



ANNUAL REPORT 2024



INDICE

LA NOSTRA STORIA 4

IL NOSTRO SAPER FARE 38

La nostra Filiera	40
Produzione alimenti zootecnici	40
Allevamenti	48
Trasformazione e lavorazione delle carni e delle uova	60
Centri d'eccellenza: i nostri laboratori	68

1 IL NOSTRO GRUPPO 8

Governance	10
Codice Etico	11
Modello organizzativo	12
Procedure di Whistleblowing e protezione del segnalante	12

5 LE NOSTRE PERSONE 70

La nostra identità	72
Condividere la nostra realtà con i giovani	74
Accogliere i nuovi colleghi	77
Ascoltare per migliorare	78
Valorizzare le competenze	80
Dialogo con le parti sociali	83
Salute e sicurezza	84

2 I NOSTRI MERCATI 14

La qualità che accompagna ogni momento della giornata	16
La cucina di tutti i giorni	19
Pasti veloci per tutti	22
Ricette in famiglia	24
Le grandi occasioni	27
I nostri mangimi: una storia di eccellenza	28
Export	30

6 IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE 88

Acqua	92
Energia ed emissioni	94
Energia da fonti rinnovabili: biogas, solare termico e fotovoltaico	95
Gestione rifiuti	96
Biodiversità	98

3 PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ 32

Il nostro percorso di sostenibilità	34
Gli stakeholder del Gruppo	35
Analisi di materialità	36

7 ALLEGATI 100

Nota metodologica	102
Stakeholder e materialità	104
Sostenibilità sociale	107
Sostenibilità ambientale	116
Sostenibilità economica	135
Indice dei contenuti GRI	136



Questo nostro Bilancio di Sostenibilità racchiude l'identità del Gruppo e il nostro modo di intendere l'essere impresa.

Si tratta di un percorso che attraversa la filiera di cui siamo attori, con responsabilità e consapevolezza, capace di unire saperi, competenze distintive e valori che rendono unica la nostra storia, insieme a quella del nostro Paese.

Nel contesto globale caratterizzato da grandi trasformazioni, abbiamo continuato ad agire per rispondere, con qualità, alle tante sfide ed offrire al Mondo una alimentazione buona, sana e sostenibile, valorizzando la cultura alimentare italiana. I numeri e le storie raccolte in questo Bilancio sono il risultato dell'impegno, della passione e del lavoro portato avanti ogni giorno dalle donne e dagli uomini del Gruppo, a cui va il nostro più sincero ringraziamento.

Per i nostri consumatori, i nostri clienti, tutti gli stakeholder intorno a noi, lavoriamo per garantire la nostra sostenibilità economica, sociale e ambientale, alla base del nostro agire. Un motore che deve consentire di creare valore da reinvestire, con continuità, in tecnologie, processi e qualità.

Continueremo così nel nostro percorso di miglioramento continuo, nel rispetto delle Comunità in cui siamo presenti, per dare il nostro contributo allo sviluppo dell'intero comparto agroalimentare italiano, guidati dai nostri valori che da oltre 60 anni esprimono radici solide e sguardo verso il futuro, come ci ha insegnato il nostro fondatore Apollinare Veronesi.

Il Consiglio di Amministrazione

LA NOSTRA STORIA

Siamo il primo gruppo italiano con filiera completa e integrata che parte dalla produzione dei mangimi sino alla lavorazione e distribuzione delle carni, delle uova e dei salumi della tradizione gastronomica italiana.

AIA, Negrone e Veronesi sono i tre marchi di riferimento presenti sul mercato insieme a brand amati da tante generazioni che hanno saputo innovare interi segmenti come AeQuilibrium, BonRoll, Carne al Fuoco, Spinacine, Wudy, Montorsi e l'iconico Negronetto.

La nostra storia inizia nel 1958, vicino a Verona, ed è legata alla visione del Fondatore, Apollinare Veronesi. Nell'Italia del dopoguerra che tornava ad avere la carne in tavola, Apollinare diede impulso alla moderna zootecnia, costruendo il primo impianto mangimistico a Quinto di Valpantena (VR). Dal 1958, grazie alla sua propensione a "sognare sempre in grande" e alla sua passione per l'innovazione e la ricerca continua, l'azienda si trasforma.

Nel 1968 il Gruppo si apre alla produzione e lavorazione di carni avicole: viene istituita l'Agricola Italiana Alimentare S.p.A che diventerà famosa in Italia e nel mondo come AIA.

Sotto la nuova bandiera, il Gruppo continua a crescere e nel 1985 entra anche nel settore delle carni e dei salumi di suino acquisendo importanti realtà italiane fino all'acquisizione, nel 2002, di Negrone, storica azienda italiana, eccellenza della salumeria.

La storia di una delle più importanti realtà agroalimentari italiane, che si snoda dal 1958 ad oggi, non può che essere una storia di persone: donne e uomini che ogni giorno lavorano con impegno, energia e passione guidati dai valori del Fondatore.

Settant'anni fa non era il mulino a fare la differenza ma la capacità di guardare le cose con occhi nuovi. Come ha fatto Apollinare Veronesi e chi gli è succeduto continuando una storia imprenditoriale che oggi è patrimonio dell'intero Paese.



L'inizio del sogno.
Primo impianto mangimistico
a Quinto di Valpentena

1958



1968

Nasce la Agricola
Italiana Alimentare, AIA



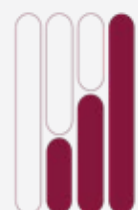
1996

Nasce l'iconico
BonRoll



1998

FAEDA MANGIMI



Vengono acquisiti
i marchi Ovomattino,
Pavo e Faeda Mangimi



2002

Viene acquisito
il marchio Negroni



Nasce la linea
Stella Negroni

2004



2005

Nasce il brand
AeQuilibrium



1985

Nasce Wudy,
il primo wurstel di pollo,
e viene acquisita Imas



Viene acquisita Italsalumi
e AIA lancia le Spinacine

1990



1991-1992

Il gruppo entra
nel mondo delle uova
con l'acquisizione
di Palladio e Cok



I Cubetti arrivano
sul mercato

1995



1992

Viene acquisito
il marchio Montorsi



1994

Viene acquisito
il marchio Daniel



Nasce la linea
Essenza Negroni

2016



2020

Parte il progetto
"USA"

Viene acquisita
Certosa Salumi

2021



IL NOSTRO GRUPPO



GOVERNANCE

Il modello di Corporate Governance adottato dal Gruppo è basato sul cosiddetto “modello tradizionale” italiano. Le consociate del Gruppo operano sotto la direzione e il coordinamento della capogruppo Veronesi Holding S.p.A.



ASSEMBLEA SOCI

Ha il compito di nominare il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale. Ogni socio è personalmente chiamato ad impegnarsi nella tutela del valore dell'attività societaria, nella sua crescita, nella costruzione e protezione della solidità patrimoniale.



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

I suoi compiti sono l'indirizzo strategico della gestione, il controllo dell'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, la valutazione del generale andamento della gestione. L'attuale CdA è composto da 9 membri: i rappresentanti delle famiglie dei 5 figli del Fondatore Apollinare Veronesi (Francesco Ballini, Antonio Nicodemo, Marcello Veronesi, Mario Veronesi, Tommaso Veronesi) e quattro membri esterni.



COLLEGIO SINDACALE

Vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e, in particolare, sull'adeguatezza del sistema di controllo interno. Partecipa a tutti i Consigli di Amministrazione. Nel rispetto della normativa vigente, è composto da membri esterni al Gruppo: Mauro Melandri (Presidente), Gabriele Fasoli e Primo Ceppellini (Sindaci), Emilio Bosco, Roberto Zanchettin (sindaci supplenti).



SOCIETÀ DI REVISIONE

È una società esterna al Gruppo (Deloitte&Touche S.p.A.), a cui è affidata la revisione legale dei conti ai sensi di legge. Alla stessa società è conferito anche l'incarico della revisione contabile del Bilancio consolidato del Gruppo e del Bilancio delle principali società del Gruppo.

CODICE ETICO

È alla base della struttura di Governance del Gruppo ed è il primo presidio del Modello Organizzativo. Racchiude i valori e i principi tramandati dal Fondatore: i pilastri su cui si fonda l'agire del Gruppo e che ogni collaboratore è chiamato a rispettare, nella consapevolezza che non ci sia successo duraturo senza una condotta etica. La grave o persistente violazione delle norme del Codice Etico da parte dei suoi destinatari lede il rapporto di fiducia tra il Gruppo e chi lo viola e può comportare l'insorgere di sanzioni disciplinari sulla base del Modello Organizzativo ex D.Lgs. 231/01 e, per i casi di grave inadempimento, la risoluzione del rapporto di lavoro.



MODELLO ORGANIZZATIVO

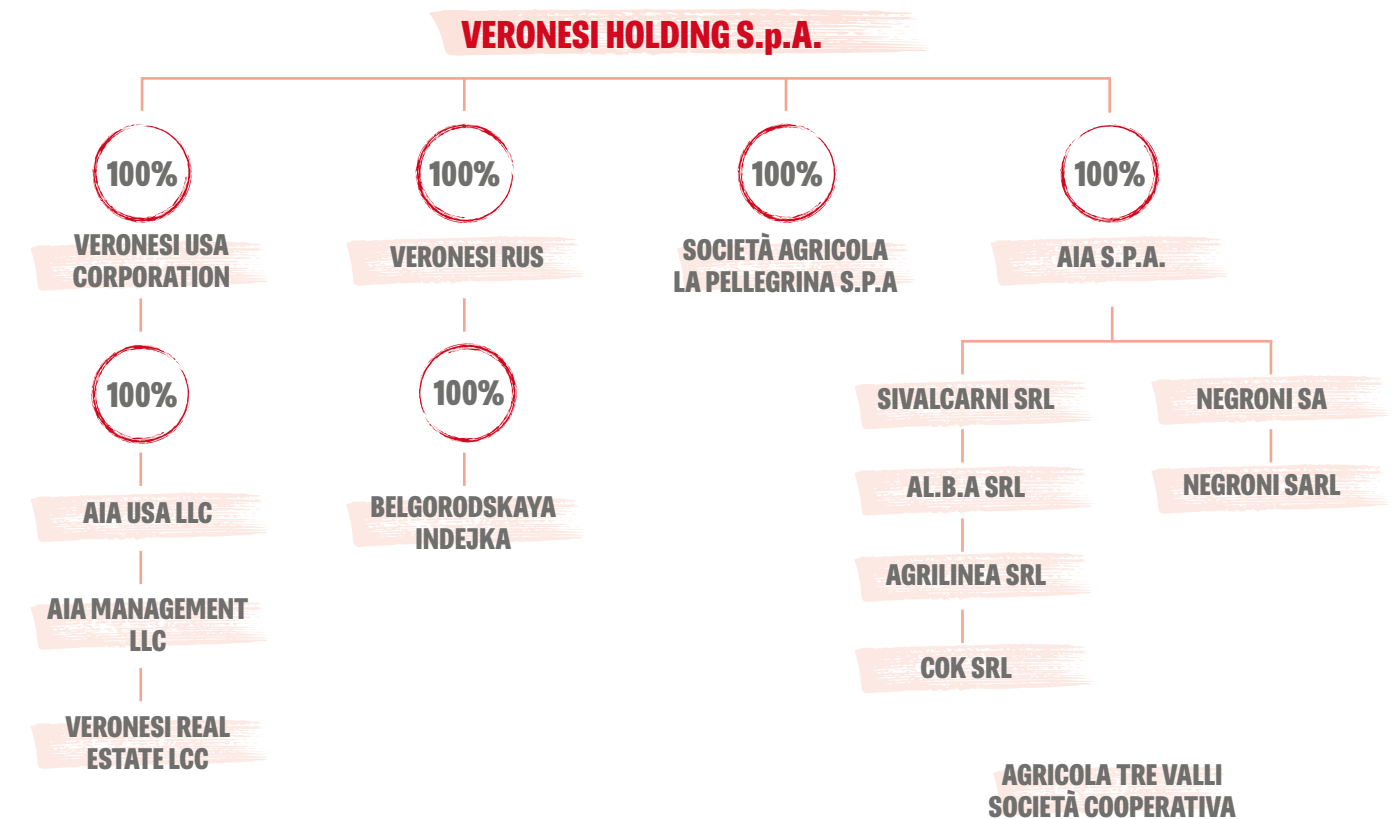
Il Modello Organizzativo, adottato dalle società italiane del Gruppo, è un insieme di regole, procedure e modi di operare che definiscono il sistema organizzativo, di gestione e controllo interno all'azienda e mira a impedire o a contrastare la commissione dei reati sanzionati dal D.Lgs 231/01.

Il processo di adeguamento al Decreto 231 è costantemente accompagnato da una campagna di formazione e comunicazione per diffondere la sua conoscenza a tutti i livelli. In particolare per tutti i neoassunti è previsto un corso obbligatorio di formazione e adeguamento a questa importante normativa.

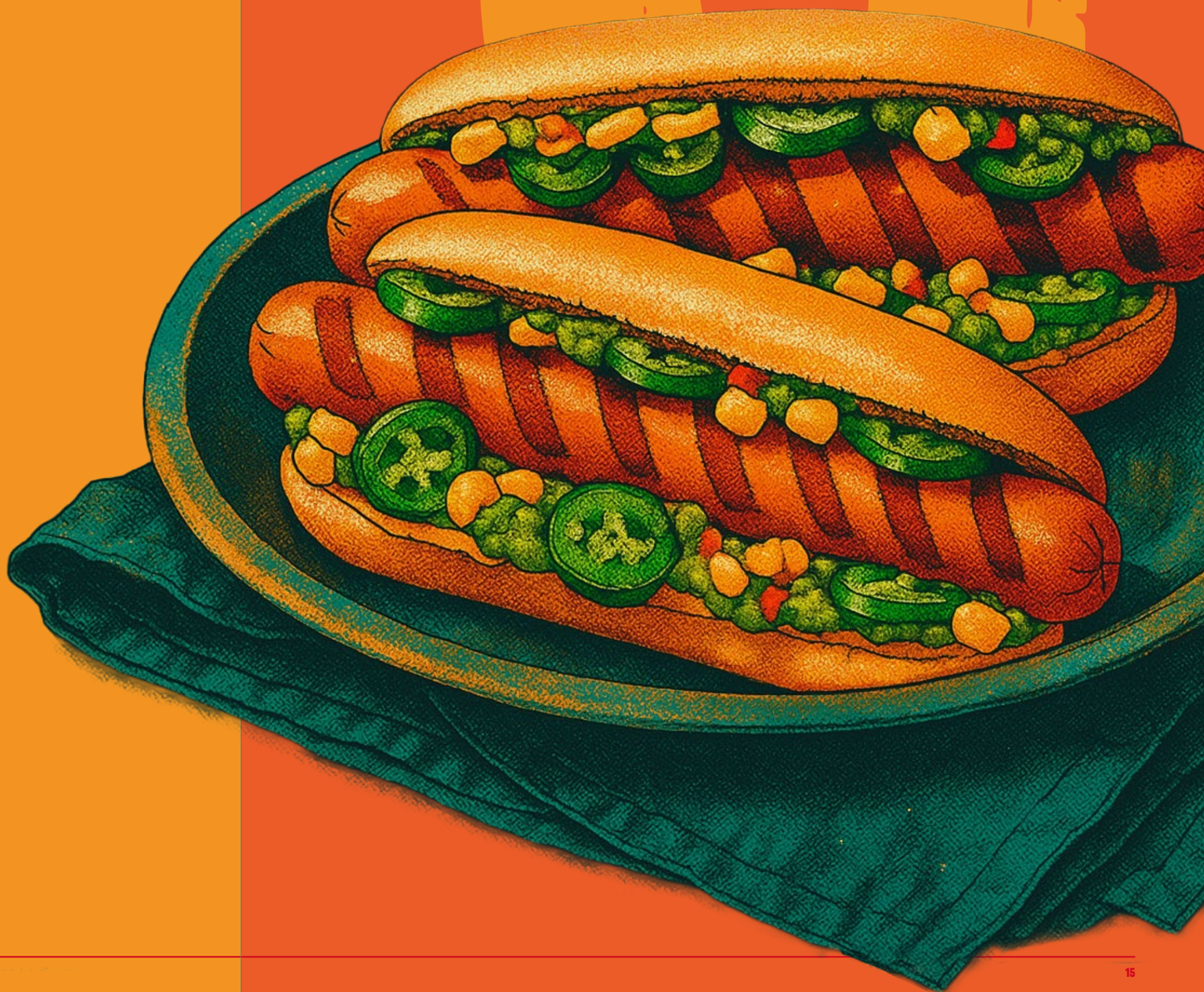
La finalità del Modello Organizzativo è prevenire particolari tipologie di reati, commessi apparentemente a vantaggio della Società, che possono comportare una responsabilità amministrativa. Il Modello Organizzativo ha anche l'obiettivo di informare tutti i collaboratori, interni ed esterni al Gruppo, in merito alle attività che comportano un rischio di commissione di reato e alle conseguenti sanzioni. Con questo strumento il Gruppo vuole diffondere e affermare una cultura d'impresa improntata alla legalità e prevedere un'efficiente ed equilibrata organizzazione. L'organismo deputato al controllo dell'osservanza del Modello Organizzativo, in ogni società del Gruppo, è l'Organismo di Vigilanza (OdV). L'OdV è un organo collegiale formato da tre componenti esterni all'azienda ed è collocato in posizione apicale all'interno dell'organizzazione, allo scopo di garantire l'autonomia da ogni forma di potenziale interferenza. L'OdV si avvale di due importanti strumenti per evidenziare i possibili reati e valutarne il rischio: una mappatura dei rischi differenziata per le diverse società del Gruppo, con il coinvolgimento del personale operativo di tutte le aree funzionali; una matrice che incrocia le probabilità che possa verificarsi il reato con l'impatto che tale reato può generare sul Gruppo.

PROCEDURA DI WHISTLEBLOWING E PROTEZIONE DEL SEGNALENTE

Ogni società del nostro Gruppo, che adotti il Modello Organizzativo, in linea con il Decreto Legislativo n- 24/2023, dispone di un canale di comunicazione interno che ha la finalità di raccogliere segnalazioni di violazioni effettive o sospette, nel contesto lavorativo, senza timore di subire ritorsioni e nel massimo rispetto delle tutele fornite al segnalante. La Procedura di Whistleblowing, che coinvolge tutti gli stakeholder del Gruppo, è disponibile per la consultazione sul sito corporate www.gruppo.veronesi.it/whistleblowing



I NOSTRI MERCATI



LA QUALITÀ CHE ACCOMPAGNA OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

Dalla cucina di tutti i giorni ai momenti conviviali, fino alle ricorrenze speciali, i nostri prodotti nascono per diventare il cuore di ogni preparazione, quell'idea in più che aggiunge gusto al piacere di cucinare e di stare insieme. Grazie a questa consapevolezza abbiamo sviluppato un'offerta pensata per accompagnare ogni occasione: soluzioni pratiche, gustose e versatili, che rispondono al desiderio diffuso di condivisione, di famiglia e di qualità.

Questa capacità di adattamento ci ha permesso di rivolgerci a mercati differenziati per funzione, contesto e stile di consumo. Un approccio che ci consente di essere presenti là dove si costruiscono le abitudini alimentari: nei piccoli gesti quotidiani come nei momenti speciali.

Investiamo costantemente in innovazione, per garantire un'offerta che unisce bontà, qualità, sicurezza e versatilità. Il risultato è una gamma che riflette la varietà dei comportamenti alimentari contemporanei e che evolve insieme alle abitudini di consumo da generazioni.





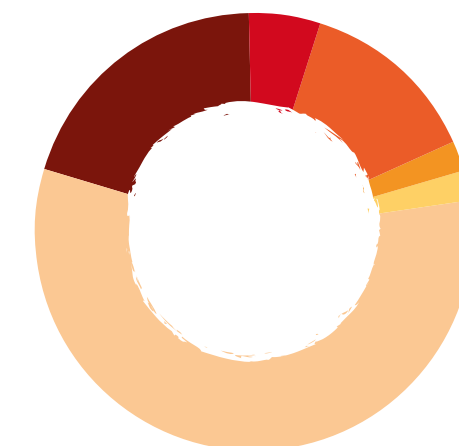
LA CUCINA DI TUTTI I GIORNI QUANDO LA SEMPLICITÀ È DI CASA

UOVA

Uno dei prodotti quotidiani per eccellenza, presente in ogni preparazione, dalla colazione alla cena.

La nostra offerta di uova copre tutti i segmenti del mercato: classiche, all'aperto, a pasta gialla, arricchite con omega 3 e arricchite con vitamina E, referenze biologiche e all'aperto. Le circa 100 ricette di uova pastorizzate ci permettono di soddisfare le esigenze dei nostri partner: le grandi aziende alimentari, e poi le pasticcerie, le gelaterie e tutto il mondo della ristorazione professionale.

Perché, “L'amore per le uova è una storia di famiglia”.



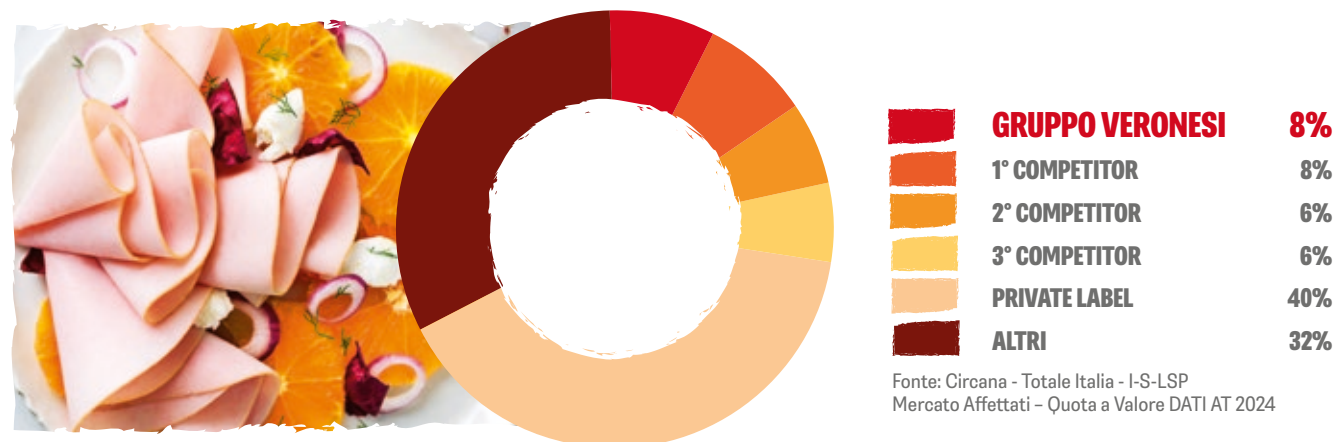
	GRUPPO VERONESI	4%
	1° COMPETITOR	12%
	2° COMPETITOR	2%
	3° COMPETITOR	2%
	PRIVATE LABEL	52%
	ALTRI	28%

Fonte: Circana - Totale Italia - I-S-LSP
Mercato Uova in Guscio - Quota a Valore DATI AT 2024

AFFETTATI

Un prodotto estremamente versatile, perfetto in ogni momento in cui si desidera qualcosa di speciale.

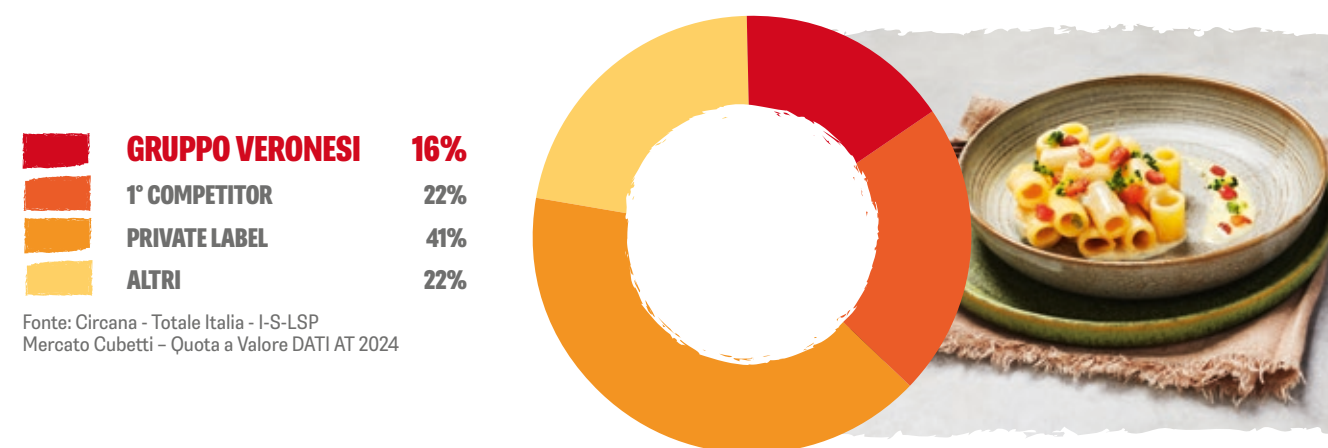
La nostra passione per gli affettati ha origini lontane. A partire dal 1985, quando abbiamo ampliato il nostro mercato alla carne suina e agli affettati, fino al 2002 con l'acquisizione dello storico marchio Negroni, simbolo della salumeria di qualità nel mondo.



CUBETTI

Il prodotto che dà una svolta a ogni piatto. I cubetti, nati nel 1995, rappresentano un'innovazione culinaria capace di ridefinire il segmento di mercato, con un nuovo modo di consumare salumi come pancetta, speck, prosciutto cotto.

La ricerca di novità da proporre al mercato ha portato alla nascita di una nuova referenza nel 2024: gli "Stick di Guanciale", per forma e dimensione, sono perfetti sia per piatti gourmet sia per i grandi classici della cucina italiana.

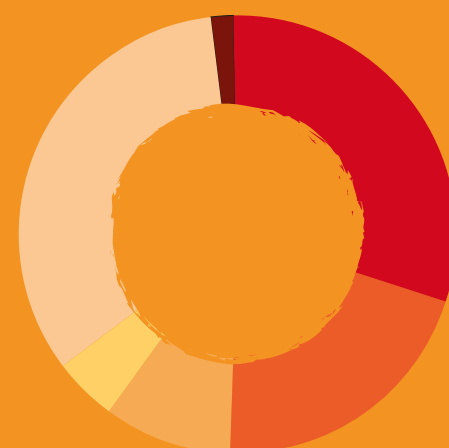


PASTI VELOCI PER TUTTI UNA SCELTA DI GUSTO E PRATICITÀ

ELABORATI COTTI PANATI

Quando la versatilità incontra la fantasia, nascono prodotti adatti a tutti i gusti. I nostri cotti panati, tutti firmati AIA, sono così: semplici, gustosi e soprattutto vari, ideali per momenti di convivialità. Cotolette, Cordon Bleu, Nagghy o le inconfondibili Spinacine, sono prodotti pensati per accontentare le richieste di praticità e di bontà dei nostri consumatori.

Il segmento dei cotti panati rappresenta un importante esempio delle nostre idee innovative e della capacità di intercettare le esigenze del mercato.



Fonte: Circana - Totale Italia - I-S-LSP-Discount
Mercato Cotti Panati - Quota a Valore DATI AT 2024

ELABORATI COTTI NON PANATI

Nati dall'intuizione di unire i sapori del mondo con il più autentico gusto italiano, i prodotti cotti non panati rappresentano il modo più attuale di gustare pasti semplici da preparare e ricchi di sapore.

Chicken salad, Kebab o le mitiche Durango, alette di pollo cotte leggermente speziate, sono solo alcuni esempi dei nostri prodotti appartenenti a questa categoria.

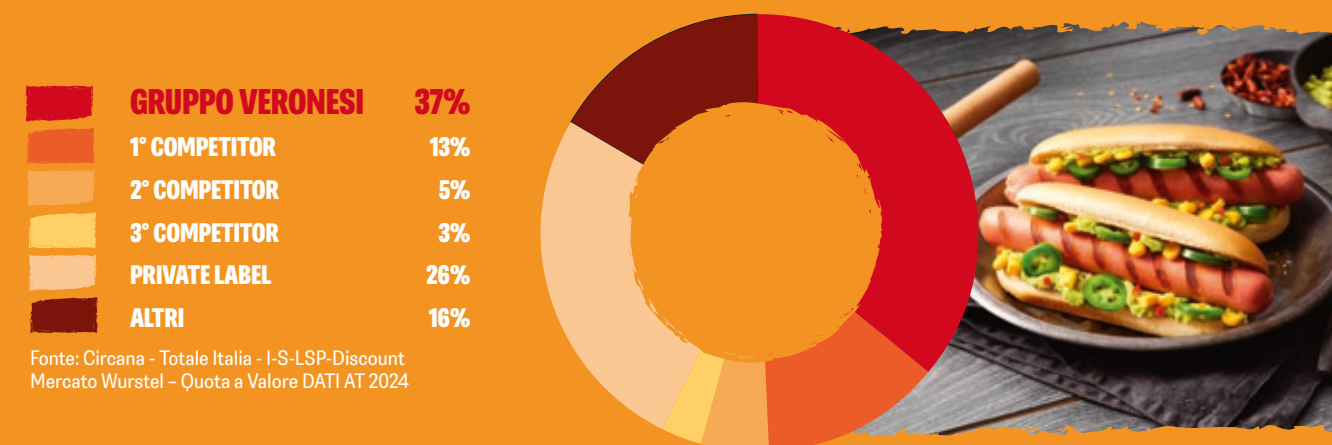


Fonte: Circana - Totale Italia - I-S-LSP-Discount
Mercato Cotti Non Panati - Quota a Valore DATI AT 2024

WUDY

Più di un prodotto, un love brand, simbolo di spontaneità e di voglia di stare insieme. Wudy nasce nel 1985 con l'ambizione di sfidare il mercato dei wurstel tradizionali e diventa rapidamente il wurstel più consumato in Italia. Nel 2024 è protagonista di un importante progetto che lo vede oggi, sugli scaffali, con una confezione da 300 grammi "più gusto".

La sua fama riesce a superare i confini italiani e a confermarsi come uno dei prodotti di punta di AIA anche all'estero.



Fonte: Circana - Totale Italia - I-S-LSP-Discount
Mercato Wurstel - Quota a Valore DATI AT 2024

RICETTE IN FAMIGLIA

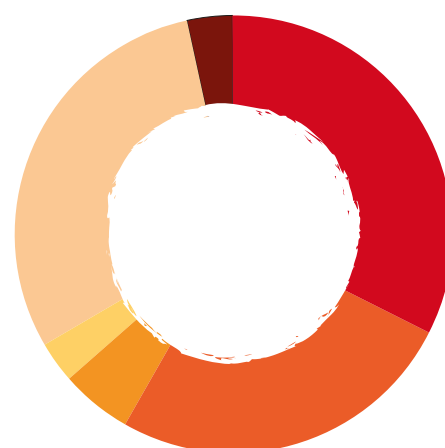
IL PIACERE AUTENTICO DI STARE INSIEME

ELABORATI CRUDI

Per rendere speciale ogni pranzo o cena. Questi prodotti nascono dall'esigenza di offrire una specialità pronta da cuocere, per creare un menù di gusto con ricette personalizzabili.

I nostri elaborati crudi Prontocuoci come hamburger, spiedini o salsicce rappresentano la prima innovazione del marchio AIA. Una gamma che nel 1996 si arricchisce con il prodotto icona per tantissime famiglie italiane, BonRoll, il nostro polpettone di carni bianche.

Nel 2024 la gamma BonRoll diventa senza glutine, un'innovazione che porta il prodotto sulla tavola di un numero sempre maggiore di persone.



■	GRUPPO VERONESI	31%
■	1° COMPETITOR	26%
■	2° COMPETITOR	6%
■	3° COMPETITOR	4%
■	PRIVATE LABEL	29%
■	ALTRI	4%

Fonte: Circana - Totale Italia - I-S-LSP-Discount
Mercato Elaborati Crudi - Quota a Valore DATI AT 2024



LE GRANDI OCCASIONI

IL SAPORE DI MOMENTI UNICI

SALUMI BANCO SERVITO

Quando parliamo di grandi occasioni, parliamo anche di specialità. Questa categoria di prodotti presenta la nostra selezione dei migliori salumi italiani: i prosciutti cotti Monvero e Stella, le specialità di Zibello (Culatello, Coppa e Pancetta), le molte tipologie di salami (come ad esempio Milano, Napoli e Ungherese).

L'inconfondibile mortadella 4 Castelli e Stella Oro e i prosciutti crudi di Parma e San Daniele arricchiscono una gamma fatta di specialità da consumare in compagnia. L'innovativa gamma AeQuilibrium ha rivoluzionato il segmento con prodotti ideali per chi è particolarmente attento al proprio benessere, con il petto di tacchino e il petto di pollo arrosto, oltre alla linea premium Fior di Arrosto.

Con una varietà di salumi che soddisfa ogni palato, da anni siamo diventati il punto di riferimento al banco salumi per tutti gli italiani.

I PRECOTTI DELLE FESTE

Ci sono momenti che meritano di essere festeggiati con gusto e unicità, secondo la tradizione.

Sono le occasioni in cui tutti si riuniscono intorno a un menù speciale. Per questo ci sono le nostre specialità precotte di cotechino, zampone e stinco.



I NOSTRI MANGIMI: UNA STORIA DI ECCELLENZA

Tutto ha un'origine, anche la storia dei nostri prodotti, che vede il suo punto d'inizio nel 1958, quando viene avviata l'attività mangimistica nello storico stabilimento di Quinto di Valpantena, a pochi chilometri da Verona.

Una storia che ha saputo evolvere e crescere, fino a contare 7 mangimifici all'avanguardia, tutti in Italia.

Da questi stabilimenti siamo in grado di coprire tempestivamente l'intero territorio nazionale e di raggiungere in breve tempo le principali destinazioni internazionali.

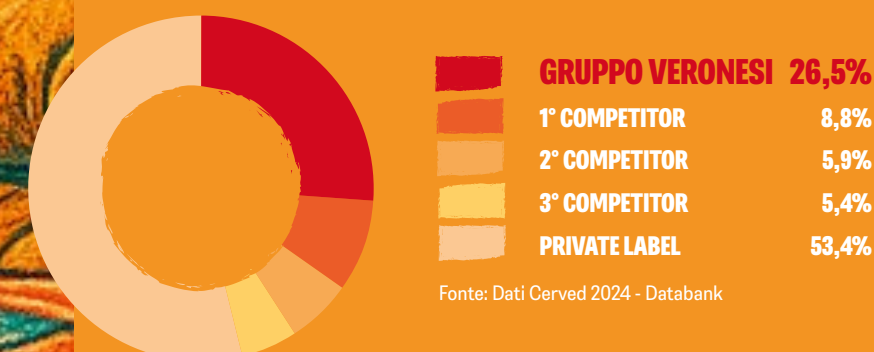
MANGIMI
CON OLTRE
2.000
REFERENZE
PROPOSTE

TRA VARIETÀ DELL'OFFERTA E UNICITÀ DI PRODOTTO

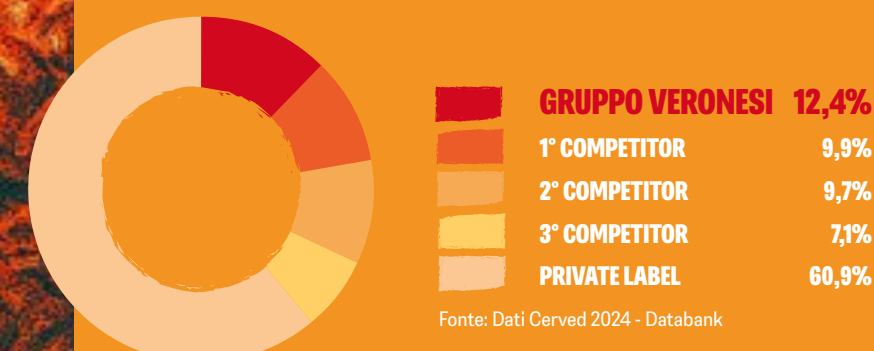
Siamo l'unico operatore italiano in grado di produrre mangimi per qualsiasi specie animale da allevamento, grazie alle oltre 2.000 referenze proposte.

Il 75% dei mangimi è dedicato agli animali in filiera, il 25% è venduto sul mercato libero.

PRODUZIONE ITALIANA



MERCATO LIBERO



EXPORT



AIA

GERMANIA
FRANCIA
AUSTRIA
CROAZIA
INGHILTERRA
SPAGNA
GRECIA
SERBIA
PORTOGALLO
ALBANIA
BULGARIA
POLONIA
MALTA
UNGHERIA
SVIZZERA
OLANDA
KOSOVO
MONTENEGRO
SLOVENIA
BOSNIA
BELGIO
IRLANDA
DANIMARCA
ROMANIA
MACEDONIA
CIPRO
REPUBBLICA CECA
UCRAINA
REP. SLOVACCA
SEYCHELLES
SVEZIA
EMIRATI ARABI UNITI
LIBANO
QATAR

CILE
CIPRO
COSTA RICA
CROAZIA
DANIMARCA
EMIRATI ARABI UNITI
EQUADOR
ESTONIA
FINLANDIA
FRANCIA
GEORGIA
GERMANIA
GIAPPONE
GRAN BRETAGNA
GRECIA
HONG KONG
IRLANDA
ISOLE CAYMAN
ITALIA
LETTONIA
LIBANO
MALTA
MONTECARLO
MONTENEGRO
NORVEGIA
OLANDA
POLONIA
PORTOGALLO
QATAR
REP. SLOVACCA
REP. SAN MARINO
REPUBBLICA CECA
ROMANIA

SERBIA
SINGAPORE
SLOVENIA
SPAGNA
STATI UNITI
SUD AFRICA
SVEZIA
SVIZZERA
UCRAINA
UNGHERIA
URUGUAY
VENEZUELA

NEGRONI

ALBANIA
ARMENIA
AUSTRALIA
AUSTRIA
AZERBAIGIAN
BELGIO
BRASILE
BULGARIA
CANADA

VERONESI

ALBANIA
ARMENIA
AZERBAIGIAN
BOSNIA HERZEGOVINA
CAMERUN
CROAZIA
ESTONIA
FRANCIA
GEORGIA

GRECIA
IRAN
KAZAKISTAN
KIRGHIZISTAN
MALTA
ROMANIA
RUSSIA
SERBIA
SLOVENIA

SVIZZERA
VIETNAM

PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ



IL NOSTRO PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ

Dal 2018 il Gruppo ha avviato un **percorso strutturato e trasparente** di rendicontazione e comunicazione del proprio approccio di sostenibilità e delle proprie performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

L'**Annual Report** rappresenta in questo senso uno strumento strategico che racconta agli stakeholder i **numerosi progetti svolti**, le iniziative sviluppate, le linee strategiche del Gruppo che contribuiscono al **raggiungimento di diversi dei 17 Sustainable Development Goals (SDGs)**, promossi dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per favorire uno **sviluppo sostenibile**. Di seguito abbiamo evidenziato gli SDGs ai quali il Gruppo contribuisce maggiormente.



GLI STAKEHOLDER DEL GRUPPO

Nell'ambito delle nostre strategie e dei nostri obiettivi economici, ambientali e sociali ci impegniamo a tenere in considerazione i **bisogni, le aspettative e le esigenze dei nostri stakeholder** con l'obiettivo di creare valore condiviso. Con questa consapevolezza, attraverso un'analisi strutturata del contesto in cui il Gruppo opera, del settore di riferimento e delle sue diverse attività, l'azienda ha identificato i principali stakeholder con cui, anche grazie alle Associazioni di categoria e settoriali di cui è membro, porta avanti un **dialogo aperto e costante** (per il dettaglio delle Associazioni aderenti si veda pagina 104).



ANALISI DI MATERIALITÀ

Conformemente a quanto previsto dagli standard di rendicontazione **GRI Sustainability Reporting Standards**, il Gruppo ha definito, attraverso un'analisi di materialità, le tematiche rilevanti per l'azienda dal punto di vista economico, sociale e ambientale e che potrebbero influenzare in modo sostanziale le valutazioni e le decisioni dei suoi stakeholder.

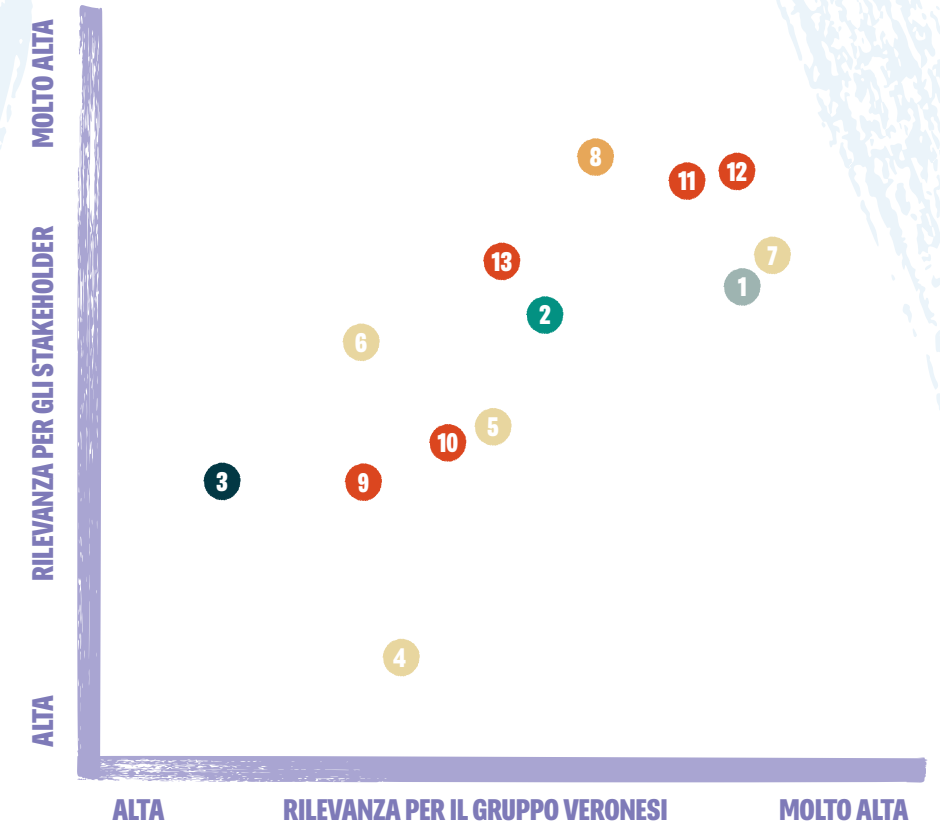
L'aggiornamento dell'analisi di materialità, avvenuto nel 2022, ha previsto l'individuazione degli impatti generati positivi e negativi, effettivi o potenziali, raggruppati in tematiche materiali. Tale analisi ha portato a una conferma delle tematiche materiali identificate negli scorsi anni, fatta eccezione per la tematica "Corporate Governance".

Quest'ultima non è stata infatti esplicitata nella matrice di materialità in quanto non riconducibile a un impatto, ma considerata elemento imprescindibile per la corretta gestione delle tematiche di sostenibilità e più in generale delle attività del Gruppo, per questo è comunque oggetto di approfondimento nel presente documento.

Nel corso del 2024 non sono intervenuti cambiamenti significativi tali da modificare l'approccio strategico e operativo del Gruppo.
Per ulteriori dettagli si rimanda alla sezione Allegati "Stakeholder e materialità".

Nella matrice di materialità di fianco rappresentata sono riportate nel quadrante in alto a destra le tematiche considerate prioritarie per il Gruppo e i suoi stakeholder:

- **Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti**
- **Benessere animale**
- **Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro**
- **Etica e compliance**
- **Performance economica**



IL NOSTRO SAPER FARE



LA NOSTRA FILIERA

Da sempre siamo presenti in tutte le fasi della filiera che prende avvio dalla produzione dei mangimi e si snoda attraverso la trasformazione di prodotti alimentari diventati vere icone e scelti da tante generazioni. Una filiera che rappresenta un vero e proprio motore di sviluppo economico per i territori e le comunità coinvolte, e di crescita del benessere e delle competenze di tutti gli attori che lavorano direttamente ed indirettamente per la nostra realtà.



PRODUZIONE ALIMENTI ZOOTEKNICI

La prima fase della filiera è rappresentata dall'acquisto dei cereali, dei semi oleosi e delle granaglie: gli ingredienti alla base dei nostri mangimi. Un passaggio fondamentale che richiede competenze trasversali che abbracciano diverse discipline e passano per l'analisi geopolitica, la conoscenza delle previsioni meteorologiche per determinare l'andamento dei raccolti, l'analisi dei flussi commerciali e lo studio dei mercati nazionali ed internazionali che determinano i prezzi delle commodities.

Per poter diventare nostri fornitori è fondamentale la sottoscrizione di contratti che prevedono, oltre alle specifiche tecniche e analitiche relative alle singole forniture,

l'adesione a principi, valori e standard previsti dal Modello di organizzazione, gestione e controllo, oltre all'impegno a rispettare il nostro Codice Etico. La scelta dei nostri fornitori non è vincolata a criteri ambientali e sociali, pertanto nessun nuovo fornitore è stato valutato secondo questi criteri. Nel corso degli anni abbiamo lavorato a fianco dei nostri fornitori, guidati dalla volontà di portare ad un continuo miglioramento nella filiera, accompagnandoli nel percorso di conseguimento di alcune importanti certificazioni secondo standard riconosciuti a livello internazionale, quali FAMI QS, GMP+, QS.

Per creare valore nei territori in cui operiamo acquistiamo, ove possibile data la produzione cerealicola nazionale, da fornitori basati in Italia.

LA NOSTRA SOIA

DTP112

Tutta la soia nazionale acquistata è certificata DTP112, un importante standard che garantisce i requisiti di tracciabilità di filiera, dal campo al prodotto finale, con l'obiettivo di definire e migliorare le tecniche di coltivazione e garantire i tre pilastri fondamentali della sostenibilità (ambientale, economico, sociale).

IMPEGNO PER LA SOIA SOSTENIBILE

Tutta la soia acquistata non nazionale è coperta da SSAP (Soy Sustainability Assurance Protocol) se di provenienza nordamericana, o crediti e certificati RTRS (Round Table on Responsible Soy Association) per la restante parte.

La nostra esperienza come produttori di mangimi, maturata nella gestione della filiera del Gruppo, è messa al servizio anche dei nostri clienti operanti sul mercato libero, serviti con una vasta scelta di prodotti. Accanto alle tipologie di mangime destinate agli animali della nostra filiera, quali polli, tacchini, galline ovaiole e suini, offriamo infatti prodotti dedicati a molte altre specie, come vacche da latte, pesci, ovini, bufale.

JUST IN TIME è la parola chiave della nostra produzione. I mangimifici infatti lavorano direttamente su ordine del cliente, in filiera o a mercato libero. Questo ci permette, insieme all'analisi dello storico, di mantenere magazzini con una presenza minima di materie prime e prodotto finito.



ANALISI, CONTROLLO E CERTIFICAZIONI: I PILASTRI DELLA QUALITÀ DEI MANGIMI

La qualità dei nostri mangimi parte dalla selezione delle materie prime. Ogni mangimificio è dotato di un laboratorio interno di analisi dove ogni giorno vengono effettuati gli screening alle materie in ingresso per verificare il rispetto dei requisiti legislativi, le clausole contrattuali e gli standard richiesti. Il piano di campionamento per le analisi di controllo viene programmato in base all'analisi del rischio effettuata sulla tipologia, sull'origine e sul processo di lavorazione del prodotto acquistato. Solo se le analisi danno un esito favorevole le materie prime possono entrare negli impianti di trasformazione e diventare mangimi.

I controlli vengono effettuati a più livelli partendo dagli organi ufficiali, che operano secondo i piani triennali PNAA avviati nel periodo 2024-2026, oltre a enti di certificazione ed audit interni. L'impegno nell'assicurazione di standard qualitativi sempre più elevati è confermato da un rigoroso sistema di controlli e certificazioni di prodotto e di processo verificate nel corso del 2024 attraverso 52 visite nei nostri stabilimenti da terze parti a cui si aggiungono i controlli interni da parte dell'Assicurazione Qualità.

CIRCA
73.000
ANALISI
ESEGUITE
SU MATERIE PRIME,
PRODOTTI FINITI
O PROCESSI

245.000
PARAMETRI
TESTATI

19 PERSONE
DEDICATE ALLA
QUALITÀ

SEQUENZE DI PRODUZIONE

Grazie a questo modello è possibile analizzare e gestire il rischio da Cross Contamination. Il programma, realizzato grazie ai risultati di numerosi test analitici, consente di mappare i processi produttivi e minimizzare i rischi di contaminazione garantendo mangimi sicuri e conformi ai più stringenti requisiti legislativi. Nel 2024 la legislazione ha subito una modifica relativa ai limiti di tolleranza ed il software è stato regolarmente aggiornato.

BARCODE EAN128 PER LE MATERIE PRIME CONFEZIONATE

Il codice, adottato su base volontaria, garantisce la tracciabilità e la gestione in sicurezza delle operazioni di fabbrica,

identifica la tipologia di prodotto (GTIN), il fornitore, il numero di lotto e la data di scadenza e permette una gestione controllata, anche da mobile, delle attività di scarico, immagazzinamento e dosaggio.

RECLAMI

È l'applicativo che ci permette di raccogliere gli eventuali reclami sui nostri mangimi. Analizzando le tipologie di segnalazione possiamo istituire piani di miglioramento continui e verificare la qualità dei nostri prodotti. Nel corso del 2024 abbiamo gestito 181 segnalazioni per milione di tonnellate prodotte che ci hanno aiutato a migliorare il prodotto offerto alla nostra clientela.



RICERCA E SVILUPPO: UN RUOLO CHIAVE

Produciamo più di 800 formule diverse, che danno vita ad oltre 2.000 referenze, sapientemente studiate ed ottimizzate dalla nostra Ricerca&Sviluppo, in base alla specie animale, alla fase di accrescimento, al suo genere e alle condizioni di allevamento.

Grazie alla nostra decennale esperienza siamo diventati specialisti nella corretta e sana nutrizione animale e siamo in grado di garantire l'omogeneità dell'apporto nutrizionale nelle diverse forniture attraverso l'adozione di tecniche all'avanguardia e l'impiego di sofisticati strumenti di analisi. L'omogeneità rappresenta infatti un fattore fondamentale per la creazione di mangimi in grado di offrire prestazioni costanti nel tempo e di garantire una crescita equilibrata degli animali, in linea con le aspettative dei nostri clienti.

UNA CONSULENZA A 360°

I nostri professionisti tecnici e i veterinari, che curano gli allevamenti in filiera, e gli oltre 30 specialisti, che seguono le differenti specie animali presenti sul mercato libero in Italia e all'estero, sono costantemente al fianco degli allevatori per individuare i migliori piani alimentari per gli animali per le diverse fasi di allevamento. Il nostro comparto commerciale ricopre spesso anche il ruolo di consulente nei confronti dei clienti a mercato libero, mettendo a disposizione le proprie competenze agrozootecniche, organizzative ed economiche, per guidarli nelle migliori scelte di gestione e di investimento. La condivisione delle nostre conoscenze ha un obiettivo: la crescita dell'intero settore agrozootecnico italiano. I servizi che offriamo ai nostri clienti comprendono l'assistenza zootecnica, lo sviluppo di un corretto piano di alimentazione, l'analisi sui foraggi e il supporto dei nostri laboratori accreditati.



LA NOSTRA FLOTTA... NON SOLO SU GOMMA

Grazie ad un'intuizione del nostro Fondatore ben 4 dei nostri 7 mangimifici sono collegati tramite ferrovia consentendo l'arrivo delle materie prime su rotaia: un primato in Italia per il settore agroalimentare che consente un risparmio di circa 18.300 ton di CO₂eq/anno rispetto al trasporto su gomma.

- 300 i punti di approvvigionamento per le circa 100 materie prime acquistate
- 6.000 allevamenti serviti
- 220 mezzi su gomma
- Oltre il 30% di materie prime viaggia su rotaia

Sono 220 i mezzi "Veronesi" dalla caratteristica livrea giallo/blu che ogni giorno partono dai nostri mangimifici per raggiungere gli allevamenti in filiera e a libero mercato. Caratteristica della nostra logistica è la triangolazione, ovvero un sistema che permette ai mezzi su gomma di viaggiare sempre "pieni" sfruttando la vicinanza dei punti di consegna ai punti di prelievo delle materie prime.

RISPARMIO
DI CIRCA
18.300
TON DI
CO₂eq /ANNO

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Grazie ad un importante lavoro dei nostri team siamo in grado oggi di recuperare i sottoprodotti residuali dai mangimi per pesci e poterli immettere nel circuito di produzione di energia da biogas.

DEMATERIALIZZAZIONE DEI DOCUMENTI DI TRASPORTO

Il Gruppo ha avviato un progetto di dematerializzazione dei documenti di trasporto in tutte le fasi della filiera. Nel 2024 si è concluso positivamente il processo per tutti i clienti dell'area mangimi e ha consentito di eliminare i supporti cartacei a favore dei sistemi digitali.



ALLEVAMENTI

LE NOSTRE COMPETENZE PER LA ZOOTECNIA ITALIANA

Da sempre siamo impegnati nello sviluppo di una moderna zootecnia del Paese, contribuendo con le nostre filiere alla crescita dei territori rurali e delle comunità in cui operiamo.

Il supporto a questo importante settore passa dalla collaborazione con centinaia di aziende agricole (c.d. “allevamenti in filiera”), in Italia, legate a noi da un contratto di “soccida”: un contratto agrario associativo tipico del nostro Paese. Questo legame ha portato ad un continuo miglioramento rendendo i settori nei quali siamo attivi tra i più significativi dell’industria agroalimentare italiana.

Consideriamo gli allevatori “in filiera” determinanti custodi del territorio e di una cultura allevatoria che è strettamente connessa al nostro Paese. Oggi rappresentano un’importante componente del tessuto sociale con un ruolo essenziale per la sostenibilità del comparto in Italia.

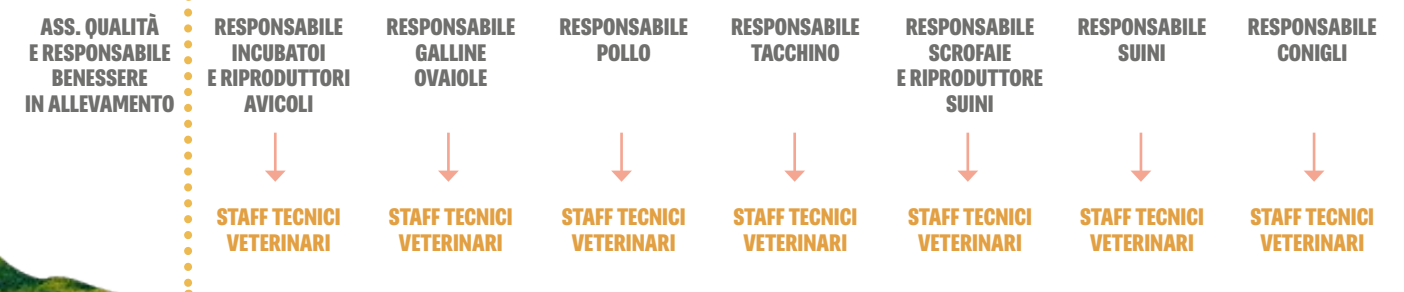
COME SIAMO ORGANIZZATI

Le società agricole, facenti capo alla Capogruppo, hanno il compito di curare il rapporto con gli allevatori in filiera attraverso un team di esperti che risponde gerarchicamente al loro Amministratore Delegato.

La squadra di oltre 90 tecnici, agronomi e veterinari specializzati è suddivisa in team in base alla specie animale e alla tipologia di allevamento, ogni squadra è coordinata da un Responsabile. L’organizzazione ha l’importante compito di accompagnare gli allevatori in filiera nella gestione quotidiana della loro attività per un miglioramento continuo soprattutto in materia di biosicurezza e benessere animale e per eventuali consulenze in ambito tecnico, per una gestione più efficiente delle tematiche di sostenibilità.

A completare la struttura si affianca, funzionalmente, il “Responsabile Assicurazione Qualità area farm”, appartenente al team Assicurazione Qualità di Gruppo, che deve garantire il rispetto delle Politiche di Qualità del Gruppo sia da parte delle aziende agricole gestite direttamente che da parte della filiera ed il perseguimento dell’approccio “One Health” anche in questo importante anello della filiera con attività dedicate alla formazione continua e alla crescita delle competenze e della consapevolezza degli operatori del settore.

AD La Pellegrina



UNA FORMAZIONE CONTINUA

Crediamo nell'approccio "One Health" che vede strettamente connesse salute animale, umana e dell'ecosistema. Per questo consideriamo la formazione una priorità imprescindibile: siamo in prima linea per coinvolgere tutti gli attori in aggiornamenti continui per renderli consapevoli dell'importante ruolo che hanno nella filiera e nel portare sulle tavole di tutti prodotti di qualità.

La formazione continua degli allevatori è centrale nel nostro impegno per incrementare le migliori pratiche zootecniche. Attraverso visite regolari in allevamento, sistemi di autovalutazione e audit periodici, lavoriamo affinché vengano rispettati i parametri di qualità stabiliti dal Gruppo, nonché gli standard imposti dalle certificazioni ed il rispetto di tutte le normative vigenti in materia.

La formazione avviene a più livelli e riguarda sia gli allevatori in filiera sia il nostro team interno.

Formazione degli allevatori attraverso:

- confronto quotidiano con il nostro servizio tecnico/veterinario
- utilizzo di sistemi di autovalutazione
- partecipazione a corsi specifici di formazione online e in presenza su biosicurezza e benessere animale

Formazione team tecnico/veterinario:

- riunioni periodiche con le figure preposte al benessere animale interne al Gruppo
- confronti quotidiani tra i diversi team dedicati per specie animale, con l'obiettivo di condividere le competenze e le azioni intraprese per un miglioramento continuo

Nel 2024 abbiamo erogato oltre 1.900 ore di formazione e coinvolto più di 920 persone lungo la filiera, compresi gli operatori che si occupano della fase di carico e scarico degli animali.

**NEL 2024
EROGATE
OLTRE
1.900
ORE
DI FORMAZIONE**

WEBFARM

È una suite di applicazioni dedicate ad allevatori, tecnici e veterinari per monitorare l'andamento dei principali indicatori di performance dell'allevamento. Webfarm nasce dalla volontà di coinvolgere attivamente l'allevatore nel processo di miglioramento continuo, rendendolo sempre più consapevole del suo importante ruolo all'interno della filiera alimentare e fornendo uno strumento di autovalutazione del proprio operato e delle strutture in cui svolge l'attività allevatoria.



IL BENESSERE ANIMALE

Il rispetto del benessere degli animali è essenziale e parte integrante della nostra attività e di quella dei nostri stakeholder.

Siamo costantemente impegnati in un processo di miglioramento continuo che coinvolge le nostre procedure, i nostri processi e la formazione delle persone, ispirandoci alle conoscenze scientifiche più aggiornate e a principi diffusi come quelli delle 5 Libertà. Un percorso che si evolve anche grazie al dialogo con tutti gli stakeholder coinvolti.

LE CINQUE LIBERTÀ PER LA TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE

- Libertà di accesso costante ad acqua e cibo di qualità studiato dalla nostra Ricerca&Sviluppo, in modo da assicurare che le necessità alimentari di ogni animale siano soddisfatte in ogni fase di crescita
- Libertà di vivere in un ambiente fisico adeguato a seconda della fase di crescita e dello stato dell'animale
- Libertà da dolore, lesioni o malattie grazie a diagnosi tempestive, attività di prevenzione e trattamenti mirati attraverso il supporto dei nostri tecnici e veterinari e grazie alle analisi svolte dal nostro laboratorio di diagnostica animale
- Libertà da paura e stress attraverso azioni che creino un ambiente sicuro e la formazione degli allevatori per una corretta e responsabile gestione degli animali
- Libertà di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche grazie alla presenza di strutture adeguate



IN ALLEVAMENTO

Il ruolo primario nella tutela del benessere animale è assunto dagli allevatori che devono custodire con cura gli animali.

Per supportare l'allevatore in questo importante compito è fondamentale la formazione che passa anche dal confronto quotidiano con la nostra squadra di oltre 90 tecnici e veterinari che, grazie alle competenze trasversali per specie animale, assiste gli allevatori nell'applicazione delle migliori tecniche in materia di biosicurezza e benessere animale e per eventuali consulenze in ambito tecnico, per una gestione più efficiente sulle tematiche di sostenibilità, in linea con gli standard qualitativi richiesti dal Gruppo.

Per poter rendere sempre più consapevoli gli allevatori e incentivarli ad un percorso di miglioramento continuo nella loro quotidiana attività, lungo tutto il ciclo di allevamento gli allevatori, i tecnici e veterinari hanno il compito di analizzare, all'interno del portale WebFarm, i parametri che riguardano le tre principali tematiche: biosicurezza, benessere e gestione del diritto alla salute degli animali. Qualora emergessero aree di intervento il nostro team è a supporto degli allevatori per la preparazione di un piano dedicato.

La qualità delle singole aziende agricole è assicurata da una rete di controlli che comprendono anche l'intervento di enti ufficiali quali:

- servizi veterinari delle Aziende Sanitarie del territorio, in linea con il Piano Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) stabilito dal Ministero della Salute e dei Piani Straordinari
- audit esterni condotti da enti terzi indipendenti per la verifica degli standard di certificazione cui aderiscono. Tra le certificazioni si annoverano QS, Tierwohl e Global Gap considerate tra le più significative e autorevoli nel settore in ambito internazionale



NELLA FASE DI TRASPORTO

La fase di trasporto si compone di due importanti e delicate attività:

- Carico degli animali: per questa fase offriamo consulenza e formazione alle aziende specializzate; inoltre mettiamo a disposizione un elenco di fornitori, validati dai nostri esperti secondo criteri di qualità, affidabilità e biosicurezza, che possono autonomamente e direttamente essere contattati dagli allevatori. Anche le attività di carico e le documentazioni necessarie a tal fine, sono soggette ad ispezione, monitoraggio e valutazione.

- Trasporto: grazie alla nostra struttura di “Planning &Logistica” abbiamo la possibilità di pianificare con precisione ed efficacia l’arrivo dei mezzi nelle aziende agricole e minimizzare le tratte e le durate dei viaggi verso gli impianti di trasformazione in linea con la normativa e tenendo conto della morfologia dell’Italia. Nel corso degli anni abbiamo supportato i fornitori con corsi di formazione specifica per gli autisti in tema di benessere animale e biosicurezza e nell’implementazione di migliorie ai mezzi di trasporto.

	tempo minimo viaggio (h) + carico e scarico	tempo medio viaggio (h) + carico e scarico	tempo massimo viaggio (h) + allevamento più lontano + carico e scarico	num. viaggi > 8 h %
Coniglio	2:17	3:40	9:14	0,66%
Pollo	1:04	2:30	8:32	0,27%
Tacchino	1:05	2:14	8:51	0,64%
Suino	1:57	4:26	7:23	0,00%

NEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

Quando gli animali arrivano negli impianti di trasformazione sono immediatamente valutati alcuni parametri che servono a definire lo stato del loro benessere. Ogni dato viene registrato all'interno dei nostri sistemi gestionali, diventando uno strumento per pianificare attività di miglioramento continuo per il nostro Servizio Tecnico Veterinario e per tutti gli attori coinvolti. I controlli dei KPI, rispondenti alla normativa quadro sul benessere e alle leggi che definiscono i parametri per le singole specie animali, vengono effettuati, manualmente e a campione, dal veterinario della ASL e attraverso alcuni lettori ottici debitamente posizionati che sono in grado di monitorare ogni singolo animale.

IL DIRITTO ALLA CURA

Grazie al nostro laboratorio interno di diagnostica animale e al team di veterinari attivi su tutto il territorio nazionale, siamo in grado di offrire sempre la migliore cura ai nostri animali e indicare, quando necessarie, le scelte terapeutiche mirate, collaborando con gli Istituti Zooprofilattici e le Università per la ricerca di approcci alla salute animale sempre più consapevoli in linea con l'approccio "One Health".

I farmaci sono quindi utilizzati in modo responsabile, dopo valutazione e diagnosi da parte del medico veterinario che li prescrive attraverso l'emissione di una Ricetta Elettronica che, con l'attivazione delle Banche Dati Zootecniche (l'Italia è esempio unico in Europa), permette la registrazione in tempo reale di tutte le attività negli allevamenti. I dati raccolti sono una fotografia oggettiva dello stato di benessere e dello stato sanitario degli animali garantendo la tracciabilità e la verifica da parte delle Autorità Sanitarie competenti e del Ministero. Una volta ordinati, i medicinali sono forniti dalle farmacie selezionate dal Gruppo e somministrati in conformità alla prescrizione del veterinario.

Il nostro modello di lavoro negli anni ha portato ad importanti risultati in termini di diminuzione volontaria dell'uso dei farmaci in zootecnia: oggi infatti arriviamo ad avere allevamenti in grado di completare l'intero ciclo di vita degli animali senza ricorrere all'uso di antibiotici.

IL NOSTRO IMPEGNO PER L'INNOVAZIONE

Il nostro Gruppo da sempre investe costantemente risorse sull'innovazione in tutti gli ambiti dell'azienda, in un'ottica di lungo periodo. Grazie a questa visione e al lavoro svolto nel tempo insieme a tutti gli attori della filiera, in linea con i continui progressi in ambito zootecnico abbiamo istituito alcune tipologie di allevamento con caratteristiche che vanno ben oltre gli standard minimi di legge.

LA FILIERA AVICOLA: LE GALLINE OVAIOLE

In linea con le esigenze del mercato, negli anni abbiamo sviluppato tutte le tipologie di allevamento in grado di soddisfare le diverse richieste di uova ed ovoprodotti dei mercati, compresi siti BIO e all'aperto.

	2021	2022	2023	2024
Galline allevate in sistemi alternativi alla gabbia	68%	81%	82%	84%
Galline allevate in gabbie arricchite	32%	19%	18%	16%

Il nostro Gruppo si è posto come obiettivo il passaggio degli allevamenti in filiera delle galline ovaiole in strutture alternative alla gabbia, nel rispetto degli impegni già presi con gli allevatori.

LA FILIERA AVICOLA: POLLO E TACCHINO

La collaborazione costante con le aziende agricole e la ricerca di un miglioramento continuo si riflettono anche nell'ottenimento di importanti certificazioni internazionali come QS e Tierwohl, oltre che nell'adesione al Disciplinare di etichettatura volontaria delle carni di pollame promosso da Unaitalia e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'adesione a questi standard si traduce in un impegno ulteriore per:

- Tracciabilità completa della filiera
- Uso del farmaco
- Presenza di arricchimenti ambientali
- Benessere animale

PROGETTI SPECIALI: AIA ORO NATURA E AIA BIO

- AIA Oro Natura identifica prodotti provenienti da polli cresciuti senza antibiotici fin dalla nascita, alimentati con una dieta vegetale non OGM, cresciuti con più spazio oltre quello previsto dai limiti di legge
- AIA BIO, un progetto che si sviluppa prevalentemente nel Sud Italia, segue i rigorosi standard del disciplinare biologico, con mangimi certificati e accesso a parchetti esterni per gli animali

LA FILIERA SUINA

Dal 2004 i settori di produzione zootecnica del Gruppo hanno aderito volontariamente allo standard Global Gap, uno standard internazionale per la produzione agricola che definisce schemi di certificazione volontari riconosciuti in tutto il mondo ed è caratterizzato dai seguenti criteri:

- Tracciabilità
- Controllo di acqua e mangime
- Presenza di materiale manipolabile in allevamento
- Formazione degli operatori
- Controllo delle attrezzature in allevamento
- Impatti ambientali
- Biodiversità

In nessuno degli allevamenti in filiera inoltre viene effettuato il taglio degli incisivi.

DISCIPLINARI TECNICO PRODUTTIVI

- DTP 109, un disciplinare tecnico produttivo volontario, che certifica gli animali allevati senza l'uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni di vita
- DTP 144, che prevede in alcune strutture la gestazione libera delle scrofe e il divieto di taglio della coda
- DTP 129 BENESSERE IN ALLEVAMENTO che coinvolge alcune strutture e filiere dedicate

LA FILIERA CUNICOLA

La nostra esperienza ha portato alla certificazione di alcune strutture di allevamento all'avanguardia perché basato sull'utilizzo di park, ovvero recinti sopraelevati che consentono agli animali di essere allevati in piccoli gruppi. Il nostro Gruppo è stato il primo in Italia a introdurre questo modello di allevamento.

TRASFORMAZIONE E LAVORAZIONE DELLE CARNI E DELLE UOVA

Ogni giorno mettiamo al centro del nostro lavoro cura e passione nella lavorazione delle carni, dei salumi e delle uova che avviene all'interno dei nostri stabilimenti produttivi, all'avanguardia per tecnologia ed innovazione. La cultura della qualità è per noi un valore fondante. Un valore che trova ampia diffusione in tutte le nostre persone che ogni giorno lavorano con la consapevolezza del loro ruolo primario nell'offrire prodotti di qualità, buoni, sani e sicuri a chi, ogni giorno, con fiducia ci sceglie.

“Dal campo alla tavola ricerchiamo l'eccellenza in ogni fase della filiera e scegliamo partner che condividano con noi questa passione”, questa è la nostra passione per la qualità.

Lavoriamo costantemente per migliorare gli standard produttivi e diffondere la cultura della qualità con particolare attenzione alla lotta allo spreco. Per questo dedichiamo importanti risorse nella gestione delle linee produttive, nella manutenzione degli impianti e nella ricerca di soluzioni sempre più innovative, con il coinvolgimento di tutti i nostri stakeholder.

In una logica di trasparenza tutti i nostri siti sono costantemente aperti alle visite dalle parti interessate. Nel 2024 abbiamo avuto 106 visite da parte di clienti e auditor esterni.

NEL 2024
ABBIAMO AVUTO
106
VISITE
DA PARTE
DI CLIENTI
E AUDITOR ESTERNI

LA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO

Il nostro team di Assicurazione Qualità (AQ), che lavora lungo tutta la filiera, ha l'importante compito di promuovere la Cultura della Qualità ed il rispetto degli elevati standard patrimonio del Gruppo. Le aree di intervento percorrono tutta la filiera dagli acquisti di materie prime, ai controlli microbiologici e nutrizionali, passando per la distribuzione del prodotto nei punti vendita, fino all'assistenza dei clienti e consumatori.

COME AVVENGONO I NOSTRI CONTROLLI?

- Visivi e campionamenti: ogni giorno in tutti gli stabilimenti e lungo tutte le linee di produzione i nostri operatori effettuano continui controlli visivi e campionamenti per verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti e la correttezza dei nostri processi
- Controlli analitici: i campionamenti effettuati in linea vengono analizzati nei laboratori di competenza per verificare il rispetto di tutti i parametri

N° ANALISI TOTALE
159.858
 DI CUI **144.940**
MICROBIOLOGICHE
E 14.918 CHIMICHE

N° PARAMETRI TOTALE
426.227
 DI CUI **366.800**
MICROBIOLOGICI
E 59.427 CHIMICI

- Prove di shelf life: per garantire il rispetto degli standard qualitativi lungo tutto il ciclo di vita del prodotto sono indispensabili le prove di "shelf-life" o "prove di durata" che consentono di determinare il tempo di vita di un prodotto a scaffale
- Sensory Test: verifichiamo la qualità dei nostri prodotti anche attraverso i 5 sensi (olfatto, vista, gusto, tatto e udito) per garantire la miglior esperienza a tutti i nostri consumatori. Un team di assaggiatori esperti è chiamato a verificare non solo la bontà ma anche la consistenza, il colore, l'odore e la palatabilità dei nostri prodotti. I panel test vengono effettuati in una sala realizzata appositamente nel rispetto delle norme ISO
- Servizio consumatori: per le segnalazioni relative ai prodotti destinati al consumatore finale è attivo un servizio cortesia dedicato. Ogni segnalazione viene gestita con contatto diretto, per comprendere e soddisfare le esigenze di chi ci contatta, registrata ed eventualmente analizzata con le funzioni coinvolte in ottica di miglioramento continuo. Sono oltre 1.700 le segnalazioni gestite nel 2024
- Servizio clienti: la funzione commerciale, che gestisce il contatto diretto con i clienti del Gruppo, ha il compito di raccogliere eventuali segnalazioni ed inoltrarle alle funzioni competenti per garantire la migliore assistenza

I NOSTRI FORNITORI

La selezione dei fornitori è fondamentale nell'assicurare gli elevati standard qualitativi del Gruppo, nella loro scelta concorrono diverse aree aziendali ognuna delle quali è chiamata a dare una valutazione del partner in base alla propria area di competenza. Tutti i nostri fornitori devono registrarsi al "Portale Fornitori", una piattaforma digitale che, fra l'altro, permette:

- l'ottimizzazione, la gestione ed il controllo delle forniture
- l'archiviazione di informazioni e documenti rilevanti
- la sottoscrizione al nostro Codice Etico nel rispetto del Modello 231/01 ("Responsabilità amministrativa delle persone giuridiche")

Il processo di selezione dei fornitori è rigoroso e multidisciplinare e prevede l'adesione alle condizioni generali di fornitura, le quali includono diversi elementi per promuovere il rispetto dei diritti umani, la tutela dell'ambiente e l'impegno contro la corruzione.

Si aggiungono inoltre altri fondamentali fattori di valutazione come la solidità finanziaria e il rispetto degli standard qualitativi. La scelta dei nostri fornitori non è comunque vincolata a criteri ambientali e sociali.

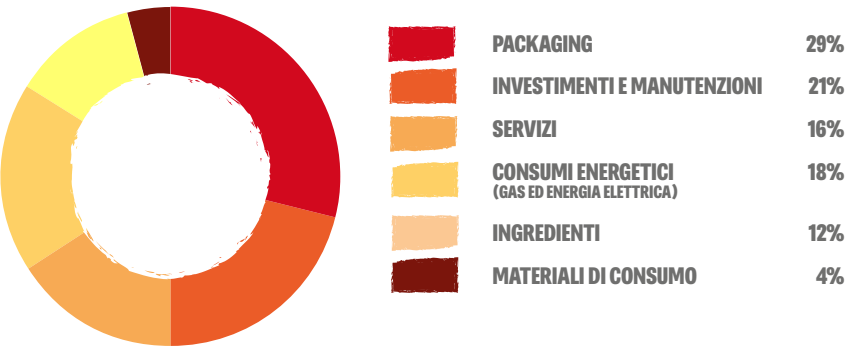


RICERCA&SVILUPPO

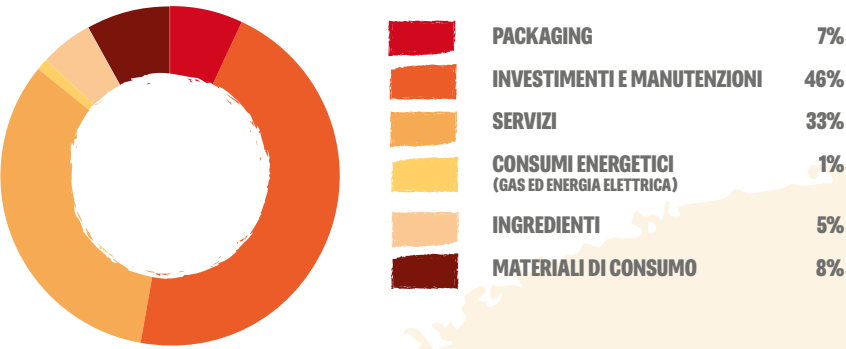
La nostra Ricerca&Sviluppo è impegnata ogni giorno per portare innovazione, non solo creando nuovi prodotti, ma anche migliorando i profili nutrizionali e la scelta degli ingredienti dei prodotti esistenti, per renderli sempre più accessibili a tutti ed in linea con le esigenze moderne. È così che nel 2024 nasce il BonRoll senza glutine, un progetto importante che ha coinvolto questa pietra miliare in una rivisitazione completa dei processi produttivi e ha reso così il polpettone più amato degli italiani un prodotto adatto anche a chi è intollerante al glutine. Sempre senza glutine è tutta la gamma di salumeria ed alcune sue referenze possono vantare inoltre l'assenza di latte e derivati (mortadelle, prosciutti cotti ed alcuni salami).

Continua inoltre il nostro impegno anche nella riduzione di sale e zuccheri in molti nostri prodotti mantenendo inalterato il loro sapore caratteristico, la salubrità e sicurezza dei prodotti.

FORNITORI PER TIPOLOGIA DI ACQUISTO IN SPESA NEL 2024*



FORNITORI PER TIPOLOGIA DI ACQUISTO IN NUMERO DI FORNITORI NEL 2024*



DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI PER AREA GEOGRAFICA IN SPESA NEL 2024*



DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI PER AREA GEOGRAFICA IN NUMERO DI FORNITORI NEL 2024*



* L'analisi considera unicamente gli acquisti effettuati centralmente. Viene inoltre escluso l'approvvigionamento delle materie prime delle aree FEED e FARM.

IL RUOLO DEL PACKAGING

Da anni lavoriamo al “Buon Packaging” guidati dalla volontà di analizzare e valutare diverse soluzioni di confezionamento che ci permettano di coniugare la salubrità alimentare con la sostenibilità delle confezioni. Il packaging ha un ruolo fondamentale soprattutto in prodotti alimentari freschi e freschissimi come carni e salumi. Per questo prima di sostituire un materiale dobbiamo avere la certezza che, per l'intero ciclo di vita dei prodotti, sia garantita allo stesso tempo sicurezza, alta qualità e minor impatto ambientale. Utilizziamo principalmente due materiali di imballo, stimati in circa 70% carta e 30% plastica.

Lavoriamo costantemente con l'impegno di ridurre il materiale plastico attraverso due direzioni:

- Sgrammatura dei vassoi
- Inserimento del 30% di plastica riciclata

Grazie a questi due progetti nel 2024 abbiamo risparmiato oltre 450 tons di plastica vergine, 112 per la sgrammatura e 340 tons grazie all'introduzione di plastica riciclata.

Il nostro impegno per un packaging sempre più attento alla sostenibilità è stato premiato anche nel 2024 da Conai con EcoPack 2024 nella categoria affettati e wurstel, per il risparmio complessivo di oltre 300 tonnellate di plastica.

LOGISTICA E TRASPORTO

La ricerca della massima qualità prosegue con la fase di logistica e trasporto dei nostri prodotti: l'ultimo anello della nostra filiera che permette a tutti i nostri prodotti di arrivare sugli scaffali di oltre 65.000 punti vendita in Italia e nel mondo grazie ad un modello di supply-chain collaboration che coniuga sempre più le esigenze dei clienti con le necessità aziendali.

CIRCA
1200
BILICI

E OLTRE
600
MEZZI
DI DIMENSIONI
MINORI

COME SIAMO ORGANIZZATI

LOGISTICA:

- Interna: 4 depositi centrali, o piattaforme (3 a gestione diretta e 1 in outsourcing), in cui vengono conservati i prodotti finiti pronti per la distribuzione o i semilavorati destinati ai nostri siti produttivi
- Esterna: 6 Centri Distributivi (DP) e 21 Transit Point (TP di cui 6 a gestione diretta e 15 in outsourcing) su tutto il territorio italiano
- Estero: 2 Centri Distributivi (DP) 3 Transit Point (TP in outsourcing)

TRASPORTO:

- Primario: circa 1.200 bilici hanno il compito di consegnare i prodotti o direttamente ai clienti più strutturati o ai nostri depositi periferici
- Secondario: la tratta dai centri di distribuzione o dai punti di transito fino ai singoli rivenditori è affidata ai nostri "lupetti", oltre 600 mezzi di dimensioni minori che possono agevolmente percorrere ogni strada

La nostra esperienza e competenza nella distribuzione di prodotti freschi e freschissimi ha portato allo sviluppo di strategie e di programmi appositamente studiati sulle nostre necessità con l'obiettivo di semplificare i processi e programmare un piano puntuale di consegne:

- EVA: un'applicazione integrata che consente ai vettori di registrare le consegne effettuate e lasciare feedback in tempo reale
- PALINSESTO CONSEGNE: ha l'obiettivo di raccogliere i desiderata dei clienti per fornire dati precisi nella pianificazione delle consegne, nell'ottimizzazione dei flussi e nella riduzione degli sprechi per una sempre maggior efficienza. Iniziato in modo sperimentale nel Nord Italia, oggi è attivo su tutto il territorio nazionale

Nel corso del 2024 la nostra logistica ha lavorato per mettere in campo progettualità che ottimizzassero i processi. Gli interventi si sono focalizzati sull'analisi delle contenenze degli imballi, del calendario palinsesto consegne e della gestione degli stock con l'obiettivo di una sempre maggior efficienza nella fase logistica e di trasporto verso i clienti. Questo si è concretizzato in:

- Rivisitazione del palinsesto distributivo: a partire da novembre 2024 il palinsesto è stato oggetto di una revisione che ha portato ad una semplificazione della rete distributiva secondaria con una diminuzione di circa 1.400 viaggi per un totale di 160.000 km in 2 mesi, pari a 4 volte il giro del mondo
- Efficientamento delle contenenze per poter ottimizzare la spedizione dei carichi e ottenere il miglior allestimento dei mezzi in consegna

Con l'obiettivo di essere sempre più sostenibili anche la logistica alimentare è stata protagonista del processo di dematerializzazione dei documenti di trasporto a partire da fine 2024, con l'obiettivo di chiudere il progetto entro l'anno successivo. Solo a dicembre sono stati oggetto di dematerializzazione oltre 30.000 documenti con il coinvolgimento di 4.200 clienti.



CENTRI D'ECCELLENZA: I NOSTRI LABORATORI

I nostri laboratori interni rappresentano un presidio strategico fondamentale per garantire la sicurezza dei nostri prodotti e dei processi produttivi. Queste strutture, dotate di tecnologie avanzate e gestite da professionisti altamente specializzati, svolgono un ruolo cruciale nel supporto di ogni fase della filiera produttiva: dalla selezione delle materie prime al prodotto finito. Sono due i laboratori di analisi interne entrambi accreditati secondo lo standard ISO 17025, una norma internazionale che stabilisce i requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura. Sono 52 in totale le prove accreditate per ciascuna delle quali il singolo laboratorio risponde con certificazioni (Proficiency Test).

Ogni giorno i nostri chimici, biologi, periti e ricercatori lavorano per garantire a tutti i consumatori prodotti sicuri grazie a controlli analitici che coprono tutte le fasi della nostra filiera: dall'analisi delle materie prime destinate alla produzione dei mangimi, ai controlli sugli ingredienti, fino ad arrivare ai prodotti destinati ad arrivare sui banchi dei punti vendita alimentari.

Un altro ruolo fondamentale è quello di supportare l'azienda nel percorso di miglioramento continuo in ottica di una sempre maggior sicurezza degli alimenti.

LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA E DIAGNOSTICA ANIMALE

Effettua importanti analisi in ambito di microbiologia molecolare, sierologia, diagnostica animale, microbiologia alimentare e microbiologia diagnostica. La sua funzione è fondamentale anche nel diritto alla cura degli animali e all'individuazione della specifica terapia da somministrare in caso di malattia.

LABORATORIO DI CHIMICA

Esegue analisi chimiche attraverso le più moderne tecniche analitiche grazie alle quali è possibile eseguire analisi in molteplici ambiti: agroalimentare, acque, contaminanti in mangimi ed alimenti, controlli di processo, additivi e parametri nutrizionali.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA



ISO 9001: 2015¹



ISO 22000: 2018²



ISO 22005: 2018³



UNI EN ISO 14001: 2015⁴



UNI EN ISO 50001:2018⁵

CERTIFICAZIONI PRINCIPI ETICI



CERTIFICAZIONI DEL SITO PRODUTTIVO/FILIERA



IFS⁶
(International Food Standard)



BRC e IFS logistic⁷



BRC Global Standard for Food Safety⁸



Plant-based feed



Non-GMO product



Global Gap_ CFM1¹⁰



VLOG
"Ohne Gentechnik" Standard⁹



QS¹¹



Tierwohl



Cereali e semi oleosi sostenibili¹²



Alimentazione priva di OGM



Uova da galline allevate senza uso di antibiotici



Suino allevato senza antibiotico



Filiera avicola controllata

DISCIPLINARE



ALTRE CERTIFICAZIONI



1. Acquanegra Cremonese (CR), Fossano (CN), Ospedaletto Euganeo (PD), Putignano (BA), Quinto di Valpantena (VR), S. Polo di Torrile (PR), San Pietro in Gu' (PD), Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), S. Maria di Zevio (VR), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano Val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla di Castegnere (VI), Zibello (PR), Oppeano (VR)
2. Quinto di Valpantena (VR)
3. Acquanegra Cremonese (CR), Fossano (CN), Ospedaletto Euganeo (PD), Putignano (BA), Quinto di Valpantena (VR), S. Polo di Torrile (PR), San Pietro in Gu' (PD)
4. Caselle di Sommacampagna (VR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, San Martino Buon Albergo (VR), Verona (VR), Villaganzerla di Castegnere (VI), Lab. Centrale di Chimica, Lab. Corte Pellegrina, Vazzola (TV), Villafranca (VR), S. Giorgio in Bosco (PD), Correggio (RE), S. Maria di Zevio (VR), Tizzano Val Parma (PR), San Daniele del Friuli (UD)
5. Villaganzerla di Castegnere (VI)
6. Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), S. Maria di Zevio (VR), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano Val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla Di Castegnere (VI), Zibello (PR)
7. San Martino Buon Albergo (VR), Oppeano (VR)
8. Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano Val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla di Castegnere (VI), Zibello (PR), S. Maria di Zevio (VR), Oppeano (VR)
9. Quinto di Valpantena (VR)
10. Fossano (CN), Quinto di Valpantena (VR), San Pietro in Gu' (PD), Aquanegra Cremonese (CR), San Polo di Torrile (PR)
11. Aquanegra Cremonese (CR), Putignano (BA), Villaganzerla di Castegnere (VI), Nogarole Rocca (VR), San Martino Buon Albergo (VR), Vazzola (TV), Cremona (CR), San Pietro in Gu' (PD), S. Polo di Torrile (PR), Quinto di Valpantena (VR), Ospedaletto Euganeo (PD), Fossano (CN)
12. Si specifica che il disciplinare in questione è riferito alla soia acquistata

LE NOSTRE PERSONE



LA NOSTRA IDENTITÀ

La **capacità di ascolto** delle nostre persone è fondamentale per poter comprendere le esigenze di una società in continua evoluzione e poter creare un ambiente di lavoro stimolante, motivante e inclusivo anche attraverso la diffusione della cultura aziendale e dei nostri valori a tutti coloro che ogni giorno scelgono di unirsi alla nostra realtà.



IL CONSUMATORE AL CENTRO

Soddisfare il gusto e le aspettative del consumatore è il nostro impegno quotidiano, **anticipare e superare** i suoi desideri la nostra sfida.



LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

Dal campo alla tavola, ricerchiamo l'**eccellenza in ogni fase della filiera** e scegliamo partner che condividano con noi questa passione.



L'INNOVAZIONE

L'**attenzione al nuovo** e la **ricerca continua** sono valori radicati nella nostra storia e sono da sempre il nostro modo di fare qualità. Vogliamo continuare a **sorprendere il mercato** con le migliori produzioni della tradizione alimentare italiana e con prodotti innovativi per nuovi gusti.



LO SPIRITO DI GRUPPO

La motivazione e la crescita professionale dei collaboratori rappresentano la chiave del nostro successo. **Rispetto, fiducia, correttezza e dialogo** sono i **principi** ai quali ci ispiriamo per creare entusiasmo e spirito di gruppo.

La nostra identità si fonda sui nostri valori e sui principi di correttezza, equità, integrità, lealtà, cultura della qualità e rigore professionale a cui tutte le nostre persone devono ispirarsi nei comportamenti, nelle relazioni e nel modo di lavorare.



L'EFFICIENZA

Ricerchiamo l'**efficienza** sempre e in **ogni fase** dei processi organizzativi e produttivi, coniugandola con la costante attenzione alla salute e alla sicurezza dei nostri collaboratori. Ci confrontiamo con il mercato in un'ottica di continuo **miglioramento delle nostre prestazioni**.



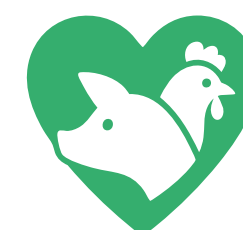
LA CREAZIONE DI VALORE

La nostra è una storia di successo fondata sul **valore dei nostri marchi** e sul patrimonio costituito dalla filiera. Vogliamo continuare a perseguire un **equo profitto d'impresa nel rispetto dell'etica** nei rapporti economici e sociali.



LA SOSTENIBILITÀ

Da sempre consideriamo la sostenibilità uno dei principali fattori di sviluppo, oltre a un impegno inderogabile per le future generazioni. Crediamo che il **risultato economico** debba andare di **pari passo con la tutela dell'ambiente e il benessere delle persone**.



IL BENESSERE ANIMALE

Consideriamo il rispetto degli animali un **valore primario**. Ogni giorno ci impegniamo con migliaia di allevatori per assicurare la **salute degli animali** custodendoli in modo responsabile.



Condividere, accogliere, ascoltare, valorizzare sono i pilastri che hanno guidato il nostro agire nel prenderci cura delle persone, consapevoli che una crescita solida e duratura non possa **prescindere dal loro benessere e dalla valorizzazione del loro saper fare.**

Per questo, siamo costantemente impegnati nel promuovere un ambiente di lavoro positivo, favorire la crescita professionale e lo sviluppo delle competenze, migliorare l'equilibrio tra vita privata e lavorativa.

CONDIVIDERE LA NOSTRA REALTÀ CON I GIOVANI

Promuoviamo da sempre una serie di progetti per rafforzare il legame con giovani e istituzioni scolastiche dei territori in cui siamo presenti e per condividere la nostra realtà e le nostre opportunità lavorative.

COLLABORAZIONE ITS MECCATRONICO VENETO:

Nata nel 2020, la collaborazione con **ITS Meccatronico Veneto**, scuola di alta specializzazione in ambito tecnico, si intensifica con il sostegno della nascita di una seconda classe, presso la sede di Verona, per il corso di Tecnico Superiore in Automazione e Sistemi Meccatronici. Tutti i percorsi ITS sono caratterizzati da almeno **il 50% delle ore di formazione in azienda** e da attività didattica in aula orientata allo sviluppo di progetti e laboratori e rappresentano un solido ponte tra scuola e lavoro.

Sono 2 i ragazzi che nel corso dell'anno abbiamo ospitato all'interno dei nostri stabilimenti per un totale di oltre 800 ore ciascuno. Entrambi i tirocini si sono conclusi con un contratto di apprendistato. Continuano anche le collaborazioni con **ITS Digital e Logistica**, aree chiave all'interno della nostra realtà. Nel 2024 in totale sono 7 i ragazzi, frequentanti gli ITS, che abbiamo accolto nei nostri stabilimenti e nei nostri uffici.

TIROCINIO
+800
ORE A PERSONA

7 RAGAZZI
FREQUENTANTI ITS
NEI NOSTRI
UFFICI



CAREER DAY

Il Career day restano un appuntamento irrinunciabile per poter raccontare la nostra realtà e le opportunità lavorative ai ragazzi che si stanno preparando ad affrontare il mondo del lavoro.

Presidiamo soprattutto gli atenei dei territori in cui siamo presenti: **Università di Verona, Padova, Brescia, Milano e Piacenza.**

UNIVERSITÀ
DI VERONA - PADOVA
MILANO-BRESCIA-PIACENZA



APPRENDISTATO

Il nostro impegno verso i giovani continua attraverso l'attivazione di progetti di apprendistato, con la volontà di sviluppare competenze principalmente nel comparto tecnico e produttivo.

Nel 2024 abbiamo coinvolto oltre 45 ragazzi nei nostri stabilimenti e negli uffici.

+45 RAGAZZI
IN STABILIMENTI O
UFFICI



ACCOGLIERE I NUOVI COLLEGHI

L'ingresso di un nuovo collega è sempre un momento importante che arricchisce il nostro Gruppo **di nuove energie e competenze**. Per questo accompagniamo ogni persona nei primi passi all'interno della nostra realtà con molta attenzione.

ONBOARDING NEOASSUNTI

Sono 154 i nuovi colleghi under 30 entrati nel Gruppo nel corso dell'anno. L'onboarding dei nuovi assunti consiste in una fase di inserimento nella nostra realtà, per poter entrare nel clima aziendale e comprendere in profondità la nostra filiera produttiva.

Le modalità di accoglienza si adattano alla tipologia di lavoro permettendo la corretta focalizzazione sugli aspetti più importanti della propria mansione.

Per gli operai sono previste due giornate di formazione e presentazione del Gruppo. I partecipanti hanno l'opportunità di conoscere i loro responsabili e di stabilire un primo contatto con loro come punti di riferimento.

In questi incontri, vengono affrontati temi fondamentali quali la sicurezza, la qualità e la vita in azienda. Al termine delle due giornate, seguono **15 giorni di affiancamento**, durante i quali i neoassunti apprendono il lavoro direttamente sul campo, osservando i colleghi in linea e imparando le procedure operative.

Per gli impiegati, invece, sono previste alcune giornate di affiancamento con i responsabili delle funzioni di tutta la filiera, visite negli stabilimenti, momenti di confronto in gruppo e di team building con l'obiettivo di fornire le informazioni utili alla quotidiana vita in azienda, comprendere il nostro business e le connessioni lungo tutta la filiera.



154

NUOVI COLLEGHI UNDER 30

ENTRATI NEL GRUPPO NEL CORSO DELL'ANNO

ASCOLTARE PER MIGLIORARE

Per poter rispondere concretamente alle esigenze delle nostre persone, con l'obiettivo di migliorare il benessere lavorativo e l'importante equilibrio tra vita in azienda e vita privata abbiamo iniziato ad ascoltare in modo strutturato i colleghi attraverso le **Analisi di Clima**. Una iniziativa che ha coinvolto inizialmente gli uffici e che si sta estendendo agli stabilimenti produttivi; grazie a questo metodo più oggettivo di valutazione abbiamo iniziato un percorso di **miglioramento continuo**, con numerose iniziative sviluppate per rispondere ai principali punti emersi.



COMMISSIONE PARI OPPORTUNITÀ

Nata a seguito del rinnovo contrattuale, la Commissione ha l'obiettivo di promuovere l'inclusione e la parità di genere proponendo iniziative concrete che diffondano consapevolezza e incidano positivamente sulle dinamiche aziendali e sul benessere delle persone. Nel corso del 2024 ogni membro della commissione ha partecipato ad uno specifico corso di formazione che ha coinvolto tutti i membri nella definizione delle priorità progettuali su cui concentrarsi nei prossimi anni.



FERIE SOLIDALI

Si tratta di un sistema di solidarietà, non obbligatoria, tra colleghi che consente di cedere parte delle ferie maturate a colleghi che si trovano in difficoltà, ad esempio, per motivi di salute o familiari. Il meccanismo è attivo sul sito di Magreta e Villafranca e nel 2024 è stato esteso al sito di Cremona.



BENESSERE MENTALE

SPORTELLI DI ASCOLTO E PARTNERSHIP CON UNOBRAVO: fornire strumenti concreti a favore del benessere mentale delle nostre persone è un atto di responsabilità e sensibilità verso le nostre persone. Nascono così il punto di ascolto "Non da sola", nello stabilimento di San Martino Buon Albergo in collaborazione con una Onlus, lo sportello di supporto psicologico, a San Martino Buon Albergo e Magreta, e la partnership con UnoBravo Società Benefit per tutti i dipendenti del Gruppo. La partnership, offre un percorso personalizzato che prevede, dopo un colloquio conoscitivo iniziale, la possibilità di usufruire di 2 sedute sostenute dal Gruppo con uno dei terapeuti di Unobravo, selezionato sulla base delle specifiche necessità di supporto.



SMART WORKING E FLESSIBILITÀ ORARIA

Continua anche nel 2024 la possibilità, per tutte le persone la cui mansione lo permette, di lavorare **due giorni a settimana "in agilità"**, da qualsiasi luogo idoneo con gli strumenti forniti dall'azienda, come pc e smartphone, nella tutela dei tempi di riposo e del diritto alla disconnessione. In tutti gli uffici del Gruppo inoltre è possibile usufruire di alcune soluzioni di flessibilità oraria.



SETTIMANA CORTA

Prosegue la sperimentazione della settimana corta, in alcuni reparti dello stabilimento di Nogarole Rocca, che prevede l'orario di lavoro settimanale di 40 ore realizzato con media bisettimanale e 11 turni settimanali.



CONVENZIONI AZIENDALI

È stato riconfermato il portale di convenzioni aziendali riservate esclusivamente ai dipendenti del Gruppo all'interno del quale è possibile usufruire di sconti dedicate a seconda dei prodotti offerti. A supporto dei nostri dipendenti sono stati istituiti anche alcuni servizi come, ad esempio, accordi con società assicurative, sconti presso gli spacci aziendali.



WELFARE: PIATTAFORMA VERONEASY LIFE

Veroneasy Life è il **Piano di Welfare** che permette a tutti gli aventi diritto di convertire il **Premio di Risultato**, intero o una sua parte, nell'acquisto di beni e servizi per sé e i propri familiari, a condizione di aver raggiunto i criteri previsti dalla normativa. L'azienda riconosce, a coloro che convertono una quota pari o superiore al 50% del premio maturato, un valore aggiuntivo netto pari al 10% dell'importo convertito spendibile esclusivamente in welfare.

Nel 2024 il 22% delle nostre persone ha usufruito della piattaforma, di questi circa **il 50% ha convertito il 100%** del premio, potendo così convertire il valore detassato del premio nell'acquisto di beni o servizi che spaziano dall'assistenza sanitaria, con la copertura di spese mediche e socio-assistenziali, all'educazione scolastica, fino ad arrivare ad attività sportive e per il tempo libero, a buoni spesa e benzina. L'importo del Premio di Risultato varia da sito a sito a seconda della tipologia di contratto e si basa sul raggiungimento degli obiettivi definiti e concordati con le parti sindacali in fase di contrattazione dell'integrativo di secondo livello.

**IL 50%
DEI DIPENDENTI
CHE HANNO USUFRUITO
DELLA PIATTAFORMA
HA CONVERTITO IL
100%
DEL PREMIO**

VALORIZZARE LE COMPETENZE

La formazione è un pilastro fondamentale per lo **sviluppo personale e professionale** di tutte le nostre persone. In un mondo in continua evoluzione la formazione è una delle chiavi per affrontare con successo le sfide future offrendo la possibilità di acquisire **nuove competenze** e rafforzare le proprie abilità.

Nel 2024 sono state erogate circa 58.000 ore di formazione in vari ambiti e secondo le modalità online o in presenza.

La nostra formazione si basa su un'ampia scelta di corsi presenti nel **"Catalogo Formativo"**, uno strumento che interseca competenze ed aree tematiche, nato dal percorso di valutazione delle performance, che consente la scelta migliore per la crescita della singola risorsa in accordo con il proprio responsabile.

In aggiunta ai corsi proposti a catalogo, nel 2024 abbiamo attivato una formazione specifica sugli aspetti della qualità, della diffusione di un approccio lean e del team building.

NEL 2024
CIRCA
58.000
ORE
DI FORMAZIONE



QUALITÀ

Per continuare a diffondere una **cultura della sicurezza alimentare**, tutti gli addetti al Controllo Qualità di stabilimento sono stati coinvolti in un corso specifico, per un totale di **oltre 350 ore**, focalizzato sull'importanza dell'analisi del rischio come strumento fondamentale per la prevenzione delle non conformità.

LEAN

In continuità con l'anno precedente, prosegue il progetto Lean Production all'interno degli stabilimenti del Gruppo con lo sviluppo di progettualità specifiche coordinate dal nostro team OpEx (Operational Excellence). Il progetto ha l'obiettivo di portare ad un cambio culturale per **ottimizzare i processi** e accelerare il miglioramento continuo. L'approccio lean continua nella formazione Six Sigma Green Belt: un percorso volto a creare figure che siano in grado di intervenire alla radice dei problemi portando ad un miglioramento continuo delle performance.

TEAM BUILDING

I progetti di Team Building proposti durante l'anno sono stati numerosi e hanno coinvolto diversi stabilimenti e aree aziendali, tra cui Acquanegra, Cremona e Villaganzerla, i laboratori di chimica e microbiologia, il team OpEx e tutti i Direttori di Stabilimento della divisione mangimistica e alimentare. I corsi sono finalizzati a rafforzare i rapporti e lo spirito di gruppo dei team, per valorizzare tutti i cambiamenti organizzativi e manageriali avvenuti nel corso degli anni.

AREA COMMERCIALE

Nel 2024 ci siamo concentrati sulla formazione di Area Manager e Responsabili Vendite di Distretto (RVD) di tutta la divisione alimentare. Sono state coinvolte oltre 30 persone, con edizioni in diverse zone d'Italia, su importanti temi come la gestione delle risorse, la motivazione dei propri collaboratori e le strategie commerciali. Sempre dedicate ad Area Manager e RVD sono nate due Food Master Class, la prima dedicata alle uova e agli ovoprodotti, la seconda dedicata alla valorizzazione della carne di tacchino.

NEI TERRITORI

I nostri stabilimenti sono influenzati dal tessuto sociale delle aree in cui sorgono. Per questo sviluppiamo dei progetti ad hoc per le singole realtà. Lo stabilimento di Vazzola è inserito in un importante contesto multietnico per questo, anno dopo anno, siamo impegnati nella costruzione di un **ambiente sempre più inclusivo**. Nel 2024 abbiamo avuto come obiettivo fornire a chi gestisce le risorse uno strumento di approccio utile per affrontare possibili situazioni di conflitto, dovute anche alla differenza culturale delle persone che compongono l'organico dello stabilimento. I responsabili di stabilimento e capi reparto sono stati coinvolti in un percorso che si è concluso con la redazione di un Manifesto dell'Inclusione, con regole concrete da seguire nel quotidiano. Nel sito di Correggio che negli ultimi anni ha vissuto un importante cambio generazionale, con la conseguente introduzione di nuovi colleghi, sono state identificate delle figure di "addestratori" che hanno affiancato i nuovi assunti in un percorso di inserimento, con particolare attenzione alla comunicazione.

DIALOGO CON LE PARTI SOCIALI

Riconosciamo il diritto di libera associazione ed il ruolo fondamentale delle organizzazioni sindacali e delle istanze di rappresentanza dei lavoratori, mantenendo con le stesse **relazioni basate sul dialogo e il confronto costruttivo**.

Il modello di relazioni industriali applicato nel Gruppo definisce un sistema articolato su tre livelli - di Gruppo, per settore, aziendale - basato su bilateralità e partecipazione, allo scopo di coniugare obiettivi imprenditoriali ed istanze sociali. I regolari incontri con le Organizzazioni Sindacali ai vari livelli (nazionali, regionali, territoriali e aziendali) sono un'utile occasione di confronto su temi rilevanti. Il costante e puntuale presidio della funzione HR nei siti produttivi garantisce relazioni costruttive con le Rappresentanze Sindacali Unitarie e le Segreterie Territoriali sulle tematiche specifiche dei singoli stabilimenti.

Significativo il confronto con le organizzazioni sindacali in caso di modifiche strutturali all'organizzazione del lavoro, al fine di tenere in giusta considerazione le osservazioni e le proposte avanzate da parte del sindacato.

Nel corso del 2024 sono stati rinnovati in particolare i CCNL agricoltura*. Tutti i dipendenti sono coperti da Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL) a cui si affianca una contrattazione collettiva di secondo livello in base al settore di appartenenza. Operiamo esclusivamente in contesti in cui il lavoro minorile è regolato e tutelato da normative nazionali e internazionali.

PROTOCOLLO FONDAZIONE MARCO BIAGI

Al fine di raggiungere standard di tutela del lavoro più elevati di quelle prescritte dalla normativa in materia di appalti, l'azienda ha elaborato un protocollo per la valutazione integrata e sistematica della gestione dei rapporti di lavoro in collaborazione con la Fondazione Marco Biagi.

* CCNL per gli operai agricoli e florovivaisti

SALUTE E SICUREZZA

La salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro è un patrimonio di tutti. Per questo lavoriamo con l'obiettivo di individuare piani efficaci di prevenzione e miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

Ogni dipendente è chiamato quotidianamente a diffondere la cultura della sicurezza, consapevole della propria responsabilità per costruire un ambiente sempre più sicuro.

INSIEME PER MIGLIORARE

Nascono in tutti gli stabilimenti del Gruppo i "Progetti di Partecipazione attiva al miglioramento": un meccanismo di segnalazione, che varia nella modalità da stabilimento a stabilimento, a cui tutti sono chiamati a partecipare ritenendo ogni idea di pari livello e dignità.

Le segnalazioni vengono valutate e quelle più meritevoli si traducono in azioni concrete volte a ridurre le probabilità di infortunio nonché la gravità degli stessi e migliorare i livelli di salute dei lavoratori negli ambienti di lavoro.

IL NOSTRO STANDARD PER SALUTE E SICUREZZA

Oltre ad uno scrupoloso rispetto delle normative vigenti in tema di sicurezza abbiamo raggiunto un importante traguardo attraverso la certificazione UNI EN ISO 45001 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro - Requisiti e guida per l'uso", standard di eccellenza internazionale che stabilisce i requisiti per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro, ottenuto per le strutture di Magreta, San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca e Certosa. Nel 2024 abbiamo iniziato l'iter di certificazione per i siti di Villaganzerla, Vazzola e Zevio.

Tutti i rapporti lavorativi con terze parti non dipendenti direttamente dal Gruppo sono regolati attraverso l'art. 26 d. Lgs 81/08.

SALUTE E SICUREZZA:
CERTIFICAZIONE
ISO 45001

I NOSTRI RESPONSABILI DELLA SICUREZZA

In ognuna delle Unità del Gruppo viene nominato un Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione a cui si affianca un Addetto Servizio Prevenzione e Protezione.

Per diffondere una politica di conoscenza in merito a Salute&Sicurezza è stata predisposta una procedura che elenca i processi da attivare, nello specifico processi di informazione, formazione e addestramento a cura di RSPP (Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione), ASPP (Addetto al Servizio Prevenzione e Protezione), RSGA (Responsabile Sistema Gestione Ambiente), RAQ (Responsabile Assicurazione Qualità) e RU (Responsabile Formazione Risorse Umane).

I Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) sono coinvolti nelle attività di aggiornamento della valutazione dei rischi, nei programmi di formazione, nella presentazione delle analisi statistiche degli infortuni, nella riunione annuale e negli incontri con i medici nel rispetto della coerenza.

Nelle realtà produttive più complesse la frequenza degli incontri è superiore rispetto a quanto previsto dalla norma.

Tutti i nostri dipendenti, in linea con il Modello 231, possono rivolgersi tramite mail in forma anonima all'Organismo di Vigilanza per segnalare eventuali situazioni pericolose o ripercussioni.



I NOSTRI PROGETTI INNOVATIVI PER LA SICUREZZA

SAFETY DAY

Si è tenuta la seconda edizione della “**Giornata della Sicurezza**” che ha coinvolto quasi 60 persone: non solo gli RLS, RSPP e ASPP del settore avicunicolo, ma anche del comparto mangimi. Questo appuntamento, previsto nei contratti integrativi di comparto, rappresenta un'occasione importante per condividere le iniziative in materia di sicurezza sul lavoro promosse dal Gruppo, oltre a rappresentare un momento formativo su temi comuni agli stabilimenti.

PROGETTO DI ERGONOMIA PARTECIPATA

Prosegue il progetto pilota, realizzato in collaborazione con l'Università di Padova, che ha posto al centro l'analisi posturale delle nostre persone su alcune linee produttive. Questo progetto ha visto l'impiego di tecnologie innovative per il monitoraggio ergonomico degli operatori e l'analisi della qualità dei loro movimenti. Durante l'anno, un panel di operai ha indossato sensori in grado di analizzare la qualità dei loro movimenti, fornendo dati preziosi per valutare e ottimizzare le procedure lavorative.

COMMISSIONE PARITETICA PER LA SICUREZZA

In seguito al rinnovo dell'accordo integrativo, è stata istituita, in alcuni siti produttivi, una Commissione Paritetica per la Sicurezza formata da Direttore di Stabilimento, RSPP, Responsabili di Reparto e RLS. L'obiettivo della Commissione è rinforzare la prevenzione degli infortuni, monitorare la sorveglianza sanitaria e gli indici di rischio correlati all'attività lavorativa e presidiare la realizzazione di piani formativi.

PROGETTO NEAR MISS

Questo progetto pilota, nato a Villaganzerla, è stato pensato per coinvolgere i dipendenti e gli operatori in un'attività di miglioramento, finalizzata alla raccolta dati per riduzione degli infortuni Near Miss (mancato infortunio). Attraverso l'utilizzo di bigliettini rossi, bianchi e verdi, ogni dipendente prende parte attiva al miglioramento portando idee nuove e suggerimenti in vari ambiti. Il progetto nel 2024 è stato esteso anche al sito di Nogarole Rocca.

LA SALUTE COSTANTEMENTE MONITORATA

Ogni stabilimento dispone di un Medico Competente che valuta l'idoneità dei dipendenti in funzione dei rischi specifici della loro funzione. Data la complessità della nostra struttura è previsto un Coordinamento dei Medici Competenti con la nomina di un Medico Competente Coordinatore. Il Medico Competente redige il proprio **Protocollo di Sorveglianza Sanitaria** dove prende in analisi, in modo disaggregato, rischio specifico - mansione - lavorazione, tenendo conto del Protocollo di base redatto dal Medico Coordinatore.

La Sorveglianza Sanitaria prevede: una visita preliminare prima dell'assunzione, per verificare l'idoneità della persona alla funzione preposta, una visita periodica, per controllare lo stato di salute e di continua idoneità al ruolo, una visita ad ogni cambio mansione e visite a richiesta del lavoratore. Il giudizio di idoneità viene registrato negli applicativi aziendali.



IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE



IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Promuoviamo uno sviluppo che sia sostenibile, con l'obiettivo di crescere nel valore generato riducendo, dove possibile, il nostro impatto ambientale, utilizzando in modo responsabile le risorse naturali e preservando la biodiversità dei nostri territori.

Per concretizzare questo impegno e orientare in modo efficace le nostre azioni di riduzione degli impatti ambientali, lavoriamo attraverso l'analisi di indicatori ambientali. Questo ci consente di individuare le Migliori Tecniche Disponibili (MTD) e di perseguire un miglioramento continuo.

A supporto di questa attività, su tutti i nostri siti è attivo "CruAm – Cruscotto Ambiente", un gestionale creato ad hoc secondo gli indicatori dello standard GRI, che ci permette di tracciare e monitorare costantemente le principali matrici ambientali, come i consumi elettrici, i prelievi e gli scarichi idrici o la gestione dei rifiuti.

Oggi la maggior parte dei siti alimentari in Italia sono certificati ISO 14001:2015* e in ottica di continuo miglioramento nel 2024 abbiamo raggiunto la certificazione ISO 50001:2018 per il sito di Villaganzerla.



* Sono certificati solo gli stabilimenti FOOD di Agricola Tre Valli ad esclusione di Cremona e Zibello

ACQUA

L'acqua è una risorsa essenziale non solo per il pianeta ma anche nel processo produttivo dei nostri stabilimenti, il suo utilizzo serve a garantire le migliori condizioni igieniche dei reparti e degli ambienti e, di conseguenza, la salubrità dei nostri prodotti.

Tutte le linee produttive vengono costantemente lavate e l'acqua utilizzata viene successivamente raccolta e portata, attraverso una serie di condotti, negli impianti di depurazione. Qui l'acqua è soggetta a un trattamento rigoroso al termine del quale viene campionata, attraverso specifici punti di prelievo, e analizzata per verificare il rispetto dei parametri chimici, fisici e microbiologici. Solo se l'esito delle analisi è positivo e i valori rientrano nei limiti di legge, le acque vengono rilasciate nei recettori autorizzati. Attraverso gli scrupolosi processi di depurazione, ci impegniamo quindi a restituire all'ambiente l'acqua che utilizziamo, riducendo l'impatto delle nostre attività e contribuendo alla salvaguardia degli ecosistemi. Ogni anno effettuiamo oltre 2.000 analisi in autocontrollo che si aggiungono alle analisi ufficiali delle autorità competenti.

IL RUOLO DEI NOSTRI POZZI

Preleviamo l'acqua prevalentemente da pozzi di proprietà, strutture sottoposte a manutenzione continua, dotati di pompe di ultima generazione ad alta efficienza. Il nostro obiettivo costante è la riduzione degli sprechi e il controllo dei consumi, un impegno concreto per il rispetto di questa importante risorsa.

**DESTINATI
CIRCA 1M€
AL RIFACIMENTO
E RINNOVO
DEI POZZI**

Abbiamo dotato tutti i pozzi di inverter che consentono di ottimizzare l'utilizzo dell'acqua e la massima efficienza energetica dovuta all'approvvigionamento.

Nel corso degli ultimi anni abbiamo destinato circa 1 M€ al rifacimento e rinnovo dei pozzi di alcuni siti produttivi con l'obiettivo di renderli più efficienti.



L'ANALISI DELLO STRESS IDRICO

Per poter gestire in modo sempre più responsabile e sostenibile l'utilizzo delle acque, abbiamo avviato uno studio sullo stress idrico delle aree in cui sono presenti le nostre attività. Per ogni stabilimento abbiamo definito una serie di parametri di controllo e di valutazione, mentre per la valutazione dei vincoli territoriali per le falde acquifere sono stati considerati i Piani di Tutela delle Acque regionali e le relative Norme Tecniche di Attuazione.

INQUADRAMENTO GENERALE

- Ubicazione geografica del sito
- Collocazione all'interno della filiera produttiva

STATO DI FATTO

- Presenza pozzi
- Caratteristiche pozzi

VALUTAZIONE DELLO STRESS IDRICO DERIVANTE DAI PRELIEVI DA CORPI IDRICI SOTTERRANEI

- Analisi di indicatori e indici di stress idrico e normalizzazione
- Predisposizione scala di valutazione dei prelievi
- Analisi combinata
- Creazione matrice idonea alla valutazione dello stress idrico sito specifica

ENERGIA ED EMISSIONI

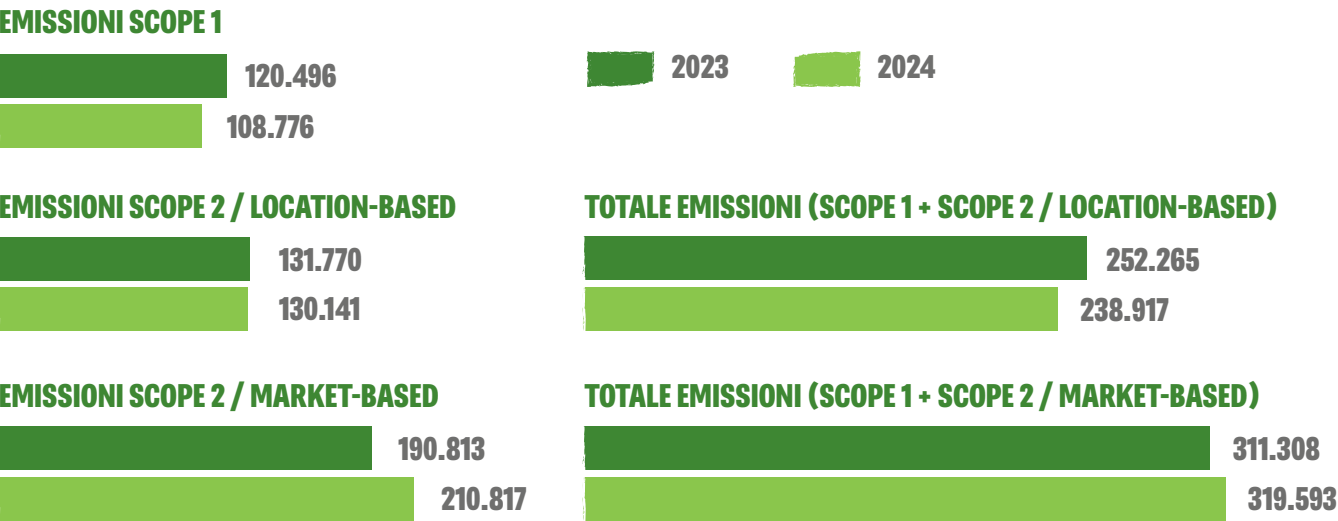
La produzione di alimenti freschi e freschissimi impone ambienti che siano a temperatura ridotta e controllata per garantire la salubrità del prodotto. È proprio la produzione del freddo uno dei processi che richiede un maggior consumo di energia, seguita dalla produzione di aria compressa, dall'estrazione dell'acqua da pozzi, dalla parte produttiva degli alimenti veri e propri e dal trattamento delle acque reflue.

Nei nostri siti produttivi, ogni processo viene sottoposto a uno stretto monitoraggio, attraverso lo strumento di Diagnosi Energetica (DE), che consente di individuare le principali aree di miglioramento, allo scopo di aumentare la performance energetica.

Periodicamente investiamo nell'ammodernamento degli impianti produttivi e nell'implementazione di nuove tecnologie in grado di garantire le migliori performance energetiche, come ad esempio:

- installazione di macchine con motori ad alto rendimento
- installazione di sistemi di regolazione della potenza energetica in funzione alle esigenze specifiche di processo (inverter)
- riduzione delle dispersioni termiche
- ottimizzazione dei processi energivori e dell'utilizzo delle risorse energetiche
- utilizzo di fonti rinnovabili per la produzione di energia elettrica e termica
- utilizzo di tecnologie per il recupero termico
- ricerca perdite aria compressa

Emissioni Scope 1 e Scope 2 (tCO₂eq)



ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI: BIOGAS, SOLARE TERMICO E FOTOVOLTAICO

Grazie alla nostra attività produttiva, possiamo godere di una biomassa altamente performante, utilizzabile come fonte di energia. Sono 5 gli impianti di digestione anaerobica che sorgono nei principali siti avicoli del Gruppo. Il processo di digestione anaerobica produce biogas dalla trasformazione dei composti organici contenuti nei fanghi derivanti dalla depurazione delle acque reflue. Il biogas viene successivamente utilizzato come combustibile integrativo alle centrali termiche esistenti (alimentate a gas naturale) e dedicate alla produzione di vapore saturo, utilizzato nei processi produttivi e in impianti di produzione di energia elettrica, grazie a impianti di cogenerazione. Gli impianti di cogenerazione a biogas hanno una potenzialità produttiva corrispondente a circa il 7,6% del fabbisogno energetico complessivo del Gruppo (dato calcolato come energia del biogas/ totale dei consumi di energia). Grazie a questo, il Gruppo ha autoprodotta e ceduto in rete 18.049.574 kWh di energia rinnovabile.

Nel corso degli anni abbiamo installato 8 impianti fotovoltaici e un impianto solare termico. Grazie a questi impianti nel 2024 il Gruppo ha evitato l'emissione di 404 tonnellate di CO₂.



GESTIONE RIFIUTI

Il nostro impegno della gestione dei rifiuti parte già nelle fasi di approvvigionamento e continua nella formazione delle nostre persone. Per questo tutte le unità produttive sono state coinvolte nei progetti di riduzione della produzione e nella corretta gestione dei rifiuti. Il nostro impegno si è inoltre concretizzato nell'introduzione di un KPI legato alla sostenibilità nel raggiungimento del premio di produzione. Una scrupolosa attenzione nella differenziazione dei rifiuti ci permette di ridurre la quantità di materiali destinati a smaltimento e di favorire il recupero, ad esempio, di carta, cartone, nylon, legno e plastica.

Grazie al software "Atlantide", operativo dal 1° gennaio 2024 per la parte relativa ai Sottoprodotti di Origine Animale (SOA), abbiamo un controllo costante degli scarti produttivi, al fine di trasformarli in risorse attraverso i due impianti di rendering nei siti di San Martino Buon Albergo e Villaganzerla.

Il 98,4% dei nostri rifiuti è NON pericoloso e di questi l'84% viene destinato a riciclo, compostaggio o recupero (la restante parte viene smaltita). Solo l'1,6% rientra nella categoria "pericoloso" e viene debitamente gestito in conformità alla normativa vigente.



98,4%
DI RIFIUTI
NON PERICOLOSI
DI CUI 84%
RICICLO,
COMPOSTAGGIO
O RECUPERO

Molti sono i progetti e le azioni che quotidianamente mettiamo in campo per la gestione responsabile dei rifiuti. Alcuni esempi:



PROGETTI COMPOSTAGGIO

Nel 2024, il 100% dei fanghi prodotti nell'avicolo è stato processato nei digestori anaerobici e recuperato. Questo ha permesso di ridurre notevolmente il volume di questo particolare rifiuto che viene poi recuperato da ditte esterne specializzate nella lavorazione di prodotti dedicati al compostaggio.



VALORIZZAZIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - SOA

Il nostro impegno nel perseguire un approccio circolare continua nella valorizzazione dei sottoprodotti di origine animale generati durante l'attività produttiva. I SOA vengono trasformati nei nostri impianti di rendering in farine e grassi animali che vengono poi utilizzati dall'industria di Petfood. Un caso particolare è rappresentato dal recupero degli scarti di produzione dei mangimi per pesci (circa 78 ton) che vengono ceduti e utilizzati come fonte di biogas da una società specializzata.



PROGETTI RECUPERO

Di grande rilievo resta il recupero della carta glassine (supporto siliconato residuale dall'attività di etichettatura dei prodotti) che coinvolge i siti di San Martino Buon Albergo, Nogarole, Villaganzerla, Correggio, Zevio, Vazzola e Magreta. Nel 2024 sono state recuperate oltre 450 ton di carta glassine con un risparmio di più di 870 ton di CO₂eq.

870^{TON}
DI CO₂eq
RISPARMIATE
DA RECUPERO
CARTA GLASSINE

450^{TON}
DI CARTA
GLASSINE
RECUPERATA

BIODIVERSITÀ

Il nostro impegno per la sostenibilità parte dai luoghi in cui siamo radicati. Le aree che circondano i nostri stabilimenti, centri di distribuzione e aziende agricole non sono solo spazi operativi, ma territori di cui siamo custodi. Sono oltre 1.700 gli ettari di proprietà distribuiti sul territorio italiano, destinati a prati stabili, colture e aree boschive: uno spazio che custodiamo con attenzione e rispetto, prendendoci cura ogni giorno della biodiversità che li popola.

La tutela della biodiversità e il presidio del territorio sono parte integrante del nostro modo di fare impresa: un impegno concreto, continuo e responsabile verso l'ambiente che ci circonda.

La cura e la preservazione dei nostri terreni ha reso possibile non solo la conservazione

di importanti buffer e corridoi di passaggio per specie di interesse conservazionistico, ma anche il mantenimento della funzione agricola, assicurando la bio-permeabilità intorno ai nostri siti produttivi e contribuendo così in modo attivo alla tutela degli ecosistemi locali.

Abbiamo censito oltre 23.000 piante nei terreni di proprietà, con particolare cura alle nuove piantumazioni in modo che siano ecologicamente coerenti con la flora locale.

Nel corso del 2024 è stato redatto uno studio specialistico in collaborazione con il CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche - che ha analizzato e stimato la capacità di sequestro della CO₂ da parte delle alberature presenti nei siti produttivi e nei terreni agricoli di proprietà. Dall'analisi svolta è emersa una capacità di sequestro pari a circa 852 ton/anno, riferita alle circa 23.000 piante e di circa 13.400 ton/anno in relazione ai circa 1.720 ettari. Lo studio è in aggiornamento costante e allineato ai continui interventi effettuati sui nostri terreni.

**CENSITE
OLTRE
23.000
PIANTE
NEI TERRENI
DI PROPRIETÀ**

ALLEGATI



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento ha l'obiettivo di rendicontare e comunicare in modo trasparente le performance del Gruppo Veronesi rispetto alle tematiche rilevanti di sostenibilità economica, ambientale e sociale, con riferimento all'esercizio 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) ed è stato redatto nella misura necessaria a descrivere l'attività di impresa, il suo andamento, i suoi risultati e gli impatti prodotti. Il documento è stato redatto in conformità ai requisiti dell'aggiornamento 2021 dei "GRI Sustainability Reporting Standards" definiti dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "In accordance". Come richiesto dallo Standard GRI, il Gruppo ha applicato lo Standard settoriale GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca (2022). Il Gruppo, a partire dallo scorso reporting, ha valutato la disponibilità di dati e informazioni per l'anno oggetto di reporting e si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta di dati e informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che il Gruppo dovrà rispettare al partire dal FY 2027. Come richiesto dai GRI Standards, il Gruppo Veronesi ha identificato gli argomenti di sostenibilità ritenuti rilevanti per i propri stakeholder e per il Gruppo attraverso un'analisi di materialità, descritta nel paragrafo "Analisi di Materialità" del presente documento.

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni relative ai dipendenti e alle informazioni economico finanziarie corrisponde a quello del Bilancio Consolidato al 31 dicembre 2024 del Gruppo Veronesi. Il perimetro dei dati e delle informazioni ambientali risulta essere composto dalle società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato. In particolare, i dati e le informazioni ambientali includono 18 siti produttivi alimentari, 6 centri di distribuzione, 6 transit point, 2 laboratori e 1 piattaforma logistica dell'area di business "Food", 7 mangimifici dell'area di business "Feed" e 13 allevamenti (si segnala che per l'allevamento di Rosaro - VR sono riportati i dati fino ad aprile in quanto in tale mese l'allevamento è stato dismesso), 6 incubatoi e 2 coltivazioni agricole gestiti direttamente dall'area di business "Farm".

La rendicontazione comprende tutte le filiali del Gruppo ad esclusione delle filiali estere in Svizzera e Francia. Si precisa inoltre che per l'anno 2024 il sito Dmitrievka appartenente alla società Belgorodskaya Indeika in Russia risulta incluso nella rendicontazione, mentre nel 2023 è stato escluso a causa della difficoltà nella reperibilità dei dati causata dall'attuale conflitto bellico in corso. Sono invece escluse dal perimetro dei dati e delle informazioni ambientali le società che gestiscono terreni o contratti di soccida e che non hanno stabilimenti produttivi (nello specifico le società: Agrilinea Srl, Allevamenti Berici Avicoli Srl, Cok Srl e Sivalcarni Srl), e i siti di proprietà del Gruppo per i quali non vi è un diretto controllo operativo in quanto gestiti da terzi (nello specifico i siti: Ca' Oddo Monselice (PD), Borgofranco (MN), Rive D'Arcano (UD), Sant'Osvaldo (PN) e Saline (VI). Per le informazioni relative alla filiera, rientrano nel perimetro dell'analisi del presente Annual Report tutti gli allevamenti in filiera del Gruppo, escludendo gli acquisti sul libero mercato.

Eventuali limitazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo. Al fine di permettere la comparabilità dei dati e delle informazioni nel tempo e valutare l'andamento delle attività del Gruppo è proposto il confronto con l'anno precedente. In caso di riesposizioni di dati relativi al periodo precedente, queste sono espressamente indicate. Per garantire l'attendibilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili. Si segnala che non sono avvenuti cambiamenti significativi nella governance e nella catena di fornitura del Gruppo. Il Gruppo Veronesi adotta in tutti i suoi processi decisionali e operativi un approccio risk-based al fine di monitorare e gestire situazioni di rischio legate a tematiche sociali, ambientali, di etica e integrità nel business e di compliance normativa. Tale approccio è parte integrante di una buona gestione aziendale e della creazione di un business responsabile, considerati fondamentali per il raggiungimento di un vantaggio competitivo all'interno di mercati in cui l'attenzione verso le tematiche di sostenibilità cresce di anno in anno. Il documento viene pubblicato con cadenza annuale sul sito internet del Gruppo Veronesi www.gruppooveronesi.it.

L'Annual Report 2024 è oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A. La verifica è stata svolta secondo le procedure indicate nella "Relazione della Società di Revisione Indipendente", inclusa nel presente documento.

Per informazioni relativamente all'Annual Report del Gruppo Veronesi è possibile scrivere a: comunicazione@gruppooveronesi.it.

STAKEHOLDER E MATERIALITÀ

Come Gruppo abbiamo un dialogo aperto con tutti gli stakeholder che partecipano alla vita dell'azienda, attraverso le attività quotidiane degli uffici preposti e la partecipazione a dibattiti e gruppi di lavoro nelle Associazioni di categoria e settoriali di cui siamo membri.



UNIONE NAZIONALE FILIERE AGROALIMENTARI CARNI E UOVA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE TRA I PRODUTTORI DI ALIMENTI ZOOTECNICI



ASSOCIAZIONE INDUSTRIALE DELLE CARNI E DEI SALUMI



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE



CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA DOP



CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA



CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



CONSORZIO CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Stakeholder	Canali di dialogo
Clienti	- Relazione quotidiana degli Uffici commerciali del Gruppo - Visite organizzate presso le sedi del Gruppo - Collaborazione e supporto nelle attività quotidiane di allevamento e gestione delle strutture - Incontri dedicati - Sito corporate del gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Fornitori	- Relazione quotidiana degli Uffici acquisti del Gruppo - Attività di selezione dei fornitori e valutazione delle performance in termini di qualità, costo del servizio e di criteri di responsabilità etica, sociale ed ambientale - Incontri periodici e verifiche presso i fornitori - Sito corporate del gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Media	- Relazione della Funzione Corporate Communication del Gruppo - Dialogo costante con i media - Sito corporate del gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Dipendenti	- Bacheche di comunicazione presso gli stabilimenti e gli uffici - Attività di formazione e aggiornamento periodico - Incontri periodici con le parti sociali - Intranet aziendale
ONG	- Dialogo con le principali associazioni - Sito corporate del gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Istituzioni e Governi	- Collaborazione con le istituzioni locali e nazionali - Adempimenti alle richieste documentali previsti dalle normative vigenti preposte - Sito corporate del gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Allevatori	- Collaborazione e supporto nelle attività quotidiane di allevamento e gestione delle strutture - Iniziative di formazione ed engagement dedicate
Consumatori	- Relazioni commerciali - Ascolto e gestione reclami - Sito dei principali brand e canali sociali proprietari
Comunità Locali	Contribuzione allo sviluppo socio-economico dei territori in cui il Gruppo opera
Azionisti	- Assemblea degli azionisti - Pubblicazione dell'informativa richiesta - Sezione del sito web Relazioni e Bilanci

Di seguito sono riportati gli impatti significativi, positivi e negativi, effettivi e potenziali, del Gruppo sull’economia, l’ambiente e le persone, compresi gli impatti sui diritti umani.

Tematiche materiali	Impatti	Natura dell’impatto	Perimetro dell’impatto	Coinvolgimento del Gruppo
SICUREZZA, TRACCIABILITÀ E QUALITÀ DEI PRODOTTI	Non conformità riguardanti la salute e la sicurezza di prodotti	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Inefficace gestione della tracciabilità delle materie prime e dei prodotti	Negativo potenziale		
SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Infortuni sul luogo di lavoro	Negativo attuale	Dipendenti del Gruppo ¹	Causato dal Gruppo
PERFORMANCE ECONOMICA	Creazione e distribuzione di valore economico	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Implicazioni finanziarie legate al cambiamento climatico	Negativo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
BENESSERE ANIMALE	Riduzione del benessere animale	Negativo potenziale	Gruppo e Allevatori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
ETICA E COMPLIANCE	Condotta non etica del business	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Comportamento anti-competitivo e pratiche monopolistiche	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI	Consumi di energia	Negativo attuale	Gruppo e Fornitori di energia elettrica	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
	Generazione di emissioni GHG dirette e indirette energetiche	Negativo attuale		
	Consumi idrici	Negativo attuale		
	Impatti sulla biodiversità	Negativo attuale		
	Generazione di rifiuti	Negativo attuale		
	Conversione degli ecosistemi naturali	Negativo attuale		
	Salute del suolo	Negativo attuale		
SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO DEL TERRITORIO	Uso dei pesticidi	Negativo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Generazione di impatti economici indiretti	Positivo attuale		
	Soddisfazione dei clienti	Positivo attuale		
ASCOLTO DEL CLIENTE	Soddisfazione dei clienti	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
TUTELA DEI LAVORATORI	Violazioni della libertà di associazione e di contrattazione collettiva	Negativo potenziale	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce
NUTRIZIONE E BENESSERE	Attenzione e miglioramento dei profili nutrizionali dei prodotti	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Sprechi alimentari	Negativo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
CONSUMO E MARKETING RESPONSABILE	Comunicazioni fuorvianti a clienti e consumatori finali	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
GESTIONE SOSTENIBILE DELLA CATENA DI FORNITURA	Approvvigionamento locale	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Impatti ambientali lungo la catena di fornitura	Negativo potenziale		
	Impatti sociali lungo la catena di fornitura	Negativo potenziale		
SVILUPPO E BENESSERE DEI LAVORATORI	Condizioni di lavoro e remunerazioni inadeguate	Negativo potenziale	Dipendenti del Gruppo	Causato dal Gruppo
	Formazione e crescita dei lavoratori	Positivo attuale		
	Discriminazione e pratiche non inclusive sul luogo di lavoro	Negativo potenziale		

¹ Il Gruppo valuta di approfondire l'analisi rispetto alla significatività degli altri lavoratori non dipendenti, al fine di valutare la necessità di raccogliere i dati presso i datori di lavoro dei collaboratori esterni e i fornitori che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, valutando la qualità e l'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto nel caso in cui tale richiesta fosse confermata anche dai futuri requisiti normativi (CSRD).

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

DISCLOSURE 2-7 DIPENDENTI E DISCLOSURE 2-8 LAVORATORI NON DIPENDENTI

Forza lavoro per categoria professionale e genere al 31 dicembre (Headcount)

Categoria Professionale	2023 ²			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	5.396	3.322	8.718	5.334	3.286	8.620
Dirigenti	58	3	61	57	3	60
Quadri	87	12	99	107	16	123
Impiegati	925	358	1.283	957	374	1.331
Operai	4.326	2.949	7.275	4.213	2.893	7.106
Collaboratori esterni	14	37	51	11	38	49
Somministrati	7	35	42	11	38	49
Stagisti	7	2	9	-	-	-
Totale forza lavoro	5.410	3.359	8.769	5.345	3.324	8.669

Forza lavoro per categoria professionale e genere (n. medio in FTE) ³

Categoria Professionale	2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti ⁴	5.017	2.736	7.753	5.791	3.447	7.899
Dirigenti	56	3	58	53	3	56
Quadri	72	5	77	84	8	92
Impiegati	901	276	1.178	911	290	1.201
Operai	3.989	2.452	6.441	4.004	2.545	6.550
di cui avventizi	847	683	1.530	738	601	1.339
Collaboratori esterni	24	14	38	6		
Somministrati	2	11	13	6	9	15
Stagisti	5	3	8	-	-	-
Co. Co. Co.	17	0	17	-	-	-
Totale forza lavoro	5.042	2.749	7.791	5.797	3.456	7.914

² I dati dei quadri e degli impiegati per categoria professionale e genere al 31 dicembre 2023 sono stati riesposti a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

³ La forza lavoro per categoria professionale e genere in numero medio in FTE non comprende la società Certosa Salumi S.p.A. e le società estere di Russia, Svizzera, Francia e USA.

⁴ Il dato 2023 del numero medio di dipendenti in FTE è stato riesposto a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

Dipendenti per tipologia contrattuale, per genere e area geografica al 31 dicembre (Headcount)

Tipologia contrattuale e area geografica	2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Nord	5.144	3.205	8.349	5.102	3.199	8.301
A tempo indeterminato	4.097	2.297	6.394	4.111	2.330	6.441
A tempo determinato	1.047	908	1.955	991	869	1.860
Centro	24	5	29	28	5	33
A tempo indeterminato	24	5	29	28	5	33
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Isole	22	2	24	22	2	24
A tempo indeterminato	22	2	24	22	2	24
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Sud	97	6	103	98	8	106
A tempo indeterminato	78	3	81	81	5	86
A tempo determinato	19	3	22	17	3	20
Estero	109	104	213	84	72	156
A tempo indeterminato	109	103	212	83	70	153
A tempo determinato	-	1	1	1	2	3
Totale	5.396	3.322	8.718	5.334	3.286	8.620
A tempo indeterminato	4.330	2.410	6.740	4.325	2.412	6.737
A tempo determinato	1.066	912	1.978	1.009	874	1.883

Dipendenti per tipologia di impiego, per genere e area geografica al 31 dicembre (Headcount)

Tipologia contrattuale e area geografica	2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Nord	5.144	3.205	8.349	5.102	3.199	8.301
Full-time	5.113	2.773	7.886	5.068	2.761	7.829
Part-time	31	432	463	34	438	472
Centro	24	5	29	28	5	33
Full-time	21	5	26	25	5	30
Part-time	3	-	3	3	-	3
Isole	22	2	24	22	2	24
Full-time	21	2	23	21	2	23
Part-time	1	-	1	1	-	1
Sud	97	6	103	98	8	106
Full-time	96	6	102	96	7	103
Part-time	1	-	1	2	1	3
Estero	109	104	213	84	72	156
Full-time	109	102	211	84	71	155
Part-time	-	2	2	-	1	1
Totale	5.396	3.322	8.718	5.334	3.286	8.620
Full-time	5.360	2.888	8.248	5.294	2.846	8.140
Part-time	36	434	470	40	440	480
Part-time percentuale	0,67%	13,06%	5,4%	0,75%	13,39%	5,57%

DISCLOSURE 2-30 CONTRATTI COLLETTIVI (%) ⁵

	2023	2024
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	98%	98%

DISCLOSURE 202-1 RAPPORTI TRA IL SALARIO STANDARD DI UN NEOASSUNTO PER GENERE E IL SALARIO MINIMO LOCALE

	2023 ⁶		2024	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Rapporto tra salario dei neoassunti e salario minimo locale ⁷	1	1	1	1

⁵ Il 100% dei dipendenti italiani sono coperti da contrattazione collettiva, per i dipendenti esteri il gruppo applica i medesimi termini e condizioni previste dai CCNL italiani.

⁶ Si faccia riferimento al CCNL Operai agricoli e florovivaisti 2022-2025 e al CCNL Industria alimentare 2023-2027.

⁷ Contrattazione di secondo livello.

DISCLOSURE 401-1 NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER ⁸

Dipendenti in entrata per genere, fascia d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2023											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	140	252	85	477	6	14	4	24	146	266	89	501
Donne	62	169	73	304	6	16	4	26	68	185	77	330
Totale	202	421	158	781	12	30	8	50	214	451	166	831

Tasso di assunzione per genere, fascia d'età ed area geografica ⁹												
Percentuale	2023											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	2,6%	4,7%	1,6%	8,8%	0,1%	0,3%	0,1%	0,4%	2,7%	4,9%	1,6%	9,3%
Donne	1,9%	5,1%	2,2%	9,2%	0,2%	0,5%	0,1%	0,8%	2,0%	5,6%	2,3%	9,9%
Totale	2,3%	4,8%	1,8%	9,0%	0,1%	0,3%	0,1%	0,6%	2,5%	5,2%	1,9%	9,5%

Dipendenti in uscita per genere, fascia d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2023											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	43	112	208	363	6	2	-	8	49	114	208	371
Donne	8	42	116	166	2	1	-	3	10	43	116	169
Totale	51	154	324	529	8	3	-	11	59	157	324	540

Tasso di turnover per genere, fascia d'età ed area geografica ¹⁰												
Percentuale	2023											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0,8%	2,1%	3,9%	6,7%	0,1%	0,04%	0,00%	0,1%	0,9%	2,1%	3,9%	6,9%
Donne	0,2%	1,3%	3,5%	5,0%	0,1%	0,03%	0,00%	0,1%	0,3%	1,3%	3,5%	5,1%
Totale	0,6%	1,8%	3,7%	6,1%	0,1%	0,03%	0,00%	0,1%	0,7%	1,8%	3,7%	6,2%

⁸ I dati relativi ai dipendenti in entrata e in uscita per genere e fascia d'età non includono i lavoratori avventizi.

⁹ Il dato 2023 del tasso di assunzione per genere, fascia d'età ed area geografica è stato riesposto a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

¹⁰ Il dato 2023 del tasso di turnover per genere, fascia d'età ed area geografica è stato riesposto a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

Dipendenti in entrata per genere, fascia d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2024											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	100	165	59	324	5	9	3	17	105	174	62	341
Donne	52	103	25	180	1	10	8	19	53	113	33	199
Totale	152	268	84	504	6	19	11	36	158	287	95	540

Tasso di assunzione per genere, fascia d'età ed area geografica												
Percentuale	2024											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	1,9%	3,1%	1,1%	6,1%	0,1%	0,2%	0,1%	0,3%	2,0%	3,3%	1,2%	6,4%
Donne	1,6%	3,1%	0,8%	5,5%	0,0%	0,3%	0,2%	0,6%	1,6%	3,4%	1,0%	6,1%
Totale	1,8%	3,1%	1,0%	5,8%	0,1%	0,2%	0,1%	0,4%	1,8%	3,3%	1,1%	6,3%

Dipendenti in uscita per genere, fascia d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2024											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	49	121	153	323	8	22	10	40	57	143	163	363
Donne	11	49	83	143	3	34	15	52	14	83	98	195
Totale	60	170	236	466	11	56	25	92	71	226	261	558

Tasso di turnover per genere, fascia d'età ed area geografica												
Percentuale	2024											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0,9%	2,3%	2,9%	6,1%	0,1%	0,4%	0,2%	0,7%	1,1%	2,7%	3,1%	6,8%
Donne	0,3%	1,5%	2,5%	4,4%	0,1%	1,0%	0,5%	1,6%	0,4%	2,5%	3,0%	5,9%
Totale	0,7%	2,0%	2,7%	5,4%	0,1%	0,6%	0,3%	1,1%	0,8%	2,6%	3,0%	6,5%

DISCLOSURE 405-1 DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI

Numero dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre

Numero di dipendenti	2023 ¹¹			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	58	3	61	57	3	60
Quadri	87	12	99	107	16	123
Impiegati	927	358	1.285	957	374	1.331
Operai	4.324	2.949	7.273	4.213	2.893	7.106
Totale	5.396	3.322	8.718	5.334	3.286	8.620

Numero di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre

Numero di dipendenti	2023 ¹²				2024			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	-	16	45	61	-	14	46	60
Quadri	-	46	53	99	-	59	64	123
Impiegati	146	654	485	1.285	146	685	500	1.331
Operai	1.078	3.601	2.594	7.273	996	3.461	2.649	7.106
Totale	1.224	4.317	3.177	8.718	1.142	4.219	3.259	8.620

¹¹ I dati dei quadri e degli impiegati per genere al 31 dicembre 2023 sono stati riesposti a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

¹² I dati dei quadri e degli impiegati per fascia d'età al 31 dicembre 2023 sono stati riesposti a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre

Percentuale	2023 ¹³			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1,1%	0,1%	0,7%	1,1%	0,1%	0,7%
Quadri	1,6%	0,4%	1,1%	2,0%	0,5%	1,4%
Impiegati	17,2%	10,8%	14,7%	17,9%	11,4%	15,4%
Operai	80,1%	88,8%	83,4%	79,0%	88,0%	82,4%
Totale	61,9%	38,1%	100,0%	61,9%	38,1%	100,0%

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre

Percentuale	2023 ¹⁴				2024			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0,0%	0,4%	1,4%	0,7%	0%	0,3%	1,4%	0,7%
Quadri	0,0%	1,1%	1,7%	1,1%	0%	1,4%	2,0%	1,4%
Impiegati	11,9%	15,1%	15,3%	14,7%	12,8%	16,2%	15,3%	15,4%
Operai	88,1%	83,4%	81,6%	83,4%	87,2%	82,0%	81,3%	82,4%
Totale	14,0%	49,5%	36,4%	100,0%	13,2%	48,9%	37,8%	100,0%

Composizione del Consiglio di Amministrazione per genere e fascia d'età al 31 dicembre

Numero di dipendenti	2023 ¹²				2024			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	-	12,5%	87,5%	100,0%	-	11,1%	88,9%	100,0%
Donne	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	-	12,5%	87,5%	100,0%	-	11,1%	88,9%	100,0%

¹³ Le percentuali di quadri e impiegati per genere al 31 dicembre 2023 sono state riesposte in seguito alla riesposizione del numero di quadri. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

¹⁴ Le percentuali di quadri e impiegati per fascia d'età al 31 dicembre 2023 sono state riesposte in seguito alla riesposizione del numero di quadri. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

DISCLOSURE 403-9 INFORTUNI SUL LAVORO DEI DIPENDENTI

Dipendenti del gruppo ¹⁵

Infortuni sul lavoro		
Numero di incidenti	2023	2024
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ¹⁶	-	1
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	325	289
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Tipologia di incidente	2023	2024
Contusioni	94	81
Ferite da taglio	31	42
Lussazioni/Distorsioni/Fratture	49	56
Altre	151	110
Totale	325	289
Tassi di infortunio ¹⁷		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	26,88	22,70

¹⁵ Il dato relativo agli infortuni include gli infortuni dei dipendenti del Gruppo. Per quanto riguarda il dato relativo agli infortuni dei collaboratori esterni il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta del dato nel caso in cui tale richiesta fosse confermata anche dai futuri requisiti normativi (CSRD).

¹⁶ Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi. L'infortunio grave avvenuto nel 2024 fa riferimento ad un episodio di frattura di due dita di una mano.

¹⁷ Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

DISCLOSURE 404-1 NUMERO MEDIO DI ORE DI FORMAZIONE ALL'ANNO PER DIPENDENTE ¹⁸

Dipendenti del gruppo in Italia

Categoria professionale	al 31 dicembre 2024					
	Ore Uomini	Ore pro-capite uomini	Ore Donne	Ore pro-capite donne	Ore Totali	Ore pro-capite totali
Dirigenti	913	18	102	34	1.015	18
Quadri	1.361	15	128	14	1.489	15
Impiegati	17.104	18	4.505	13	21.608	17
Operai	23.307	6	9.604	3	32.912	5
Apprendisti	577	16	102	10	679	15
Totale	43.262	8	14.441	4	57.703	7

¹⁸ I dati rappresentano le ore di formazione svolte dai dipendenti del Gruppo in Italia nel corso del 2024 calcolate per la prima volta nell'anno fiscale corrente. Di conseguenza, le ore di formazione pro-capite sono state calcolate considerando unicamente i dipendenti delle sedi italiane al 31.12.2024.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE¹⁹

DISCLOSURE 302-1 CONSUMO DI ENERGIA INTERNO ALL’ORGANIZZAZIONE

Consumo di energia interno all’organizzazione

Tipologia di consumo	Unità di misura	2023 ²⁰		2024	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibili non rinnovabili			2.154.138		2.113.420
Gas metano	Smc	52.561.927	2.104.779	51.455.963	2.070.557
Gasolio per riscaldamento	litri	187.287	7.163	157.362	6.086
Gasolio per autotrazione	litri	389.214	14.906	365.164	13.818
GPL per riscaldamento	kg	464.690	22.925	364.720	17.993
Benzina per autotrazione	litri	50.717	1.737	45.502	1.551
Olio da Combustione	kg	56.860	2.627	73.980	3.416
Combustibili rinnovabili		12.185.675	307.989	11.656.927	294.625
Biogas	Smc	12.185.675	307.989	11.656.927	294.625
per caldaia digestore	Smc	106.320	2.687	116.250	2.938
per ETS Caldaie	Smc	2.559.438	64.689	2.176.789	55.018
per ETS Cogeneratore	Smc	7.757.688	196.073	7.583.557	191.672
per Torcia	Smc	406.494	10.274	488.117	12.337
per Essiccatioio	Smc	1.355.735	34.266	1.292.213	32.660
Energia elettrica		401.307.932	1.444.709	406.122.895	1.462.042
Energia elettrica acquistata	kWh	418.243.310	1.505.676	422.859.170	1.522.293
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	418.243.310	1.505.676	422.859.170	1.522.293
di cui da fonti rinnovabili	kWh	-	-	0	0
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	1.272.376	4.581	1.345.453	4.844
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	18.207.754	65.548	18.081.728	65.094
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	31.524	113	32.154	116
di cui da fonti rinnovabili - prodotta e ceduta da impianti a biogas	kWh	18.176.230	65.434	18.049.574	64.978

¹⁹ Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni relative ai dipendenti e alle informazioni economico finanziarie corrisponde a quello del Bilancio Consolidato al 31 dicembre 2024 del Gruppo Veronesi. Il perimetro dei dati e delle informazioni ambientali risulta essere composto dalle società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato. In particolare, i dati e le informazioni ambientali includono 18 siti produttivi alimentari, 6 centri di distribuzione, 6 transit point, 2 laboratori e 1 piattaforma logistica dell'area di business “Food”, 7 mangimifici dell'area di business “Feed” e 13 allevamenti (si segnala che per l'allevamento di Rosaro - VR sono riportati i dati fino ad aprile in quanto in tale mese l'allevamento è stato dismesso), 6 incubatoi e 2 coltivazioni agricole gestiti direttamente dall'area di business “Farm”. Vengono escluse dal perimetro dei dati e delle informazioni ambientali le società che gestiscono terreni o contratti di soccida e che non hanno stabilimenti produttivi (nello specifico le società: Agrilinea Srl, Allevamenti Berici Avicoli Srl, Cok Srl e Sivalcarni Srl), e i siti di proprietà del Gruppo per i quali non vi è un diretto controllo operativo in quanto gestiti da terzi (nello specifico i siti: Ca' Oddo Monselice (PD), Borgofranco (MN), Rive D'Arcano (UD), Sant'Ossvaldo (PN) e Saline (VI)). La rendicontazione comprende tutte le filiali del Gruppo ad esclusione delle filiali estere in Svizzera e Francia. Per l'anno 2024 il sito Dmitrievka appartenente alla società Belgorodskaya Indeika in Russia risulta incluso nella rendicontazione mentre nel 2023 è stato escluso a causa della difficoltà nella reperibilità dei dati causata dall'attuale conflitto bellico in corso.

²⁰ I dati 2023 dei consumi di gas metano e di gasolio per autotrazione e dell'energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete sono stati riesposti a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

Consumo energetico all’internodell’organizzazione

Tipologia di consumo	Unità di misura	2023 ²¹	2024
		Totale GJ	Totale GJ
Totale consumi energia	GJ	3.906.836	3.870.088
Energia rinnovabile	GJ	247.022	234.375
Energia non rinnovabile	GJ	3.659.814	3.635.713
% Energia rinnovabile sul totale	%	6,32%	6,06%

Fattori di conversione

Unità di partenza	Unità di conversione	2023	2024	Fonte
Energia Elettrica	GJ/kWh	0,0036	0,0036	COSTANTE Sistema Internazionale
Gas Naturale	GJ/t	50,433	50,552	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Gas Naturale (Densità)	kg/m3	0,794	0,796	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Gas metano (CNG) per autotrazione	GJ/t	50,433	50,552	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Gas metano (CNG) per autotrazione (Densità)	kg/m3	175,0	175,0	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Gasolio per riscaldamento	GJ/t	45,2860	45,2860	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Gasolio per riscaldamento (Densità)	l/t	1.184	1.171	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Gasolio per autotrazione	GJ/t	45,412	45,399	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Gasolio per autotrazione (Densità)	l/t	1.185,779	1.199,733	DEFRA 2023, DEFRA 2024
GPL	GJ/t	49,333	49,333	DEFRA 2023, DEFRA 2024
GPL (Densità)	kg/m3	2,3	2,3	FIRE: Linee guida Energy Manager
GPL (Densità)	kg/l	0,56	0,56	FIRE: Linee guida Energy Manager
Benzina senza piombo per autotrazione	GJ/t	45,998	45,433	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Benzina (Densità)	l/t	1.342,86	1.332,93	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Olio da combustibile	GJ/t	46,207	46,174	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Biogas	GJ/Smc	0,0253	0,0253	DEFRA 2023, DEFRA 2024
Biogas (densità)	kg/m3	1,15	1,15	DEFRA 2023, DEFRA 2024

²¹ I dati 2023 dei consumi energia elettrica sono stati riesposti a seguito della riesposizione dei consumi di gas metano e di gasolio per autotrazione e dell'energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

DISCLOSURE 302-3 INTENSITÀ ENERGETICA

Intensità energetica - area feed

	2023	2024
Intensità energetica (GJ/ton) ²²	0,288	0,288

Intensità energetica - area food

	2023	2024
Intensità energetica (GJ/ton) ²³	3,585	3,480

DISCLOSURE 303-3 PRELIEVO IDRICO²⁴

Prelievo idrico

Fonte del prelievo	Unità di misura	2023 ²⁵		2024	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	7.698	44	7.493	40
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	7.698	44	7.493	40
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	538	31	426	34
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	538	31	426	34
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Totale prelievo idrico	Megalitri	8.236	74	7.919	74

²² Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità energetica, come denominatore è stata utilizzata la quantità di prodotto finito venduto.

²³ Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità energetica, come denominatore è stata utilizzata la quantità di prodotto finito venduto.

²⁴ Per la definizione delle aree a stress idrico è stato utilizzato Aqueduct, strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/our-work/project/aqueduct>. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".

²⁵ I dati 2023 dei prelievi idrici di acqua dolce da acque sotterranee e dei prelievi idrici di acqua dolce da risorse idriche di terze parti in aree a stress idrico sono stati riesposti a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

DISCLOSURE 303-4 SCARICO IDRICO

Scarico idrico²⁶

Destinazione di scarico	Unità di misura	2023 ²⁷		2024	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	Megalitri	5.202	-	5.156	-
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	5.202	-	5.156	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	1.063	51	1.048	51
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	47	8	47	10
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	1.016	43	1.001	41
Totale prelievo idrico	Megalitri	6.265	51	6.203	51

DISCLOSURE 303-5 CONSUMO IDRICO²⁸

Consumo idrico

	Unità di misura	2023 ²⁹		2024	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Totale consumo idrico	Megalitri	1.970	23	1.716	23

²⁶ Ai fini del calcolo degli scarichi da aree a stress idrico non sono inclusi nel perimetro di rendicontazione i siti nei quali l'impiego di risorse idriche, utilizzate esclusivamente per uso civile, non è rilevante al fine di assicurare la comprensione dell'attività di impresa, vale a dire centri di distribuzione, transit point e uffici.

²⁷ I dati 2023 degli scarichi idrici di altre tipologie di acqua in acque di superficie ed in risorse idriche di terze parti sono stati riesposti a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

²⁸ Lo stoccaggio idrico non ha un impatto significativo sulle risorse idriche, pertanto il consumo idrico è stato calcolato sottraendo lo scarico idrico totale al prelievo idrico totale.

²⁹ Il dato 2023 del consumo idrico è stato riesposto in seguito alla riesposizione dei dati relativi ai prelievi e agli scarichi idrici come sopra indicato. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

DISCLOSURE 304-1 SITI OPERATIVI DI PROPRIETÀ, CONCESSI IN LEASING O GESTITI IN AREE PROTETTE E IN AREE DI ELEVATO VALORE IN TERMINI DI BIODIVERSITÀ FUORI DA AREE PROTETTE OPPURE VICINI A TALI AREE ³⁰

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree ³¹

Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all’area (km)	Categorizzazione area	Nome dell’area Natura 2000
ACQUANEGRA CREMONESE (CR)	Lombardia	Produttiva	7,0	ZSC IT20A0001	Morta di Pizzighettone
			2,8	ZPS IT20A0501	“Spinadesco”
			6,8	ZPS IT2090503	Castelnuova Bocca d’Adda
			2,8	ZSC IT20A0016	Spiaggioni di Spinadesco
			2,8	ZSC/ZPS IT4010018	Fiume Po da Rio Boriacco a Bosco Ospizio
			2,5	IBA 199	Fiume Po dal Ticino a Isola Boscone
FOSSANO (CN)	Piemonte	Produttiva	4,6	ZSC IT1160071	Greto e risorgive del Torrente Stura
			5,0	ZPS IT1160059	Zone umide di Fossano e Sant’Albano Stura (loc. san Lorenzo)
OSPEDALETTO EUGANEO (PD)	Veneto	Produttiva	1,3	ZPS IT3260020	Le Vallette
			9,5	ZPS IT3260021	Bacino Val Grande - Lavacci
			3,5	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco
			3,4	EUAP	Parco Regionale Colli Euganei
PUTIGNANO (BA)	Puglia	Produttiva	4,7	ZSC IT9120001	Grotte di Castellana
			8,3	ZSC IT9120010	Pozzo Cucù
			8,4	ZCS IT9120006	Laghi di Conversano
			5,3	ZSC IT9130005	Murgia di Sud.Est
			7,5	ZSC IT9120002	Murgia dei Trulli
QUINTO DI VALPANTENA (VR)	Veneto	Produttiva	0,9	ZSC IT3210012	Val Galina e Progno Borago
			5,6	ZSC IT32100043	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest
			6,3	ZSC IT3210042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine
S. POLO DI TORRILE (PR)	Emilia Romagna	Produttiva	3,7	ZSC/ZPS IT4020017	Aree delle risorgive di Viarolo, Bacini di Torrile, Fascia golenale del Po
			7,8	ZSC/ZPS IT4020022	Basso Taro
			8,9	ZPS IT20A0503	Isola Maria Luigia
			7,4	ZSC/ZPS IT4020025	Parma Morta
			2,1	IBA197	Bassa Parmense
			5,0	EUAP	Oasi di Torrile
			8,1	EUAP	Riserva Naturale Orientata Parma Morta

³⁰ Per la definizione delle aree ad alto valore di biodiversità è stato utilizzato Natura 2000, strumento dell'Unione Europea disponibile online alla pagina web: <https://www.mase.gov.it/pagina/rete-natura-2000>. Gli stabilimenti del perimetro rosso non sono stati ricompresi per mancanza di riferimenti ad aree ad alto valore di biodiversità.

³¹ I dati relativi ai siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette non includono le società Veronesi Rus e Belgorodskaya indejka.

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree

Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all’area (km)	Categorizzazione area	Nome dell’area Natura 2000
SAN PIETRO IN GU' (PD)	Veneto	Produttiva	Confinante	ZPS IT3220013	Bosco di Dueville
			Confinante	ZSC IT3220040	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe
			8,9	ZPS/ZSC IT3220005	Ex Cave di Casale - Vicenza
			7,3	ZPS/ZSC IT3260018	Grave e Zone umide della Brenta
			5,5 km	IBA 059	Medio Corso del Fiume Brenta
CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VR)	Veneto	Produttiva	9,2	ZSC IT3210012	Val Galina e Progno Borago
			6,9	ZSC/ZPS IT310008	Fontanili di Povegliano
			8,4	ZSC IT3210042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine
			6,4	ZSC IT3210043	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest
CORREGGIO (RE)	Emilia Romagna	Produttiva	8,6	ZPS IT4040017	Valle delle Bruciate e Tresinaro
			10,0	ZPS IT4040015	Valle di Gruppo
			8,6	ZPS IT4030019	Cassa di espansione del Tresinaro
CREMONA (CR)	Lombardia	Produttiva	2,5	ZSC IT20A0016	Spiaggioni di Spinadesco
			2,4	ZPS/ZSC IT4010018	Fiume Po da Rio Boriacco a Bosco Ospizio
			2,5	ZPS IT20A0501	“Spinadesco”
			2,1	IBA 199	Fiume Po dal Tiicino a Isola Boscone
MAGRETA DI FORMIGINE (MO)	Emilia Romagna	Produttiva	6,4	ZSC/ ZPS IT4030011	Casse di espansione del Secchia
			7,5	ZSC IT4040007	Salse di Nirano
			9,7	ZSC IT4030021	Rio Rodano, Fontanili di Fogliano e Ariolo e Oasi di Marmirolo
			6,8	ZSC IT4030016	San Valentino, Rio della Rocca
			2,2	ZSC IT4040012	Colombarone
			6,4	EUAP	Riserva Naturale Orientata Cassa di Espansione Fiume Secchia
			7,6	EUAP	Riserva Naturale Regionale delle Salse di Nirano
NOGAROLE ROCCA (VR)	Veneto	Produttiva	3,6	ZSC/ZPS IT321008	Fontanili di Povegliano
S. GIORGIO IN BOSCO (PD)	Veneto	Produttiva	4,5	ZPS IT3260001	Palude di Onara
			3,7	ZSC IT3260022	Palude di Onara e corso d'acqua di risorgiva S.Girolamo
			9,5	ZSC 3260023	Muson vecchio, sorgenti e roggia Acqualonga
			Confinante	ZSC/ZPS IT3260018	Grave e zone umide del Brenta
			2,6	IBA 059	Medio Corso del Fiume Brenta

ALLEGATI

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree					
Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
S. MARIA DI ZEVIO (VR)	Veneto	Produttiva	1,1	ZSC IT32100042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine
			1,7	ZSC/ZPS IT32100019	Sguazzo di Rivalunga
			4,4	ZSC/ZPS IT3210014	Palude del Feniletto – Sguazzo del Vallese
SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)	Friuli Venezia Giulia	Produttiva	1,6	ZSC IT3310007	Greto del Tagliamento
			2,8	ZSC IT3320020	Lago di Ragogna
			6,6	ZSC IT3320022	Quadri di Fagagna
			8,3	ZSC IT3320021	Torbiera di Casasola e Andreuzza
			8,8	ZSC IT3320024	Magredi di Coz
			7,3	ZSC IT3320015	Valle del medio Tagliamento
			8,3	ZSC IT3310008	Magredi di Tauriano
			8,3	ZPS IT3311001	Magredi di Pordenone
			9,4	ZPS IT3310005	Torbiera di Sequals
			8,1	EUAP	Riserva Naturale Lago di Cornino
			8,5	IBA 053	Magredi di Pordenone
			8,7	IBA 047	Prealpi Carniche
			7,5	IBA 048	Media Valle del Tagliamento
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)	Veneto	Produttiva	1,6	ZSC IT32100042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine
			9,4	ZSC IT32100043	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest
			8,2	ZSC/ZPS IT32100019	Sguazzo di Rivalunga
			6,1	ZSC IT3210012	Val Galina e Progno Borago
SAN MICHELE EXTRA (VR)	Veneto	Produttiva	1,6	ZSC IT32100042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine
			9,4	ZSC IT32100043	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest
			8,2	ZSC/ZPS IT32100019	Sguazzo di Rivalunga
			6,1	ZSC IT3210012	Val Galina e Progno Borago
TIZZANO VAL PARMA (PR)	Emilia Romagna	Produttiva	5,4	ZSC IT4020015	Monte Fuso
			9,6	ZSC IT4030013	Fiume Enza da La Mora a Compiano
			9,6	ZSC IT4020023	Barboj di Rivalta

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree					
Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
VAZZOLA (TV)	Veneto	Produttiva	9,5	ZPS IT3240013	Ambito Fluviale del Livenza
			Confinante	ZSC IT3240029	Ambito fluviale del Livenza e corso inferiore del Monticano
			10,0	ZSC/ZPS IT3240006	Bosco di Basalghelle
			7,6	ZSC/ZPS IT3240016	Bosco di Gaiarine
			7,6	ZPS IT3240023	Grave del Piave
			8,9	ZSC IT3240005	Perdonanze e corso del Monticano
			7,1	IBA 055	Medio Corso del Fiume Piave
VILLAFRANCA (VR)	Veneto	Produttiva	3,9	ZPS/ZSC IT3210008	Fontanili di Povegliano
VILLAGANZERLA DI CASTEGNERO (VI)	Veneto	Produttiva	5,7	ZSC IT3220040	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe
			1,2	ZSC IT3220037	Colli Berici
			6,5	ZPS/ZSC IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco
			9,1	ZPS/ZSC IT3220005	Ex Cave di Casale - Vicenza
			6,4	EUAP	Parco Regionale dei Colli Euganei
ZIBELLO (PR)	Emilia Romagna	Produttiva	5,2	ZPS/ZSC IT4020022	Basso Taro
			2,3	ZSC IT20A0015	Bosco Ronchetti
			6,9	ZPS/ZSC IT4010018	Fiume Po da Rio Boriacco a Bosco Ospizio
			0,7	ZPS IT4020019	Golena del Po presso Zibello
			3,6	ZPS IT4020018	Prati e Ripristini ambientali di Frescarolo e Samboseto
			1,2	ZPS IT20A0401	Riserva Regionale Bosco Ronchetti
			7,4	ZPS IT20A0402	Riserva Regionale Lanca di Gerole
			1,4	EUAP	Riserva Naturale Orientata Bosco Ronchetti
			8,4	EUAP	Riserva Naturale Orientata Lanca di Gerole
0,9	IBA 199	Fiume Po dal Ticino a Isola Boscone			
2,2	IBA 197	Bassa Parmense			
CERTOSA (PR)	Emilia Romagna	Produttiva	0,5	ZSC IT4020001	Boschi di Carrega
			3,3	ZSC/ZPS IT4020021	Medio Taro
			0,5	EUAP	Parco Naturale Regionale dei Boschi di Carrega
			3,3	IBA 031	Fiume Taro

122

123

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree

Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
AVIANO (PN)	Friuli Venezia Giulia	Allevamento	8,0	ZSC IT3310006	Foresta del Cansiglio
			3,5	IBA 047	Prealpi Carniche
			7,5	IBA 053	Magredi di Pordenone
BELLUNO (BL)	Veneto	Allevamento	5,8	ZSC IT3230044	Fontane di Nogarè
			2,7	ZSC/ZPS IT3230083	Dolomiti feltrine e bellunesi
			2,3	ZSC IT3230088	Fiume Piave dai Maserot alle Grave di Pederobba
			8,3	ZSC IT3230068	Valpiana - Valmorel
			9,8	ZSC IT3230067	Aree palustri di Melere - Monte Gal e boschi di Col d'Ongia
			1,6	ZSC IT3230045	Torbiera di Antole
			3,7	EUAP	Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi
			9,2	EUAP	Riserva Naturale Valle Scura
			6,8	EUAP	Riserva Naturale piani Eterni - Errera - Val Facina
			4,5	EUAP	Riserva Naturale Monti del Sole
			5,3	EUAP	Riserva Naturale Schiara Occidentale
			4,4	IBA 050	Dolomiti Bellunesi
BONDENO DI GONZAGA (MN)	Lombardia	Allevamento	6,5	ZPS IT4040016	Siepi e canali di Resega - Foresta
			6,6	ZPS IT20B0501	Viadana, Portiolo San Benedetto Po E Ostiglia
			6,1	IBA 217	Zone Umide del Modenese
CASTEGNERO (VI)	Veneto	Incubatoio	5,7	ZSC IT3220040	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe
			7,4	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco
			9,0	ZPS/ZSC IT3220005	Ex Cave di Casale - Vicenza
			0,8	ZSC IT3220037	Colli Berici
			7,1	EUAP	Parco Regionale dei Colli Euganei
ISOLA DELLA SCALA (VR)	Veneto	Incubatoio	5,7	ZSC/ZPS IT321008	Fontanili di Povegliano
			8,7	ZSC/ZPS IT3210014	Palude del Feniletto – Sguazzo Vallese
			9,0	ZSC/ZPS IT32100019	Sguazzo di Rivalunga
			9,1	ZSC IT32100042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine
			6,3	ZSC/ZPS IT32150015	Palude di Pellegrina
ISORELLA (BS)	Lombardia	Incubatoio	Non presenti aree entro 10km	-	-

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree

Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
MORENGO (BG)	Lombardia	Allevamento	3,7	ZSC IT2060013	Fontanile Brancaleone
			Confinante	Parco non incluso nell'elenco EUAP	Parco Regionale del Fiume Serio
PADERNO PONCHIELLI (CR)	Lombardia	Allevamento	6,6	ZSC IT20A0006	Lanche di Azzanello
			8,2	ZSC IT20A0017	Scolmatore di Genivolta
			8,4	ZPS/ZSC IT20A0008	Isola Uccellanda
			6,5	EUAP	Riserva Naturale Lanche di Azzanello
			8,2	EUAP	Riserva Naturale Isola Uccellanda
RONCOFERRARO (MN)	Lombardia	Allevamento	6,5	ZPS IT20B0501	Viadana, Portiolo San Benedetto Po E Ostiglia
			2,0	ZSC/ZPS IT20B0010	Vallazza
			4,0	ZPS IT20B0009	Valli del Mincio
			8,3	ZSC IT20B0017	Ansa e Valli del Mincio
			2,8	ZSC IT 20B0014	Chiavica del Moro
			2,2	EUAP	Riserva Naturale Vallazza
			8,6	EUAP	Riserva Naturale Valli del Mincio
			1,6	IBA065	Fiume Mincio e Bosco Fontana
S. QUIRINO (PN)	Friuli Venezia Giulia	Allevamento	Confinante	ZSC IT3310009	Magredi del Cellina
			Confinante	ZPS IT3310001	Magredi di Pordenone
			4,3	ZSC IT3310010	Risorgive del Vinchiaruzzo
			Interno	IBA053	Magredi di Pordenone
ROSARO (VR)	Veneto	Allevamento	2,9	ZSC IT3210012	Val Galina e Progno Borago
			7,5	ZSC/ZPS IT3210006	Monti Lessini: Ponte di Veja, Vaio della Marciora
			9,0	ZSC IT3210002	Monti Lessini: cascate di Molina
			5,4	EUAP	Parco Naturale Regionale della Lessinia
			7,6	IBA057	Monti Lessini
MONTEGALDA (VI)	Veneto	Incubatoio	6,7	ZSC IT3220037	Colli Berici
			7,6	ZSC IT3220040	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe
			6,9	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco
			6,8	EUAP	Parco Regionale dei Colli Euganei

						ALLEGATI					
Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree						Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree					
Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000	Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
ASSISI (PG)	Umbria	Transit point	9,7	ZSC IT5210025	Ansa degli Ornari (Perugia)	CATANIA (CT)	Sicilia	Transit point	3,7	ZPS ITA070029	Biviere di Lentini, tratto mediano e foce del Fiume Simeto e area antistante la foce
			9,1	ZSC IT5210077	Boschi a Farnetto di Collestrada (Perugia)				3,7	ZSC ITA070001	Foce del Fiume Simeto e Lago Gornalunga
			8,9	ZSC IT5210078	Colline Premartane (Bettona - Gualdo Cattaneo)				2,4	EUAP	Riserva Naturale Oasi del Simeto
			8,7	ZSC IT5210022	Fiume Tescio (parte alta)				2,8	IBA163	Medio corso e foce del Simeto e Biviere di Lentini
			7,7	ZSC IT5210039	Fiume Timia (Bevagna - Cannara)				4,9	IBA163M	Medio corso e foce del Simeto e Biviere di Lentini
			5,1	ZSC IT5210030	Fosso dell'Eremo delle Carceri (Monte Subasio)	COPERTINO (LE)	Puglia	Transit point	9,5	ZSC IT9150036	Lago del Capraro
			5,5	ZSC IT5210027	Monte Subasio (sommità)	OLBIA (SS) - z.i. settore 3	Sardegna	Centro di distribuzione	5,8	ZPS ITB013019	Isole del Nord - Est tra Capo Ceraso e Stagno di San Teodoro
			7,8	ZSC IT5210035	Poggio Caselle - Fosso Renaro (Monte Subasio)				5,4	IBA174	Arcipelago di Tavolara, Capo Ceraso e Capo Figari
			2,0	EUAP	Parco del Monte Subasio	TERMOLI (CB)	Marche	Centro di distribuzione	5,0	ZSC IT7228228	Bosco Tanassi
BARI (BA)	Puglia	Centro di distribuzione	2,7	ZSC IT9120009	Posidonieto San Vito - Barletta				4,6	ZSC IT7228230	Calanchi Pisciarello - Macchia Manes
			1,4	EUAP	Parco naturale in località Lama Balice				1,0	ZSC IT7222237	Fiume Biferno (confluenza Cigno - alla foce esclusa)
GENOVA (GE)	Liguria	Filiale	8,8	ZPS IT1331578	Beigua - Turchino				3,4	ZSC IT7222216	Foce Biferno - Litorale di Campomarino
			7,6	ZSC IT1332576	Fondali Boccadasse - Nervi				6,1	ZSC IT7222217	Foce Saccione - Bonifica Ramitelli
			2,7	ZSC IT1331615	Monte Gazzo				9,8	ZSC IT7228221	Foce Trigno - Marina di Petacciato
			5,4	ZSC IT1331101	Praglia - Pracaban - Monte Leco - Punta Martin				1,2	ZPS IT7228230	Lago di Guardialfiera - Foce fiume Biferno
			9,3	ZSC IT1330893	Rio Ciaè				4,5	ZSC IT7222254	Torrente Cigno
			6,9	ZSC IT1331606	Torre Quezzi				6,9	ZSC IT7228229	Valle Biferno dalla diga a Guglionesi
			1,3	EUAP	Santuario per i Mammiferi Marini				5,4	IBA222	Medio Adriatico
			8,6	IBA036	Monte Beigua				1,0	IBA125	Fiume Biferno
NOLA (NA)	Campania	Centro di distribuzione	2,1	ZSC IT8040006	Dorsale dei Monti del Partenio	ROMA - Guidonia di Montecelio	Lazio	Centro di distribuzione	7,5	ZSC IT6030011	Macchia di S. Angelo Romano
			1,9	EUAP	Parco Regionale del Partenio				1,0	ZSC IT6030033	Travertini Acque Albule (Bagni di Tivoli)
RODANO (MI)	Lombardia	Transit point	1,5	ZSC IT2050009	Sorgenti della Muzzetta				7,3	EUAP	Riserva naturale di Monte Catillo
			1,5	EUAP	Riserva naturale Sorgenti della Muzzetta				1,3	EUAP	Parco dell'Inviolata
SANT'ANGELO A LECORE (FI)	Toscana	Transit point	7,4	ZSC IT5150001	La Calvana				4,7	EUAP	Riserva naturale di Nomentum
			Parzialmente interno	ZSC/ZPS IT5140011	Stagni della Piana Fiorentina e Pratese				8,7	EUAP	Riserva naturale Valle dell'Aniene
			2,0	EUAP	Area naturale protetta di interesse locale Cascine di Tavola				7,3	EUAP	Riserva naturale della Marcigliana
			7,0	EUAP	Area naturale protetta di interesse locale Podere la Querciola						
			5,6	EUAP	Area naturale protetta di interesse locale Stagni di Focognao						
			Interno	IBA083	Stagni della Piana Fiorentina e Pratese						

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree

Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
LARINO (CB)	Molise	Incubatoio	4,6	ZSC IT7228228	Bosco Tanassi
			5,3	ZSC IT7228230	Calanchi Pisciarello - Macchia Manes
			6,8	ZSC IT7222237	Fiume Biferno (confluenza Cigno - alla foce esclusa)
			2,1	ZPS IT7228230	Lago di Guardialfiera - Foce fiume Biferno
			8,1	ZSC IT7222249	Lago di Guardialfiera - M. Peloso
			2,2	ZSC IT7222254	Torrente Cigno
			4,3	ZSC IT7228229	Valle Biferno dalla diga a Guglionesi
			1,0	IBA125	Fiume Biferno
CA' ODDO MONSELICE (PD)	Veneto	Az. Agricola	6,6	ZPS IT3260021	Bacino Val Grande - Lavacci
			3,0	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco
			4,6	EUAP	Parco Regionale dei Colli Euganei
SANT'OSVALDO (PN)	Friuli Venezia Giulia	Az. Agricola	7,5	ZSC IT3310009	Magredi del Cellina
			8,2	ZSC IT3320024	Magredi di Coz
			9,4	ZSC IT3310007	Greto del Tagliamento
			9,0	ZSC IT3320026	Risorgive dello Stella
			7,3	ZPS IT3311001	Magredi di Pordenone
			5,6	IBA053	Magredi di Pordenone
RIVE D'ARCANO (UD)	Friuli Venezia Giulia	Az. Agricola	3,1	ZSC IT3310007	Greto del Tagliamento
			5,5	ZSC IT3320024	Magredi di Coz
			9,1	ZSC IT3310008	Magredi di Tauriano
			6,6	ZSC IT3320020	Lago di Ragogna
			6,5	ZSC IT3320022	Quadri di Fagagna
			9,1	ZPS IT3311001	Magredi di Pordenone
SALINE (VI)	Veneto	Az. Agricola	8,8	IBA053	Magredi di Pordenone
			2,3	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco
			4,3	ZPS IT3260020	Le Vallette
			2,2	EUAP	Parco Regionale dei Colli Euganei

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree

Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
BORGOFRANCO (MN)	Lombardia	Az. Agricola	4,1	ZSC/ZPS IT20B0006	Isola Boscone
			1,7	ZSC/ZPS IT20B0007	Isola Boschina
			8,6	ZSC IT20B0016	Ostiglia
			8,9	ZSC/ZPS IT3210013	Palude del Busatello
			3,5	ZSC IT3270017	Delta del Po: tratto terminale e delta veneto
			8,6	ZPS IT20B0008	Paludi di Ostiglia
			4,8	ZPS IT20B0501	Viadana, Portiolo, San Benedetto Po e Ostiglia
			4,6	ZPS IT3270022	Golena di Bergantino
			1,7	EUAP	Riserva naturale Isola Boschina
			4,1	EUAP	Riserva Naturale Isola Boscone
			8,6	EUAP	Riserva naturale Palude di Ostiglia
			4,1	IBA199	Fiume Po dal Ticino a Isola Boscone
			8,6	IBA208	Paludi di Ostiglia
			9,8	IBA 217	Bassa Modenese
CIVITANOVA MARCHE (MC)	Marche	Filiale	Non presenti aree entro 10 km	-	-
			5,4	IBA222	Medio Adriatico
RIVALTA TORINESE (TO)	Piemonte	Uffici	Non presenti aree entro 10 km	-	-
RENDE (CS)	Calabria	Uffici	Non presenti aree entro 10 km	-	-
BERTINORO (FC)	Emilia Romagna	Uffici	Non presenti aree entro 10 km	-	-
CASTELVETRO PIACENTINO (PC)	Emilia Romagna	Deposito	0,3	ZSC/ZPS IT4010018	Fiume Po da Rio Boriacco a Bosco Ospizio
CASTEGNERO (VI)	Veneto	Magazzino di stoccaggio	1,3	ZSC IT3220037	Colli Berici
			6,5	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco
			5,7	ZSC IT3220040	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe
			7,1	EUAP	Parco regionale dei Colli Euganei
OPPEANO (VR)	Veneto	Piattaforma logistica	2,6	ZSC/ZPS IT3210014	Palude del Feniletto - Sguazzo del Vallese
			2,0	ZSC/ZPS IT3210019	Sguazzo di Rivalunga
			3,9	ZSC IT3210042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine

Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree

Unità Operativa	Area Geografica	Tipo di Attività	Posizione rispetto all'area (km)	Categorizzazione area	Nome dell'area Natura 2000
ISOLA DELLA SCALA (VR), LOC VO'	Veneto	Az. Agricola	8,2	ZSC/ZPS IT3210014	Palude del Feniletto - Sguazzo del Vallese
			9,0	ZSC/ZPS IT3210019	Sguazzo di Rivalunga
			9,1	ZSC IT3210042	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine
			5,4	ZSC/ZPS IT3210008	Fontanili di Povegliano
			6,1	ZSC/ZPS IT3210015	Palude di Pellegrina
FONTANAFREDDA (PN)	Friuli Venezia Giulia	Az. Agricola	9,0	ZSC IT3310006	Foresta del Cansiglio
			7,3	IBA053	Magredi di Pordenone
			3,6	IBA047	Prealpi Carniche
Chiasso (CH)	Svizzera	Produttiva	2,0	SITE EMERAUDE N. 36	Monte Generoso
			1,1	ZSC IT2020011	Spina verde
			1,1	EUAP	Parco naturale Spina Verde di Como
			8,2	EUAP	Monumento naturale regionale di Pietra Pendula
			7,0	EUAP	Monumento naturale regionale di Pietra Nairola
			8,5	EUAP	Parco naturale della Pineta di Appiano Gentile e Tradate
Ecully (F)	Francia	Filiale	8,2	ZSC FR8201785	Praterie, ambienti alluvionali e ambienti acquatici dell'isola di Miribel-Jonage
Harrisonburg, VIRGINIA 22802	USA	Produttiva	Non presenti aree entro 10 km	-	-

DISCLOSURE 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1) ³²

Emissioni dirette ³³

	Unità di misura	2023 ³⁴	2024
Gas metano	tCO ₂ eq	114.320	103.255
Gasolio per riscaldamento	tCO ₂ eq	497	434
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ eq	990	917
GPL per riscaldamento	tCO ₂ eq	1.366	1.072
Olio da Combustione	tCO ₂ eq	180	234
Benzina per autotrazione	tCO ₂ eq	106	95
F-GAS	tCO ₂ eq	3019	2751
Biogas ³⁵	tCO ₂ eq	17	17
Totale emissioni Scope 1	tCO ₂ eq	120.496	108.776

³² Per la determinazione dei gas ad effetto serra derivanti dall'utilizzo di gas metano, gasolio e GPL per gli stabilimenti di San Martino Buon Albergo e Villaganzerla sono stati utilizzati i valori comunicati e certificati da terza parte nell'ambito della normativa ETS di cui alla Direttiva "Emission Trading" (Direttiva 2003/87/CE)

³³ I dati 2023 dei consumi di gas metano e di gasolio per autotrazione sono stati riesposti a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Report di Sostenibilità 2023.

³⁴ Per il calcolo delle emissioni derivanti da F-gas sono stati considerati i fattori emissivi IPCC e DEFRA e, ove non disponibili, considerati i dati comunicati direttamente all'interno delle schede tecniche.

³⁵ Le emissioni di Scope 1 relative al biogas sono state calcolate utilizzando un fattore di emissione pari a 1,2715 kgCO₂eq/t (DEFRA 2024) che considera pari a "0" il valore delle emissioni di CO₂ e conteggia invece i valori per le emissioni di N₂O e CH₄ (Fonte della metodologia: DEFRA 2024).

EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) INDIRETTE DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)³⁶

Emissioni indirette			
	Unità di misura	2023	2024
Emissioni di Scope 2 - Location Based	tCO ₂	131.770	130.141
Emissioni di Scope 2 - Market Based	tCO ₂	190.813	210.817
Totale emissioni			
	Unità di misura	2023 ³⁷	2024
TOTALE EMISSIONI (Scope 1 + Scope 2 - Location based)	tCO ₂ eq	252.265	238.917
TOTALE EMISSIONI (Scope 1 +Scope 2 - Market based)	tCO ₂ eq	311.308	319.593

³⁶ I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2, il “Location-based method” e il “Market-based method”. Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica ed è stato calcolato considerando eventuali certificati di Garanzia di Origine dell'energia e fattori di emissione relativi al “residual mix”, ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate. Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali. Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based e Market-based sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

³⁷ I dati 2023 del totale emissioni (Scope 1 + Scope 2 - Location Based) e (Scope 1 + Scope 2 - Market Based) sono stati riesposti in seguito alla riesposizione dei dati relativi alle emissioni di Scope 1 come sopra indicato. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023.

FATTORI DI EMISSIONE 2023 IN CO₂eq

Gas Metano (kgCO ₂ eq/mc)	GPL (tCO ₂ eq/ton)	Olio da combustibile (tCO ₂ eq/ton)	Gasolio per autotrazione (tCO ₂ eq/ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO ₂ eq/ton)	Benzina per autotrazione (tCO ₂ eq/ton)	Biogas (kgCO ₂ eq/ton)
2,03839	2,93936	3,16504	3,01565	3,22658	2,80666	1,23595
DEFRA 2023	DEFRA 2023	DEFRA 2023	DEFRA 2023	DEFRA 2023	DEFRA 2023	DEFRA 2023
Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) Italia		Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ eq/kWh) Italia		Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) Russia		Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ /kWh) Russia ³⁸
0,315		0,45715		0,323		0,323
Terna Confronti Internazionali 2019		AIB 2023		Terna Confronti Internazionali 2019		Terna Confronti Internazionali 2019

FATTORI DI EMISSIONE 2024 IN CO₂eq

Gas Metano (kgCO ₂ eq/mc)	GPL (tCO ₂ eq/ton)	Olio da combustibile (tCO ₂ eq/ton)	Gasolio per autotrazione (tCO ₂ eq/ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO ₂ eq/ton)	Benzina per autotrazione (tCO ₂ eq/ton)	Biogas (kgCO ₂ eq/ton)
2,04542	2,93936	3,16504	3,01409	3,22658	2,77853	1,27152
DEFRA 2024	DEFRA 2024	DEFRA 2024	DEFRA 2024	DEFRA 2024	DEFRA 2024	DEFRA 2024
Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) Italia		Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ eq/kWh) Italia		Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) Russia		Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ /kWh) Russia ³⁹
0,307		0,50057		0,323		0,374
ISPRA 2024		AIB 2024		Terna Confronti Internazionali 2019		Terna Confronti Internazionali 2019
Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) Italia		Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ eq/kWh) Italia		Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) Russia ³⁹		Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ /kWh) Russia ³⁹
0,307		0,50057		0,323		0,374
ISPRA 2024		AIB 2024		Terna Confronti Internazionali 2019		Terna Confronti Internazionali 2019

³⁸ Per la Russia (non presente negli “European Residual Mixes”) è stato utilizzato il fattore Terna Confronti Internazionali

³⁹ Per la Russia e USA (non presenti negli “European Residual Mixes”) è stato utilizzato il fattore Terna Confronti Internazionali

DISCLOSURE 305-4 INTENSITÀ DELLE EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG)

Intensità emissiva - area feed

	Unità di misura	2023	2024
Intensità emissiva ⁴⁰	tCO ₂ eq/ton	0,0185	0,0182

Intensità emissiva - area food

	Unità di misura	2023	2024
Intensità emissiva ⁴¹	tCO ₂ eq/ton	0,227	0,208

DISCLOSURE 306-3 RIFIUTI GENERATI

Rifiuti per tipologia

	Unità di misura	2023 ⁴²	2024
Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	ton	1.563	2.340
Imballaggi di carta e cartone	ton	2.368	2.658
Imballaggi di plastica	ton	2.180	2.573
Imballaggi in materiali misti	ton	4.237	4.569
Digestato prodotto dal trattamento anaerobico di rifiuti di origine animale	ton	8.873	9.618
Altri rifiuti non pericolosi	ton	11.112	13.143
Altri rifiuti pericolosi	ton	449	572
Totale rifiuti prodotti	ton	30.782	35.473

⁴⁰ Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità emissiva, come denominatore è stata utilizzata la quantità di prodotto finito venduto.

⁴¹ Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità emissiva, come denominatore è stata utilizzata la quantità di prodotto finito venduto.

⁴² I dati 2023 dei “Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti” e degli “Altri rifiuti non pericolosi” sono stati riesposti a seguito di un miglioramento nella classificazione dei rifiuti. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2023

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

DISCLOSURE 201-1 VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

Valore economico direttamente generato e distribuito

La creazione e distribuzione del valore per i propri stakeholder è un impegno costante del Gruppo Veronesi. Il valore economico rappresenta la ricchezza prodotta dal Gruppo distribuita e ripartita agli stakeholder con la seguente modalità: costi operativi riclassificati (principalmente acquisti di materie prime e servizi), remunerazione del personale (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione indiretta costituita dagli oneri sociali), remunerazione dei finanziatori (interessi passivi), remunerazione della Pubblica Amministrazione (imposte sul reddito) e Comunità (erogazioni liberali). Il valore trattenuto dal Gruppo Veronesi è rappresentato principalmente dall'utile d'esercizio destinato a riserve, ammortamenti e accantonamenti.

	2023 in migliaia di euro ⁴³	2024 in migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	4.031.570	3.973.530
Valore economico trattenuto	192.412	240.523
Valore economico distribuito, di cui:	3.839.158	3.733.007
Costi operativi riclassificati	3.385.470	3.231.238
Remunerazione del personale	396.760	420.607
Remunerazione dei finanziatori	36.676	36.000
Remunerazione degli azionisti ⁴⁴	2	2
Comunità	139	202
Remunerazione della PA	20.111	44.958

⁴³ La variazione rispetto l'anno precedente è determinata dall'applicazione nel 2024 di un nuovo principio contabile che ha comportato la riclassificazione di alcuni importi dalla voce “Costi per servizi” rispetto alla voce “Ricavi delle vendite e delle prestazioni”.

⁴⁴ Nel corso del 2023 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di 6.060.718 Euro con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio. Nel corso del 2024 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di 10.400.000 Euro con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio.

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d'uso	Il Gruppo Veronesi ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo dal 1 gennaio al 31 dicembre 2024.
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Foundation 2021
Standard di settore GRI pertinenti	GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2022

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	

GENERAL DISCLOSURES

GRI 2: GENERAL DISCLOSURES 2021

2-1	Dettagli organizzativi	13; 102-103
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	13; 102-103
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e referente	102-103
2-4	Restatement delle informazioni	102-103; 107; 112; 116 - 119; 131 - 132; 134
2-5	Assurance esterna	150-153
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	14 - 31; 40 - 47; 64 - 67
2-7	Dipendenti	107-109
2-8	Lavoratori non dipendenti	107-109
2-9	Struttura e composizione della governance	Il modello di Corporate Governance adottato dal Gruppo vede la responsabilità del top management delle principali società del Gruppo per la gestione degli impatti del Gruppo su economia, ambiente e persone. Il top management riferisce regolarmente all'Amministratore Delegato e al Consiglio di Amministrazione sull'avanzamento dei progetti e la gestione degli impatti.
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	L'Assemblea dei Soci nomina i membri del Consiglio di Amministrazione.

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
2-11	Presidente del massimo organo di governo	Il Presidente del CdA non è un dirigente dell'organizzazione.				
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Tra i compiti del CdA rientra l'indirizzo strategico dell'impresa con l'emanazione di specifiche linee guida, che comprendono anche la valutazione di aspetti ESG (Environmental, Social and Governance). Tramite l'Amministratore Delegato sono attivi processi di identificazione e controllo dei principali impatti del Gruppo su economia, ambiente, persone che vengono periodicamente aggiornati.				
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Il CDA tramite la figura dell'AD delega la gestione degli impatti del Gruppo sull'economia, l'ambiente e le persone. Con cadenza periodica i manager presentano all'AD e al CDA gli avanzamenti dei piani nonché eventuali criticità relative alla condotta dell'organizzazione nelle proprie attività di business e commerciali che possono avere impatti sui propri stakeholder.				
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Il CdA è coinvolto nell'approvazione delle informazioni di sostenibilità rendicontate all'interno del presente documento, incluse le tematiche materiali per il Gruppo.				
2-15	Conflitti d'interesse	I membri del CdA non ricoprono alcun ruolo attivo in posizioni di conflitto di interesse per il Gruppo.				
2-16	Comunicazione delle criticità	Con cadenza periodica i manager presentano all'AD gli avanzamenti dei piani nonché eventuali criticità relative alla condotta dell'organizzazione nelle proprie attività di business e commerciali che possono avere impatti sui propri stakeholder.				
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Periodicamente il CdA riceve informazioni e formazione per incrementare le conoscenze in tema di sostenibilità.				
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	La valutazione delle performance del CdA avviene tramite il numero delle delibere, la misura sulla crescita degli indicatori economici ed il raggiungimento degli obiettivi economico-finanziari.				

ALLEGATI

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
2-19	Norme riguardanti le remunerazioni		Tutti i requisiti dell'indicatore	Vincoli di riservtezza	Il Gruppo al fine di tutelare la posizione competitiva, garantendo al contempo il rispetto delle normative vigenti, ha scelto di non divulgare tale informazione in quanto ritenuta strategica.	
2-20	Procedura di determinazione della retribuzione		Tutti i requisiti dell'indicatore	Vincoli di riservtezza	Il Gruppo al fine di tutelare la posizione competitiva, garantendo al contempo il rispetto delle normative vigenti, ha scelto di non divulgare tale informazione in quanto ritenuta strategica.	
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale		Tutti i requisiti dell'indicatore	Vincoli di riservtezza	Il Gruppo al fine di tutelare la posizione competitiva, garantendo al contempo il rispetto delle normative vigenti, ha scelto di non divulgare tale informazione in quanto ritenuta strategica.	
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	2-3				
2-23	Impegno in termini di policy	11 - 12; 84 - 85; 90 - 91				
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	11 - 12; 84 - 85; 90 - 91				
2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	36 - 37				
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Il Gruppo individua nell'adozione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, nell'organismo deputato al controllo dell'osservanza del Modello Organizzativo (Organismo di Vigilanza) e nel Codice Etico i presidi volti a segnalazione di criticità relative ad illeciti o violazioni di legge da parte dei dipendenti.				
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	Nel corso del 2024 non sono stati registrati casi rilevanti di non conformità a leggi e regolamenti				

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
2-28	Appartenenza ad associazioni	104				
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	34-35				
2-30	Contratti collettivi	109				

TOPIC-SPECIFIC STANDARDS

TEMI MATERIALI

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	36-37; 106				
3-2	Elenco di temi materiali	36-37; 106				

TEMATICA MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-3	Gestione dei temi materiali	135				13.22.1
-----	-----------------------------	-----	--	--	--	---------

GRI 201: Performance economiche (2016)

201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	135				13.22.2
201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.2.2

GRI 203: Impatti economici indiretti (2016)

203-1	Investimenti in infrastrutture e servizi supportati		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.22.3
-------	---	--	-----------------------------------	---	--	---------

138

139

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
203-2	Impatti economici indiretti significativi		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.22.4

TEMATICA MATERIALE: ETICA E COMPLIANCE

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-3	Gestione dei temi materiali	11	Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.25.1; 13.26.1
-----	-----------------------------	----	-----------------------------------	---	--	---------------------

GRI 205: Anticorruzione (2016)

205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.26.2
-------	---	-----------------------------------	---	--	---------

205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.26.3
-------	---	-----------------------------------	---	--	---------

205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2024 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.	13.26.4
-------	--	---	---------

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)						
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel corso del 2024 non si sono registrate azioni legali contro il Gruppo con riferimento a pratiche anti-competitive e/o violazioni di regolamentazioni in tema di anti-trust e pratiche monopolistiche.			13.25.2	

TEMATICA MATERIALE: SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO DEL TERRITORIO

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-3	Gestione dei temi materiali	70-87
-----	-----------------------------	-------

GRI 202: Presenza sul mercato (2016)

202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	109
-------	---	-----

TEMATICA MATERIALE: GESTIONE SOSTENIBILE DELLA CATENA DI FORNITURA

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-3	Gestione dei temi materiali	38-69	13.23.1
-----	-----------------------------	-------	---------

GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)

204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	64
-------	---	----

GRI 308: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri ambientali (2016)

308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	41; 64
-------	--	--------

GRI 414: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri sociali (2016)

414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	41; 64
-------	---	--------

TEMATICA MATERIALE: GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-3	Gestione dei temi materiali	88-99	13.1.1; 13.3.1; 13.7.1; 13.8.1
-----	-----------------------------	-------	---

GRI 302: Energia (2016)

302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	116-117
-------	---	---------

GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)

303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	92-93	13.7.2
-------	--	-------	--------

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	92-93				13.7.3
303-3	Prelievo idrico	118				13.7.4
303-4	Scarico di acqua	119				13.7.5
303-5	Consumo di acqua	119				13.7.6
GRI 304: Biodiversità (2016)						
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	120-130				13.3.2
304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.3.3
304-3	Habitat protetti o ripristinati		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.3.4
304-4	Specie elencate nella "Red List" dell'IUCN e negli elenchi nazionali che trovano il proprio habitat nelle aree di operatività dell'organizzazione		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.3.5
GRI 305: Emissioni (2016)						
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	94; 131				13.1.2
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	94; 132				13.1.3

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
305-3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.1.4
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	134				13.1.5
305-5	Riduzione delle emissioni di GHG		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.1.6
305-6	Emissioni di sostanze dannose per ozono (ODS, "ozone-depleting substances")		Tutti i requisiti dell'indicatore	Non pertinente	A valle di una valutazione interna del Gruppo, è stato concluso che tali emissioni risultano non rilevanti nel contesto delle attività aziendali.	13.1.7
305-7	Ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.1.8
GRI 306: Rifiuti (2020)						
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	96-97				13.8.2
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	96-97				13.8.3

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
306-3	Rifiuti prodotti	134	Raccomandazioni di settore aggiuntive	Non pertinente	Le raccomandazioni aggiuntive del sector standard non sono applicabili al Gruppo Veronesi in quanto relative al settore della pesca.	13.8.4
306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.8.5
306-5	Rifiuti destinati a smaltimento		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.8.6
GRI 13.4: Conversione dell'ecosistema naturale						
	Informativa 3-3 Gestione dei temi materiali		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.4.1
GRI 13.5: Salute del suolo						
	Informativa 3-3 Gestione dei temi materiali		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.5.1

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	N. di rif. Standard di settore GRI
GRI 13.6: Uso dei pesticidi						
	Informativa 3-3 Gestione dei temi materiali		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/ incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.6.1
TEMATICA MATERIALE: SVILUPPO E BENESSERE DEI LAVORATORI						
GRI 3: Temi materiali (2021)						
3-3	Gestione dei temi materiali	70-87				13.15.1
GRI 401: Occupazione (2016)						
401-1	Nuove assunzioni e turnover	110-111				
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)						
404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	115				13.15.2
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)						
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	112-113				13.15.2
405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini		Tutti i requisiti dell'indicatore	Vincoli di riservatezza	Il Gruppo al fine di tutelare la posizione competitiva, garantendo al contempo il rispetto delle normative vigenti, ha scelto di non divulgare tale informazione in quanto ritenuta strategica.	13.15.3
GRI 406: Non discriminazione (2016)						
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel corso del 2024 non si sono registrati casi di discriminazione all'interno dell'Azienda.				13.15.4
TEMATICA MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO						
GRI 3: Temi materiali (2021)						
3-3	Gestione dei temi materiali	84-87				13.19.1
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)						
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	84-87				13.19.2
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	84-87				13.19.3

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	84-87				13.19.4
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	84-87				13.19.5
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	84-87				13.19.6
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	84-87				13.19.7
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	84-87				13.19.8
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.19.9
403-9	Infortuni sul lavoro	114				13.19.10
403-10	Malattie professionali		Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.	13.19.11

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-3	Gestione dei temi	74-83	13.18.1
-----	-------------------	-------	---------

materiali		
GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management (2016)		
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	Il periodo minimo di preavviso per cambiamenti organizzativi previsto dalla contrattazione collettiva di secondo livello per i dipendenti del Gruppo è 15 giorni.

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione	Ragione	Spiegazione	N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi			
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)						
407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	Considerato il contesto operativo del Gruppo Veronesi, non sono stati identificati rischi significativi relativi alla libertà di associazione e contrattazione collettiva presso le società del Gruppo o i loro fornitori.				13.18.2
TEMATICA MATERIALE: SICUREZZA, TRACCIABILITÀ E QUALITÀ DEI PRODOTTI						
GRI 3: Temi materiali (2021)						
3-3	Gestione dei temi materiali	40-69				13.10.1; 13.23.1
GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)						
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Nel corso del 2024, il 100% delle categorie significative di prodotti è stato valutato per assicurare adeguate garanzie di salute e sicurezza.				13.10.2
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2024 non si sono registrati casi significativi di non conformità relativi alla salute e sicurezza dei propri prodotti.				13.10.3
	Rendicontare la percentuale del volume di produzione proveniente da siti certificati secondo standard di sicurezza degli alimenti riconosciuti a livello internazionale, ed elencare tali standard.	Il 94% dei siti produttivi del Gruppo è certificato secondo standard di sicurezza degli alimenti riconosciuti a livello internazionale secondo le seguenti certificazioni di sito: BRC, IFS.				13.10.4

GRI 3: Temi materiali (2021)

3-3	Gestione dei temi "L'educazione"	40-69
-----	-------------------------------------	-------

GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)		
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel corso del 2024 non si sono registrati casi significativi di non-compliance a regolamenti e/o codici volontari con riferimento a pratiche di informazione e comunicazione di prodotti e servizi.
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nel corso del 2024 non si sono registrati casi significativi di non-compliance a regolamenti e/o codici volontari con riferimento a pratiche di comunicazioni di marketing, promozione e pubblicità.

TEMATICA MATERIALE: BENESSERE ANIMALE				
GRI 3: Temi materiali (2021)				
3-3	Gestione dei temi materiali	52-59		13.11.1

TEMATICA MATERIALE: NUTRIZIONE E BENESSERE				
GRI 3: Temi materiali (2021)				
3-3	Gestione dei temi materiali	57-64		

GRI 13.9: Sicurezza alimentare				
	Informativa 3-3 Gestione dei temi materiali	Tutti i requisiti dell'indicatore	Informazioni non disponibili/incomplete	Il Gruppo si impegna a sviluppare un sistema strutturato per la raccolta delle informazioni attualmente non disponibili, tenendo in considerazione i futuri requisiti normativi (CSRD) che dovrà rispettare a partire dal FY 2027.
				13.9.1

TEMATICA MATERIALE: ASCOLTO DEL CLIENTE				
GRI 3: Temi materiali (2021)				
3-3	Gestione dei temi materiali	43		

TEMATICA MATERIALE: CORPORATE GOVERNANCE				
GRI 3: Temi materiali (2021)				
3-3	Gestione dei temi materiali	10-13		

TEMI NEGLI STANDARD DI SETTORE GRI PERTINENTI STABILITI COME NON MATERIALI

Tema	Spiegazione
GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2022	
Lavoro minorile	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto il Gruppo opera prevalentemente in contesti in cui il lavoro minorile viene tutelato da leggi e normative internazionali e nazionali.
Lavoro forzato o obbligatorio	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto il Gruppo opera prevalentemente in contesti in cui il lavoro forzato o obbligatorio viene tutelato da leggi e normative internazionali e nazionali.
Diritti sul suolo e sulle risorse	Tale tema risulta non materiale nel contesto delle attività aziendali, in quanto il Gruppo opera prevalentemente in Paesi in cui il diritto sul suolo e sulle risorse viene tutelato da leggi e normative nazionali.
Diritti dei popoli indigeni	Tale tema risulta non materiale in quanto il Gruppo opera prevalentemente in Paesi in cui i diritti dei popoli indigeni non sono considerabili a rischio.
Pratiche occupazionali	Tale tema risulta non materiale in quanto il Gruppo opera in Paesi che adottano una contrattazione collettiva nazionale. Inoltre tale tematica non presenta un rischio significativo all'interno della catena del valore del Gruppo.
Reddito e salario di sussistenza	Tale tema risulta non materiale in quanto il Gruppo opera in Paesi che adottano una contrattazione collettiva nazionale.
Politica pubblica	Tale tema risulta non materiale in quanto il Gruppo non elargisce contribuzioni politiche.
Comunità locali	Tale tema è risultato non materiale rispetto al contesto in cui opera il Gruppo. Per gli aspetti significativi legati al territorio si rimanda al tema materiale "sviluppo socio-economico del territorio" generato attraverso le attività del Gruppo e le ulteriori contribuzioni elargite ad associazioni ed organizzazioni locali.

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SULL'ANNUAL REPORT

Al Consiglio di Amministrazione di Veronesi Holding S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*"limited assurance engagement"*) dell'Annual Report del Gruppo Veronesi (di seguito anche "Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024.

Responsabilità del Management per l'Annual Report

Il Management di Veronesi Holding S.p.A. è responsabile per la redazione dell'Annual Report 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" dell'Annual Report.

Il Management è altresì responsabile per quella parte del controllo interno da esso ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Annual Report che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Il Management è inoltre responsabile per la definizione degli obiettivi del Gruppo Veronesi in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e gestione della qualità

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

La nostra società di revisione applica l'International Standard on Quality Management 1 in base al quale è tenuta a configurare, mettere in atto e rendere operativo un sistema di gestione della qualità che includa direttive o procedure sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e regolamentari applicabili.

Responsabilità della società di revisione

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

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nell'Annual Report, con riferimento alle modalità di analisi e comprensione del contesto di riferimento, identificazione, valutazione e prioritizzazione degli impatti effettivi e potenziali e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- 2) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nella sezione "Sostenibilità economica" dell'Annual Report e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo;
- 3) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nell'Annual Report.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Veronesi Holding S.p.A. e con il personale di A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A., Agricola Tre Valli Società Cooperativa e Società Agricola La Pellegrina S.p.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 dell'Annual Report.

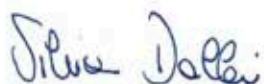
Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nell'Annual Report 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: i siti produttivi di Nogarole Rocca (VR) e Collecchio (PR) per Agricola Tre Valli Società Cooperativa, il sito produttivo di Quinto di Valpantena (VR) per A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A. e gli allevamenti suinicoli di Paderno Ponchielli (CR) e San Quirino (PN) per Società Agricola La Pellegrina S.p.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 su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che l'Annual Report del Gruppo Veronesi relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" dell'Annual Report.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Silvia Dallai
Socio

Bologna, 31 dicembre 2025

