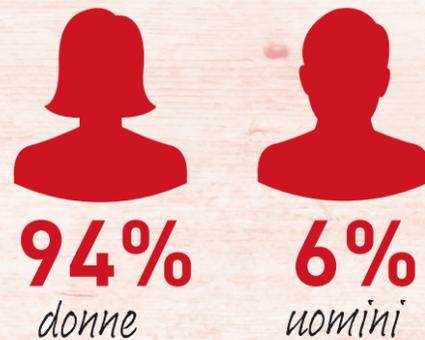
Nel 2018 è proseguita un'intensa attività di sviluppo industriale, finalizzato all'efficientamento della capacità produttiva, alla diversificazione delle produzioni e alla continua progressione nella sicurezza globale dei processi produttivi.

Lo stabilimento di Vila do Conde ha affiancato alla tradizionale produzione di sgombro e salmone un importante progetto di lavorazione di tonnetto striato in diversi formati, creando così nuovi posti di lavoro con un incremento della materia prima lavorata di circa 703 tonnellate rispetto all'anno precedente.

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i dipendenti a tempo determinato e stagionali, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione

### 354<sup>1</sup>

numero medio di collaboratori nel 2018



### 2,4

milioni di euro

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



### ACQUISTI NEL 2018<sup>1</sup>



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



oltre **520.000 €**  
Packaging



oltre **210.000 €**  
Investimenti in impianti e macchinari



oltre **500.000 €**  
Trasporti



oltre **85.000 €**  
Manutenzione impianti vari





# 5. La nostra ricetta per l'ambiente in cui lavoriamo

5.1 - L'AMBIENTE OLBIA

5.2 - L'AMBIENTE VILA DO CONDE



5.1

## L'AMBIENTE OLBIA

Lo stabilimento di Olbia, costruito ex novo nel 2010, nonostante impieghi già tecnologie che garantiscono livelli di efficienza energetica e performance ambientali molto elevate, ha l'obiettivo di continuare con costanza il processo di efficientamento e delle linee di produzione.

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

- Consumi energetici 71.508 GJ
- Emissioni di CO2 (Scope 1 + Scope 2 Market Based) 4.043 t
- Rifiuti 6.402 t di cui 4,6 t pericolosi
- Emissioni odorimetriche: valore medio pari a 106 unità per Metro Cubo (ouE/m3)

oltre  
**726.000 €**  
le spese e  
gli investimenti  
ambientali

*Nessun reclamo formale o contenzioso per impatti ambientali dello stabilimento.*

*Anche nel 2018 non sono state registrate multe o sanzioni rilevanti per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.*

### TONNO ZERO SPRECO

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



#### ACQUA

Lo stabilimento di Olbia ha riutilizzato circa il 30% dell'acqua prelevata. Nel 2018 le sostituzioni delle torri evaporative dell'impianto farina e dell'impianto frigo hanno generato risparmi idrici, oltre che di energia elettrica



#### ENERGIA VERDE

Lo stabilimento di Olbia ha utilizzato 100% energia rinnovabile fornita dal consorzio Romagna Energia



#### RICICLO

Plastica, Legno, Carta e Cartone vengono normalmente conferiti al 100% a riciclo\* il 100% dei rifiuti in Acciaio sono stati conferiti a riciclo



#### EMISSIONI ODORIMETRICHE

Le emissioni odorimetriche (odori) dell'impianto per la produzione di farina di pesce grazie all'efficientamento del sistema di abbattimento odori, sono passate da una media di 290 nel 2015 a 106 unità nel 2018 pari ad 1/3 rispetto ai limiti di legge 300 di limite di per Metro Cubo (ouE/m3)



**Per lo stabilimento di Olbia nel 2018, il 79% della spesa per gli acquisti di packaging e il 29% per ingredienti secondari dei prodotti, è stata effettuata verso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma internazionale ISO 14001**



#### ENERGIA REATTIVA

Sono stati condotti lavori di efficientamento delle linee di produzione attraverso manutenzioni straordinarie e investimenti in nuovi macchinari che hanno consentito di lavorare una maggior percentuale di materia prima e migliorare la produttività nell'unità oraria con conseguenti risparmi di energia. Il coefficiente di energia reattiva (COSφ) raggiunto è stato pari a 0,95



#### CELLE FRIGO

Sono stati effettuati degli investimenti per l'efficientamento delle celle frigo è stato possibile stoccare una quantità di prodotto maggiore (circa 200 tonnellate) a parità di energia rispetto al 2017



#### POLVERI SOTTILI

Grazie all'acquisto di un agente chimico è stato possibile limitare le emissioni di polveri sottili derivanti dalle caldaie che attualmente sono circa più basse della metà rispetto al limite di legge

\* Da fine Luglio 2018 non è stato possibile conferirli a riciclo a causa di un incendio che ha bloccato temporaneamente la discarica di Olbia.

# 5.2

## L'AMBIENTE VILA DO CONDE

oltre  
**248.000 €**  
*le spese e gli investimenti  
per la mitigazione  
degli impatti  
ambientali  
nel 2018*

*Nessun reclamo formale o contenzioso  
per impatti ambientali  
dello stabilimento.*

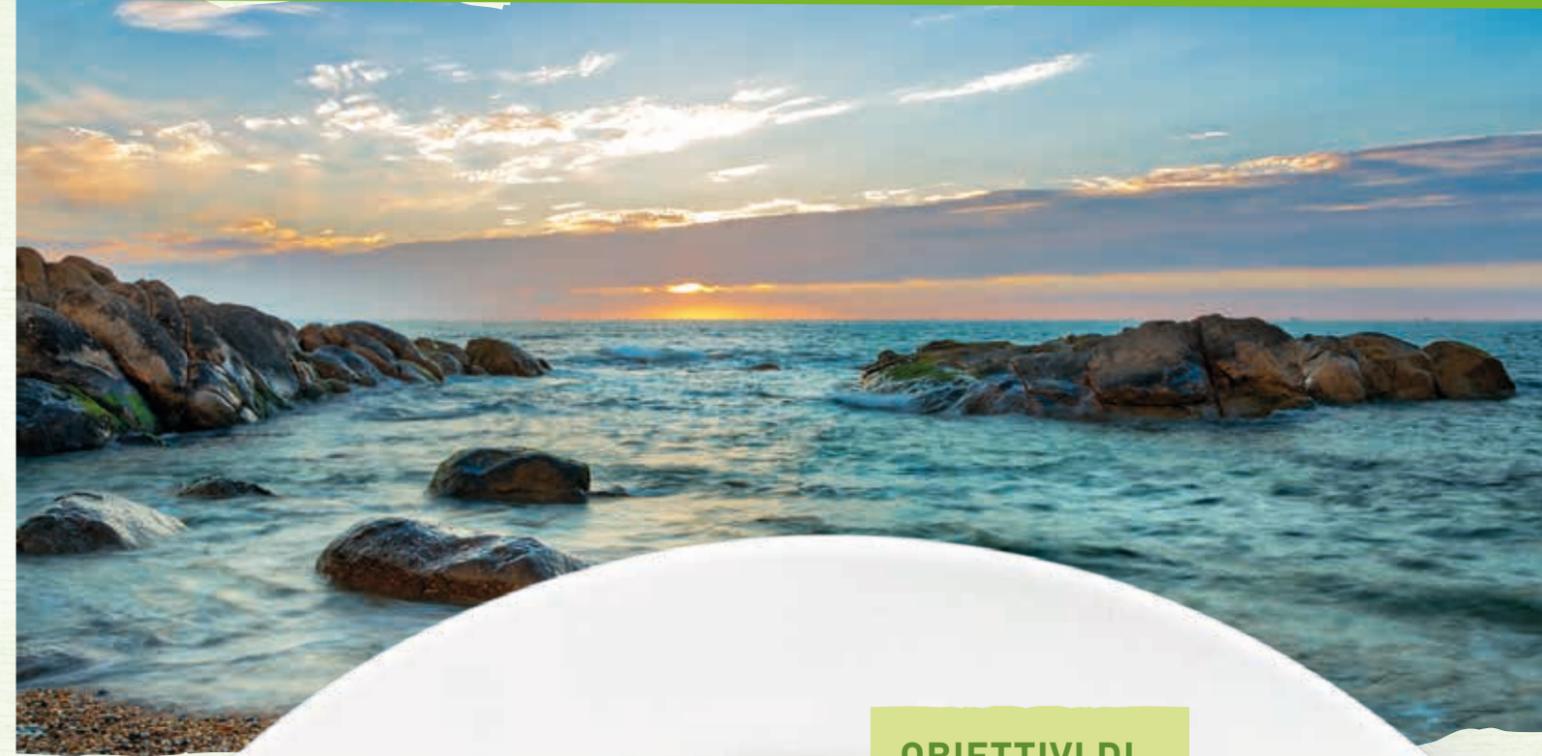
*Anche nel 2018 non sono state  
registrate multe o sanzioni rilevanti  
per il mancato rispetto di regolamenti  
e leggi in materia ambientale.*

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

Lo stabilimento di Vila do Conde è stato ammodernato tra il 2012 e il 2014 per consentire 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 di sgombro, salmone e tonnetto striato** presso lo stabilimento di Vila Do Conde sono costituiti da:

- Consumi energetici 19.647 GJ
- Emissioni di CO2 (Scope 1 + Scope 2 Market Based) 1.323 t
- Rifiuti 3.641 t di cui nessuno classificato come pericoloso



### OBIETTIVI DI BREVE PERIODO

- DEPURATORE**  
Investiti oltre 150.000 euro per l'ampliamento della capacità e dell'efficienza del depuratore per il trattamento delle acque di scarico della cottura della materia prima. Tale investimento ha consentito di ottenere una migliore qualità delle acque reflue
- RICICLO**  
100% Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone riciclabili sono stati conferiti a riciclo
- LAMPADE A FLUORESCENZA**  
Sono state sostituite tutte le lampade a fluorescenza per l'illuminazione esterna dell'intero stabilimento con tecnologia LED che garantisce minori consumi di energia elettrica

- ARIA COMPRESSA**  
Effettuare investimenti e lavori per l'ammodernamento dell'impianto di aria compressa, al fine di conseguire risparmi di energia elettrica e garantire una maggiore efficienza per far fronte a picchi di produzione giornalieri più alti
- LAMPADE A FLUORESCENZA**  
Completare la sostituzione anche all'interno dello stabilimento delle lampade a fluorescenza con corpi illuminati a tecnologia LED con migliore efficienza energetica
- AUDIT ENERGETICO**  
Nel primo semestre del 2019 è stato condotto un audit energetico da parte di una società specializzata che consentirà di definire un piano di miglioramento per i prossimi anni



**Per lo stabilimento di Vila do Conde nel 2018, il 64% della spesa per gli acquisti di packaging e l'87% per ingredienti secondari dei prodotti, è stata effettuata presso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma internazionale ISO 14001**



6.

*La nostra ricetta  
per essere buoni,  
sostenibili e sicuri*

6.1 - SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

6.2 - RISULTATI DI ECCELLENZA  
NEI CONTROLLI OLBIA

6.3 - RISULTATI DI ECCELLENZA  
NEI CONTROLLI VILA DO CONDE

6.4 - SALUTE E NUTRIZIONE

6.5 - LE BUONE IDEE: GUSTO E GENUINITÀ

6.6 - PACKAGING: SOSTENIBILITÀ  
E TRACCIABILITÀ IN ETICHETTA

# SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

## IL CIBO PIÙ CONTROLLATO D'EUROPA

Sistema comunitario **RASFF** è il sistema comunitario di allerta per alimenti e mangimi che consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica.

**Il cibo più controllato d'Europa è quello che si produce e si consuma in Italia.** È quanto emerge dai dati del sistema di allerta rapido europeo\*.

Secondo questi dati, il nostro Paese è quello che nel 2017 ha effettuato più segnalazioni, oltre 1400, cosa che dimostra l'alto livello di controlli condotti sul territorio.

Il primato nell'utilizzo dello strumento per lo scambio di informazioni tra autorità nazionali Ue sulle misure adottate in risposta a questi rischi nasce dal maggior numero di prime notifiche e di risposte a segnalazioni degli altri stati membri.

Questo segnala il livello di guardia molto alto che le autorità italiane mantengono sulla sicurezza alimentare.

## IL SISTEMA DI CONTROLLO INTERNO

Ben oltre i controlli delle Autorità europee, nazionali e locali, la costante attenzione nei confronti delle esigenze di rassicurazione del consumatore costituisce la premessa della politica aziendale di Generale Conserve.

**L'azienda ha reso i controlli sul prodotto e la garanzia della salubrità una vera e propria «missione», scegliendo di aderire a svariate certificazioni e linee guida facoltative e aggiuntive rispetto a quanto richiesto per Legge. La qualità del prodotto finito deriva anche dall'attenzione con la quale vengono effettuati i controlli organolettici e sulla sicurezza alimentare.**

## CERTIFICAZIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

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



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



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



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



Lo stabilimento di Olbia è certificato Kosher relativamente alla produzione di tonno in olio di oliva. L'estrema rigidità delle norme che regolano questa certificazione costituisce una tutela per il consumatore indipendentemente dalla sua religione e, nel tempo, ha reso la certificazione Kosher un marchio di qualità e "purezza" riconosciuto in tutto il mondo



\* Relazione annuale 2017 RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) / <https://www.agrifoodtoday.it/filiera/controlli-sicurezza-alimenti.html>

# 6.2

## RISULTATI DI ECCELLENZA NEI CONTROLLI OLBIA

Anche nel 2018 il laboratorio interno di Olbia di Generale Conserve è risultato tra i migliori a livello Europeo nell'ambito di 7 competizioni (ring challenge) sulla precisione nell'elaborazione delle analisi, sulla materia prima ittica promosse da FAPAS\*\* Organizzazione Internazionale per i test di competenza per l'Industria del Food and Water.

### I CONTROLLI SUL TONNO A PINNE GIALLE

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

Oltre ai controlli sulla sicurezza vengono effettuate anche analisi di qualità che comprendono: valutazione organolettica, sulla materia prima, attraverso un primo "test di cottura" e sul prodotto finito presentazione del prodotto peso netto e peso sgocciolato verifiche di eventuale acqua libera e termostatiche di stabilità analisi centesimale (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine).

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

A queste si aggiungono altre analisi condotte da laboratori esterni accreditati tra cui quelle per rilevare i livelli di cadmio, azoto basico volatile (ABVT), istamina e ammine biogene (che forniscono l'indice di freschezza della materia prima) e per confermare la qualità e la sicurezza dell'olio.

Nel 2018 all'interno dello stabilimento di Olbia è stata avviata la sostituzione dell'intero apparato di controllo a Raggi-X, capace di scannerizzare il prodotto finito al fine di verificare l'assenza di corpi estranei al suo interno. È stato introdotto un nuovo macchinario che ha permesso di ampliare la gamma delle non conformità intercettabili e di avere una maggiore capacità di visione, anche nelle parti più sensibili della lattina (nei bordi e in prossimità della linguetta easy-open, dove la banda stagnata ha uno spessore maggiore).



### NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL TONNO A PINNE GIALLE NEL 2018

11.280

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

39.430

Controlli sul prodotto finito tonno (Istamina, Mercurio ABVT)

### NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO NEL 2018

950

Analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio

### VALORI MEDI RISCONTRATI NEL 2018 SUL TONNO A PINNE GIALLE

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL TONNO A PINNE GIALLE	VALORI MEDI RISCONTRATI NEL 2018 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	Inferiori a 20 mg per Kg di tonno	100 mg per Kg di tonno
MERCURIO	0,27 mg per Kg di tonno	1 mg per Kg di tonno
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	20 mg (NH <sub>3</sub> ) per 100 g di tonno	non esistono limiti di legge per il tonno
CADMIO	20 microgrammi per Kg di tonno	100 microgrammi per Kg di tonno

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

\*\* (<https://fapas.com/>)

## RISULTATI DI ECCELLENZA NEI CONTROLLI VILA DO CONDE

Anche in Portogallo **per quanto riguarda il tonnetto striato, lo sgombro e il salmone sono effettuati dal laboratorio interno di Vila do Conde controlli a campione** su tutti i lotti di materia prima in ingresso riguardanti il livello di istamina, azoto basico volatile (ABVT), PH e sull'olio. Sul prodotto finito vengono effettuati controlli organolettici, sui livelli di sale e sul PH per assicurare la qualità e la bontà dei prodotti.

I livelli di **metalli pesanti** in particolare il mercurio, piombo e cadmio sono controllati da un laboratorio esterno su campioni di pesce di diverse zone di provenienza prelevati su lotti in ingresso in diversi periodi, congelati e conservati per l'analisi annuale. La media dei livelli di mercurio rilevati nei lotti di tonnetto striato analizzati nel 2018 sono stati pari a 0,13 mg per Kg.

I livelli di metalli pesanti nello sgombro e nel salmone sono trascurabili per il primo data la taglia e la diversa posizione che ricopre nella catena alimentare e per il salmone per il tipo di alimentazione controllata negli allevamenti sostenibili da cui provengono certificati da Friend of the Sea.

Per quanto riguarda il salmone ogni anno a partire dal 2016 viene condotta una analisi specifica sui **livelli di antibiotici**. Anche nel 2018 le analisi non hanno rilevato tracce di antibiotici confermando la policy "Antibiotic free" di Friend of the Sea per l'allevamento del salmone.



Di seguito vengono riportati il numero di controlli e i livelli medi riscontrati per il Tonnetto Striato, Sgombro e Salmone prodotto a Vila Do Conde nel 2018 su prodotto in ingresso e finito:

### VALORI RISCOINTRATI NEL 2018 SUL TONNETTO STRIATO

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL TONNETTO STRIATO	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2018 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	Inferiori a 10 mg per Kg di tonnetto striato	100 mg per Kg
MERCURIO	0,13 mg per Kg di tonnetto striato	1 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	18 mg (NH <sub>3</sub> ) per 100 g di tonnetto striato	non esistono limiti di legge per il tonnetto striato
CADMIO	20 microgrammi per Kg di tonnetto striato	100 microgrammi per Kg

### VALORI RISCOINTRATI NEL 2018 SULLO SGOMBRO

TIPOLOGIA DI ANALISI SULLO SGOMBRO	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2018 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	Inferiori a 20 mg per Kg di sgombro	100 mg per Kg
MERCURIO	0,1 mg per Kg di sgombro	0,5 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	17mg (NH <sub>3</sub> ) per 100 g di sgombro	non esistono limiti di legge per lo sgombro
CADMIO	20 microgrammi per Kg di sgombro	100 microgrammi per Kg di tonno

### VALORI RISCOINTRATI NEL 2018 SUL SALMONE

TIPOLOGIA DI ANALISI SUL SALMONE	VALORI MEDI RISCOINTRATI NEL 2018 SUI PRODOTTI FINITI	LIMITI DI LEGGE EUROPEA
ISTAMINA	Inferiori a 10 mg per Kg di salmone	100 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	13 mg (NH <sub>3</sub> ) per 100 g di salmone	35 mg (NH <sub>3</sub> ) per 100g
ANTIBIOTICI	inferiori a 0,6 microgrammi per Kg di salmone	non esistono limiti di legge per il salmone

## I MACRONUTRIENTI

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

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

## I MICRONUTRIENTI

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

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

TONNO  
*all'olio di oliva*218  
kcalVALORI NUTRIZIONALI MEDI  
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

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

FILETTI DI SALMONE  
*all'olio di oliva*196  
kcalVALORI NUTRIZIONALI MEDI  
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

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

FILETTI DI SGOMBRO  
*all'olio di oliva*203  
kcalVALORI NUTRIZIONALI MEDI  
(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

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



6.5

## LE BUONE IDEE: GUSTO E GENUINITÀ

Le Buone Idee è la linea ASDOMAR dedicata a chi ricerca alimenti "buoni" in tutti i sensi: gustosi e che fanno bene. I prodotti della linea sono lavorati con ingredienti di eccellenza, l'olio extravergine di oliva biologico e il sale integrale.

Lo Sgombro grigliato all'olio, al naturale, il Tonno al naturale, solo per citare i «primi nati» della linea.

5,7  
milioni

Prodotti nel 2018  
della linea Benessere  
"Le Buone Idee"



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dalle caratteristiche e qualità antiossidanti, l'assunzione di olio extravergine di oliva riesce a ridurre il colesterolo cattivo, aiutando a ridurre e prevenire il rischio di infarti e altre malattie di tipo cardio-vascolare. Gli acidi grassi insaturi, in particolare l'acido oleico, sono considerati i migliori custodi delle arterie. La provenienza da coltivazione agricola che impiega solo sostanze naturali garantisce la massima genuinità, preservando gusto e caratteristiche nutrizionali.



### SALE INTEGRALE MARINO NON RAFFINATO

Un prezioso alleato che depura e protegge intestino, reni e circolazione. Ottenuto per evaporazione dell'acqua di mare, sottoposto solo a trattamenti superficiali di lavaggio e purificazione, non essendo soggetto a metodiche di raffinazione chimica, il sale integrale conserva intatto il patrimonio naturale di oligoelementi che favoriscono i processi fisiologici delle cellule. Il suo uso, associato ad un'idratazione adeguata e ad un'alimentazione sana ed equilibrata, aiuta a mantenere il corretto bilancio elettrolitico dell'organismo riducendo la necessità di assunzione di integratori salini e oligoelementi.



## TANTI FORMATI, MENO SPRECO

*I nuovi formati a porzione singola  
o in porzioni per un consumo  
«zero spreco»*

Vaso vetro 250 g  
in porzioni



Vaso vetro 105 g  
in olio di oliva



Generale Conserve rivolge sempre la propria attenzione alle nuove esigenze di consumo. In particolare, negli ultimi anni, è stata data **grande rilevanza al tema dei formati e della riduzione dello spreco**, assecondando anche le necessità di **grammature diverse, dalla monoporzione al formato per la famiglia**. I trend sociodemografici mostrano evoluzioni dei nuclei familiari, che premiano l'introduzione di formati innovativi per soddisfare nuovi «**stili di vita zero spreco**», con dimensioni più contenute ideali come porzione singola e «da single».

**L'ISTAT CONTA 8,5 MILIONI  
DI SINGLE IN ITALIA,  
1,8 MILIONI IN PIÙ  
RISPETTO A 10 ANNI FA\***



\* Fonte: elaborazione rapporto ISTAT 2017

# PACKAGING: SOSTENIBILITÀ E TRACCIABILITÀ IN ETICHETTA

L'imballaggio è una componente importante di un prodotto, in quanto è sia il veicolo più immediato per trasmettere informazioni che spesso determinano le decisioni di acquisto dei consumatori, sia un **fattore che contribuisce all'impatto ambientale complessivo dell'Azienda.**

## RICICLABILI & RICICLATI

La caratteristica principale dei materiali impiegati per il packaging dei prodotti ASDOMAR è quella di essere **riciclabili al 100%**, per questo possono essere considerati materiali sostenibili per eccellenza, che permettono di mantenere intatte le caratteristiche originarie. Una quota significativa dell'acciaio e dell'alluminio impiegati per il packaging è costituita da materie prime riciclate in input.

## VERNICI ECOLOGICHE

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

## FORNITORI CERTIFICATI

Generale Conserve pone particolare attenzione nella scelta del packaging anche attraverso un'accurata **selezione dei fornitori di alluminio, vetro dove vengono conservati i prodotti, carta dei cluster, cartone e plastica per imballaggi, film estensibile e termoretraibile, prediligendo i fornitori certificati.** 71% La spesa 2018 per gli acquisti relativi ai materiali del packaging è stata effettuata verso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma internazionale ISO14001 e dichiarano pubblicamente di attuare politiche in favore dell'ambiente.



## PACKAGING DEI PRODOTTI

**75%** Fornitori certificati  
ISO 14001

**1.719** Vetri per i vasetti  
tonnellate

**2.590** Alluminio per le  
scatolette  
tonnellate

**786** Carta e cartone  
per etichette ed  
imballaggi  
tonnellate

## I principali materiali del packaging:

- **Vetro**  
per i vasetti
- **Alluminio/Acciaio**  
per le scatolette
- **Carta/Cartone/  
Etichette**  
per pack di prodotto e imballaggi

## TRACCIABILITÀ

Oltre a quanto richiesto dalla legge (informazioni nutrizionali, ingredienti, etc) **su tutte le confezioni dei prodotti ASDOMAR sono indicati specie (nome comune e scientifico), luogo di pesca (oceano e zona FAO), metodo di pesca e certificazione FoS.**

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



# 7. Appendice

# NOTA METODOLOGICA

**Il Bilancio di Sostenibilità 2018, giunto alla sua settima edizione, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2018 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e alcune informazioni qualitative riferite ai primi mesi del 2019. Dove possibile è stato proposto il confronto dei dati dell'ultimo triennio.**

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di illustrare le strategie di sostenibilità del Gruppo Generale Conserve e le connesse performance relativamente alle sedi italiane di Genova e Olbia e la sede portoghese di Vila do Conde.

Il perimetro di rendicontazione risulta essere lo stesso del Bilancio Consolidato del Gruppo Generale Conserve costituito da Generale Conserve S.p.A. e dalla sua controllata al 100%: Gencoal S.A.

Tuttavia, rispetto alle informazioni relative alla pesca sostenibile, alla comunicazione ai consumatori e alle iniziative in favore della comunità, il focus è solo sulle referenze a marchio ASDOMAR (indicate all'interno del documento con il termine "ASDOMAR").

Inoltre, per quanto riguarda le informazioni qualitative e i dati quantitativi relativi agli aspetti sociali e ambientali sono escluse dal perimetro di rendicontazione le private label non prodotte presso gli stabilimenti del Gruppo che a seguito del processo di internalizzazione risultano comunque residuali.

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

Il Bilancio di Sostenibilità 2018 è stato redatto in conformità agli standard "GRI Sustainability Reporting Standards" (2016) e al "Food Processing Sector Disclosures" (2014), entrambi pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI) secondo l'opzione "in accordance - Core".

In appendice al documento sono riportate la tabella degli indicatori GRI rendicontati e una tabella di raccordo tra i temi materiali del Gruppo e gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs) che fungono da bussola per i lettori.

I contenuti e gli indicatori oggetto di rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità aggiornata nel 2019 che ha condotto all'identificazione delle tematiche di sostenibilità materiali per il Gruppo Generale Conserve.

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

Al fine di migliorare l'efficacia del processo di rendicontazione e l'affidabilità delle informazioni riportate, il Bilancio è stato sottoposto a revisione esterna da parte di Deloitte; tale attività si è conclusa con il rilascio della "Relazione della società di revisione".

## FEEDBACK

**Per ulteriori informazioni e suggerimenti è possibile scrivere all'indirizzo di posta elettronica: [info@generaleconserve.it](mailto:info@generaleconserve.it) o visitare il sito internet [www.ASDOMAR.it](http://www.ASDOMAR.it)**

# ANALISI DI MATERIALITÀ

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

La matrice di materialità è frutto di un processo strutturato in più fasi, che a partire da uno studio dello scenario esterno volto a comprendere il punto di vista e le principali pressioni degli stakeholder, ha coinvolto anche il management di Generale Conserve nella definizione dei temi prioritari per l'azienda. Il processo si è articolato nelle fasi riportate di seguito.

## Fase 1. Identificazione dei temi potenzialmente materiali per l'azienda e gli stakeholder attraverso l'analisi di fonti documentali interne ed esterne, in particolare:

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

## Fase 2. Prioritizzazione degli stakeholder dei temi potenzialmente materiali identificati nella fase 1.

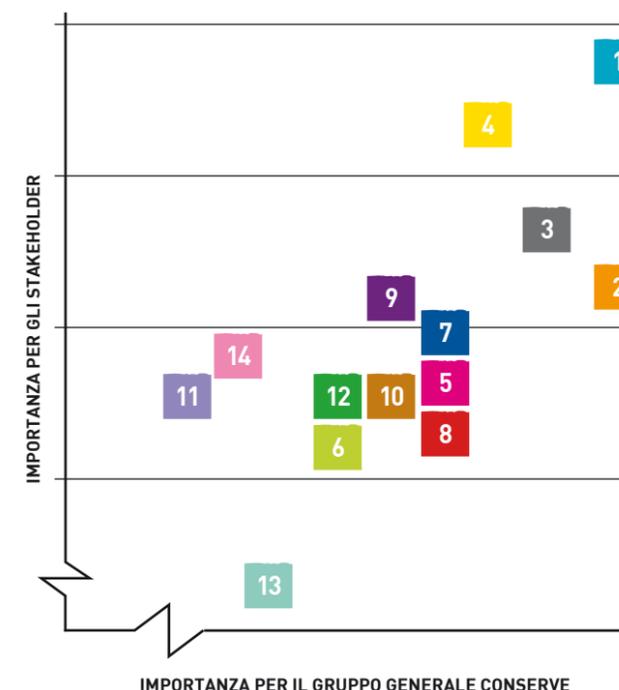
La definizione della rilevanza per gli stakeholder ha considerato 5 livelli di significatività del tema assegnati in base a:

- Risultati dell'indagine svolta attraverso la somministrazione di un questionario ai dipendenti;
- Risultati dell'indagine svolta attraverso la somministrazione di un questionario ad alcune associazioni (a tutela dell'ambiente, consumeristi, associazioni per i beni di consumo, per la promozione della CSR);
- Analisi dei contratti e dei report di audit di alcune catene della GDO;
- Analisi di studi e ricerche effettuate sul comportamento di acquisto dei consumatori (Nielsen, Censis, ecc.).

## Fase 3. Prioritizzazione interna dei temi potenzialmente materiali identificati nella fase 1.

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

## LA MATRICE DI MATERIALITÀ



- Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare
- Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino
- Pesca Sostenibile
- Etichettatura dei prodotti e tracciabilità
- Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura
- Salute e sicurezza dei lavoratori
- Legalità della pesca
- Supporto all'economia locale
- Rifiuti
- Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile
- Packaging sostenibile
- Acquacoltura sostenibile
- Emissioni odorigene
- Energia

# I NOSTRI STAKEHOLDER:

## modalità di coinvolgimento

STAKEHOLDER	MODALITA' DI COINVOLGIMENTO
<b>Azionisti</b>	<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>
<b>Personale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri/interviste SA 8000</li> <li>• Presentazioni su sostenibilità e strategia</li> <li>• Riunioni periodiche con la forza vendite</li> <li>• Comunicazioni dal vertice aziendale</li> <li>• Comunicati affissi in bacheca</li> <li>• Valutazione delle performance</li> </ul>
<b>Organizzazioni Sindacali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrattazioni di primo e secondo livello</li> <li>• Incontri</li> <li>• Interviste SA 8000</li> </ul>
<b>Comunità Finanziaria</b>	<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</li> <li>• Presentazioni guidate</li> <li>• Condivisione documentazione</li> </ul>
<b>Clienti della distribuzione moderna organizzata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area dedicata sul sito web</li> <li>• Indagini customer satisfaction periodiche</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> <li>• Seminari</li> </ul>

STAKEHOLDER	MODALITA' DI COINVOLGIMENTO
<b>Consumatori e Associazioni dei consumatori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito istituzionale</li> <li>• Campagne di comunicazione</li> <li>• Iniziative mirate e incontri one to one</li> <li>• Partecipazione a loro iniziative ed eventi</li> <li>• Gestione reclami e richieste dei clienti</li> </ul>
<b>Fornitori e partner commerciali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito istituzionale</li> <li>• Meeting specifici</li> <li>• Incontri con i vertici aziendali</li> <li>• Visite SA 8000</li> <li>• Incontri tematici con la direzione</li> </ul>
<b>Pubblica Amministrazione a Associazioni di categoria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito istituzionale</li> <li>• Meeting specifici</li> <li>• Partecipazione a riunioni di associazioni di categoria</li> <li>• Tavoli tecnici con le Istituzioni</li> <li>• Meeting con enti locali</li> <li>• Incontri con Istituzioni locali e Regionali</li> <li>• Visite in loco con rappresentanti istituzionali</li> </ul>
<b>Collettività</b>	<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 Istituzioni locali</li> <li>• Tavoli tecnici con le Istituzioni</li> <li>• Sponsorizzazioni e liberalità</li> </ul>
<b>Enti di certificazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di audit</li> <li>• Riunioni</li> <li>• Corsi di formazione sulla certificazione</li> </ul>

# I TEMI MATERIALI PER L'AZIENDA

e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA E DEL PERCHÉ È RILEVANTE PER GENERALE CONSERVE	ASPETTI DEGLI STANDARD GRI COLLEGATI	PERIMETRO DEGLI IMPATTI	TIPOLOGIA DEGLI IMPATTI
Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare	Commercializzare prodotti di alta qualità, in termini di gusto e organolettici. Effettuare controlli per assicurare la salubrità dei prodotti attraverso un sistema di gestione certificato e analisi e controlli costanti su materia prima in ingresso e sui prodotti finiti. Sviluppare iniziative di comunicazione e attività per la promozione di stili di vita sani.	Salute e sicurezza dei consumatori	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Etichettatura dei prodotti e tracciabilità	Riportare informazioni sulla provenienza della materia prima ittica, sugli aspetti legati alla sicurezza dei prodotti (es livelli di metalli pesanti presenti nel tonno) e sulle modalità di pesca.	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR	Causato dal Gruppo
Packaging sostenibile	Utilizzare laddove possibile ed economicamente sostenibile packaging, di dimensione, peso e spessori ridotti e materiali riciclati e innovativi con minore impatto ambientale.	Materiali	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile	Far conoscere i valori aziendali, effettuare una comunicazione di prodotto responsabile e trasparente evitando messaggi e pratiche commerciali fuorvianti per i consumatori.	Marketing ed etichettatura	ASDOMAR	Causato dal Gruppo
Legalità della pesca	Assicurare che la materia prima ittica sia pescata e gestita secondo le leggi ed impegnarsi ad evitare la pesca illegale attraverso politiche, codici, procedure, requisiti contrattuali e sistemi di controllo.	Valutazione sociale dei fornitori Valutazione dei diritti umani	ASDOMAR/ Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Pesca Sostenibile	Evitare di approvvigionarsi da mari sovra-sfruttati con metodi di pesca distruttivi, farsi certificare secondo schemi internazionalmente riconosciuti (ad es Friend of the Sea)	Biodiversità	ASDOMAR/ Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Acquacoltura sostenibile	Assicurare che l'acquacoltura venga effettuata in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ecosistema marino e sul benessere degli animali.	Biodiversità	ASDOMAR/ Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA E DEL PERCHÉ È RILEVANTE PER GENERALE CONSERVE	ASPETTI DEGLI STANDARD GRI COLLEGATI	PERIMETRO DEGLI IMPATTI	TIPOLOGIA DEGLI IMPATTI
Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino	Promuovere progetti e iniziative finalizzati alla tutela dell'ecosistema marino e ad aumentare la conoscenza e consapevolezza dei consumatori.	Biodiversità	ASDOMAR/ Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Salute e sicurezza dei lavoratori	Prevenire e limitare gli incidenti sul lavoro e le malattie professionali.	Salute e Sicurezza sul lavoro	Generale Conserve/ Ditte appaltatrici	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Supporto all'economia locale	Mantenere la produzione in Italia e in Portogallo contribuendo in tal modo a sostenere l'occupazione e promuovere acquisti locali laddove fattibile ed economicamente sostenibile.	Pratiche di Approvvigionamento Occupazione Presenza sul Mercato	Generale Conserve/ Fornitori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	Monitorare i propri fornitori per promuovere il rispetto dei diritti umani e delle corrette condizioni di lavoro con particolare riferimento al settore ittico.	Valutazione dei diritti umani Valutazione sociale dei fornitori Non discriminazione, lavoro minorile e lavoro forzato	Fornitori	Direttamente connesso alle attività del Gruppo
Energia	Contenere e gestire in maniera corretta i consumi di energia e laddove possibile far uso di energie rinnovabili o fonti di energia a minor impatto ambientale.	Energia/Emissioni	Generale Conserve	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Rifiuti	Gestire correttamente i rifiuti, promuovere il riciclo e/o il riutilizzo e laddove economicamente sostenibile sviluppare pratiche e processi di economia circolare.	Scarichi e rifiuti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Emissioni odorigene	Limitare le emissioni odorigene per ridurre gli impatti sulle comunità limitrofe agli stabilimenti del Gruppo.	-	Generale Conserve	Causato dal Gruppo

# TEMI MATERIALI

ed SDGs

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

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA	GOAL	TARGET
Energia	Contenere e gestire in maniera corretta i consumi di energia e energie rinnovabili o fonti di energia a minor impatto ambientale.	 	Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili laddove possibile far uso di 12.2 Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.  Goal 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni 7.3 Entro il 2030, raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.
Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	Monitorare i propri fornitori per promuovere il rispetto dei diritti umani e delle corrette condizioni di lavoro con particolare riferimento al settore ittico.		Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti 8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo che supportino le attività produttive, la creazione di lavoro dignitoso, l'imprenditorialità, la creatività e l'innovazione, e favorire la formalizzazione e la crescita delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso l'accesso ai servizi finanziari
Pesca Sostenibile	Evitare di approvvigionarsi da mari sovra-sfruttati con metodi di pesca distruttivi, farsi certificare secondo schemi internazionalmente riconosciuti (ad es Friend of the Sea)		Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile 14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo 14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10 % delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili 14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...] 14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo 14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]
Rifiuti	Gestire correttamente i rifiuti, promuovere il riciclo e/o il riutilizzo e laddove economicamente sostenibile sviluppare pratiche e processi di economia circolare.		Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili 12.2 Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali 12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo

# TEMI MATERIALI

ed SDGs

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA	GOAL	TARGET
Salute e sicurezza dei lavoratori	Prevenire e limitare gli incidenti sul lavoro e le malattie professionali.	 8	Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti 8.8 Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare le donne migranti, e quelli in lavoro precario
Packaging sostenibile	Valutare laddove possibile ed economicamente sostenibile l'utilizzo di packaging, di dimensione, peso e spessori ridotti e materiali riciclati e innovativi con minore impatto ambientale.	 12	Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili 12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni
Legalità della pesca	Assicurare che la materia prima ittica sia pescata e gestita secondo le leggi ed impegnarsi ad evitare la pesca illegale attraverso politiche, codici, procedure, requisiti contrattuali e sistemi di controllo.	 14	Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile 14.1 Entro il 2025, prevenire e ridurre in modo significativo l'inquinamento marino di tutti i tipi, in particolare partendo dalle attività terrestri, compresi rifiuti marini e l'inquinamento 14.4 Entro il 2020, regolare efficacemente la raccolta e la pesca eccessiva, la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e le pratiche di pesca distruttive e mettere in atto i piani di gestione su base scientifica, al fine di ricostituire le specie ittiche nel più breve tempo possibile, almeno a livelli in grado di produrre la massima crescita sostenibile in base alle diverse caratteristiche biologiche 14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...]
Supporto all'economia locale	Mantenere la produzione in Italia e in Portogallo contribuendo in tal modo a sostenere l'occupazione e promuovere acquisti locali laddove fattibile ed economicamente sostenibile.	 8  4	Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti 8.1 Sostenere la crescita economica pro-capite a seconda delle circostanze nazionali e, in particolare, almeno del 7 per cento del prodotto interno lordo di crescita annuo nei paesi meno sviluppati 8.5 Entro il 2030, raggiungere la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutte le donne e gli uomini, anche per i giovani e le persone con disabilità, e la parità di retribuzione per lavori di pari valore.  Goal 4: Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti 4.4 Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, un lavoro dignitoso e per l'imprenditorialità.

TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE DEL TEMA	GOAL	TARGET
Emissioni odorigene	Limitare le emissioni odorigene per ridurre gli impatti sulle comunità limitrofe agli stabilimenti del Gruppo.	 9	Goal 9: Infrastrutture resistenti, industrializzazione sostenibile e innovazione 9.4: Entro il 2030, l'aggiornamento industrie delle infrastrutture e per renderle sostenibili, con una maggiore efficienza delle risorse da utilizzare e una maggiore adozione di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente e dei processi industriali, conformemente alle rispettive capacità dei paesi
Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile	Far conoscere i valori aziendali, effettuare una comunicazione di prodotto responsabile e trasparente evitando messaggi e pratiche commerciali fuorvianti per i consumatori.	 12	Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili 12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni
Acquacoltura sostenibile	Assicurare che l'acquacoltura venga effettuata in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ecosistema marino e sul benessere degli animali.	 14	Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile 14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo 14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10 % delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili 14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...] 14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo 14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]

# LA CORPORATE GOVERNANCE

Il CDA è composto da membri con ruoli esecutivi che rispecchiano le prime linee dell'organizzazione.

## CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2018\*

Nome e Cognome	Carica	Amministratore esecutivo	Amministratore indipendente
Ruggero Bogoni	Consigliere	X	
Adolfo Valsecchi	Amministratore Delegato e Presidente	X	
Giovanni Battista Valsecchi	Consigliere	X	

\*Gli amministratori sono scelti sulla base delle esperienze, delle qualifiche e competenze possedute. Per Generale Conserve è fondamentale che i membri del Consiglio di Amministrazione abbiano conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza dell'azienda.

## CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2018 PER FASCE DI ETÀ

Età 35-44	1
Età >59	2

# I RISULTATI ECONOMICI

## e il valore aggiunto

### I RISULTATI ECONOMICI

Il 2018 è il primo esercizio intero in cui il business di **Generale Conserve si è focalizzato esclusivamente sulle conserve ittiche.**

I dati economico finanziari riferiti al 2017 contenevano invece una non trascurabile componente legata al business delle conserve di pomodoro del Marchio De Rica, cessato nella seconda parte del 2017, ma che ha condizionato anche il risultato 2018 con una componente negativa non ricorrente di importo rilevante.

Nel confronto con l'anno precedente, **a parità di perimetro ittico, il fatturato risulta pressoché costante**, ma con una **crescita significativa del segmento dei prodotti a marchio ASDOMAR**, che ha raggiunto una quota del fatturato<sup>(1)</sup> pari al 57% (+7,3% rispetto al 2017), a fronte di una riduzione

del fatturato a marca privata, ed il **risultato di Conto Economico** (al netto delle componenti non ricorrenti legate al business dismesso) ha conseguentemente beneficiato della **focalizzazione sul mercato premium price** e della continua fidelizzazione dei nostri clienti e consumatori in questo segmento.

Tale focalizzazione si è manifestata nel 2018 anche con **l'avvio di una nuova strategia internazionale**, che mira ad esplorare con nuova determinazione i mercati esteri più interessanti che potrebbero assicurare margini di crescita e marginalità incrementali all'azienda. La **strategia per l'internazionalizzazione** sarà radicata a guadagnare quote di mercato nel **segmento premium** facendo leva sull'asset più storico e driver più importante dell'azienda: **il marchio ASDOMAR.**

### IL VALORE ECONOMICO GENERATO E REDISTRIBUITO DEL GRUPPO GENERALE CONSERVE

Il calcolo per l'esercizio 2018, che è stato effettuato con una nuova e più avanzata metodologia rispetto al passato\*, evidenzia che il valore economico generato dal Gruppo Generale Conserve è di 128.609 migliaia di euro. Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in: "Remunerazione ai fornitori" (tale voce include gli acquisti di materiali e servizi esterni e gli oneri diversi di gestione); "Remunerazione del Personale" (tale voce include stipendi,

trattamento di fine rapporto, altri costi del personale e oneri sociali); "Remunerazione del capitale di credito" (tale voce include gli oneri finanziari); "Remunerazione della Pubblica Amministrazione" (tale voce include le imposte correnti al netto delle imposte anticipate e differite); "Comunità" (tale voce include liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi); "Remunerazione del capitale di rischio" (tale voce è pari zero per effetto della perdita d'esercizio) e il "Valore economico trattenuto dal Gruppo" (tale voce include ammortamenti e svalutazioni al netto della perdita di esercizio).

	2018 migliaia di euro
Remunerazione ai fornitori	106.464
Remunerazione del Personale	15.344
Remunerazione del capitale di credito	2.269
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	289
Comunità	22
Remunerazione del capitale di rischio	0
Valore economico trattenuto dal Gruppo	4.221
<b>Valore Economico generato dal Gruppo</b>	<b>128.609</b>
<b>Valore Economico distribuito dal Gruppo</b>	<b>124.388</b>

<sup>(1)</sup> Fatturato al lordo delle rettifiche di prezzo per sconti, premi e servizi commerciali resi dalla GDO.

\*Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2017, pubblicato nella sezione "comunicati stampa" del sito <https://www.generaleconserve.it/>.

# DATI DEL PERSONALE

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

	2016			2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>ITALIA*</b>	104	141	<b>245</b>	93	138	<b>231</b>	92	134	<b>226</b>
di cui:									
determinato	11	5	<b>16</b>	9	3	<b>12</b>	8	5	<b>13</b>
indeterminato	93	136	<b>229</b>	84	135	<b>219</b>	84	129	<b>213</b>
<b>PORTOGALLO</b>	18	277	<b>295</b>	19	341	<b>360</b>	24	358	<b>382</b>
di cui:									
determinato	8	130	<b>138</b>	11	199	<b>210</b>	14	227	<b>241</b>
indeterminato	10	147	<b>157</b>	8	142	<b>150</b>	10	131	<b>141</b>
<b>TOTALE GRUPPO</b>	<b>122</b>	<b>418</b>	<b>540</b>	<b>112</b>	<b>479</b>	<b>591</b>	<b>116</b>	<b>492</b>	<b>608</b>
di cui:									
determinato	19	135	<b>154</b>	20	202	<b>222</b>	22	232	<b>254</b>
indeterminato	103	283	<b>386</b>	92	277	<b>369</b>	94	260	<b>354</b>

\* Al 31/12/2018 non erano presenti lavoratori stagionali. Nel corso dell'anno 2018 l'azienda ha fatto ricorso a 40 lavoratori stagionali (espressi come unità lavorative medie annue) in Italia e 10 lavoratori stagionali in Portogallo che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

## NUMERO MEDIO DI COLLABORATORI\*

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
DONNE	181	233	<b>414</b>	202	317	<b>519</b>	180	334	<b>514</b>
UOMINI	131	15	<b>146</b>	126	18	<b>144</b>	77	20	<b>97</b>
<b>Totale</b>	<b>312</b>	<b>248</b>	<b>560</b>	<b>328</b>	<b>335</b>	<b>663</b>	<b>257</b>	<b>354</b>	<b>611</b>

\*Espresso in unità lavorative annue (ULA). Include i dipendenti stagionali e i collaboratori interinali. Nel 2018 non sono presenti lavoratori interinali.

## CONSISTENZA DEL PERSONALE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	14	1	<b>15</b>	12	1	<b>13</b>	14	1	<b>15</b>
Quadri	12	7	<b>19</b>	10	7	<b>17</b>	8	8	<b>16</b>
Impiegati	33	6	<b>39</b>	27	10	<b>37</b>	26	12	<b>38</b>
Operai	186	281	<b>467</b>	182	342	<b>524</b>	178	361	<b>539</b>
<b>Totale</b>	<b>245</b>	<b>295</b>	<b>540</b>	<b>231</b>	<b>360</b>	<b>591</b>	<b>226</b>	<b>382</b>	<b>608</b>

## CONSISTENZA DEL PERSONALE FEMMINILE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	4	1	<b>5</b>	4	1	<b>5</b>	4	1	<b>5</b>
Quadri	5	4	<b>9</b>	5	4	<b>9</b>	5	4	<b>9</b>
Impiegati	17	5	<b>22</b>	16	9	<b>25</b>	15	11	<b>26</b>
Operai	115	267	<b>382</b>	113	327	<b>440</b>	110	342	<b>452</b>
<b>Totale</b>	<b>141</b>	<b>277</b>	<b>418</b>	<b>138</b>	<b>341</b>	<b>479</b>	<b>134</b>	<b>358</b>	<b>492</b>

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

	2016					2017					2018				
	<35 anni	35-44 anni	45-54 anni	>54 anni	Totale	<35 anni	35-44 anni	45-54 anni	>54 anni	Totale	<35 anni	35-44 anni	45-54 anni	>54 anni	Totale
<b>ITALIA</b>															
Dirigenti	0	5	4	5	<b>14</b>	0	5	4	3	<b>12</b>	0	6	4	4	<b>14</b>
Quadri	1	1	4	6	<b>12</b>	1	1	2	6	<b>10</b>	0	2	2	4	<b>8</b>
Impiegati	13	5	11	4	<b>33</b>	10	4	9	4	<b>27</b>	10	6	8	2	<b>26</b>
Operai	24	72	63	27	<b>186</b>	21	68	62	31	<b>182</b>	21	62	59	36	<b>178</b>
<b>PORTOGALLO</b>															
Dirigenti	0	0	0	1	<b>1</b>	0	0	0	1	<b>1</b>	0	0	0	1	<b>1</b>
Quadri	1	3	2	1	<b>7</b>	0	3	3	1	<b>7</b>	0	4	3	1	<b>8</b>
Impiegati	3	3	0	0	<b>6</b>	5	5	0	0	<b>10</b>	6	5	1	0	<b>12</b>
Operai	68	55	84	74	<b>281</b>	86	80	92	84	<b>342</b>	101	88	85	87	<b>361</b>
<b>TOTALE GRUPPO</b>															
<b>Totale</b>	<b>110</b>	<b>144</b>	<b>168</b>	<b>118</b>	<b>540</b>	<b>123</b>	<b>166</b>	<b>172</b>	<b>130</b>	<b>591</b>	<b>138</b>	<b>173</b>	<b>162</b>	<b>135</b>	<b>608</b>

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

	2016*			2017			2018		
	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale
<b>ITALIA</b>									
Donne	131	5	<b>136</b>	135	3	<b>138</b>	130	4	<b>134</b>
Uomini	92	1	<b>93</b>	92	1	<b>93</b>	92	0	<b>92</b>
<b>Totale</b>	<b>223</b>	<b>6</b>	<b>229</b>	<b>227</b>	<b>4</b>	<b>231</b>	<b>222</b>	<b>4</b>	<b>226</b>
<b>PORTOGALLO</b>									
Donne	146	1	<b>147</b>	340	1	<b>341</b>	357	1	<b>358</b>
Uomini	10	0	<b>10</b>	19	0	<b>19</b>	24	0	<b>24</b>
<b>Totale</b>	<b>156</b>	<b>1</b>	<b>157</b>	<b>359</b>	<b>1</b>	<b>360</b>	<b>381</b>	<b>1</b>	<b>382</b>
<b>TOTALE GRUPPO</b>									
<b>Totale</b>	<b>379</b>	<b>7</b>	<b>386</b>	<b>586</b>	<b>5</b>	<b>591</b>	<b>603</b>	<b>5</b>	<b>608</b>

\* I dati includono soltanto i dipendenti a tempo indeterminato.

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

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Olbia	85	117	132	199	194	192	186
Genova	34	31	33	31	35	27	27
Vila do Conde	137	153	147	163	157	150	141
<b>Totale personale a tempo indeterminato</b>	<b>256</b>	<b>301</b>	<b>312</b>	<b>393</b>	<b>386</b>	<b>369</b>	<b>354</b>

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

	2016			2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>ITALIA</b>									
Età <35 anni	6	3	9	1	1	2	4	2	6
Età 35-44 anni	2	1	3	1	1	2	2	1	3
Età 45-54 anni	1	2	3	1	1	2	2	0	2
Età > 54 anni	0	0	0	1	0	1	0	0	0
<b>Totale</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>11</b>
<b>Turnover in entrata (%)</b>	<b>8,65%</b>	<b>4,26%</b>	<b>6,12%</b>	<b>4,30%</b>	<b>2,17%</b>	<b>3,03%</b>	<b>8,7%</b>	<b>2,2%</b>	<b>4,87%</b>
<b>PORTOGALLO</b>									
Età <35 anni	1	82	83	1	53	54	7	44	51
Età 35-44 anni	5	44	49	4	36	40	3	25	28
Età 45-54 anni	1	40	41	2	19	21	1	8	9
Età > 54 anni	0	0	0	1	4	5	0	6	6
<b>Totale</b>	<b>7</b>	<b>166</b>	<b>173</b>	<b>8</b>	<b>112</b>	<b>120</b>	<b>11</b>	<b>83</b>	<b>94</b>
<b>Turnover in entrata (%)</b>	<b>38,90%</b>	<b>59,90%</b>	<b>58,64%</b>	<b>42,11%</b>	<b>32,84%</b>	<b>33,33%</b>	<b>45,83%</b>	<b>23,18%</b>	<b>24,61%</b>
<b>GRUPPO</b>									
Età <35 anni	7	85	92	2	54	56	11	46	57
Età 35-44 anni	7	45	52	5	37	42	5	26	31
Età 45-54 anni	2	42	44	3	20	23	3	8	11
Età > 54 anni	0	0	0	2	4	6	0	6	6
<b>Totale</b>	<b>16</b>	<b>172</b>	<b>188</b>	<b>12</b>	<b>115</b>	<b>127</b>	<b>19</b>	<b>86</b>	<b>105</b>
<b>Turnover in entrata (%)</b>	<b>13,11%</b>	<b>41,15%</b>	<b>34,81%</b>	<b>10,71%</b>	<b>24,01%</b>	<b>21,49%</b>	<b>16,38%</b>	<b>17,48%</b>	<b>17,27%</b>

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

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

	2016			2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>ITALIA</b>									
Età <35 anni	0	1	1	3	1	4	1	1	2
Età 35-44 anni	0	0	0	3	2	5	2	1	3
Età 45-54 anni	1	3	4	3	2	5	2	0	2
Età > 54 anni	1	1	2	7	0	7	3	3	6
<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>13</b>
<b>Turnover in uscita (%)</b>	<b>1,92%</b>	<b>3,55%</b>	<b>2,86%</b>	<b>17,20%</b>	<b>3,62%</b>	<b>9,09%</b>	<b>8,70%</b>	<b>3,73%</b>	<b>5,75%</b>
<b>PORTOGALLO</b>									
Età <35 anni	0	24	24	2	28	30	1	27	28
Età 35-44 anni	0	6	6	3	9	12	5	14	19
Età 45-54 anni	0	8	8	1	6	7	1	9	10
Età > 54 anni	1	7	8	1	5	6	0	16	16
<b>Totale</b>	<b>1</b>	<b>45</b>	<b>46</b>	<b>7</b>	<b>48</b>	<b>55</b>	<b>7</b>	<b>66</b>	<b>73</b>
<b>Turnover in uscita (%)</b>	<b>5,56%</b>	<b>16,25%</b>	<b>15,59%</b>	<b>36,84%</b>	<b>14,08%</b>	<b>15,28%</b>	<b>29,17%</b>	<b>18,44%</b>	<b>19,11%</b>
<b>GRUPPO</b>									
Età <35 anni	0	25	25	5	29	34	2	28	30
Età 35-44 anni	0	6	6	6	11	17	7	15	22
Età 45-54 anni	1	11	12	4	8	12	3	9	12
Età > 54 anni	2	8	10	8	5	13	3	19	22
<b>Totale</b>	<b>3</b>	<b>50</b>	<b>53</b>	<b>23</b>	<b>53</b>	<b>76</b>	<b>15</b>	<b>71</b>	<b>86</b>
<b>Turnover in uscita (%)</b>	<b>2,46%</b>	<b>11,96%</b>	<b>9,81%</b>	<b>20,54%</b>	<b>11,06%</b>	<b>12,86%</b>	<b>12,93%</b>	<b>14,43%</b>	<b>14,14%</b>

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

**TASSO DI ASSENTEISMO PER PAESE\***

	2016	2017	2018
<b>ITALIA</b>	<b>2,89%</b>	<b>3,75%</b>	<b>4,48%</b>
Donne	2,95%	4,41%	4,68%
Uomini	2,81%	2,72%	4,17%
<b>PORTOGALLO</b>	<b>14,49%</b>	<b>13,87%</b>	<b>17,93%</b>
Donne	15,01%	14,39%	18,64%
Uomini	7,59%	4,97%	6,46%
<b>GRUPPO</b>	<b>7,86%</b>	<b>8,66%</b>	<b>12,20%</b>
Donne	9,55%	8,76%	14,14%
Uomini	3,28%	3,18%	4,55%

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

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

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Donne	15	85	100	8	119	127	3	93	96
Uomini	6	10	16	10	5	15	3	10	13
<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>95</b>	<b>116</b>	<b>18</b>	<b>124</b>	<b>142</b>	<b>6</b>	<b>103</b>	<b>109</b>

\*Nell'ultimo triennio non si sono verificati infortuni mortali. Gli infortuni che includono anche il personale interinale (n.3 in Portogallo), sono in prevalenza di lieve entità (cioè sotto i dieci giorni di assenza), e dovuti per lo più a movimentazione pesi, tagli, scivolamento, mancato rispetto delle procedure e disattenzione ed hanno riguardato traumi contusivi, schiacciamenti, abrasioni e ferite. Nel corso dell'anno 2018, le ditte che lavorano in appalto presso lo stabilimento di Olbia hanno comunicato 1 infortunio occorso per lavori effettuati in sito. Nel corso del 2018 non si sono verificati, inoltre, casi di malattia professionale in Italia mentre è stato accertato 1 caso in Portogallo.

**NUMERO DI INFORTUNI PER TIPOLOGIA E GENERE AL 31 DICEMBRE 2018**

	Italia			Portogallo		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Movimentazione Bacinelle-Cestelli	2	0	2	1	2	3
Movimentazione Pesi	0	0	0	3	37	40
Mancato Rispetto Procedure	0	0	0	1	3	4
Disattenzione	1	3	4	1	15	16
Ferita con Coltello	0	0	0	1	14	15
Scivolamento su Pavimento	0	0	0	2	14	16
Infortuni in itinere	0	0	0	0	4	4
Altro	0	0	0	1	4	5
<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>93</b>	<b>103</b>

**INDICE DI FREQUENZA DEGLI INFORTUNI\***

	2016	2017	2018
<b>ITALIA</b>	<b>40,85</b>	<b>31,18</b>	<b>13,20</b>
Donne	46,78	35,51	10,94
Uomini	31,01	28,41	16,64
<b>PORTOGALLO</b>	<b>247,66</b>	<b>247,12</b>	<b>198,22</b>
Donne	237,23	252,23	191,91
Uomini	395,35	166,78	285,55
<b>TOTALE</b>	<b>130,33</b>	<b>131,59</b>	<b>111,90</b>
Donne	147,29	182,18	126,52
Uomini	77,70	39,27	60,39

\* Tali dati calcolati come n. di infortuni/ore lavorate x 1.000.000

**INDICE DI GRAVITA' DEGLI INFORTUNI\***

	2016	2017	2018
<b>Italia</b>	<b>1,00</b>	<b>0,29</b>	<b>0,33</b>
Donne	1,01	0,27	0,33
Uomini	0,98	0,31	0,34
<b>Portogallo</b>	<b>1,93</b>	<b>1,03</b>	<b>1,20</b>
Donne	1,79	1,04	1,22
Uomini	4,25	0,76	1,04
<b>Totale</b>	<b>1,43</b>	<b>0,64</b>	<b>0,83</b>
Donne	1,45	0,72	0,93
Uomini	1,38	0,36	0,46

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

# DATI AMBIENTALI

## ENERGIA ELETTRICA

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo energia elettrica (Kwh)	6.306.164	983.130	<b>7.297.245</b>	<b>6.163.462</b>	<b>1.096.881</b>	<b>7.260.343</b>	<b>5.205.362</b>	<b>1.259.028</b>	<b>6.464.390</b>
Consumo energia elettrica (GJ)*	22.702	3.539	<b>26.270</b>	<b>22.188</b>	<b>3.949</b>	<b>26.137</b>	<b>18.739</b>	<b>4.533</b>	<b>23.272</b>
Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)**	22.702	1.124	<b>23.823</b>	<b>22.188</b>	<b>1.627</b>	<b>23.816</b>	<b>18.739</b>	<b>1.331</b>	<b>20.070</b>
Emissioni CO <sub>2</sub> di Scope 2 Market-based (t)***		364	<b>364</b>	-	<b>420</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>495</b>	<b>495</b>

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

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

\*\*\* Lo stabilimento di Olbia ha acquistato certificati di Garanzia di Origine per una quota pari al 100% dei propri consumi di energia elettrica per l'anno 2018. I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni dello Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Il Market-based si basa sulle emissioni di CO<sub>2</sub> emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori (metodologia utilizzata per l'Italia), fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata per il Portogallo, fattore di emissione 2018: 393 gCO<sub>2</sub>e/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2017 (Vers. 1.13), fattore di emissione 2017: 382,93 gCO<sub>2</sub>e/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2017; fattore di emissione 2016: 367,05 gCO<sub>2</sub>e/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2015); fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Le emissioni dello Scope 2 - Market-based sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>e. Tuttavia, come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas ad effetto serra. Il metodo Location-based, invece, si basa sui fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Applicando il metodo Location-based il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 nel 2018 è pari a 2.278 tonnellate di CO<sub>2</sub> (fattore di emissione Italia 2018: 360 grammi CO<sub>2</sub>/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali [2016]); fattore di conversione Portogallo: 321 grammi CO<sub>2</sub>/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali [2016]); nel 2017 è pari a 2.739 tonnellate di CO<sub>2</sub> (fattore di emissione Italia 2017: 375 grammi CO<sub>2</sub>/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali [2015]; fattore di conversione Portogallo: 390 grammi CO<sub>2</sub>/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali [2015]); per il 2016 è pari a 2.576 tonnellate di CO<sub>2</sub> (fattore di emissione Italia: 359 grammi CO<sub>2</sub>/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali [2014], fattore di conversione Portogallo: 315 grammi CO<sub>2</sub>/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali [2014]).

## OLIO COMBUSTIBILE

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo olio combustibile (t)	1.654	-	<b>1.654</b>	1.624	-	<b>1.624</b>	1.284	-	<b>1.284</b>
Consumo olio combustibile (GJ)*	66.485	-	<b>66.485</b>	66.615	-	<b>66.615</b>	52.660	-	<b>52.660</b>
Emissioni di Scope 1 CO <sub>2</sub> (t)**	5.198	-	<b>5.198</b>	5.105	-	<b>5.105</b>	4.036	-	<b>4.036</b>

\* Per i dati 2018 è stato aggiornato il fattore di conversione: 41,023 GJ/t (Fonte: Tabella parametri standard nazionali ISPRA 2018). Per i dati 2017 è adottato il fattore di conversione: 41,025 GJ/t (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2017). Per il 2016 è stato utilizzato il fattore di conversione: 40,19 GJ/t (Fonte: GRI G3.1).

\*\* Per i dati 2018 il coefficiente di emissione è rimasto invariato rispetto al 2017: 3,144 tCO<sub>2</sub>/t di olio combustibile (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2018). Per i dati 2016 è stato utilizzato il coefficiente di emissione: 3,142 tCO<sub>2</sub>/t di olio combustibile (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2016).

## GPL

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di GPL (m <sup>3</sup> )	708	-	<b>708</b>	600	-	<b>600</b>	1.185	-	<b>1.185</b>
Consumo di GPL (GJ)*	65,21	-	<b>65,21</b>	55,37	-	<b>55,37</b>	109,35	0,00	<b>109,35</b>
Emissioni CO <sub>2</sub> di Scope 1 (t)**	4,28	-	<b>4,28</b>	3,63	-	<b>3,63</b>	7,17	-	<b>7,17</b>

\* Per il 2018, il fattore di conversione è pari a 46,141 GJ/t, invariato rispetto al 2017 (Fonte: ISPRA 2018). Per i dati 2016 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46,11 GJ/t (Fonte: IPCC 1996).

\*\* Per il 2018, il fattore di emissione è pari a 3,026 tCO<sub>2</sub>/t di GPL, invariato rispetto al 2017 (Fonte: ISPRA 2018). Per i dati 2016 è stato utilizzato il coefficiente di emissione: 3,024 tCO<sub>2</sub>/t di GPL (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2016).

## GAS NATURALE\*

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo di GAS NATURALE (m <sup>3</sup> )	-	308.117	<b>308.117</b>	-	364.048	<b>364.048</b>	-	377.438	<b>377.438</b>
Consumo di GAS NATURALE (GJ)**	-	12.228	<b>12.228</b>	-	14.921	<b>14.921</b>	-	15.114	<b>15.114</b>
Emissioni CO <sub>2</sub> di Scope 1 (t)***	-	664	<b>664</b>	-	790	<b>790</b>	-	828	<b>828</b>

\* Per una migliore rendicontazione dei consumi energetici di Gruppo sono stati esplicitati i dati relativi al consumo di gas naturale e aggiornati i relativi fattori di conversione, rispetto a quanto pubblicato nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2017, pubblicato nella sezione "comunicati stampa" del sito <https://www.generaleconserve.it/>

\*\* Per l'anno 2018 il fattore di conversione è pari a 0,745 kg/m<sup>3</sup>, 53,751 GJ/t (Fonte: DEFRA 2018). Per l'anno 2017 il coefficiente di conversione è pari a 0,745 kg/m<sup>3</sup>, 55,008 GJ/t (Fonte: DEFRA 2017). Per l'anno 2016 il coefficiente di conversione è pari a 0,747 kg/m<sup>3</sup>, 53,137 GJ/t (Fonte: DEFRA 2016).

\*\*\* Per l'anno 2018 è stato aggiornato il fattore di emissione: 0,1885 kgCO<sub>2</sub>/kWh (Fonte: EDP Portugal, fornitore locale di Gas Naturale). Per gli anni 2017 e 2016 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0,184 kgCO<sub>2</sub>/kWh di Gas Naturale (Fonte: EDP Portugal, fornitore locale di Gas Naturale).

## CONSUMO TOTALE DI ENERGIA

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Consumo totale di energia (GJ)*	89.252	15.796	<b>105.048</b>	88.859	18.870	<b>107.728</b>	71.508	19.647	<b>91.155</b>
di cui:									
da fonti rinnovabili (GJ)**	22.702	1.121	<b>23.823</b>	22.188	1.627	<b>23.816</b>	18.739	1.331	<b>20.070</b>
da fonti non rinnovabili (GJ)	66.550	14.467	<b>81.017</b>	66.670	16.523	<b>83.193</b>	52.769	18.316	<b>71.085</b>

\* Per una migliore rendicontazione dei consumi energetici di Gruppo sono stati esplicitati i dati relativi al consumo di gas naturale e aggiornati i relativi fattori di conversione, rispetto a quanto pubblicato nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati relativi ai consumi energetici precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2017, pubblicato nella sezione "comunicati stampa" del sito <https://www.generaleconserve.it/>

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

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

	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	5.202	664	<b>5.866</b>	5.109	790	<b>5.898</b>	4.043	828	<b>4.871</b>
Emissioni indirette - Scope 2 Market based (t)*	0	364	<b>364</b>	0	420	<b>420</b>	0	495	<b>495</b>
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t) metodo market based**	5.202	1.028	<b>6.230</b>	5.109	1.210	<b>6.318</b>	4.043	1.323	<b>5.366</b>

\* Il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 calcolato con il metodo Location-based nel 2018 è pari a 2.278 tonnellate di CO<sub>2</sub>; nel 2017 è pari a 2.739 tonnellate di CO<sub>2</sub>; mentre nel 2016 è pari a 2.576 tonnellate di CO<sub>2</sub>. Le emissioni dello Scope 2 - Market-based sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>e. Tuttavia, come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas ad effetto serra.

\*\* Il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 1 e Scope 2 nel 2018 calcolato con il metodo Location-based è pari a 7.149 tonnellate di CO<sub>2</sub>; nel 2017 è pari a 8.637 e nel 2016 è pari a 8.442 tonnellate di CO<sub>2</sub>.

## SCARICHI DI ACQUE REFLUE

	2016			2017			2018		
	Italia*	Portogallo	Totale	Italia*	Portogallo	Totale	Italia*	Portogallo	Totale
Totale di acque reflue (m <sup>3</sup> )**	247.088	11.545	<b>258.633</b>	219.611	15.655	<b>235.267</b>	254.086	0	<b>254.086</b>

\* Dato conteggiato pari all'100% dei prelievi in Italia nel 2018 e nel 2017, all'80% nel 2016.

\*\*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**

Tipologia	2016			2017			2018		
	Metodo di smaltimento			Metodo di smaltimento			Metodo di smaltimento		
	Discarica	Riuso/ Riciclo	Totale	Discarica	Riuso/ Riciclo	Totale	Discarica	Riuso/ Riciclo***	Totale
Brodi (t)	12.404,2	-	<b>12.404,2</b>	4.202,7	-	<b>4.202,7</b>	5.146,8	-	<b>5.146,8</b>
Rifiuti Solidi Urbani (t)*	512,0	-	<b>512,0</b>	561,6	7,6	<b>569,2</b>	410,0	-	<b>410,0</b>
Altri Speciali (t)	699,3	144,7	<b>844,0</b>	1.163,8	1.260,4	<b>2.424,2</b>	761,0	84,5	<b>845,5</b>
<b>Totale (t)</b>	<b>13.615,5</b>	<b>144,7</b>	<b>13.760,2</b>	<b>5.928,1</b>	<b>1.268,0</b>	<b>7.196,1</b>	<b>6.317,8</b>	<b>84,5</b>	<b>6.402,3</b>
<b>di cui pericolosi** (t)</b>	<b>1,2</b>	<b>6,7</b>	<b>7,9</b>	<b>0,5</b>	<b>13,2</b>	<b>13,7</b>	<b>2,2</b>	<b>2,3</b>	<b>4,6</b>

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

\*\* Nel 2018, il calo significativo dei rifiuti speciali pericolosi è collegato alla scelta di esternalizzare a laboratori esterni accreditati una parte delle analisi chimiche sulla salute e sicurezza effettuate sulla materia prima ittica, in ingresso, e sui prodotti finiti, in uscita. Nel 2017 si segnala un'intensa attività di bonifica di un lotto adiacente allo stabilimento di Olbia che ha generato un incremento dei rifiuti prodotti. Inoltre, l'entrata a regime del nuovo depuratore ha generato un'intensa produzione di fanghi e una connessa diminuzione dei brodi prodotti. Nel 2016, nell'ambito del progetto di modernizzazione dello stabilimento sono stati sostituiti alcuni macchinari ed è stata effettuata della manutenzione straordinaria che ha determinato un significativo aumento di rifiuti pericolosi prodotti.

\*\*\*Da fine Luglio 2018 non è stato possibile conferire a riciclo plastica, carta, cartone e legno a causa di un incendio che ha bloccato temporaneamente la discarica di Olbia.

**RIFIUTI**
**STABILIMENTO DI VILA DO CONDE**

Tipologia	2016				2017				2018			
	Metodo di smaltimento				Metodo di smaltimento				Metodo di smaltimento			
	Discarica	Riuso/ Riciclo	Incenerimento	Totale	Discarica Riciclo	Riuso/ Riciclo	Incenerimento	Totale	Discarica	Riuso/ Riciclo	Incenerimento	Totale
Brodi (t)*				<b>0,0</b>				<b>0,0</b>	0,0	0,0		<b>0,0</b>
Rifiuti solidi urbani (t)**				<b>0,0</b>				<b>0,0</b>	0,0	0,0		<b>0,0</b>
Altri Speciali (t)	8,9	2.445,2		<b>2.454,1</b>	8,9	3.151,2	-	<b>3.160,1</b>	0,0	3.641,2		<b>3.641,2</b>
<b>Totale (t)</b>	<b>8,9</b>	<b>2.445,2</b>	<b>-</b>	<b>2.454,1</b>	<b>8,9</b>	<b>3.151,2</b>	<b>-</b>	<b>3.160,1</b>	<b>0,0</b>	<b>3.641,2</b>	<b>-</b>	<b>3.641,2</b>
<b>di cui pericolosi** (t)</b>				<b>0,0</b>				<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>		<b>0,0</b>

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

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

**SCARTI ITTICI RIUTILIZZATI PER FARINE DI PESCE O MANGIMI**

Percentuale (%)	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
	100%	100%	<b>100%</b>	100%	100%	<b>100%</b>	100%	100%	<b>100%</b>

**MEDIA GEOMETRICA EMISSIONI ODOMETRICHE**

Media valle scrubber (Cod*) Limiti consentiti dalla legge	2016		2017		2018	
	Italia	Portogallo	Italia	Portogallo	Italia	Portogallo
	140	n.d.	107	n.d.	106	n.d.
300	n.d.	300	n.d.	300	n.d.	

\* Cod = Unità Odorimetriche per Metro Cubo [ouE/mc].

**SPESE PER INVESTIMENTI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE**

Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)* Costi per la prevenzione e la gestione ambientale (Euro)**	2016			2017			2018		
	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
	1.272.280	24.449	1.296.729	873.513	30.934	904.447	689.325	174.679	864.004
159.655	-	159.655	45.085	-	45.085	37.958	73.716	111.674	
<b>Spese totali (Euro)</b>	<b>1.431.935</b>	<b>24.449</b>	<b>1.456.384</b>	<b>918.598</b>	<b>30.934</b>	<b>949.532</b>	<b>727.283</b>	<b>248.395</b>	<b>975.678</b>

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

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

**MATERIALI\***

	2016	2017	2018	Rinnovabile
	Vetro per vasetti (t)	1.800	1.750	1.719
Alluminio per le scatolette (t)	3.370	3.473	2.590	0%
Carta e cartone per etichette e imballaggi dei prodotti (t)	895	930	786	100%
<b>Totale (t)</b>	<b>6.065</b>	<b>6.153</b>	<b>5.095</b>	<b>100%</b>

\* Tutti i materiali riportati in tabella sono 100% riciclabili.

# GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 101: FOUNDATION 2016</b>				
<b>GRI 102: General disclosures (2016)</b>	102-1 Nome dell'organizzazione	Lettera agli stakeholder	3	
	102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	Il Profilo di Generale Conserve	6-7	
		La catena del valore	8-9	
	102-3 Luogo in cui ha sede il quartier generale dell'organizzazione	Quarta di copertina	Quarta di copertina	
	102-4 Luogo in cui opera l'organizzazione	Il Profilo di Generale Conserve	6-7	
	102-5 Assetto proprietario e forma legale	La Corporate Governance	82	
	102-6 Mercati serviti	Il Profilo di Generale Conserve	6-7	
		Le zone di pesca	30-31	
	102-7 Dimensione dell'organizzazione	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40	
		La catena del valore	8-9	
	102-8 Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40	
		Dati del personale	84-85	
	102-9 Catena di fornitura	Il nostro contributo all'economia locale - Olbia	46-47	
		Il nostro contributo all'economia locale - Vila do Conde	48-49	
	102-10 Variazioni significative all'organizzazione e alla catena di fornitura	Lettera agli stakeholder	3	
Il nostro contributo all'economia locale - Olbia		46-47		
Il nostro contributo all'economia locale - Vila do Conde		48-49		
102-11 Modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	L'ambiente - Olbia	52-53		
	L'ambiente - Vila do Conde	54-55		
102-12 Iniziative esterne	Comunicazione di sostenibilità: l'etichettatura Progetti di sensibilizzazione	18-19 20-21		
	FOS - Accreditamento e certificazione	34-35		

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 101: FOUNDATION 2016</b>				
<b>GRI 102: General disclosures (2016)</b>	102-13 Appartenenza ad associazioni	Generale Conserve dialoga periodicamente con diversi Enti, a solo titolo di esempio: Federpesca, Confindustria Genova, Centromarca, IBC, Ancit, Associazione degli Industriali del Nord Sardegna, Codacons, CIPNES, ASSALCO, Associazione dei Conservieri Portoghesi, Eticlab, Università e Associazioni per attività di divulgazione della sostenibilità.		
		Lettera agli stakeholder	3	
	102-14 Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale	Lettera agli stakeholder	3	
	102-15 Impatti, rischi e opportunità chiave	Lettera agli stakeholder	3	
	102-16 Valori, principi, standard e norme di comportamento	Lettera agli stakeholder	3	
	102-18 Struttura di governo dell'organizzazione	La Corporate Governance	82	
		Non sono presenti comitati oltre al consiglio di amministrazione e al collegio sindacale di Generale Conserve SpA		
	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	I nostri stakeholders: modalità di coinvolgimento	74-75	
	102-41 Accordi collettivi di contrattazione	In Italia, tutti i collaboratori sono coperti da contratti collettivi nazionali dell'industria alimentare e in Portogallo dal contratto dell'industria delle conserve di pesce; inoltre, è rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali		
	102-42 Identificazione e selezione degli stakeholder	L'azienda si confronta con i portatori di interesse sulla base dei principi di legittimità nella relazione, potere che questi hanno di influenzare gli obiettivi dell'azienda e sulla base degli impatti sia positivi che negativi che il business e le decisioni di Generale Conserve hanno su di loro		
102-43 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	I nostri stakeholders: modalità di coinvolgimento	74-75		

# GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 101: FOUNDATION 2016</b>				
	102-44 Argomenti chiave e criticità sollevate	I nostri stakeholders: modalità di coinvolgimento	74-75	
		Nel corso del 2018 non sono state sollevate criticità rilevanti da parte degli stakeholder con cui l'azienda si è relazionata		
	102-45 Entità incuse nel bilancio di esercizio consolidato	Nota metodologica	72	
	102-46 Definizione dei contenuti del report e perimetro dei temi materiali	Analisi di materialità	73	
	102-47 Elenco dei temi materiali	La matrice di materialità	73	
	102-48 Modifiche alle informazioni inserite nei report precedenti	Nota metodologica	72	
		La matrice di materialità	73	
		Dati ambientali	90-93	
	102-49 Cambiamenti alla rendicontazione	Nota metodologica	72	
	102-50 Periodo di rendicontazione			
	102-51 Data dell'ultimo rapporto			
	102-52 Periodicità della rendicontazione			
	102-53 Contatti e indirizzi utili per chiedere informazioni sul Bilancio di Sostenibilità			
	102-54 Dichiarazione del livello di applicazione dei GRI Standards			
	102-55 GRI Content Index	GRI Content Index	96-104	
	102-56 Attestazione esterna	Relazione della Società di revisione	105	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>Presenza nel mercato</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Lettera agli stakeholder	3	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione			
<b>GRI 202: Presenza nel mercato (2016)</b>	202-1 Rapporto tra lo stipendio standard dei neoassunti, suddiviso per genere e lo stipendio minimo locale nelle sedi operative più significative	<i>La retribuzione dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale dell'Industria Alimentare in Italia e dall'Associazione dei Conservieri Portoghesi</i>		
<b>Pratiche di approvvigionamento</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Lettera agli stakeholder	3	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione			
<b>GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)</b>	204-1 Percentuale di spesa concentrata su fornitori locali	Il nostro contributo all'economia locale - Olbia	46-47	
		Il nostro contributo all'economia locale - Vila do Conde	48-49	
<b>GRI-G4: Food Processing Sector Disclosures (CATEGORY: ECONOMIC)</b>				
<b>Aspetto G4: Pratiche di approvvigionamento (2014)</b>	FP1 Percentuali del volume d'acquisto da fornitori secondo la politica di approvvigionamento aziendale	La catena del valore	8-9	
<b>Aspetto G4: Pratiche di approvvigionamento (2014)</b>	FP2 Percentuali del volume d'acquisto verificate secondo standard di produzione responsabile che siano credibili e internazionalmente riconosciuti, suddivise per standard	I nostri criteri per la sostenibilità della pesca	33	
		Il nostro contributo all'economia locale: Vila do Conde	49	

# GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>Materiali</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	<i>L'azienda si impegna in un utilizzo efficiente dei materiali e nella costante ricerca di soluzioni alternative sostenibili</i>		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	L'ambiente - Olbia L'ambiente - Vila do Conde	52-53 54-55	
<b>GRI 301: Materiali (2016)</b>	301-1 Materiali utilizzati suddivisi per peso o volume	Packaging: sostenibilità e tracciabilità in etichetta	68-69	
		Dati ambientali	93	
<b>Energia</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	<i>L'azienda effettua un controllo e monitoraggio periodico sui consumi energetici valutando, con il coinvolgimento del Management, soluzioni più economiche e sostenibili</i>		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	L'ambiente - Olbia L'ambiente - Vila do Conde	52-53 54-55	
<b>GRI 302: Energia (2016)</b>	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	Dati ambientali	90-91	
		L'Ambiente - Olbia	52-53	
		L'Ambiente - Vila do Conde	54-55	
<b>Biodiversità</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	I nostri criteri per la sostenibilità della pesca	33	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione			
<b>GRI 304: Biodiversità (2016)</b>	304-2 Impatto significativo dei prodotti sulla biodiversità			

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>Emissioni</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	<i>L'azienda effettua un controllo e monitoraggio periodico sulle emissioni atmosferiche; gli stabilimenti sono inoltre sottoposti a valutazione da parte delle istituzioni locali nell'ambito del rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale</i>		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	L'ambiente - Olbia L'ambiente - Vila do Conde	52-53 54-55	
<b>GRI 305: Emissioni (2016)</b>	305-1 Emissioni totali dirette di gas a effetto serra (GHG)	Dati ambientali	91	
		L'ambiente - Olbia	52-53	
		L'ambiente - Vila do Conde	54-55	
	305-2 Emissioni totali indirette di gas a effetto serra (GHG)	Dati ambientali	91	
		L'ambiente - Olbia	52-53	
		L'ambiente - Vila do Conde	54-55	
<b>Scarichi e Rifiuti</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti.	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	<i>L'azienda gestisce i rifiuti secondo i requisiti di legge ed effettua periodicamente, con il coinvolgimento del Management, una valutazione di soluzioni più economiche e sostenibili per il riuso dei rifiuti, secondo un approccio all'economia circolare</i>		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	L'ambiente - Olbia L'ambiente - Vila do Conde	52-53 54-55	
<b>GRI 306: Scarichi e Rifiuti (2016)</b>	306-1 Scarichi di acqua per qualità e destinazione, modalità di trattamento ed eventuale riciclo	Dati ambientali	91-93	
		L'ambiente - Olbia	52-53	
	306-2 Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento	L'ambiente - Vila do Conde	54-55	
	306-3 Numero di sversamenti e volume di perdite al suolo o in acqua per tipologia di liquido	Non si sono verificati sversamenti al suolo nel 2018		

# GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>Occupazione</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	<i>L'azienda si impegna ad effettuare tutte le valutazioni e le verifiche necessarie per favorire gli acquisti sul territorio in cui opera: Olbia e Vila do Conde.</i>		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	Tecnologia, digitalizzazione e tradizione per un prodotto di qualità superiore	42-43	
<b>GRI 401: Occupazione (2016)</b>	401-1 Nuove assunzioni e turnover del personale	La nostra scelta di localizzare Dati del personale	38-39 86-87	
	401-2 Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, ma non per i lavoratori part-time e a termine	I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno sono riconosciuti anche ai lavoratori stagionali/interinali		
<b>Salute e sicurezza sul lavoro</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	<i>L'azienda effettua un monitoraggio di tutti gli aspetti legati alla sicurezza, anche nell'ambito del mantenimento della certificazione SA8000</i>		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	Tecnologia, digitalizzazione e tradizione per un prodotto di qualità superiore	42-43	
<b>GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro (2016)</b>	403-2 Infortuni sul lavoro e tasso di infortunio, malattia, giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica e genere	Dati del personale	87-89	
	403-3 Lavoratori con alta incidenza o rischio di malattie legate al tipo di lavoro svolto	<i>Non si segnalano mansioni con alta incidenza di malattie professionali; nell'ultimo triennio è stato riconosciuto solo un caso in Italia e uno in Portogallo</i>		

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>Non discriminazione</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40-41	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione			
<b>GRI 406: Non discriminazione (2016)</b>	406-1 Incidenti di discriminazione e azioni correttive intraprese	<i>Codice etico ASDOMAR: <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a></i>  <i>Dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione SA8000 non sono emersi casi di discriminazione in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale</i>		
<b>Lavoro minorile</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	La certificazione Friend of the Sea	34-35	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40-41	
<b>GRI 408: Lavoro Minorile (2016)</b>	408-1 Attività dell'azienda o nella catena di fornitura con rischio significativo di utilizzo di lavoro minorile	<i>Codice etico ASDOMAR: <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a></i>  <i>Dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione SA8000 e Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro minorile in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale</i>		

# GRI CONTENT INDEX

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>Lavoro forzato</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	La certificazione Friend of the Sea	34-35	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40-41	
<b>GRI 409: Lavoro forzato (2016)</b>	409-1 Attività dell'azienda o nella catena di fornitura con rischio significativo di utilizzo di lavoro forzato	<i>Codice etico ASDOMAR:</i> <a href="http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf">http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf</a>  <i>Dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione SA8000 e Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro forzato in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale</i>		
<b>Valutazione dei diritti umani</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	La certificazione Friend of the Sea	34-35	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40-41	
<b>GRI 412: Valutazione dei diritti umani (2016)</b>	412-1 Numero e % di operazioni coperte da valutazione di impatto e monitoraggio dei diritti umani	La certificazione Friend of the Sea	34-35	
		Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40-41	

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>Valutazione dei fornitori secondo criteri sociali</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40-41	
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	La certificazione Friend of the Sea	34-35	
<b>GRI 414: Nuovi fornitori sottoposti a valutazione secondo criteri sociali (2016)</b>	414-1 Percentuale di nuovi fornitori analizzati secondo criteri sociali	Il patrimonio di Generale Conserve è costituito da uomini e donne	40-41	
		I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nell'iter di certificazione da Friend of the Sea.		
<b>Salute e sicurezza dei consumatori</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards	76-77	
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	<i>L'azienda effettua una valutazione periodica delle leggi e dei regolamenti ambientali, con il coinvolgimento del Management e di consulenti esterni</i>		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione			
<b>GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)</b>	416-1 Percentuale delle principali categorie di prodotti/servizi soggetti a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza	<i>Il 100% delle principali categorie di prodotti/servizi sono soggette a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza</i>		
		Risultati di eccellenza nei controlli – Olbia	60-61	
		Risultati di eccellenza nei controlli – Vila do Conde	62-63	
	416-2 Numero totale (suddiviso per tipologia) di casi di non-conformità a leggi riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti	Non ci sono stati casi di non conformità ai regolamenti nel 2018		

# GRI CONTENT INDEX

**Deloitte.**

Deloitte & Touche S.p.A.  
Via Tortona, 25  
20144 Milano  
Italia

Tel: +39 02 83322111  
Fax: +39 02 83322112  
www.deloitte.it

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

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

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato ("limited assurance engagement") del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve (di seguito "Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018.

### Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

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

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

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

### Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

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

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

### Responsabilità della società di revisione

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

GRI STANDARD	INDICATORI	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
<b>TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE</b>				
<b>GRI-G4: Food Processing Sector Disclosures (CATEGORY: SOCIAL _ SUB CATEGORY PRODUCT RESPONSIBILITY)</b>				
<b>Aspetto G4: Salute e Sicurezza dei consumatori (2014)</b>	FP5 Percentuale del volume produttivo prodotto in siti certificati da una terza parte indipendente secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare	Il 100% del volume produttivo prodotto viene certificato secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare	Sicurezza alimentare dei prodotti	58-59
<b>Marketing ed etichettatura</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards		76-77
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	Comunicazione di sostenibilità: l'etichettatura		18-19
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	Packaging: sostenibilità e tracciabilità in etichetta		68-69
<b>GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)</b>	417-1 Requisiti informativi relativi a etichettatura e informazioni su prodotti e servizi			
	417-2 Incidenti di non conformità a leggi o regolamenti riguardanti le informazioni e l'etichettatura di prodotti/servizi	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2018		
	417-3 Incidenti di non conformità a leggi o regolamenti riguardanti la comunicazione di marketing	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2018		
<b>Emissioni odorigene</b>				
<b>GRI 103: Management approach (2016)</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e del perimetro dei suoi impatti	I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards		76-77
	103-2 Descrizione dell'approccio manageriale e delle sue componenti	L'azienda effettua un controllo e un monitoraggio periodico sulle emissioni odorimetriche; gli stabilimenti sono inoltre sottoposti a valutazione da parte delle istituzioni locali nell'ambito del rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale		
	103-3 Valutazione dell'approccio manageriale da parte dell'organizzazione	L'Ambiente - Olbia		52-53

Ancona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona

Sede Legale: Via Tortona, 25 - 20144 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.328.220,00 i.v.

Codice Fiscale/Registro delle Imprese di Milano Monza Brianza Lodi n. 03049560166 - R.E.A. n. MI-1720239 | Partita IVA: IT 03049560166

Il nome Deloitte si riferisce a una o più delle seguenti entità: Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una società inglese a responsabilità limitata ("DTTL"), le member firm aderenti al suo network e le entità a esse correlate. DTTL e ciascuna delle sue member firm sono entità giuridicamente separate e indipendenti tra loro. DTTL (denominata anche "Deloitte Global") non fornisce servizi ai clienti. Si invita a leggere l'informativa completa relativa alla descrizione della struttura legale di Deloitte Touche Tohmatsu Limited e delle sue member firm all'indirizzo [www.deloitte.com/about](http://www.deloitte.com/about).

© Deloitte & Touche S.p.A.

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo "I risultati economici e il valore aggiunto" del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo;
- comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

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

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

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

## Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2018 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.

**Franco Amelio**  
Socio

Milano, 15 luglio 2019

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)