



# 2019 BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



# PREMESSE

Il Bilancio di Sostenibilità è uno **strumento di comunicazione volontario** attraverso il quale si condividono gli esiti di una gestione societaria, non limitandosi ai soli aspetti contabili e finanziari, con l'intento di considerare l'azienda nelle sue implicazioni d'impatto sul territorio, ambiente e società.

Questa pubblicazione del Consorzio Casalasco del Pomodoro è stata redatta col supporto di **Deloitte**.

Le informazioni ed i dati riportati sono stati sottoposti ad una misurazione delle **performance ESG rispetto al settore di riferimento**, secondo la metodologia proprietaria di Integrate srl, partecipata da **Cerved Rating Agency S.p.A.** e sottoposta a direzione e coordinamento da parte di **Cerved Group S.p.A.**

Il Rating ESG elaborato sui dati del Consorzio Casalasco del Pomodoro 2019 ha evidenziato la seguente valutazione:

<b>SECTOR:</b>	Industrials	<b>BBB</b>	<b>66.5</b>
<b>INDUSTRY:</b>	Food & Beverage	ESGe Rating	ESGe Score
<b>SUB-INDUSTRY:</b>	Food Products		
<b>COUNTRY:</b>	Italy		
ESGe Risk Management Capability <b>HIGH</b>			

<b>AAA</b>	<b>AA</b>	<b>A</b>	<b>BBB</b>	<b>BB</b>	<b>B</b>	<b>CCC</b>	<b>CC</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
Very High		High		Medium		Low			Very Low

# LETTERA AGLI STAKEHOLDER



Il Presidente del C.d.A.  
Paolo Voltini

È con grande piacere che Vi introduco a questo secondo bilancio di sostenibilità della nostra azienda dove, attraverso fatti e numeri, raccontiamo un percorso che ci riempie di orgoglio e conferma ancora una volta la responsabilità che consapevolmente ci assumiamo ogni giorno.

Nel 2019 infatti è stato riconfermato al Consiglio di Amministrazione che presiedo il mandato di governo della Cooperativa per i prossimi tre anni, con l'obiettivo di concentrare i nostri sforzi a favore dello sviluppo ed il progresso del Consorzio sia da un punto di vista economico ma anche, e soprattutto, nell'impegno verso un'agricoltura responsabile, che si conferma la leva fondamentale della nostra filiera agroalimentare.

Per questo mi rivolgo alle aziende agri-

cole socie, ringraziandole per la loro fiducia, per ricordare loro che insieme stiamo costruendo un percorso che confermerà e rafforzerà il nostro approccio storicamente vocato all'integrazione della sostenibilità nel business, lungo tutta la catena del valore, dalla fase agricola all'impegno per rafforzare la relazione con i consumatori, passando per la produzione e gli impatti sul territorio e l'ambiente.

Queste azioni virtuose, che costituiscono la cifra tipica del nostro modo di operare, sono però un impegno che tutti noi dobbiamo assumerci con la convinzione che, solo portando il livello qualitativo ad un grado più alto ed ampliando il nostro modo di comunicare, potremmo garantire il futuro delle nostre attività ed il riconoscimento della comunità che rappresentiamo e serviamo.

Il Consorzio Casalasco cresce nei valori di fatturato, nei volumi di prodotto finito, nell'ampiezza di prodotti e servizi offerti al mercato ed ai soci e, per questo, il livello di consapevolezza del nostro operato verso tutti gli stakeholders deve aumentare.

Sono convinto che per essere vicino a tutti i soggetti coinvolti direttamente e indirettamente nelle nostre attività, il Consorzio deve migliorare la sua presenza e la capacità di ascolto atta a comprendere ed interpretare nel miglior modo possibile il ruolo da leader che sta continuando a confermare.

Non per ultimo vorrei rivolgermi al personale ringraziandolo per la professionalità e i risultati ottenuti, frutto anche di una organizzazione sensibile a salvaguardare, fidelizzare e valorizzare il suo patrimonio umano. Ciò avviene, fra le altre cose, attraverso programmi di sicurezza e formazione professionale, con un'attenzione particolare all'alternanza e compatibilità

tra vita e lavoro e con un sistema di check up sulla salute ed il benessere ispirato ai migliori standard internazionali.

È con questo spirito che Vi consegno la lettura di questo bilancio, con la speranza che i risultati ottenuti siano di guida verso ulteriori e più sfidanti traguardi.

# LETTERA AGLI STAKEHOLDER



Il Direttore Generale  
Costantino Vaia

Per il Consorzio Casalasco del Pomodoro il 2019 è stato un anno importante, sia in termini di obiettivi raggiunti sia come consapevolezza che il modello aziendale messo a punto rappresenti la piattaforma ideale per affrontare le sfide future che ci aspettano.

Dal lato economico abbiamo registrato un incremento significativo dei ricavi, in particolare nelle quote di mercato all'estero, sia nel segmento co-packing sia nelle vendite coi nostri marchi Pomì e De Rica, ambiti in cui abbiamo maggiormente investito.

L'export, meta perseguita dalla nostra organizzazione da vent'anni a questa parte, rappresenta oggi i due terzi del fatturato totale, confermandosi ele-

mento portante della crescita della cooperativa e delle sue società commerciali controllate: in particolare la Pomì USA Inc ha ampliato il portafoglio prodotti e fatto segnare importanti aumenti sia nel canale Retail che in quello del fuori casa, mentre la SAC SpA ha superato gli obiettivi condivisi ad inizio anno confermando la storica vocazione all'export - con oltre il 93% dei ricavi - caratterizzata da importanti aumenti in modo particolare sui prodotti finiti a base di pomodoro.

Il segmento Retail si conferma il primo canale di vendita sia coi prodotti a proprio marchio (Pomì e De Rica), sia con le produzioni per conto terzi con posizionamento premium per importanti multinazionali del food.

E proprio in questo contesto positivo di crescita, sostenibilità e responsabilità sociale si confermano sempre più elementi chiave per una corretta interpretazione delle aspettative ed esigenze dei mercati in termini di trasparenza, etica e proficue relazioni con gli stakeholder.

Gli sforzi degli ultimi anni in termini di investimenti in tal senso hanno potenziato il monitoraggio e permesso azioni di miglioramento lungo tutta la filiera produttiva; queste attività abbinate ad un elevato know-how ci hanno permesso di consolidare ulteriormente relazioni dirette, stabili e durature con i maggiori player internazionali.

Per il futuro continueremo ad investire risorse e attenzione in ambito sostenibilità, in ogni sua applicazione, per accompagnare una nuova fase di crescita che non vuole essere solo economica.





# INDICE

<b>1 IL CONSORZIO CASALASCO</b>	10	<b>3.4</b> Focus su... i progetti per domani Agricoltura sostenibile e agricoltura 4.0	80
1.1 Storia ed evoluzione del Consorzio Casalasco	12	<b>3.5</b> La catena di fornitura del Consorzio Casalasco	82
1.2 Mission e valori	16	<b>3.5.1</b> Selezione e controllo dei fornitori	86
1.3 Attività e prodotti	17	<b>3.6</b> Il controllo del processo: garanzia di qualità e sicurezza alimentare	91
1.4 La struttura del Consorzio Casalasco	22		
1.4.1 La Governance del Consorzio Casalasco	24	<b>4 LO SCENARIO IN CUI OPERIAMO E IL VALORE CREATO DAL CONSORZIO</b>	99
1.5 Etica, integrità e compliance	26	4.1 Il mercato mondiale del pomodoro	100
1.6 Garanzia di qualità e gestione globale del rischio	32	4.2 La situazione Italiana	104
1.7 Certificazioni	33	4.3 I risultati economici e il valore aggiunto	107
1.8 Visione strategica	36	4.4 Focus su...	112
		<b>5 LE NOSTRE PERSONE</b>	119
<b>2 GLI STAKEHOLDER DEL CONSORZIO</b>	39	5.1 Una filiera di diritti	120
2.1 Gli stakeholder del Consorzio	40	5.2 La carta d'identità del personale del Consorzio	127
2.2 I temi e gli impegni verso gli stakeholder	42	5.3 Il nostro impegno per la salute e sicurezza dei dipendenti	131
2.3 I temi materiali	46	5.4 Gestione e sviluppo del personale	134
2.4 Il cuore del Consorzio: le aziende socie e la filiera agricola	48	5.5 Welfare aziendale	137
2.5 Il supporto alla comunità locale	50	5.6 Sei del Casalasco se...	138
2.5.1 I G.A.L. Oglio-PO e Terre del Po	51	<b>6 LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</b>	143
2.5.2 Le sponsorizzazioni	52	6.1 Le problematiche di sostenibilità della filiera agroalimentare e il nostro impegno verso l'ambiente	145
2.6 Il Consorzio Casalasco per i clienti industriali: il top della qualità su misura	55	6.2 Il ciclo produttivo e l'identificazione degli impatti ambientali significativi	147
2.7 La comunicazione verso i consumatori: corretta, trasparente, identitaria	58	6.3 Il Sistema di Gestione Ambientale del Consorzio Casalasco	150
2.8 Wording e etichettaura prodotti	64	6.4 Consumi energetici ed emissioni	152
		6.5 Prelievi e scarichi idrici	156
<b>3 LA FILIERA E IL SUO CONTROLLO</b>	67	6.6 Rifiuti	159
3.1 Il Casalasco in campo: la filiera del pomodoro	68	6.7 Sostenibilità del packaging	162
3.2 Tracciabilità della filiera del pomodoro	76	<b>APPENDICE</b>	165
3.3 Non solo pomodoro: le altre filiere	79	<b>7 NOTA METODOLOGICA</b>	166
		<b>8 INDICATORI DI PERFORMANCE</b>	168
		<b>9 INDICE DEI CONTENUTI GRI</b>	191



# 1

# IL CONSORZIO CASALASCO

<b>1.1</b> Storia ed evoluzione del Consorzio Casalasco	12
<b>1.2</b> Mission e valori	16
<b>1.3</b> Attività e prodotti	17
<b>1.4</b> La struttura del Consorzio Casalasco	22
<b>1.4.1</b> La Governance del Consorzio Casalasco	24
<b>1.5</b> Etica, integrità e compliance	26
<b>1.6</b> Garanzia di qualità e gestione globale del rischio	32
<b>1.7</b> Certificazioni	33
<b>1.8</b> Visione strategica	36

# IL CONSORZIO CASALASCO

in numeri:

## FILIERA

- 562 aziende agricole conferenti
- 7.000 ettari coltivati a pomodoro
- 3 stabilimenti produttivi
- Capacità di trasformazione di oltre 560.000 tonnellate di pomodoro fresco
- Oltre 550 milioni di pezzi prodotti (formati b2b e retail)
- La 1ª filiera agro-industriale del pomodoro in Italia
- La 3ª filiera agro-industriale del pomodoro in Europa

## IMPATTO ECONOMICO OCCUPAZIONALE

- 996 dipendenti<sup>1</sup>
- Oltre 270 milioni di € di fatturato
- Oltre 50 linee di confezionamento
- 74 mercati internazionali forniti di cui oltre 50 con il marchio Pomì

<sup>1</sup> I dati relativi alle risorse umane del presente documento rappresentano il numero medio di dipendenti espresso in Unità Lavorative Annue (ULA). Includono anche i lavoratori avventizi e i collaboratori stagionali che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Consorzio. Vedi Cap.5



IL CONSORZIO CASALASCO È IL LEGAME TRA IL TERRITORIO E LE SUE TRADIZIONI, TRA IL LAVORO AGRICOLO E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI COLTIVATI ATTRAVERSO LA QUALITÀ, IL PROGRESSO E L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA NEL RISPETTO DELL'UOMO E DELL'AMBIENTE

## GLI STABILIMENTI

### Rivarolo del Re

Cremona - Strada Provinciale, 32

Area Totale: 265.000 mq

Attività: Ricezione e lavorazione pomodoro fresco per la produzione di tutti i tipi di derivati del pomodoro (polpe, passate, concentrati)

Specializzazioni: salse, sughi, condimenti, ketchup in formati retail

### Gariga di Podenzano

Piacenza - Via Primo Maggio, 25

Area Totale: 106.000 mq

Attività: Ricezione e lavorazione pomodoro fresco per la produzione di tutti i tipi di derivati del pomodoro (polpe, passate, concentrati). Lavorazione di legumi

Specializzazioni: polpe cubettate in banda stagnata sia *retail* che *food service*, prodotti per ristorazione collettiva semplici o ricettati, concentrato in tubetti

### Fontanellato

Parma - Via Ghiara, 24

Area Totale: 182.000 mq

Attività: Ricezione e lavorazione pomodoro fresco per la produzione di tutti i tipi di derivati del pomodoro (polpe, passate, concentrati)

Specializzazioni: zuppe, minestre, brodi pronti, salse bianche, *beverage* in confezioni brick carta, vetro e PET

Per le attività di stoccaggio e distribuzione, il Consorzio Casalasco si avvale, oltre che dei magazzini presso i siti produttivi, di diversi centri logistici sia in Italia che all'estero, di cui alcuni di proprietà.



## 1.1

STORIA ED  
EVOLUZIONE  
DEL CONSORZIO  
CASALASCO

Il Consorzio Casalasco è una cooperativa vocata alla coltivazione, lavorazione e al confezionamento di **pomodoro proveniente al 100% dal territorio italiano e di altri prodotti agricoli**. Il Consorzio conta sull'approvvigionamento da più di 500 **aziende agricole socie** (soci diretti, aziende di cooperative socie e di soci sovventori conferenti), che riforniscono i **tre stabilimenti produttivi**, con materie prime provenienti da terreni situati in Pianura Padana, con una distanza media dallo stabilimento di trasformazione che non supera i 50 km.

I pomodori e i legumi conferiti dagli agricoltori vengono trasformati in un'ampia gamma di semilavorati e prodotti agro-alimentari destinati all'industria e alla grande distribuzione mondiale.

La commercializzazione avviene principalmente in qualità di *co-packer* e *private label*, ma una quota di fatturato sempre più significativa è realizzata dalle vendite di prodotti a proprio marchio (Pomì e De Rica), business strategico per il Consorzio.

La cooperativa nasce nel 1977 per garantire agli agricoltori la possibilità di

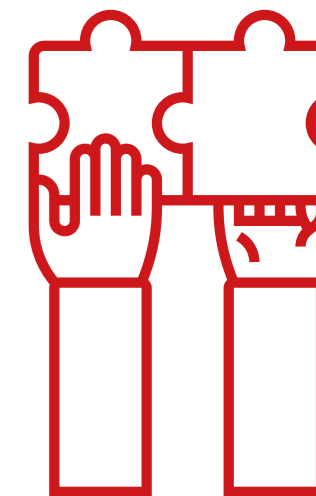
cedere a prezzo equo i prodotti, minimizzando i rischi dovuti alla variabilità dell'andamento stagionale e del prezzo di mercato, sottraendoli al potere contrattuale dei grossi trasformatori industriali privati.

Nel tempo questo rapporto si è consolidato e lo status di socio si è arricchito di opportunità e vantaggi. Da sempre infatti la cooperativa **supporta i soci** nelle attività agricole dalla selezione del seme fino alla pianificazione della raccolta e del conferimento.

A queste attività tradizionali si sono aggiunti negli anni ulteriori servizi, che mirano al supporto e alla crescita del socio nelle sue capacità gestionali e imprenditoriali.

Grazie a **strumenti tecnologicamente innovativi, servizi all'avanguardia ed una valorizzazione del prodotto maggiore a quella riconosciuta dal mercato, il Consorzio dà, oggi più che mai, un contributo fondamentale alla sostenibilità economica, sociale ed ambientale delle aziende agricole sul territorio di riferimento e delle comunità che le ospitano.**

**UNO STRUMENTO ANTICO DI DEMOCRAZIA ECONOMICA, LA COOPERAZIONE, SI DIMOSTRA ANCHE OGGI VINCENTE PER VALORIZZARE IL PROPRIO LAVORO ED AFFRONTARE IN MODO ADEGUATO IL FUTURO.**





1977

17 aziende agricole del comprensorio di Casalmaggiore a cavallo fra le province di Mantova, Cremona, e Parma si associano per la commercializzazione del pomodoro da loro coltivato: nasce il Consorzio Casalasco del Pomodoro.



2000

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro con altre Organizzazioni di Produttori costituisce Consorzio Interregionale Ortofrutticoli (C.I.O.), per la commercializzazione dei semilavorati di pomodoro e la gestione integrata degli approvvigionamenti (semi, concimi, ecc.)



2009

Nasce Pomì USA, società distributrice di Pomì in oltre 20mila punti vendita nel Nord America.

**Pomì**

2017

È acquisito da Generale Conserve S.p.A il brand De Rica, annoverato nel segmento Premium. Si amplia ulteriormente la gamma dei prodotti a marchio.



1982

Aumenta il numero delle aziende socie e viene realizzato lo stabilimento di Rivarolo del Re (CR) per la trasformazione del pomodoro in semilavorati per l'industria.

2007

È acquisita la società Boschi Luigi & Figli. Si aggiungono gli stabilimenti produttivi di Fontanellato (PR) e Felegara (PR), ora polo logistico, nonché i brand Pomì, Pomito e Pais. Si amplia la gamma dei prodotti con bevande, tè e zuppe.

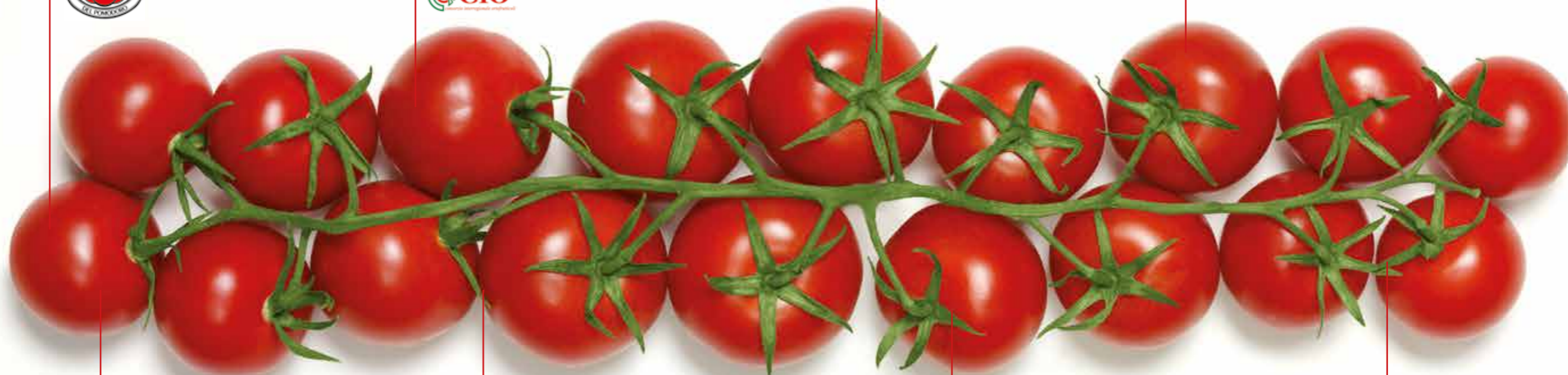
2015



Sono acquisiti la società A.R.P. (Agricoltori Riuniti Piacentini) e lo stabilimento produttivo di Gariga di Podenzano (PC). Nel Consorzio Casalasco entrano 65 nuove aziende agricole. Alla filiera del pomodoro si aggiunge la filiera dei legumi e la gamma dei formati si arricchisce con le scatole in banda stagnata e i formati per il food service.

2018

È acquisita la maggioranza di SAC (Società alimentare carmagnolese) specializzata nell'export e distribuzione di derivati del pomodoro, salse e condimenti sul mercato internazionale, per garantire sviluppo e presidio di nuovi mercati.



# 1.2 MISSION E VALORI



IL CONSORZIO CASALASCO È UNA COOPERATIVA CHE COLTIVA, LAVORA E CONFEZIONA POMODORO DA INDUSTRIA 100% MADE IN ITALY, E ALTRI PRODOTTI AGRICOLI. LAVORIAMO IN MODO ETICO E SOSTENIBILE LUNGO TUTTA LA FILIERA, METTENDO A DISPOSIZIONE DI CONSUMATORI, CLIENTI E MARCHI UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI RISPETTOSI DELLA NATURA E DEI SUOI TEMPI, DAL SEME ALLO SCAFFALE.



## LA NOSTRA FILIERA

- Garantisce qualità e sicurezza attraverso l'applicazione rigorosa delle norme e il controllo di tutte le fasi produttive.
- Rispetta i lavoratori e assicura l'applicazione delle norme sui diritti umani, i diritti dei lavoratori e la sicurezza.
- È impegnata nella difesa dell'ambiente attraverso il controllo e il miglioramento degli impatti lungo tutto il ciclo di vita del prodotto.
- Utilizza sistemi di gestione e modalità operative controllate per raggiungere gli obiettivi e garantire performance sempre migliori.

# 1.3 ATTIVITÀ E PRODOTTI

Coltivazione, lavorazione, confezionamento di pomodoro fresco destinato ai **tre grandi clienti / canali distributivi**

1

Il prodotto semilavorato di base, al naturale, confezionato in formati "industriali" per la vendita come ingrediente per l'industria alimentare: polpa, passata, concentrati per la preparazione di Pizza surgelate, lasagne, pasta ripiena etc...

2

Prodotto finito, al naturale per la vendita sotto i marchi di proprietà (Pomì e De Rica) sia nel canale retail che in quello Food-Service a livello internazionale

3

Prodotto finito, al naturale o ricettato ceduto in qualità di co-manufacturer per le grandi multinazionali del food o come Private Label per le catene europee e mondiali del retail.



## POMODORO E PRODOTTI DERIVATI: DIFFUSIONE E PROSPETTIVE

La coltivazione, la raccolta, la trasformazione e commercializzazione del pomodoro sono il cuore del business e l'attività prevalente del Consorzio Casalasco.

Un ortaggio conosciuto e utilizzato in moltissimi paesi e particolarmente apprezzato per le sue proprietà salutari, che non conosce «barriere all'ingresso», essendo i suoi usi molteplici e trovando radici in tutte le cucine mondiali come **piatto principale, ingrediente, condimento** o come **succo da bere**. È consumato in ricette **iposodiche**, adatto ad **ogni età**, alla

base di stili di vita **vegetariani** o **vegani** e permesso nelle cucine che sottendono a **credo religiosi** specifici, come nella cucina ebraica e musulmana.

**Non è un allergene** e pertanto è usato nella preparazione di alimenti in tutti i canali distributivi, per uso domestico e nella ristorazione, oltre che nel mercato industriale per la preparazione di piatti pronti conservati, freschi o surgelati.

Il pomodoro viene coltivato in aree specifiche ma consumato a livello mondiale: solo nell'Unione Europea si prevede che **il consumo di derivati del pomodoro aumenterà** arrivando a oltre 21 kg nel 2030 (in equivalente pomodoro fresco).

**100% FRESCO ITALIANO** 

**ADATTO AD OGNI CUCINA** 

**PRIVO DI GRASSI** 

## I NOSTRI MARCHI

# Pomì

Iconico, giovane e distintivo, Pomì è un marchio GLOBALE distribuito in 57 paesi nei 5 continenti con penetrazioni importanti in paesi quali USA, Germania, Austria, Russia e Medio Oriente.



# De Rica

Marchio tradizionale di alta gamma sinonimo di qualità, freschezza, sapore e genuinità, oggi si estende a prodotti vegetali non solo derivati dal pomodoro, destinati sia al mercato nazionale che a quello estero.



# Gustodoro

Alta Qualità Italiana

“Marchio ombrello”, capace di rappresentare un'ampia gamma di prodotti confezionati negli stabilimenti Casalasco, con la caratteristica di “value for money” ovvero un prodotto di qualità, 100% italiano, confezionato da una cooperativa di agricoltori per portare in tavola l'alta qualità al giusto prezzo.



**I MARCHI RAPPRESENTANO CIRCA IL 17% DEL FATTURATO CONSOLIDATO DEL CONSORZIO CASALASCO. ESSI HANNO IL FINE DI RAPPRESENTARE LA COOPERATIVA E DI CREARE UN LEGAME DIRETTO COL CONSUMATORE FINALE. GARANTISCONO ALTRESÌ AI SOCI UNA MAGGIOR REDDITIVITÀ DATA DAI MARGINI ADDIZIONALI CHE UN MARCHIO NOTO E DISTRIBUITO PUÒ GARANTIRE NEL MEDIO-LUNGO PERIODO.**



## I NOSTRI MARCHI



ARP è un marchio storicamente legato allo stabilimento di Gariga di Podenzano (PC) che, dalla sua fondazione a metà degli anni '50 al 2015 si chiamava appunto Agricoltori Riuniti Piacentini. Rappresenta una gamma di prodotti strettamente legati agli impianti di lavorazione e confezionamento di quel sito produttivo particolarmente vocato alle confezioni per il canale Food-Service.



1due3

1due3 è un marchio che personalizza una piccola gamma di succhi di frutta di alta qualità. Nato nel 2010 per accompagnare nella distribuzione italiana le referenze Casalasco del mondo del Beverage. È un prodotto di nicchia, molto apprezzato per la qualità e per il design dei suoi pack.



## IL SEGMENTO CO-MANUFACTURING

Il Consorzio negli ultimi 20 anni ha intrapreso una politica di diversificazione produttiva, utilizzando *know how* ed impianti per diverse categorie merceologiche; Casalasco quindi non significa solo pomodoro, ma una gamma molto ampia di processi, prodotti e ricette, in vari formati, per offrire a partner internazionali risposte standard o su misura su 6 segmenti:

1



### POMODORO

Polpe e concentrati derivati dalla trasformazione del pomodoro fresco

2



### SALSE E CONDIMENTI

Sughi vegetali e con carne, salse a base latticini, condimenti, ketchup

3



### ZUPPE

Pesti, legumi, zuppe, vellutate e minestre vegetali

4



### BRODI

Brodi pronti di carne e vegetali

5



### SUCCHI DI FRUTTA

Succhi e nettari di frutta e mix di verdure

6



### BEVANDE

Latti speciali (mandorla, soia, cocco...), tè e bevande

# 1.4 LA STRUTTURA DEL CONSORZIO CASALASCO



IL CONSORZIO CASALASCO CONTROLLA UNA SERIE DI SOCIETÀ A MONTE E A VALLE DELLA PROPRIA ATTIVITÀ DI LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO IN OTTICA DI INTEGRAZIONE CON ATTIVITÀ CHE CONSENTONO DI MASSIMIZZARE LA CREAZIONE DI VALORE:

## C.I.O.

(Consorzio Interregionale Ortofrutticoli – Parma), in qualità di prima Associazione di Organizzazioni di Produttori (AOP) in Europa nel settore del pomodoro da industria, svolge le attività di selezione varietale, acquisti collettivi e gestione della tracciabilità dal seme al campo delle aziende agricole.

## POMÌ USA

Fondata nel 2009 e controllata al 100% dal Consorzio Casalasco, la Pomì USA Incorporation è la distributrice esclusivista dei prodotti a marchio Pomì negli USA. Nel 2019 ha rafforzato l'organico con una nuova figura in qualità di Executive Director ed ha chiuso con ricavi in crescita rispetto al 2018.

## CASALASCO AGRICOLA

Ha il compito di sperimentare le varietà di pomodoro e supportare il Consorzio nelle attività agricole primarie.

## S.A.C.

La società con sede a Carmagnola (TO) vede dal 2018 il 65% del Capitale Sociale di proprietà del Consorzio Casalasco, ma è gestita da un management in continuità col passato (famiglia Oglino). Oltre alla distribuzione di prodotto per la Private Label Francese e di altri paesi europei, detiene da decenni il marchio Victoria che nel 2019 ha sviluppato ricavi per 13,2 mio/euro (pari al 32,5% del totale).

# 1.4.1

## LA GOVERNANCE DEL CONSORZIO CASALASCO

Il modello di Governance adottato dalla cooperativa e l'organizzazione degli attori che la compongono sono descritte di seguito.

LA SOCIETÀ COOPERATIVA CONSORZIO CASALASCO DEL POMODORO È UNA O.P. (ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI), RETTA E DISCIPLINATA SECONDO IL PRINCIPIO DELLE MUTUALITÀ, SENZA FINI DI SPECULAZIONE PRIVATA, CON LO SCOPO DI VALORIZZARE AL MEGLIO LA PRODUZIONE AGRICOLA DEI SOCI E PROMUOVERE, INCREMENTARE, MIGLIORARE LE LORO AZIENDE AGRICOLE.

### SOCI

I Soci cooperatori ordinari sono imprenditori agricoli in grado di contribuire al raggiungimento degli scopi sociali. Si avvalgono delle prestazioni istituzionali della cooperativa e partecipano alla gestione mutualistica della stessa. Essi provvedono alla coltivazione, raccolta e conferimento in via esclusiva di tutto il pomodoro da industria prodotto, sulla base degli accordi annuali con il Consorzio.

Oltre ai Soci cooperatori aderiscono al Consorzio Casalasco altre società in qualità di Soci sovventori e Soci finanziatori.

### ASSEMBLEA

I soci partecipano all'Assemblea della Società convocata almeno una volta all'anno. Ciascun socio cooperatore dispone di un voto mentre ogni socio sovventore dispone di uno o più voti fino ad un massimo di cin-

que, attribuiti in base all'ammontare del capitale versato.

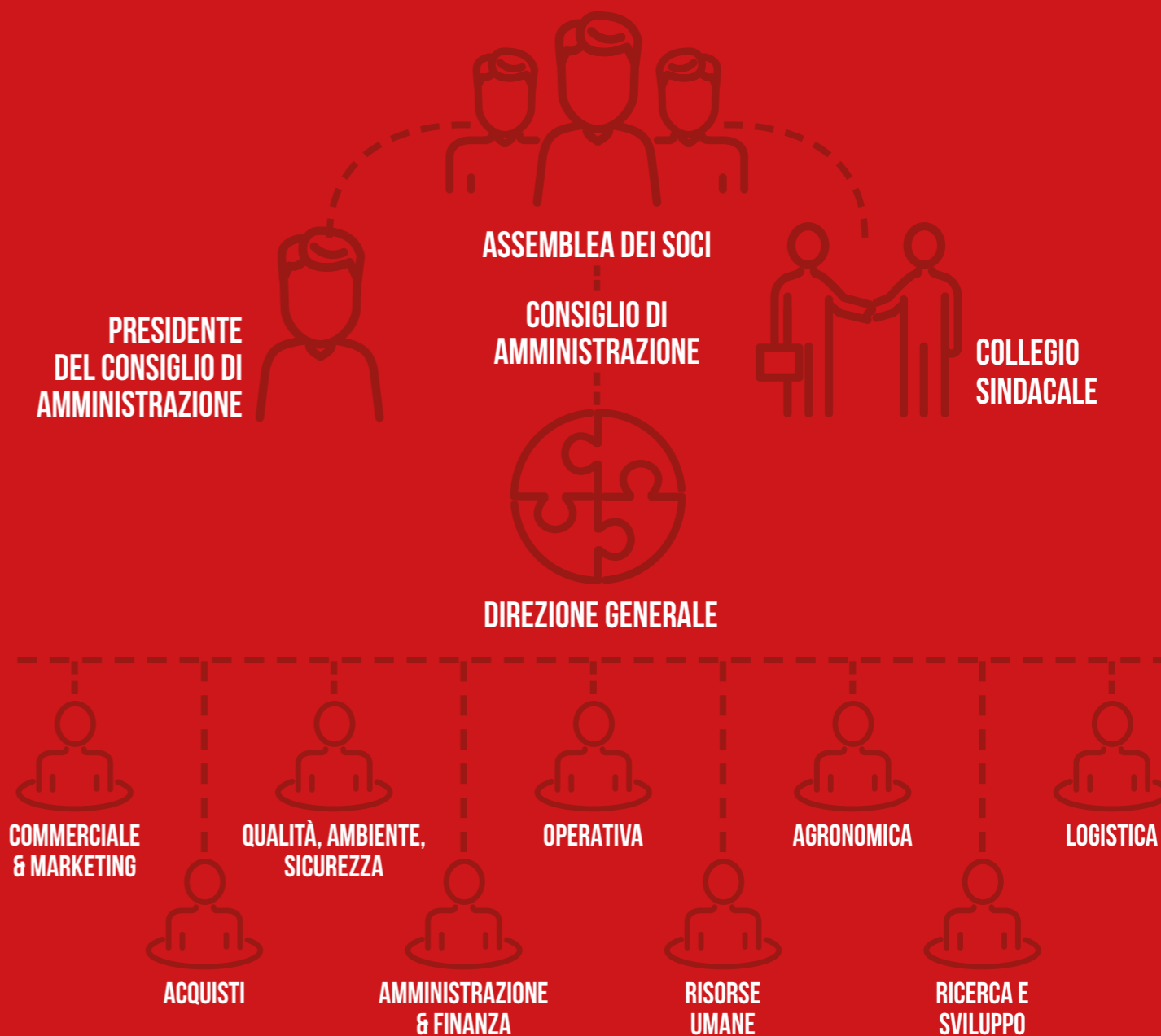
Le principali funzioni dell'Assemblea dei Soci sono l'approvazione del bilancio, la nomina del Consiglio di amministrazione e del Collegio Sindacale e l'approvazione di regolamenti interni.

### CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione, costituito da 14 membri di cui 13 scelti tra i soci cooperatori e 1 indicato dai soci finanziatori, svolge funzioni di indirizzo strategico e di coordinamento organizzativo. Il Consiglio attraverso riunioni periodiche provvede all'elezione del Presidente e del suo vice e alla nomina di comitati tecnici. Al Presidente del Consiglio sono attribuiti tutti i poteri di ordinaria amministrazione necessari per poter predisporre il piano industriale, il budget annuale e gli assetti organizzativi ed amministrativi. Si rimanda alle pagg. 176 e 177 per dettagli circa la composizione del consiglio di amministrazione.

### COLLEGIO SINDACALE

Il Collegio Sindacale è costituito da membri eletti dall'Assemblea e provvede alla vigilanza sulle iniziative mutualistiche.



La struttura organizzativa adottata dal Consorzio Casalasco del Pomodoro, sotto la Presidenza, prevede la Direzione Generale alla quale fanno capo le seguenti Aree: Amministrazione&Finanza, Logistica, Commerciale&Marketing, Risorse Umane, Operativa, Qualità, Ambiente e Sicurezza, Acquisti, Ricerca e sviluppo.

## 1.5

ETICA, INTEGRITÀ  
E COMPLIANCE

**IL CONSORZIO CASALASCO, NELLO SVOLGIMENTO DELLE SUE ATTIVITÀ, È IMPEGNATO NELLA LOTTA ALLA CORRUZIONE E NELLA PREVENZIONE DEI RISCHI RELATIVI A PRATICHE ILLECITE.**

Il Consorzio Casalasco, in sintonia con i principi ispirati dal proprio Statuto e per assicurare la massima correttezza e trasparenza nella conduzione dei propri affari e delle relative attività aziendali, adotta un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** (il “Modello” o “Modello Organizzativo”) in conformità alle prescrizioni del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231 così strutturato:

- **analisi del rischio** relativa ai diversi reati presupposto,
- **Codice etico** del Consorzio,
- **sistema di gestione** per minimizzare il rischio che si verificano violazioni alla legge e alle direttive aziendali,
- **nomina di un Organismo di Vigilanza** che vigila su applicazione e adeguatezza del modello, il tutto incardinato nelle prassi operative della società.

Tale Modello ha l’obiettivo di favorire un approccio cooperativo e trasparente verso i portatori di interesse, di prevenire comportamenti non etici e/o illegali nella condotta degli affari, di garantire lo svolgimento delle attività aziendali nel rispetto della normativa vigente e secondo le previsioni del Codice Etico del Consorzio. In definitiva ci si propone di diffondere un modello di impresa etica e socialmente responsabile nel settore in cui opera.

**ANTI-CORRUZIONE**

Il Consorzio Casalasco, nello svolgimento delle sue attività, è impegnato nella lotta alla corruzione e nella prevenzione dei rischi relativi a pratiche illecite, sia attraverso la diffusione e la promozione di valori e principi etici, sia mediante l’effettiva previsione di re-

gole di condotta e l’attuazione di processi di controllo. In tale contesto, il Consorzio definisce nell’ambito del Rapporto annuale del Global Compact i propri impegni nel promuovere rapporti con i propri clienti e i propri fornitori basati su onestà, trasparenza e integrità.

Al fine di rafforzare i presidi di prevenzione e contrasto di potenziali pratiche corruttive, il Consorzio persegue le seguenti finalità:

- fornire prodotti e servizi di alta qualità che soddisfino le ragionevoli aspettative del Cliente e ne tutelino la sicurezza e l’incolumità;
- fornire informazioni accurate, complete e veritiere;
- essere coerenti con le comunicazioni pubblicitarie, commerciali o di qualsiasi altro genere;
- osservare scrupolosamente la normativa vigente e le procedure interne relative alla selezione ed alla gestione dei rapporti con i Fornitori;
- adottare, nella selezione delle eventuali aziende fornitrici in possesso dei requisiti richiesti, criteri di valutazione oggettivi e trasparenti;
- osservare e rispettare nei rapporti di fornitura le disposizioni di legge applicabili e le condizioni contrattualmente previste;



- ispirarsi ai principi di correttezza e buona fede nella corrispondenza e nel dialogo con i Fornitori, in linea con le più rigorose pratiche commerciali.

Infine, il Consorzio rispetta e si ispira alle disposizioni normative e regolamentari applicabili nel sancire i rapporti con la Pubblica Amministrazione, le autorità e gli altri organi regolatori.



## RISPETTO DELL'AMBIENTE

Il Consorzio Casalasco, consapevole di quanto il territorio in cui opera rappresenta un "bene" da rispettare e preservare, da diversi anni è attivo nella gestione di iniziative innovative e di progetti volti allo sviluppo di buone pratiche agricole e più sostenibili, finalizzate alla massimizzazione del risparmio e all'efficiamento energetico ed idrico, sia nei propri siti produttivi che in quelli dei propri consorziati. Inoltre è fortemen-

te impegnato nell'implementazione di protocolli agronomici che mirino ad un utilizzo responsabile e razionale dei fitofarmaci per garantire un prodotto sempre più sicuro ed un minore impatto delle proprie attività sull'ambiente. Sono numerosi i progetti che ogni anno il Consorzio Casalasco intraprende in tale ambito con l'obiettivo di aumentare la sensibilità ambientale di tutti gli attori lungo l'intera filiera, dalla coltivazione in campo alla trasformazione industriale

del prodotto, fino al suo imballaggio e commercializzazione.

Il Consorzio aderisce a programmi europei e collabora con partner internazionali a progetti volti alla riduzione degli impatti delle attività di coltivazione sulle risorse naturali. Partecipa inoltre allo studio di prodotti a basso impatto sia come formulazione che di imballaggio. Infine, fa parte di Gruppi di Azione Locale per la tutela e promozione del territorio.



**SONO NUMEROSI I PROGETTI CHE OGNI ANNO IL CONSORZIO CASALASCO INTRAPRENDE IN AMBITO AMBIENTALE CON L'OBIETTIVO DI AUMENTARE LA SENSIBILITÀ AMBIENTALE DI TUTTI GLI ATTORI LUNGO L'INTERA FILIERA, DALLA COLTIVAZIONE IN CAMPO ALLA TRASFORMAZIONE INDUSTRIALE DEL PRODOTTO, FINO AL SUO IMBALLAGGIO E COMMERCIALIZZAZIONE.**





## RISPETTO DEI DIRITTI UMANI E DEI DIRITTI DEI LAVORATORI

Il Consorzio Casalasco si impegna a diffondere lungo l'intera filiera in cui opera un modello di gestione etico, basato sul rispetto e la diffusione di norme a tutela dei diritti umani e dei lavoratori.

Tale impegno si traduce nell'adesione al **Global Compact** delle Nazioni Unite, alle iniziative e politiche sostenibili che il GC supporta in ambito di diritti umani, sicurezza nei luoghi di lavoro, ambiente e anticorruzione, nonché nel rendere pubblici i risultati delle azioni intraprese nel rispetto della responsabilità sociale d'impresa.

Inoltre il Consorzio Casalasco partecipa alla piattaforma Sedex, uno strumento di gestione dei dati etici sulla catena di fornitura e aderisce ad audit SME-TA nei siti di trasformazione. Al fine di identificare, gestire e mitigare i rischi

etici nella propria filiera, sottopone i propri soci fornitori a verifiche di 2° e 3° parte applicando liste di riscontro SMETA ed ETI.

Consapevole che le persone rappresentino una risorsa fondamentale, nel corso degli anni sono stati sviluppati percorsi formativi ed informativi dedicati a dipendenti e soci per la diffusione di temi legati alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale.

Il Consorzio ha mappato la filiera di approvvigionamento del pomodoro e degli imballi usati nei semilavorati e nei prodotti a marchio Pomì, impegnando tutti i fornitori alla condivisione e sottoscrizione del Codice di Condotta, ottenendo dal 2016 la certificazione **Social Footprint** (il cui approfondimento è trattato al cap. 5, pag 122).

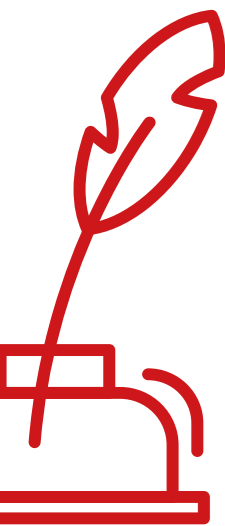


## 1.6

# GARANZIA DI QUALITÀ E GESTIONE GLOBALE DEL RISCHIO

IL CONSORZIO CASALASCO DEL POMODORO SI È DOTATO DI UN SISTEMA INTEGRATO DI GESTIONE ALLO SCOPO DI:

- Gestire in modo consapevole, preventivo e controllato i rischi derivanti dalla sua attività.
- Creare competenza e consapevolezza negli operatori che sono messi in grado di operare in modo proattivo conoscendo le modalità corrette di lavoro e le conseguenze del loro operato sul resto del sistema.
- Disporre di una vasta e attendibile base informativa che consente alla direzione di prendere decisioni il più possibile supportate da dati attendibili, completi, condivisi da tutte le direzioni aziendali, consentendo così di valutare in modo sinergico rischi, opportunità e minacce provenienti dal contesto interno ed esterno.



## 1.7 CERTIFICAZIONI

Il **Consorzio Casalasco**, per raggiungere gli obiettivi esplicitati nella sua Politica per la Qualità, l'Ambiente e la Responsabilità Sociale, oltre a rispettare la normativa cogente, aderisce a standard volontari.



**LE CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO  
E DI PROCESSO DEL CONSORZIO  
CASALASCO TESTIMONIANO  
L'IMPEGNO A PERSEGUIRE IL  
MIGLIORAMENTO  
IN TUTTE LE ATTIVITÀ  
E AD OTTENERE UNA MIGLIORE  
VALORIZZAZIONE COMMERCIALE  
DEI PRODOTTI.**

## ELENCO CERTIFICAZIONI

★ **BRC Global Standard**  
Standard British Retail Consortium  
(GFSI)

★ **IFS** – International Food Standard  
(GFSI)

★ **Disciplinare di produzione integrata**  
della Regione Emilia Romagna:  
pomodoro da industria per la  
Produzione di Qualità a marchio QC  
(LR28/99)

★ **Global GAP**  
Standard internazionale per  
le buone pratiche agricole

★ **UNI EN ISO 22005:2008**  
Sistema di rintracciabilità nelle filiere  
agroalimentari

★ Certificazione **Social Footprint (Social  
Product Identity)**

★ Materie prima **pomodoro  
100% italiana**

★ Conformità al **Regolamento 834/07/  
CE per la produzione Biologica**

★ **KRAV**  
– Certificazione per prodotti biologici  
venduti in Svezia

Tutti gli standard cogenti e volontari sono gestiti in modo coerente e sinergico grazie ad un sistema di gestione integrato che copre aspetti di qualità e sicurezza del prodotto, etica e responsabilità sociale, gestione della filiera, aspetti ambientali, standard di prodotto e capitolati clienti.

★ **UNI EN ISO 14001:2015** Sistema di  
gestione ambientale  
**Rivarolo del Re**

★ Regolamento CE 2017/1505 (**EMAS**)  
**Rivarolo del Re e Gariga di Podenzano**

★ Certificazione **Carbon Footprint  
(Carbon Trust)**

★ Registrazione **Sedex** – e audit in  
conformità al protocollo **SMETA** per le  
Aziende Agricole e per i Siti Produttivi

★ Adesione alla piattaforma **ECOVADIS**  
(livello di riconoscimento Silver)

Indicatori e kpi (indicatori chiave di prestazione) del sistema integrato forniscono con continuità una base informativa completa e affidabile alla pianificazione strategica e al processo di rendicontazione alla base di questo bilancio di sostenibilità.

★ Certificazione **RSPO**  
(Roundtable on Sustainable Palm Oil)

★ Filiera controllata per utilizzo  
di **semente non OGM**

★ **NSF - non GMO**  
project verified (US)

★ **GFCO** – Gluten-Free Certification  
Organization (US)

★ Certificato **Halal** per  
i trasformati di pomodoro

★ Certificato **Kosher** per  
i trasformati di pomodoro

# 1.8 VISIONE STRATEGICA

**APPLICARE UN MODELLO GESTIONALE ETICO, CIOÈ BASATO SULLA DIFFUSIONE, RISPETTO, APPLICAZIONE E CONTROLLO LUNGO LA FILIERA DELLE NORME A DIFESA DEI DIRITTI UMANI, DEI LAVORATORI, DELL'AMBIENTE E DELLA LEGALITÀ.**



- Associare i produttori diretti di pomodoro per offrire al mercato non più solo il frutto della loro coltivazione ma il prodotto lavorato con un più alto valore aggiunto.
- Essere partner delle aziende agricole nella loro gestione efficace, efficiente, sostenibile e innovativa.
- Valorizzare i propri marchi in coerenza con le diverse brand identity conquistando il proprio spazio fra le eccellenze italiane sul mercato nazionale e internazionale.
- Garantire la qualità e sicurezza del prodotto attraverso l'applicazione scrupolosa delle norme cogenti e volontarie e il controllo di tutte le fasi produttive.
- Confermarsi partner eccellente, affidabile e innovativo per le principali aziende di marca e la distribuzione per:
  - produzione di semilavorati da utilizzare come ingredienti, sughi e condimenti pronti per lo scaffale
  - sviluppo, produzione e confezionamento di sughi e salse a base pomodoro e non, zuppe, minestre, bevande e succhi di frutta.
- Applicare un modello gestionale etico, cioè basato sulla diffusione, rispetto, applicazione e controllo lungo la filiera delle norme a difesa dei Diritti Umani, dei Lavoratori, dell'ambiente e della legalità.
- Promuovere un modello gestionale in grado di valorizzare, qualificare e fidelizzare il personale, con attenzione alla salute, al rispetto dei diritti fondamentali, al bilanciamento fra i tempi di vita e lavoro.
- Proseguire la strategia di crescita in termini di fatturato, volumi, quote di mercato.





# 2

# GLI STAKEHOLDER DEL CONSORZIO

<b>2.1</b> <u>Gli stakeholder del Consorzio</u>	40
<b>2.2</b> <u>I temi e gli impegni verso gli stakeholder</u>	42
<b>2.3</b> <u>I temi materiali</u>	46
<b>2.4</b> <u>Il cuore del Consorzio: le aziende socie e la filiera agricola</u>	48
<b>2.5</b> <u>Il supporto alla comunità locale</u>	50
<b>2.5.1</b> <u>I G.A.L. Oglio-PO e Terre del Po</u>	51
<b>2.5.2</b> <u>Le sponsorizzazioni</u>	52
<b>2.6</b> <u>Il Consorzio Casalasco per i clienti industriali: il top della qualità su misura</u>	55
<b>2.7</b> <u>La comunicazione verso i consumatori: corretta, trasparente, identitaria</u>	58
<b>2.8</b> <u>Wording e etichettaura prodotti</u>	64

# 2.1 GLI STAKEHOLDER DEL CONSORZIO

Dopo una mappatura iniziale degli stakeholder, il percorso del Consorzio è proseguito nel 2019 con un'analisi che ha consentito di dare delle priorità e di aggregare le diverse parti interessate sulla base di aspettative convergenti.

Il passo successivo è stato quello di individuare, a partire dagli stakeholder definiti "strategici", impegni che saranno oggetto di valutazione e rendicontazione a fine 2020 e relativi canali di comunicazione.

Fra gli **stakeholder prioritari** appaiono dunque:

## I SOCI

Titolari delle quote ma anche conferenti della materia prima al Consorzio.

## IL PERSONALE

a cui è dedicato il Cap. 5.

## I CLIENTI

suddivisi in consumatori finali del prodotto a marchio e clienti del canale Industriale o Co-manufacturer e Private Label.

- SOCI
- MONDO AGRICOLO E AMBIENTE
- ORGANIZZAZIONI DATORIALI

- CONSUMATORI FINALI

- INFLUENCER
- TREND SETTER

- SOCIETÀ
- SINDACATI E ONG
- ISTITUZIONI
- ENTI NORMATIVI

- PARTNER
- FORNITORI

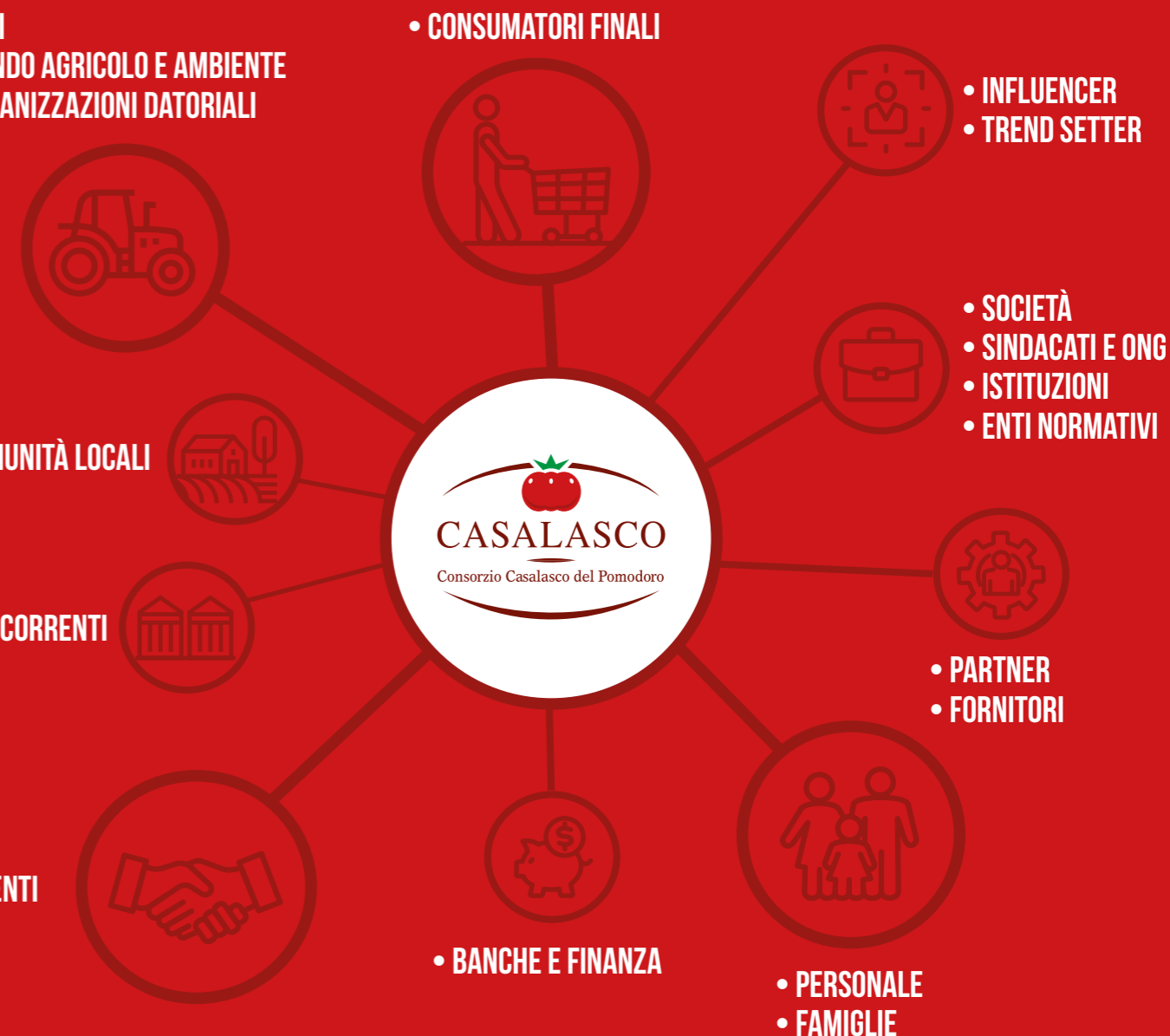
- PERSONALE
- FAMIGLIE

- BANCHE E FINANZA

- COMUNITÀ LOCALI

- CONCORRENTI

- CLIENTI



# 2.2 I TEMI E GLI IMPEGNI VERSO GLI STAKEHOLDER

## STAKEHOLDER

## CANALI DI DIALOGO

## QUESTIONI DI INTERESSE

## IMPEGNI

### PERSONALE E FAMIGLIE

- Bacheche di comunicazione presso gli stabilimenti e gli uffici
- Attività di formazione e aggiornamento periodico
- Incontri periodici con le parti sociali
- Ordini di servizio e mail di comunicazione interna
- Eventi formativi e informativi

- Iniziative a difesa della salute sul luogo di lavoro e in generale (screening sulla tiroide)
- Politiche di welfare
- Competenza e consapevolezza: formazione sull'applicazione delle normative cogenti e sulle prassi operative
- Comunicazione di strategie e risultati

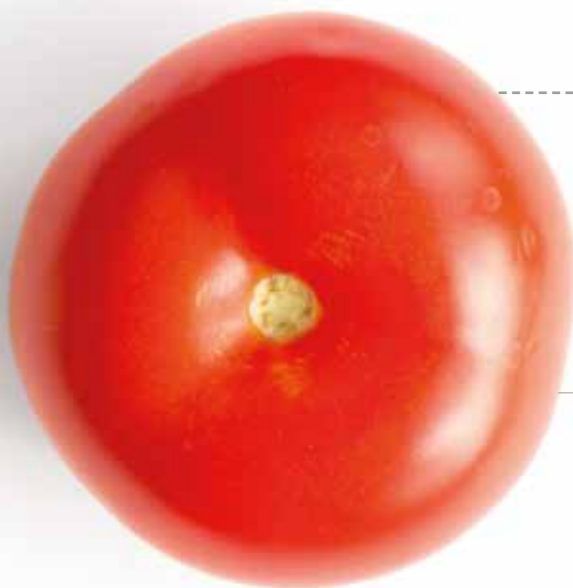
- Proseguire le iniziative a tutela della salute e del benessere a casa e sul luogo di lavoro
- Individuare spazi e strumenti dedicati all'informazione sugli obiettivi, i risultati e i principali eventi della vita aziendale
- Fornire gli strumenti professionali adeguati per affrontare la crescita dell'azienda

### SOCI

- Assemblee e riunioni
- Incontri informali
- Pubblicazione di materiale informativo e estratti del bilancio sociale
- Comunicati stampa
- News su sito
- Collaborazione e supporto nelle attività agricole quotidiane di gestione dei terreni

- Andamento del Consorzio, prezzo del pomodoro, prospettive di settore, strategie
- Incontri tecnici
- Sensibilizzazione alle aziende agricole in materia diritti umani, diritti dei lavoratori e norme relative al lavoro in agricoltura

- Proseguire il cammino di crescita e valorizzazione del Consorzio
- Aumentare le iniziative volte a supportare gli agricoltori nella loro azione imprenditoriale (info, servizi, assistenza tecnica)
- Creare momenti istituzionalizzati in cui comunicare i risultati del Consorzio non solo nella dimensione economica, ma anche sociale e ambientale
- Promuovere l'adesione al Consorzio per le aziende agricole che hanno una prospettiva di medio-lungo periodo che prevede la coltivazione di pomodoro



## STAKEHOLDER

## CANALI DI DIALOGO

## QUESTIONI DI INTERESSE

## IMPEGNI

### MONDO AGRICOLO, AMBIENTE E ORGANIZZAZIONI DATORIALI

- Incontri, convegni
- Comunicati stampa
- Pubblicazione di materiale informativo e estratti del bilancio sociale
- News su sito

- Sostenibilità, impegni e risultati del Consorzio
- Sostenibilità e innovazione: buone pratiche per la gestione ottimale degli impatti in agricoltura
- Il ruolo dell'agricoltore come presidio del territorio e della sua tutela

- Supporto agli agricoltori nell'adozione di pratiche sostenibili
- Obiettivi sociali per il mondo agricolo: il rispetto dei diritti umani nel nuovo standard GRASP
- Sostenibilità dai campi al carrello del prodotto

### CLIENTI E CONSUMATORI FINALI

- Relazione quotidiana con gli Uffici commerciali e Assicurazione Qualità del Consorzio
- Partecipazione alle principali fiere di settore sia per il B2B<sup>1</sup> che per il B2C<sup>2</sup>
- Audit e incontri tecnici presso il Consorzio
- Incontri con clienti strategici di presentazione del Bilancio sociale e dei risultati del Consorzio
- Gestione progetti R&D e capitolati
- Pubblicazione di materiale informativo e estratti del bilancio sociale
- Sito web ed ogni strumento digitale progressivamente disponibile

### ATTIVITÀ CO-MANUFACTURING

- Risultati e obiettivi strategici del Consorzio
- Lancio nuovi prodotti e nuovi processi
- Incontri tecnici su sostenibilità: agricoltura sostenibile
- Etica e diritti umani
- Business continuity e gestione del rischio

### PRODOTTI A MARCHIO

- Lancio gamma bio in USA
- Lancio gamma legumi De Rica
- Lancio nuovi sughi a base pomodoro per export
- Campagna pubblicitaria TV sia Pomì che De Rica Italia

### ATTIVITÀ CO-MANUFACTURING

- Potenziare gli strumenti volti a garantire trasparenza, integrabilità, affidabilità del Consorzio e dei suoi prodotti
- Implementazione di sistemi di gestione globale del rischio
- Sostegno a iniziative legate allo sviluppo di prodotti che integrano aspetti di sostenibilità lungo tutto il loro ciclo di vita

### PRODOTTI A MARCHIO

- Aumentare la comunicazione su diversi canali al consumatore finale sia in Italia che all'estero su obiettivi e risultati del Consorzio

### BANCHE E FINANZA

- Sito web
- Comunicati stampa
- Relazioni finanziarie periodiche
- Incontri ad hoc
- Redazionali e articoli stampa specializzata

- Presentazione del Consorzio, dei suoi risultati e dei suoi obiettivi
- Valorizzazione degli asset intangibili

- Proseguimento del percorso di *accountability* per migliorare il dialogo con il mercato

<sup>1</sup> B2B: Business to Business

<sup>2</sup> B2C: Business to Consumer



## 2.3

## I TEMI MATERIALI

La selezione dei temi da rendicontare è stata fatta sulla base della rilevanza per l'azienda e per i principali stakeholder, desunta da input dei responsabili delle diverse aree aziendali e dalle richieste più ricorrenti da parte di clienti e altre parti interessate.

I **temi materiali**, vale a dire **gli aspetti economici, sociali e ambientali** rilevanti per il Consorzio e che influenzano o potrebbero influenzare significativamente le decisioni degli stakeholder, sono stati **aggregati e correlati ad obiettivi strategici** cui i diversi aspetti sono riferibili, per dare evidenza della coerenza delle strategie aziendali con gli aspetti cruciali della relazione con le parti interessate.



## GOVERNANCE E COMPLIANCE

- Etica e *compliance*
- *Business continuity* e gestione del rischio
- *Corporate Governance*
- Anticorruzione
- Risultati aziendali e creazione di valore



## RESPONSABILITÀ NELLA CATENA DI FORNITURA

- Gestione sostenibile ed etica della catena di fornitura
- Tutela dei diritti umani



## RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

- Gestione degli impatti ambientali diretti
- Agricoltura sostenibile e tutela del territorio



## RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO

- Qualità e sicurezza alimentare
- Tracciabilità di filiera e certificazioni di prodotto
- Innovazione di prodotto e di processo
- Comunicazione ed etichettatura responsabile
- Immagine e reputazione aziendale e del *brand*
- Nutrizione e stili di vita sani



## RESPONSABILITÀ SOCIALE

- Salute e sicurezza sul lavoro
- Formazione e sviluppo del personale
- Politiche di *welfare*
- *Diversity* e pari opportunità
- Relazioni industriali

# 2.4

## IL CUORE DEL CONSORZIO: LE AZIENDE SOCIE E LA FILIERA AGRICOLA

La filiera corta del Consorzio Casalasco va innanzitutto pensata come prossimità relazionale: **i tecnici del Consorzio lavorano infatti a contatto con gli agricoltori**, con i quali hanno rapporti consolidati di conoscenza e fiducia, e svolgono un ruolo che va oltre il mero supporto tecnico alla coltivazione del pomodoro, ma diventa vera e propria **consulenza gestionale per le aziende agricole**, che vengono **assistite e supportate nelle loro principali necessità: coperture assicurative, ricorso al cre-**

**dito, utilizzo di contoterzisti, accesso a finanziamenti.**

Questo in aggiunta alle **attività agronomiche**, quali la proposta di soluzioni tecnologiche innovative, integrate lungo tutta la catena di valore del pomodoro, per garantire miglioramenti a livello di sostenibilità ambientale, sicurezza, etica, qualità, tracciabilità, efficienza.

Gli aspetti relativi alla filiera dl pomodoro sono approfonditi al Cap.3.

Tra i **servizi offerti ai soci**:

- **Assistenza tecnica continua** con visite quindicinali durante tutta la coltivazione del pomodoro in campo;
- **Organizzazione di corsi di formazione** su tematiche per ottemperare ai requisiti cogenti (nel 2019 corso di Primo soccorso per 11 aziende e aggiornamento per 113) o per aggiornamenti tecnico-agronomici;
- **Copertura assicurativa delle produzioni agricole** dei soci con condizioni economiche migliorative rispetto al mercato e nella gestione dei relativi sinistri;
- **Accesso a finanziamenti a fondo perduto per l'acquisto di macchine** per la raccolta del pomodoro (10 nel 2018 e 1 nel 2019) grazie al Programma Operativo del Consorzio;
- **Sostegno economico per l'applicazione di tecniche sostenibili** (es. microirrigazione) e per la coltivazione di varietà sperimentali;
- **Predisposizione per conto dei soci delle domande per la richiesta di contributi** nell'ambito del bando della Misura 10.1.10 del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia. Il bando propone agli agricoltori incentivi per l'introduzione ed il mantenimento di pratiche agricole a basso impatto ambientale, attraverso modelli produttivi più attenti ad un uso sostenibile delle risorse e alla conservazione della biodiversità animale e vegetale.



# 2.5 IL SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALE



## 2.5.1

### I G.A.L. OGLIO-PO E TERRE DEL PO

Il Consorzio Casalasco prende parte a due **Gruppi di Azione Locale**, il G.A.L. Oglio Po e Terre del Po, i cui territori coprono il bacino di provenienza delle aziende agricole socie delle province di Mantova e Cremona.

Il **G.A.L.** è una società consortile composta a sua volta da altri soggetti partner, sia pubblici che privati, quali Comuni, Sindacati, Imprese, Liberi professionisti, Associazioni di imprenditori, etc.

**Obiettivo dei Gruppi di Azione Locale** è quello di **programmare, favorire e incentivare lo sviluppo nei territori rurali**, attraverso l'impiego dei Fondi Strutturali Europei come il FEASR, il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rura-

le, utilizzando il Piano di Azione Locale come strumento per la definizione degli interventi.

In quanto socio dei due G.A.L. (del G.A.L. Oglio Po attualmente anche Consigliere) **il Consorzio gioca il fondamentale ruolo di raccordo fra le esigenze delle aziende agricole e le opportunità offerte dai fondi nazionali ed europei per lo sviluppo del territorio.** In questo modo non solo si veicolano importanti risorse per lo sviluppo dei territori e delle comunità di appartenenza dei soci, ma si promuove l'adozione presso le aziende socie di iniziative volte all'innovazione, allo sviluppo dell'imprenditorialità ed alla valorizzazione del territorio e delle tipicità locali.

**I G.A.L. hanno finanziato progetti in ambito sociale, culturale, ambientale, economico** (4 aziende socie del Consorzio hanno fatto investimenti beneficiando del 35% di contributo a fondo perduto).



## 2.5.2

### LE SPONSORIZZAZIONI

Anche i due marchi di punta della società, **Pomì** e **De Rica**, vengono utilizzati per sponsorizzare e supportare organizzazioni ed eventi strettamente legati al territorio e alla comunità in cui opera il Consorzio.

**Pomì**, brand giovane, dinamico, salutista e di tendenza, ben si coniuga con lo **sport**, ed in particolare con tre discipline, **volley**, **atletica** e **calcio**, in cui fatica, spirito di squadra, costanza, tecnica e ricerca dell'eccellenza sono fattori determinanti per la vittoria finale.

Fra le diverse sponsorizzazioni spicca in particolare quella per la squadra femminile di volley di Casalmaggiore, che negli anni ha visto un'ascesa inarrestabile dal Campionato di B2 all'A1 e la vittoria in Europa nella Champions League.

Il brand **De Rica**, che incarna valori più classici e tradizionali, è invece partner di iniziative culturali e artistiche, che lo hanno visto nel 2018 sponsor del restauro e riapertura al pubblico del cosiddetto "Camminamento degli Artisti" di Santa Maria di Campagna a Piacenza.



Il Consorzio Casalasco sostiene infine Enti no profit, comunità religiose e parrocchie con sponsorizzazioni dirette, con la donazione di prodotti alimentari o rendendosi disponibile all'assunzione di persone in situazioni di fragilità sociale.

BENEFICIENZA 2019

€ 97.815

SPONSORIZZAZIONI 2019

€ 494.698

CONTROVALORE PRODOTTI  
DONATI A BANCO ALIMENTARE  
E ENTI NO PROFIT 2019

€ 27.500



#### IL BANCO ALIMENTARE

LA COLLABORAZIONE COL BANCO ALIMENTARE HA IL FINE DI PROMUOVERE VALORI COMUNI NELLA LOTTA ALL'INDIGENZA E LO SPRECO ALIMENTARE. LA COLLABORAZIONE ATTIVA DA TANTI ANNI CONSISTE NEL REDISTRIBUIRE PRODOTTI ALIMENTARI DI PRIMA NECESSITÀ IN FUNZIONE DELLE DISPONIBILITÀ DEL CONSORZIO.

Queste iniziative, che si vanno ad aggiungere ad altre erogazioni liberali, evidenziano non solo l'attenzione ai problemi delle comunità ospitanti, ma anche uno stile di intervento diretto, semplice e concreto, mirato a farsi carico dei problemi vicini al Consorzio e alle sue persone in modo del tutto coerente col suo stile e i suoi valori.



## 2.6

IL CONSORZIO  
CASALASCO PER  
I CLIENTI INDUSTRIALI:  
IL TOP DELLA QUALITÀ  
SU MISURA



**IL CONSORZIO CASALASCO È DA SEMPRE PARTNER DELLE MIGLIORI MULTINAZIONALI IN AMBITO FOOD IN QUALITÀ DI CO-PACKER, NONCHÉ DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE COME CLASSICO PRODUTTORE PER PRIVATE LABEL.**



Il Consorzio Casalasco è da sempre **partner delle migliori multinazionali in ambito food in qualità di co-packer, nonché della Grande Distribuzione internazionale come classico produttore per private label.**

Il servizio offerto va dalla produzione su ricetta allo sviluppo di pack e prodotto secondo le indicazioni del cliente o su proposta della Ricerca e Sviluppo interna.

Il Consorzio è quindi in grado di offrire **qualità esclusiva e su misura per ogni cliente.** Il servizio prevede un'offerta "chiavi in mano" con la realizzazione di un prodotto definito in tutti i suoi parametri merceologici e di processo, lo studio di shelf-life, il piano di controllo, la scelta e garanzia degli ingredienti secondo le specifiche stabilite, etichettatura secondo la normativa dei paesi di distribuzione e confezionamento in svariati formati. Nel 2019 ha comportato la produzione di oltre 2.200 referenze diverse e una logistica sicura ed efficiente in grado di far fronte alle esigenze della domanda in modo totalmente affidabile.

E se l'analisi HACCP e lo studio dei punti critici del processo è ormai know-how consolidato ed esteso ad altri impianti normativi (per esempio le norme della Food and Drug Administration USA), **nuovi strumenti** si sono affiancati nel tempo per rispondere alle esigenze dei clienti e per assicurare la **gestione globale del rischio** nei confronti di tutti i requisiti di compliance cogente e volontaria.

Così, per soddisfare le richieste del mercato internazionale, il Consorzio ha sviluppato linee di prodotto rispondenti a requisiti culturali, etici e religiosi (Kosher, Halal, Vegan), a specifiche esigenze alimentari (GFCO, Gluten Free, senza lattosio) e in linea con i più attuali stili di vita e di consumo (prodotti a basso tenore di sale, di zuccheri, ecc.).

Per dare evidenza della capacità dell'azienda di garantire prodotto anche in condizioni di emergenza, è stato infatti messo a punto uno studio approfondito per la **gestione dei rischi di Business Continuity**, mentre un **sistema di gestione integrato** consente di **tenere sotto controllo** in modo efficace e si-

nergico tutti i **vincoli di compliance di natura alimentare, ambientale, legata al lavoro e alla sicurezza**, fino ad ogni singolo requisito previsto da contratti e capitolati.

E **poiché i fornitori di pomodoro sono anche soci**, queste **garanzie possono essere estese anche alla filiera agricola** grazie all'applicazione di accordi, (come l'accordo di filiera e il Codice di Condotta) e standard specifici (come per esempio GlobalGAP), che consentono audit ed ispezioni presso gli agricoltori.

La **stretta integrazione fra agricoltori e trasformazione** assicurata dal rapporto di compartecipazione nella società, **fornisce infatti al Consorzio uno strumento** molto incisivo che **consente di trasferire in modo veloce a tutta la filiera, decisioni strategiche relative ai prodotti e alle loro caratteristiche:** scelte varietali, trattamenti, parametri qualitativi, ecc.

In definitiva una situazione unica, che fornisce un prodotto non solo sicuro nelle sue caratteristiche ma anche trasparente e valutabile nella sua storia.



# 2.7 LA COMUNICAZIONE VERSO I CONSUMATORI: CORRETTA, TRASPARENTE, IDENTITARIA



## COMUNICAZIONE

Le **attività di promozione del 2019** si sono articolate in diversi canali riguardanti l'Italia e l'Export, sia per i prodotti a marchio Pomì che quelli a marchio De Rica, annoverabili nelle categorie:

-  AFFISSIONI *OUTDOOR*
-  *ADVERTISING OFF LINE* SU QUOTIDIANI E RIVISTE DI SETTORE
-  *ADVERTISING ON LINE* SU QUOTIDIANI LOCALI
-  PIANIFICAZIONE SPOT TV
-  MANIFESTAZIONI FIERISTICHE B2B ED EVENTI APERTI AL PUBBLICO
-  SPONSORIZZAZIONI SPORTIVE
-  ATTIVITÀ *ONLINE* (GESTIONE SITI WEB, GESTIONE E MODERAZIONE PROFILI SOCIAL, ATTIVITÀ *ADVERTISING*)



## CASALASCO IN TV

**Pomì**  
O così. O Pomì.

La **Campagna TV di Pomì Italia** è andata in onda sulle reti Rai nei primi mesi del 2019 con la divulgazione dei 3 soggetti in un centinaio di spot, messi in onda con una durata di 15 secondi. Gli spot hanno coperto per **oltre il 55% la fascia del Prime Time** raggiungendo **oltre 18 milioni di contatti** e hanno avuto come protagonisti tre situazioni differenti: un gruppo di amici, una coppia e un papà con un bambino.

**De  
Rica**

La nuova **campagna tv “De Rica. Conserva valore dal 1963”** ha voluto comunicare il lavoro svolto nel 2018: un profondo restyling del marchio ed un allargamento dell'assortimento che lo ha valorizzato nel mercato delle conserve vegetali 100% italiane, ben al di là del segmento pomodoro. La nuova campagna TV ha previsto 3 soggetti per altrettanti prodotti della linea legumi al naturale, come simbolo di una dispensa ricca di prodotti 100% Italiani di filiera. Un film dal valore estetico importante che, con un approccio cinematografico, ha valorizzato e valorizza con eleganza e cura dei dettagli il prodotto. Gli elementi portanti sono quelli della tradizione e della conservazione dei valori, dei ricordi e del gusto attraverso il marchio De Rica. Centinaia di spot, messi in onda con una durata di 30 e 15 secondi, hanno coperto per **oltre il 50% la fascia del Prime Time raggiungendo oltre 200 milioni di contatti**.



## CASALASCO WEB & SOCIAL

Se il 2018 ha visto il lancio di una nuova piattaforma digitale multi-paese, con 13 siti dedicati ai mercati strategici e più importanti per il marchio Pomì, il 2019 è stato interamente dedicato al consolidamento di questo canale.

Disponibili in 8 lingue diverse e ricchi di informazioni su prodotti, azienda e filiera, i **13 siti sono sempre aggiornati con ricette originali, notizie e curiosità**, mentre i **canali social** sono alimentati settimanalmente per intrecciare nuove relazioni, stimolare le persone a interagire sui temi più appassionanti.

A fianco il dettaglio dei canali social attivati per i diversi paesi. Con cadenza mensile vengono messi a punto per ciascun canale piani editoriali dedicati. Questi ultimi contengono post, immagini, video che raccontano i valori del brand (filiera, sostenibilità, italianità, etc), e promuovono i prodotti attraverso la divulgazione di consigli e ricette dedicate, create anche da influencer o food blogger popolari nei paesi di destinazione. Il lancio della piattaforma digitale ha inaugurato una nuova

La gestione della piattaforma è assicurata da una **agenzia italiana che si appoggia a 5 partners internazionali** per la creazione di contenuti ad hoc che rispettino tradizione, cultura e trend del momento e che moderino le eventuali conversazioni con gli utenti dei social.

strategia di comunicazione di lungo periodo: un **brand storytelling** pensato per dialogare al meglio con le persone in tutto il mondo, mirato al contatto diretto e personalizzato con i diversi pubblici locali. La presenza digitale *worldwide* segue quindi di pari passo i successi commerciali di Pomì: un viaggio virtuale verso nuovi mercati per far conoscere la bontà e la versatilità dei nostri prodotti e allargare la famiglia degli amanti del pomodoro e dell'autentica cucina italiana.

## 13 PAESI E SITI WEB

- USA
- Canada
- Guatemala
- Germania
- Austria
- Italia
- Libano
- Giordania
- Arabia Saudita
- Barhein
- Emirati Arabi Uniti
- Russia
- Giappone



ITALIA



USA



GERMANIA AUSTRIA  
MIDDLE EAST GIAPPONE  
GUATEMALA RUSSIA





## I NUMERI DELLA COMUNICAZIONE WEB

Nel 2019, come indicato a fianco, sono stati pubblicati in totale 1500 post sui vari canali social e 40 articoli sui siti che parlano non solo dell'azienda e dei valori del brand, ma anche di tradizione culinaria, consigli su benessere e stili di vita salutari.

Pomì ha promosso inoltre la pubblicazione di 5 ricettari che hanno lo scopo di divulgare ricette a base Pomì, e di accrescere la fan base del marchio attraverso la fidelizzazione del consumatore (iscrizione alla *newsletter* mensile).

Gli obiettivi dei piani editoriali per l'anno a venire vedono la volontà di approfondire i temi cari al Consorzio quali la sana alimentazione, la filiera e la sua sostenibilità, oltre che il tema dello spreco alimentare, fornendo alcuni suggerimenti per la sua riduzione in cucina. Questa strategia comunicativa sarà, a vari livelli, proposta in Italia come all'estero.

# 1.500

POST PUBBLICATI  
SUI 18 PROFILI SOCIAL

# 40

ARTICOLI PER IL BLOG

Pubblicazione e traduzione di articoli su temi corporate, salute e benessere, cucina mediterranea

# 185

RICETTE ORIGINALI

In 5 ricettari scaricabili gratuitamente

## COMUNICAZIONE A SOSTEGNO DEI BRAND



# 2.8 WORDING E ETICHETTATURA PRODOTTI

L'etichettatura dei prodotti alimentari è l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo o sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.

**Per mezzo dell'etichetta il prodotto veicola informazioni essenziali sui prodotti** (ingredienti, peso, data di scadenza, modalità di conservazione e d'uso, ecc.), così come **informazioni** che, sebbene non essenziali, sono conside-

rate utili o gradite al consumatore (etichettatura nutrizionale, dettagli sul riciclaggio degli imballaggi, performance ambientali, origine del prodotto ecc.).

L'esatto *wording* delle etichette per un numero enorme e sempre in crescita di referenze che vanno in **paesi di lingua e legislazione diverse**, costituisce uno degli aspetti più complicati dell'industria alimentare.

Da un lato c'è, imprescindibile, il **rispetto della normativa in tutti i paesi** "attraversati" dal prodotto, che significa non solo tutela della legalità e della tra-

sparenza, ma anche della sicurezza del consumatore; dall'altra ci sono le questioni relative alla veridicità ed eticità dei messaggi che vengono apposti sulla confezione.

Quest'ultima poi, per il numero di contatti che colleziona nel corso di tutto il ciclo di vita del prodotto, costituisce senza dubbio un'**opportunità di dialogo con un consumatore sempre più critico e consapevole**, e una *chance* per informarlo, per esempio, di caratteristiche e performance del prodotto che possono essere determinanti nella sua scelta fra innumerevoli ma non identiche alternative.

**Il Consorzio Casalasco ha sviluppato, all'interno della Direzione Qualità, un know-how importante per rispondere alle esigenze di conformità dei prodotti a proprio ed altrui marchio, ed è in grado, anche con la consulenza di tecnici esperti del settore, di supportare clienti e la propria Direzione Marketing nella corretta formulazione delle etichette e nella verifica della conformità di tutti i prodotti confezionati in uscita dai suoi stabilimenti.**





# 3

## LA FILIERA E IL SUO CONTROLLO

<b>3.1</b> Il Casalasco in campo: la filiera del pomodoro	68
<b>3.2</b> Tracciabilità della filiera del pomodoro	76
<b>3.3</b> Non solo pomodoro: le altre filiere	79
<b>3.4</b> Focus su... i progetti per domani Agricoltura sostenibile e agricoltura 4.0	80
<b>3.5</b> La catena di fornitura del Consorzio Casalasco	82
<b>3.5.1</b> Selezione e controllo dei fornitori	86
<b>3.6</b> Il controllo del processo: garanzia di qualità e sicurezza alimentare	91

# 3.1 IL CASALASCO IN CAMPO: LA FILIERA DEL POMODORO

La configurazione cooperativa del Consorzio, con le aziende agricole socie che rivestono il doppio ruolo di soci proprietari e fornitori della materia prima agricola, consente un livello di controllo e di integrazione fra fase agricola e di trasformazione non riscontrabile nelle filiere industriali. I principali attori di questo sistema sono:

## CONSORZIO INTERREGIONALE ORTOFRUTTICOLI (CIO)

Seleziona le varietà sementiere e le acquista collettivamente per i conferenti.

## VIVAI

Acquistano e ricevono i semi e coltivano le piantine che verranno successivamente consegnate alle aziende agricole socie.

## AZIENDE AGRICOLE

Responsabili delle fasi in campo, dalla semina/trapianto alla raccolta e successivo conferimento dei prodotti al Consorzio.

## ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI (OP)

Tramite l'accordo di filiera sottoscritto con il Consorzio svolge attività di controllo e assistenza presso i propri associati, relativamente al rispetto delle normative vigenti e sottoscritte.

## DIREZIONE AGRONOMICA DEL CONSORZIO

È il principale raccordo fra le richieste del mercato e più in generale dell'ambiente esterno e le esigenze ed aspettative dei soci produttori, rappresentando così anche un importante veicolo di idee, sensibilizzazione, innovazione per le Aziende Socie.

I tecnici dell'Ufficio Agronomico, affiancati da consulenti esterni, forniscono assistenza ai soci permettendo di realizzare un controllo completo della filiera produttiva e garantendo un prodotto dalle elevate caratteristiche di qualità e sicurezza alimentare.



**NOVEMBRE - FEBBRAIO**

**PIANO DI CONCIMAZIONE E PREPARAZIONE TERRENI**

ANALISI TERRENI E FERTILIZZANTI



**GENNAIO - FEBBRAIO**

**REDAZIONE PROGRAMMA DI SEMINA**

ANALISI OGM DI OGNI LOTTO DI SEME



**MARZO - APRILE**

**SEMINA PRESSO I VIVAI**

ANALISI MULTIRESIDUALI DELLE PIANTINE



**MAGGIO - GIUGNO**

**CONSEGNA DELLE PIANTINE AGLI AZIENDE AGRICOLE, TRAPIANTO E COLTIVAZIONE IN PIENO CAMPO**

ANALISI DELLE ACQUE IRRIGUE

ANALISI MULTIRESIDUALI DEL POMODORO PRIMA DELLA RACCOLTA



**LUGLIO - SETTEMBRE**

**RACCOLTA E CONFERIMENTO**

ANALISI PARAMETRI CHIMICO FISICI DEL POMODORO IN ACCETTAZIONE



**LUGLIO - SETTEMBRE**

**LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO**

ANALISI MULTIRESIDUALI, OGM, CHIMICO-FISICHE, MICROBIOLOGICHE E ORGANOLETTICHE SUL PRODOTTO LAVORATO



**OTTOBRE E PER I 12 MESI SUCCESSIVI**

**STOCCAGGIO, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE A LIVELLO GLOBALE**



**LE ATTIVITÀ IN CAMPO HANNO INIZIO IN AUTUNNO E PROSEGUONO NEI MESI SUCCESSIVI FINO ALLA RACCOLTA, COMPLETAMENTE MECCANIZZATA, ESEGUITA QUANDO IL POMODORO RAGGIUNGE IL GIUSTO PUNTO DI MATURAZIONE PER NON PREGIUDICARE QUALITÀ E REDDITIVITÀ.**

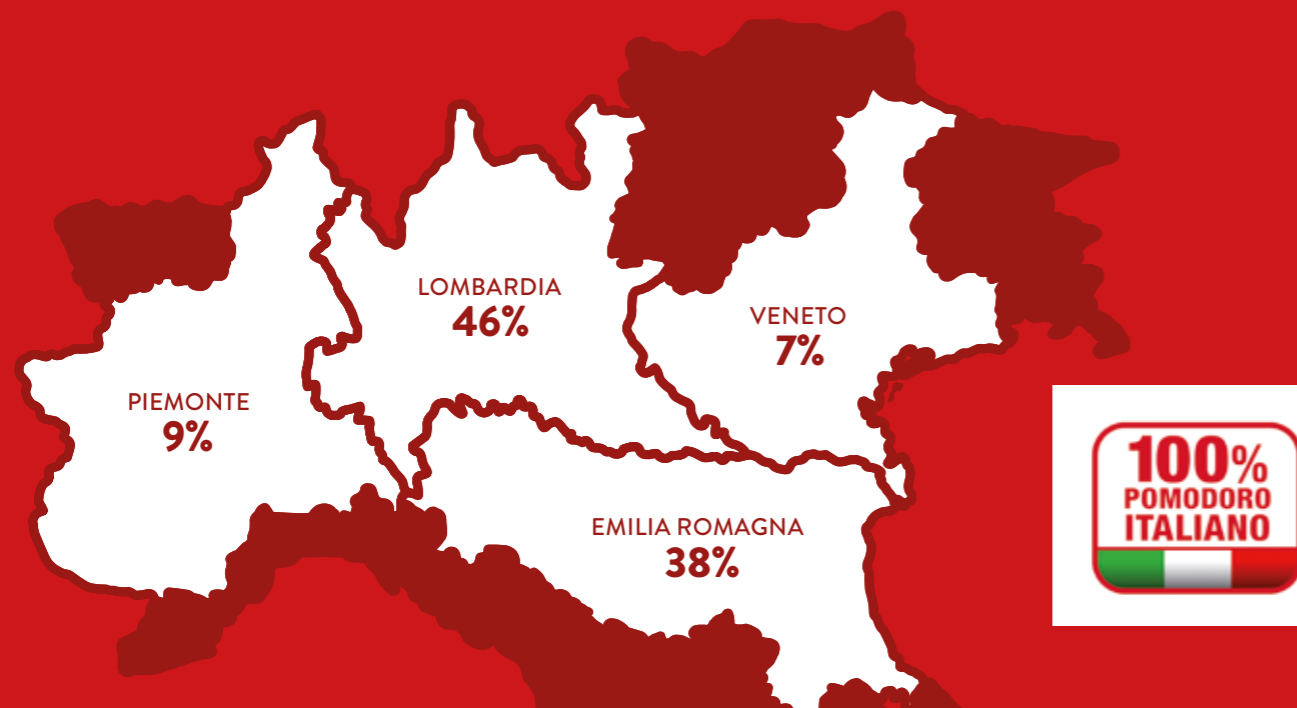
La base sociale del Consorzio Casalasco è costituita da 562 aziende agricole conferenti pomodoro da industria. Di queste 246 sono socie dirette o di Cooperative a loro volta socie, mentre 316 appartengono a 6 Organizzazioni di Produttori (O.P.), rientranti nel novero dei soci sovventori.

Tutto il pomodoro conferito è garantito no OGM, conforme al Disciplinare di Produzione integrata della Regione Emilia Romagna, ai principi di rintracciabilità della norma ISO 22005 ed è al 100 % di origine italiana in quanto coltivato in terreni siti in Lombardia (46%),

Emilia Romagna (38%), Piemonte (9%) e Veneto (7%).

Dal 2009 tutte le aziende socie produttrici del pomodoro trasformato sono certificate in conformità allo standard Global G.A.P..

Per la campagna di trasformazione 2019 le aziende hanno conferito 436 mila tonnellate di pomodoro per un valore totale di 35,7 milioni di euro, in linea con lo scorso anno. Il pomodoro conferito da soci diretti e di Cooperative socie corrisponde a circa l'80% del totale.



I rapporti tra le aziende agricole socie e il Consorzio Casalasco sono regolati dalla sottoscrizione dei seguenti documenti:

## 1 RICHIESTA



## 2 ACCETTAZIONE



## 3 SOTTOSCRIZIONE CAPITALE SOCIALE



## 4 ACCORDO DI FILIERA



## 5 IMPEGNO DI CONFERIMENTO



## GLOBAL G.A.P

Lo standard Global G.A.P., diffuso in tutto il mondo, definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practices) per ridurre al minimo gli impatti delle attività agricole dannose per l'ambiente, gli apporti di sostanze chimiche, assicurando un approccio responsabile nei confronti della salubrità e della sicurezza dei lavoratori e del benessere degli animali. I soci sono costantemente supportati nell'applicazione di tali pratiche e formati in occasione di aggiornamenti dello standard. La conformità ai requisiti dello standard è valutata ogni anno da valutatori interni e in occasione della verifica di certificazione. Lo standard dal 2020 sarà integrato con il modulo aggiuntivo GRASP (GLOBALG.A.P Risk Assessment on Social Practices), focalizzato sugli aspetti sociali connessi alle attività dei lavoratori in agricoltura.

### ACCORDO DI FILIERA,

firmato ogni anno a seguito dell'accettazione della richiesta di conferimento e, in caso di nuovi soci, della successiva sottoscrizione del capitale sociale. Attraverso l'Accordo di filiera l'azienda agricola si impegna a operare in conformità agli standard richiesti dal Consorzio.

### IMPEGNO DI CONFERIMENTO,

che impegna il socio diretto e di cooperative socie a coltivare a pomodoro gli ettari concordati e a conferire tutto il prodotto al Consorzio, che è tenuto al suo ritiro.

### CODICE DI CONDOTTA DEI SOCI,

che impegna al rispetto dei diritti umani, dei lavoratori e delle norme relative al lavoro in agricoltura.



### DISCIPLINARE DI CONFERIMENTO,

che definisce i parametri di qualità richiesti e i criteri di valorizzazione.



### CONTROLLI LUNGO LA FILIERA

La sicurezza e la qualità del pomodoro conferito e dei prodotti derivati sono garantite da un piano di controllo annuale che prevede analisi multiresiduali, chimico-fisiche e microbiologiche.

Il piano analitico tiene conto dei programmi produttivi, dei risultati ottenuti nelle campagne di trasformazione precedenti, delle richieste dei Clienti e di eventuali problematiche e allerte diffuse a livello nazionale ed internazionale.

### ANALISI MULTIRESIDUALI SULLEBACCHE DI POMODORO (2019)

- 1 analisi ogni 968 tonnellate di pomodoro convenzionale
- 1 analisi ogni 95 tonnellate di pomodoro biologico

### ANALISI EFFETTUATE DURANTE LA CAMPAGNA DEL POMODORO (2019\_60 GIORNI)

- 460.385 analisi chimico-fisiche (7.631 al giorno)
- 1.974 analisi enzimatiche (33 al giorno)
- 36.217 analisi microbiologiche (604 al giorno)
- 321 analisi multiresiduali sui prodotti (5 al giorno)

### COLTIVAZIONE BIOLOGICA

L'agricoltura biologica punta a ridurre al minimo gli input esterni, preservando la naturale fertilità del terreno e sfruttando al massimo i meccanismi e gli equilibri naturali; predilige le varietà autoctone e interviene **solo in caso di necessità** con ammendanti e prodotti per la difesa di origine naturale, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. CE 834/07 e CE 889/08).

A partire dal 2015, il Consorzio Casalasco ha avviato la lavorazione del **pomodoro biologico** per la produzione di polpa e passata aumentando ogni anno le superfici coltivate, passando dai 36,5 ha del 2018 ai 54 ha del 2019.

### POMODORO A RESIDUO ZERO

Per ridurre ulteriormente l'impatto sull'ambiente ed offrire un prodotto di qualità eccellente, il Consorzio testa pratiche agronomiche che possano garantire un pomodoro senza alcun residuo di agrofarmaci (pomodoro "a residuo zero").

In collaborazione con il centro di saggio Sagea sono stati condotti test per verificare il tempo di decadimento di 30 diversi principi utilizzati nella coltivazione del pomodoro, con l'obiettivo di definire un protocollo da applicare in campo. Nella campagna 2019 il protocollo è stato applicato a 50 ha e il pomodoro raccolto ha confermato i tempi di decadimento ottenuti sperimentalmente.

# 3.2 TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA DEL POMODORO

LA TRACCIABILITÀ È UNO STRUMENTO DI RISPOSTA ALLE CRESCENTI RICHIESTE DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE, TRASPARENZA E AFFIDABILITÀ DEL PRODOTTO. IL CONSORZIO CASALASCO HA ISTITUITO UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ ESTESO A MATERIE PRIME, INGREDIENTI, IMBALLAGGI, PARAMETRI DI PROCESSO, CONTROLLI E ASPETTI LOGISTICI, FINALIZZATO A:

## TRACCIARE LA FILIERA

dal campo alla singola confezione.



## FORNIRE INFORMAZIONI DETTAGLIATE

al cliente e al consumatore finale sulla storia del prodotto.



## FORNIRE AL SEGMENTO B2B<sup>1</sup> UNO STRUMENTO SOFISTICATO

affidabile per la gestione della sicurezza del prodotto e/o di eventuali non conformità.



## SOSTANZIARE LA GARANZIA

di caratteristiche particolari (bio, alto licopene, gluten-free, Kosher, Halal).



La filiera del pomodoro, costruita e documentata nelle sue attività rilevanti, attraverso il sistema di tracciabilità del Consorzio Casalasco fornisce, in tempi brevi, informazioni su:

- origine e caratteristiche della materia prima, degli ingredienti e del packaging
- caratteristiche del terreno e trattamenti
- risultati delle analisi di laboratorio in campo e in produzione, fino alle fasi di stoccaggio e alla spedizione
- percorso e destinazione del prodotto spedito.

Il corretto funzionamento del sistema di tracciabilità è verificato nel corso di test e audit dedicati che sono svolti in ottica discendente, dalla materia prima al prodotto, e ascendente, cioè a ritroso dal prodotto finito ai componenti della scheda tecnica.

## IPOMÌ - POMITRACE: PER SAPERE TUTTO SU OGNI SINGOLA CONFEZIONE

Lo sviluppo di un sistema informatico per il consumatore finale, in grado di registrare e recuperare tutte le informazioni che riguardano le operazioni che vanno dalla coltivazione sino al prodotto finito, ha permesso di raggiungere livelli elevatissimi di tracciabilità dei prodotti.

A partire dal codice univoco presente su ogni confezione, il consumatore può conoscere la storia del prodotto, il nome e la localizzazione delle aziende agricole che hanno coltivato il pomodoro che lo costituisce.

È sufficiente andare sul sito [www.pomitrace.it](http://www.pomitrace.it) o scaricare l'app "PomiApp", scegliere il prodotto e inserire i dati richiesti per risalire ad ogni singolo produttore del pomodoro usato per la passata o la polpa Pomi di quella precisa confezione.

In questo modo, riuscendo a tracciare temporalmente e geograficamente i carichi di pomodoro che entrano negli stabilimenti, si crea un legame simbolico tra i consumatori finali e i soci cooperatori, che rappresentano l'esperienza e la passione che caratterizzano il Consorzio.



<sup>1</sup> Business-to-business: identifica scambi commerciali tra imprese industriali, commerciali o di servizi.



## CERTIFICATI DI PRODOTTO



Certificato **Halal**  
per i trasformati  
di pomodoro



**Standard British Retail  
Consortium (GFSI)**



**Gluten-Free Certification  
Organization (US)**



**International Food  
Standard (GFSI)**



**1K Kosher**

Certificato **Kosher**



# 3.3

## NON SOLO POMODORO: LE ALTRE FILIERE

Con l'entrata nel Consorzio Casalasco degli agricoltori di ARP, i conferimenti dei soci si sono allargati al pisello e al fagiolo (borlotto e cannellino), prodotti nel comprensorio piacentino e nelle province limitrofe.

Queste produzioni, per le quali si applicano, sostanzialmente, le regole e i controlli stabiliti per il pomodoro, hanno consentito di ampliare l'offerta della materia prima vegetale e conseguentemente la gamma dei prodotti con brand Casalasco a disposizione del consumatore finale.



**917.098 KG  
DI PISELLI**

CONFERITI DA 17 AZIENDE  
(9 DELLA PROVINCIA DI PC,  
5 DI BS E 3 DI CR)



**136.045 KG  
DI FAGIOLO (BORLOTTO  
E CANNELLINO)**

DA 4 AZIENDE TUTTE  
DELLA PROVINCIA DI PIACENZA

# 3.4 FOCUS SU... I PROGETTI PER DOMANI

## AGRICOLTURA SOSTENIBILE E AGRICOLTURA 4.0

**Al di là delle attività ordinarie di gestione della produzione e conferimento del pomodoro, i tecnici del Consorzio si fanno promotori presso le aziende di progetti innovativi quali, per esempio, sperimentazione di nuove cultivar e di nuovi protocolli di coltivazione a basso impatto in sinergia con Istituti di ricerca, Università, aziende sementiere.**

Le tecnologie avanzate che il Casalasco supporta presso le aziende agricole socie mirano a ridurre gli impatti della coltivazione agricola promuovendo un uso più efficiente delle risorse e tecniche di prevenzione e controllo delle infestazioni alternative o a ridotto uso di fitofarmaci. Tra queste:

### Fertirrigazione

abbinata all'uso delle sonde umidometriche, permette una gestione più efficiente della risorsa idrica (+25%). Le superfici così attrezzate sono passate da 3896 ha nel 2018 a 4150 ha nel 2019, con l'obiettivo di aumentarle del 15% entro il 2021.

### Sperimentazione di insetti utili

(*Amblyseius andersoni* e *Phytoseiulus persimilis*) per contrastare il ragnetto rosso, acaro fino ad oggi controllato con l'uso di agrofarmaci. Gli insetti utili sono dispersi sulla coltivazione infestata attraverso un drone che, seguendo percorsi di volo preimpostati, copre vaste superfici in un tempo breve.

### Utilizzo di trappole a feromoni

dotate di telecamera per evidenziare infestazioni di nottua gialla (*Heliothis armigera*). La tecnologia applicata permette un controllo a distanza delle trappole: nel loro interno un dispositivo fotografa l'insetto nocivo ad ogni cattura e invia le immagini acquisite ad un server/cloud il quale le rende accessibili via web o su dispositivi mobili tramite app, permettendo di formulare interventi tempestivi e mirati.

### DIVERFARMING PER UN'AGRICOLTURA INNOVATIVA, SOSTENIBILE E RESILIENTE

Il Consorzio Casalasco aderisce al programma europeo Horizon 2020 e partecipa, con partner internazionali, a DiverFarming, un progetto che intende individuare, sviluppare e testare sistemi colturali diversificati a basso impatto, per aumentare la produttività e la qualità delle colture in sistemi agricoli convenzionali, mediante casi-studio.

A maggio 2019 si è tenuto in Italia il primo Regional Meeting per trattare il tema delle migliori strategie di diversificazione colturale da applicare in risposta

ai cambiamenti climatici. Tra queste ricoprono un ruolo rilevante gli approcci agronomici diversificati, alternativi alla monocoltura, come la rotazione delle colture (avvicendamento temporale di colture diverse), l'intercropping (l'introduzione di colture intercalari tra diverse colture principali) e il multicropping (la coesistenza di colture diverse in una stessa area).

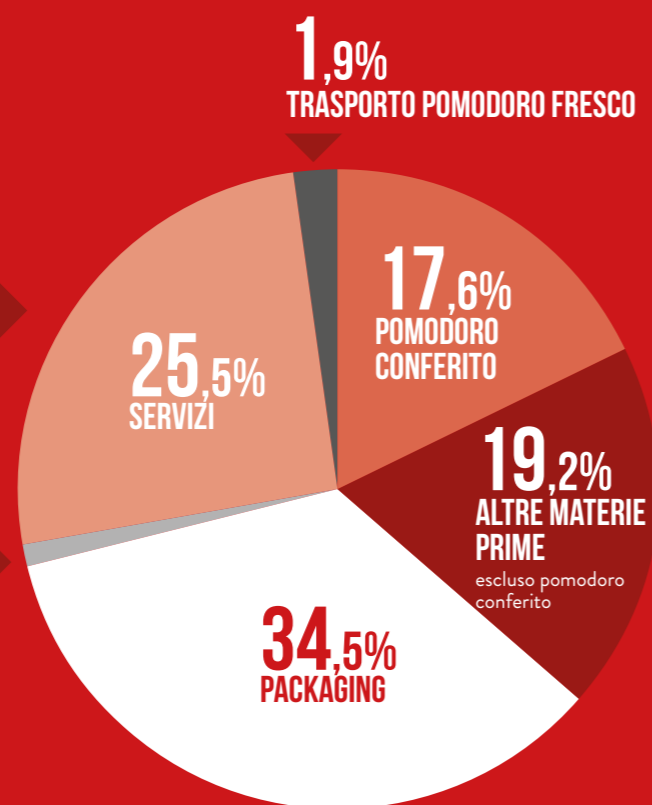
L'incontro ha avuto luogo presso l'azienda Ferrari di Gariga, una delle 3 aziende del Consorzio dove vengono testate la rotazione delle colture leguminosa – frumento duro – pomodoro, e la fertilizzazione mediante digestato anaerobico.

**DIVEFARMING, UN PROGETTO CHE INTENDE INDIVIDUARE, SVILUPPARE E TESTARE SISTEMI COLTURALI DIVERSIFICATI A BASSO IMPATTO.**

# 3.5

## LA CATENA DI FORNITURA DEL CONSORZIO CASALASCO

ACQUISTI PER CATEGORIA DI FORNITURA (% EURO) NEL 2019



1,3%  
MATERIALI DI CONSUMO

Nel 2019, il Consorzio Casalasco ha collaborato con più di **2.500 fornitori (2.492 nel 2018)**. Di questi, 1.324 si occupano di Servizi (logistica, manutenzione, pulizie, consulenza, ecc.), per un fatturato di 51,8 milioni di €.

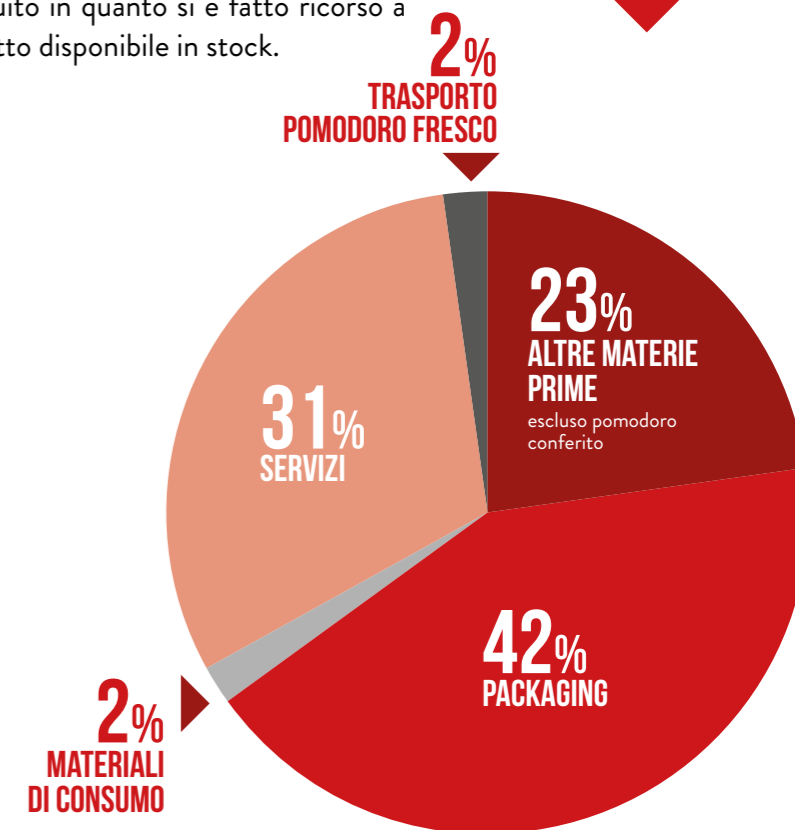
La categoria più significativa in termini economici si conferma essere, anche nel 2019, quella dei fornitori di imballaggi rappresentata da 154 aziende, per un fatturato acquisti del Consorzio del 35% (70 milioni di €), mentre 212 sono i fornitori di materie prime che impattano sul fatturato per poco meno di 39 milioni di € (19%). Gli altri acquisti di materiali di consumo rappresentano una quota poco significativa rispetto al totale acquisti.

Nel 2019 le categorie di prodotti finiti confezionati dal Consorzio sono state notevolmente ridisegnate a favore dello sviluppo di nuove referenze a base di vegetali (utilizzati per la produzione di condimenti, vellutate e zuppe) il cui acquisto è aumentato dell'11%, latticini (+41%) e di condimenti a base pomodoro (ketchup) con una riduzione dei prodotti a base carne.

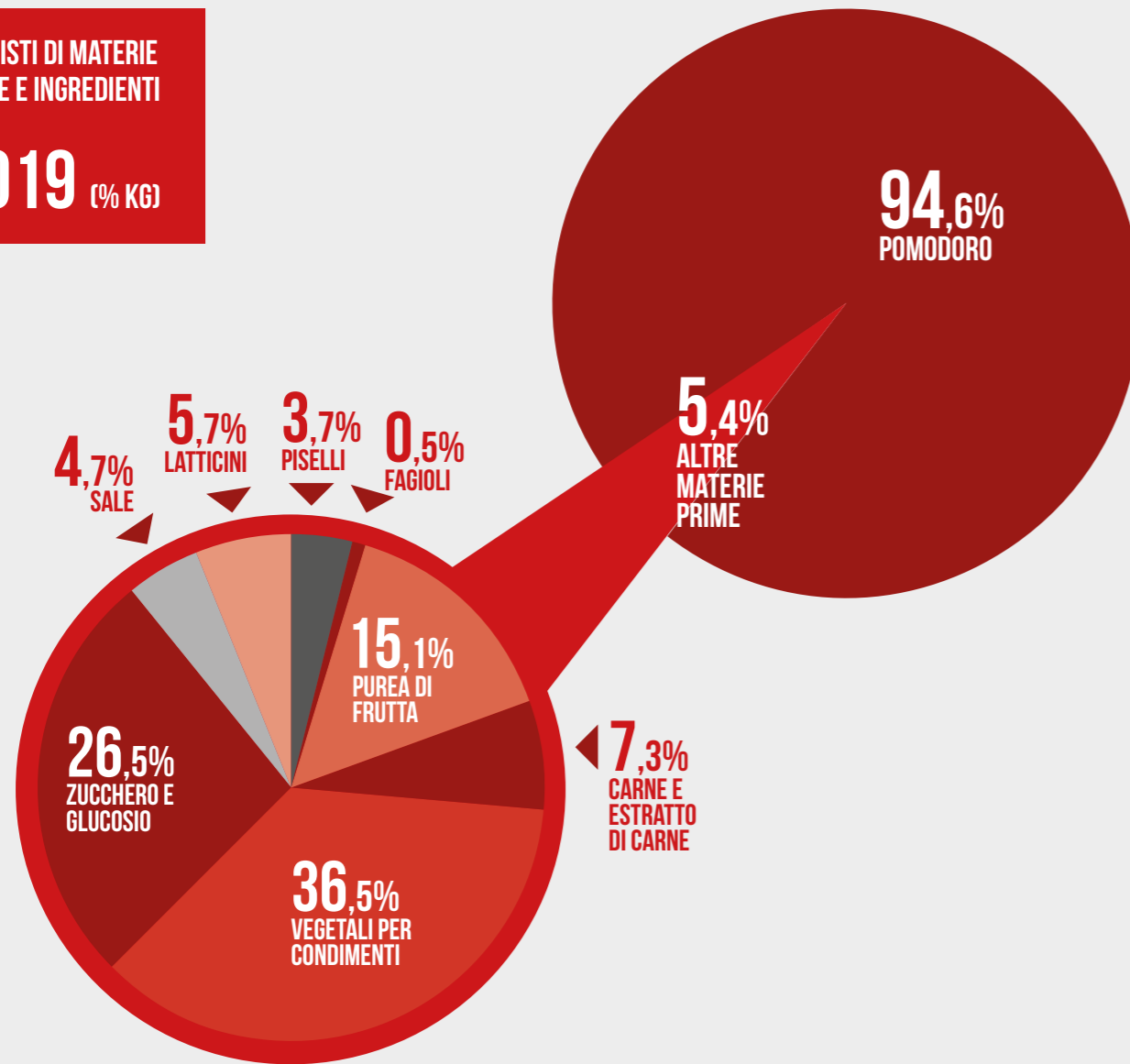
La nuova linea di riempimento a freddo di Ketchup installata nei primi mesi dell'anno, ha avuto un notevole impatto sugli acquisti di materie prime (zuccheri +37%) e di packaging (flaconi e tappi in PP, +264%).

Infine si segnala che, nonostante il 2019 abbia registrato un aumento della produzione, l'utilizzo delle materie prime è diminuito in quanto si è fatto ricorso a prodotto disponibile in stock.

ACQUISTI PER CATEGORIA DI FORNITURA (%EURO) NEL 2019 ESCLUSI I CONFERENTI POMODORO



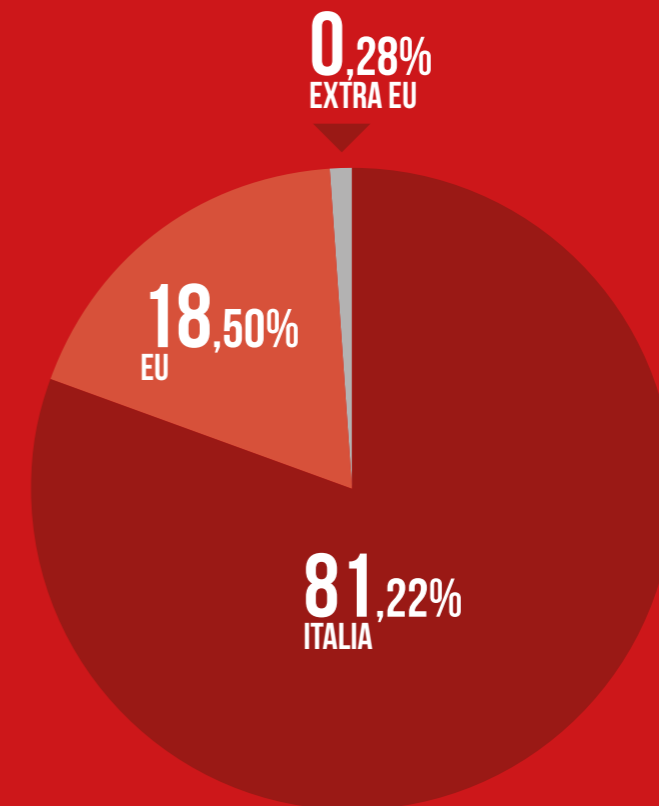
ACQUISTI DI MATERIE PRIME E INGREDIENTI NEL 2019 (% KG)



La quantità di pomodoro e legumi conferita per la campagna 2019 è diminuita rispetto all'anno precedente, per le avverse condizioni climatiche dovute ad una primavera molto piovosa (incluso maggio, periodo di raccolta del pisello), a grandinate che hanno distrutto le coltivazioni di pomodoro di diversi ettari, e da un estate molto calda che ha ridotto le rese in campo.

Nonostante ciò il prodotto ottenuto dalla trasformazione del pomodoro è aumentato rispetto al 2018 in quanto sono stati privilegiati prodotti a minor concentrazione come polpa e passata, confezionati già negli imballi retail, per ottimizzare le linee di confezionamento e diminuire i costi dovuti alla rilavorazione fuori campagna.

DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI PER AREA GEOGRAFICA (% EURO) NEL 2019



NEL 2019 OLTRE L'81% DEGLI ACQUISTI DEL CONSORZIO È DA FORNITORI CON SEDE SUL TERRITORIO ITALIANO.



## 3.5.1 SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI

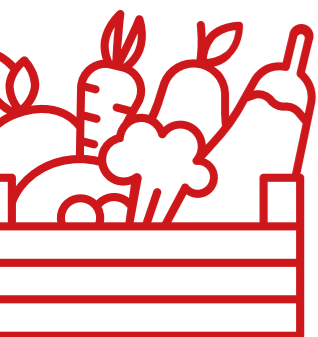
Le principali materie prime acquistate sono i vegetali per condimento (cipolla, aglio, carota, sedano, basilico), zucchero, latticini e carne (quest'ultima in riduzione del 44% rispetto al 2018).

Il sistema di controllo del Consorzio prevede la redazione di specifiche tecniche per ogni materia prima acquistata, allo scopo di definire con precisione i parametri della qualità desiderata, così come richiesto da schede prodotto e capitolati clienti.

A fianco dei parametri tecnico-merceologici la procedura di acquisto prevede

anche la valutazione di ulteriori aspetti, fra cui gli aspetti ambientali, che sono stati individuati secondo la logica del ciclo di vita del prodotto, e i requisiti di responsabilità sociale, legati al rispetto di norme relative ai diritti umani, diritti dei lavoratori ed etica degli affari.

Tutti i fornitori di materie prime, packaging e di servizi sono tenuti alla sottoscrizione di un codice di condotta Fornitori che ricalca, con ovvie differenze, il codice sottoscritto dai soci. In questo modo il Consorzio promuove e sollecita l'adesione a valori di trasparenza, correttezza, legalità e rispetto dei diritti fondamentali che rispondono non solo ai valori aziendali e di tutto il movimento cooperativo, ma anche alle richieste dei migliori clienti e di larga parte dei consumatori finali.



## CODICE DI CONDOTTA FORNITORI

Ogni fornitore del Consorzio una volta selezionato, deve sottoscrivere il Codice di Condotta e verificare che sia applicato lungo l'intera catena di fornitura. Il Codice ha l'obiettivo di monitorare il rispetto dei seguenti temi:

- ✓ Correttezza negli affari
- ✓ Diritti dei lavoratori
- ✓ Qualità, sicurezza del prodotto/servizio e della produzione
- ✓ Salute, sicurezza e ambiente

Nel 2019 i nuovi fornitori<sup>1</sup> che hanno iniziato a collaborare con il Consorzio sono stati 55: 5 fornitori di pomodoro, 11 fornitori di altre materie prime, 8 di imballi e 31 di servizi. Il 38% dei nuovi fornitori sono stati valutati sulla base di criteri sociali, mentre il 44% sulla base di criteri ambientali.

<sup>1</sup> Il dato dei nuovi fornitori include solo i fornitori di materie prime e di servizi inerenti facchinaggio, pulizie, trasporti, laboratorio e altre tipologie di servizi per importi superiori ai 10.000 euro.



A valle della selezione finale, la performance dei fornitori è monitorata durante lo svolgimento del rapporto di fornitura; il fornitore è poi valutato periodicamente e, se la valutazione dà

esito positivo, inserito all'interno della lista dei fornitori qualificati. Gli acquisti da fornitori non inseriti in tale lista sono possibili solo in caso di emergenza e comunque sottoposti a controlli rinforzati.

È stato verificato che dei **19 nuovi fornitori** che sono stati valutati:



**4 HANNO CERTIFICAZIONI SOCIALI**



**1 HA CERTIFICAZIONI AMBIENTALI**

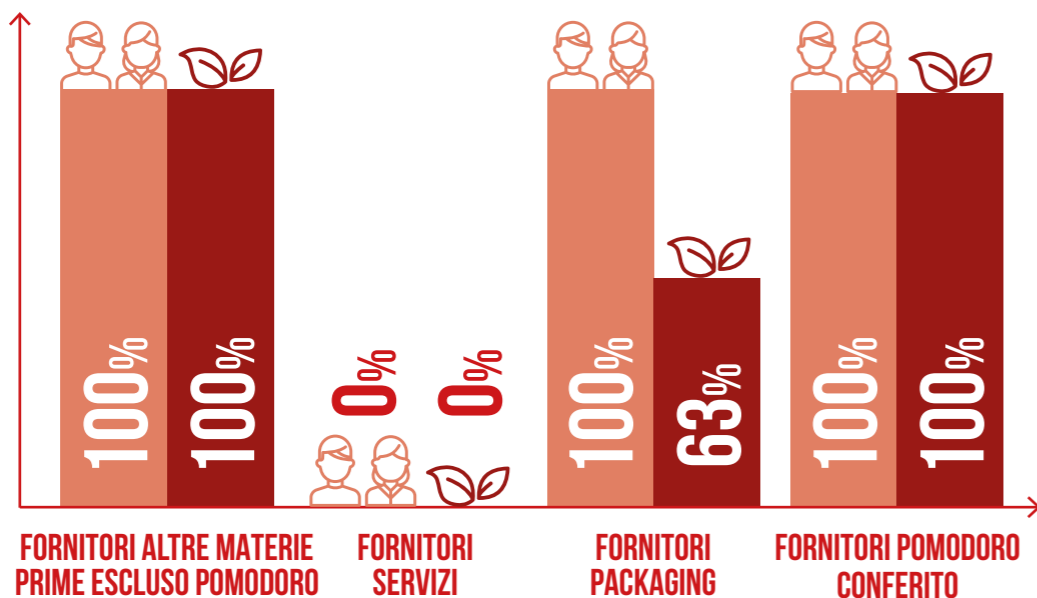
**NUOVI FORNITORI SOTTOPOSTI A VALUTAZIONE SOCIO-AMBIENTALE (%) NEL 2019**



valutati secondo criteri sociali



valutati secondo criteri ambientali



## SERVIZI LOGISTICI

L'acquisto di servizi logistici, nel 2019, vale per il Consorzio 3,8 milioni di euro per il trasporto del pomodoro dai campi agli stabilimenti di produzione.

La tipologia più utilizzata è il trasporto su camion, anche se negli ultimi anni il 26% è stato canalizzato sul trasporto intermodale a basso impatto, che pri-

vilegia il treno rispetto alla gomma e il trasporto marittimo a quello aereo. In questo modo il Consorzio contribuisce non solo a controllare le emissioni di CO<sub>2</sub>, ma anche a decongestionare le strade con impatto positivo sulla qualità della vita dei centri abitati che ospitano stabilimenti e depositi e sull'ambiente in generale.





# 3.6

IL CONTROLLO DEL  
PROCESSO: GARANZIA  
DI QUALITÀ  
E SICUREZZA  
ALIMENTARE



**IL CONSORZIO CASALASCO PONE LA MASSIMA ATTENZIONE NELLA VERIFICA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PROPRI PRODOTTI ATTRAVERSO L'IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI CONTROLLO BASATO SU:**

- processi operativi gestiti secondo parametri sperimentati e tenuti sotto controllo in modo rigoroso
- impianti ed attrezzature adeguati e mantenuti in efficienza con opportuna manutenzione
- studio ed applicazione di sistemi di prevenzione (*HACCP*, *food defence*, *Documento di Valutazione dei Rischi*), volti ad impedire non conformità e rischi per la sicurezza
- procedure operative per il personale, integrate per gli aspetti di igiene, di sicurezza sul lavoro e tutela degli aspetti ambientali
- piani di formazione per garantire competenza e consapevolezza degli operatori
- piani di controllo e sorveglianze in tutte le fasi produttive per testare l'efficacia dei sistemi operativi
- procedure per la gestione dell'emergenza e la *business continuity* nell'ottica della gestione globale del rischio.

### **CONTROLLO DI OPERATIVO: ANALISI DI LABORATORIO E SORVEGLIANZE**

Il Consorzio Casalasco nel corso degli anni ha investito fortemente nello sviluppo di un sistema di laboratori all'avanguardia che svolgono **analisi di processo, ambientali e sul prodotto finito**, al fine di garantire la conformità alle aspettative dei clienti e la salubrità e la sicurezza alimentare dei suoi prodotti.

Il Consorzio dispone di tre laboratori centrali propri e due laboratori di linea che svolgono **analisi chimico-fisiche**; è dotato inoltre di tre laboratori, uno per ciascun sito produttivo, per le **analisi microbiologiche**, per un totale di **8 laboratori interni**. Mentre i primi si occupano di studiare, analizzare e implementare le specifiche di ogni prodotto o materia prima, i secondi certificano la sicurezza da un punto di vista igienico-sanitario dei prodotti finali, delle linee di produzione e dei lavoratori.

Per lo svolgimento delle analisi multiresiduali sul prodotto finito e sulle bacche di pomodoro, e nei casi in cui le tipologie di

analisi o il livello di accuratezza richiesto non siano compatibili con la strumentazione a disposizione del Consorzio, ci si avvale di **sei laboratori esterni accreditati da Accredia**<sup>1</sup>. Il Consorzio usufruisce inoltre dei servizi della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (SSCIA), istituto di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti che ha lo scopo di promuovere il progresso scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana.

Per assicurare la conformità dei propri prodotti e servizi, il Consorzio Casalasco svolge inoltre in maniera sistematica **sorveglianze** al fine di verificare:

- Il comportamento e il modus operandi degli operatori;
- Il rispetto dei requisiti di gestione ambientale e di sicurezza negli ambienti di lavoro;
- L'adeguatezza e aggiornamento delle valutazioni di rischio (sicurezza operatori, sicurezza alimentare, impatti ambientali);
- L'applicazione della documentazione prescrittiva.

<sup>1</sup> Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento europeo 765/2008, ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica e dei laboratori di prova e taratura (<https://www.accredia.it/chi-siamo/>)



## GLI STRUMENTI DI MIGLIORAMENTO: VERIFICHE INTERNE, DI PARTE SECONDA E TERZA

Ai vari strumenti di controllo operativo si affiancano poi le verifiche ispettive interne, volte a verificare conformità e adeguatezza del sistema implementato, deviazioni dallo standard e soprattutto opportunità di miglioramento.

Nel 2019 Il Consorzio Casalasco ha ospitato sui tre siti produttivi 53 verifiche di parte seconda e terza, cioè svolte da clienti o enti terzi per qualificare la società come fornitore o mantenere tale qualifica.

Questi audit hanno lo scopo di:

- certificare i siti produttivi secondo gli standard volontari illustrati più sotto
- qualificare il fornitore
- valutare il rischio di utilizzo del *manufacturer* dal punto di vista del rispetto degli standard, conformità a norme cogenti e volontarie, continuità produttiva, igiene e sicurezza della produzione, comportamento del personale, condizioni di edifici ed attrezzatura, buone prassi, ecc.
- discutere e risolvere eventuali problemi avviare nuove collaborazioni.

### RIVAROLO DEL RE

- **93 Audit interni e sorveglianze** (86 nel 2018)
- **22 Audit ricevuti** (19 nel 2018)

### FONTANELLATO

- **55 Audit interni e sorveglianze** (60 nel 2018)
- **16 Audit ricevuti** (24 nel 2018)

### GARIGA

- **40 Audit interni e sorveglianze** (40 nel 2018)
- **15 Audit ricevuti** (21 nel 2018)

## INNOVAZIONE, RICERCA & SVILUPPO

*Quality, Efficiency* e *Time to Market* sono i cardini della nostra area Ricerca e Sviluppo: in questo campo i collaboratori del Consorzio Casalasco hanno acquisito competenze riconosciute da tutte le multinazionali operanti nel settore alimentare.

Tale attività è finalizzata a realizzare nuovi prodotti in termini di ricetta, caratteristiche degli ingredienti, processo produttivo e packaging, o a realizzare o innovare prodotti, ricette, formati già collaudati.

Le tendenze del mercato richiedono oggi prodotti *“clean”*, cioè con lista ingredienti corta, *“free from”*, adatti ad esigenze particolari di alimentazione e *“naturali”*, concetto di difficile definizione scientifica ma che richiama l'assenza di

additivi, conservanti, coloranti. A questo si aggiunge un profilo calorico conforme a requisiti salutistici, senza trascurare l'aspetto organolettico, l'estetica, funzionalità e praticità dell'imballo, conservabilità e *shelf life* e la risposta alle tendenze gastronomiche del momento.

Alla ricerca e sviluppo di prodotto seguono poi le fasi di prova in impianto pilota, la industrializzazione, la determinazione dei parametri di prodotto e processo, l'emissione di specifiche tecniche e piani analitici e di controllo.

Questo lavoro è frutto della collaborazione integrata di un team multidisciplinare composto da competenze alimentari, legali, industriali, messe al servizio del cliente e del marketing Casalasco per lo sviluppo dei prodotti a marchio proprio.

## I NOSTRI NUMERI 2019:

Casalasco  
co-manufacturing:  
i numeri



OLTRE  
**130**  
MARCHI



**105**  
PRODOTTI  
SVILUPPATI



OLTRE  
**2.200**  
REFERENZE

con un saldo positivo di  
129 articoli (246 uscite  
di produzione contro 375  
nuovi inserimenti)



**53**  
AUDIT RICEVUTI



## PROGETTI RICERCA E SVILUPPO 2019

LINEA	TOTALE PROGETTI (N.)	PROGETTI FINALIZZATI (%)	PROGETTI IN CORSO (%)
TETRA RECART	25	4	32
TETRA GEMINA	6	50	17
COMBI	18	22	22
VETRO	21	10	14
LATTA	5	20	0
TUBETTI	1	100	0
BUSTE	5	20	0
FLACONI	1	0	0
SACCHE, FUSTI, SECCHIELLI	7	0	0
BEVERAGE	5	20	0
RICERCA	11	18	9
<b>TOTALE</b>	<b>105</b>	<b>15</b>	<b>16</b>

**NEL CORSO DEL 2019, IL CONSORZIO CASALASCO HA SVILUPPATO 105 PROGETTI DI CUI IL 15% SONO STATI FINALIZZATI E IL 16% SONO IN CORSO.**

Nel 2019 il Consorzio ha centralizzato presso il sito di Fontanellato l'attività di Ricerca e Sviluppo. Ha investito oltre 1,1 milioni di euro nello sviluppo di nuove ricette e quasi 3 milioni di euro nel Progetto Tomatina, con un incremento del 26% rispetto all'anno precedente. Nel 2019 la domanda interna e da clienti per lo sviluppo di nuovi prodotti è notevolmente aumentata. Alcuni dei progetti iniziati nell'anno sono stati sospesi o annullati e la restante parte, entrata alla fine dell'anno, verrà sviluppata nel 2020 così come la finalizzazione dei progetti in corso. La percentuale di progetti che non si sono concretizzati è dovuta in parte alla crescente complessità, in parte alla loro aggregazione ed evoluzione in corso d'opera; anche i progetti accantonati hanno però grande importanza, perché vanno ad arricchire know-how e data base, condizioni necessarie per una risposta tempestiva ai clienti.

### CUSTOMER SATISFACTION

Il Consorzio si impegna quotidianamente nel soddisfare i propri clienti e consumatori, mettendo a punto metodologie per la raccolta del feed-back e, ove possibile, precorrere le loro aspettative e riuscire a proporsi nei loro confronti in modo proattivo ed innovativo.

Per comunicare in modo responsabile e trasparente e per monitorare il livello di

gradimento dei propri prodotti, il Consorzio ha attivato una serie di canali di comunicazione con i consumatori finali.

Infine, tutti i reclami e le segnalazioni da parte dei consumatori vengono raccolti dalla Direzione Qualità e condivisi fra le diverse aree aziendali coinvolte. Il Consorzio è costantemente impegnato nel fornire una risposta efficace e tempestiva, e nell'evitare che le problematiche tornino a verificarsi.

**NEL 2019 SI SEGNA LA RIDUZIONE DEI RECLAMI Pervenuti RISPETTO AL 2018 SIA DAI CLIENTI (-15%) SIA DAI CONSUMATORI (-10%).**



	CASALASCO		POMI/DE RICA	
	2018	2019	2018	2019
N. RECLAMI Pervenuti	941	804	59	53
PPM (RECLAMI PER MILIONE DI PEZZI PRODOTTI)	1,97	1,51	1,36	0,97



# 4

## LO SCENARIO IN CUI OPERIAMO E IL VALORE CREATO DAL CONSORZIO

<b>4.1</b> <u>Il mercato mondiale del pomodoro</u>	100
<b>4.2</b> <u>La situazione Italiana</u>	104
<b>4.3</b> <u>I risultati economici e il valore aggiunto</u>	107
<b>4.4</b> <u>Focus su...</u>	112

## 4.1

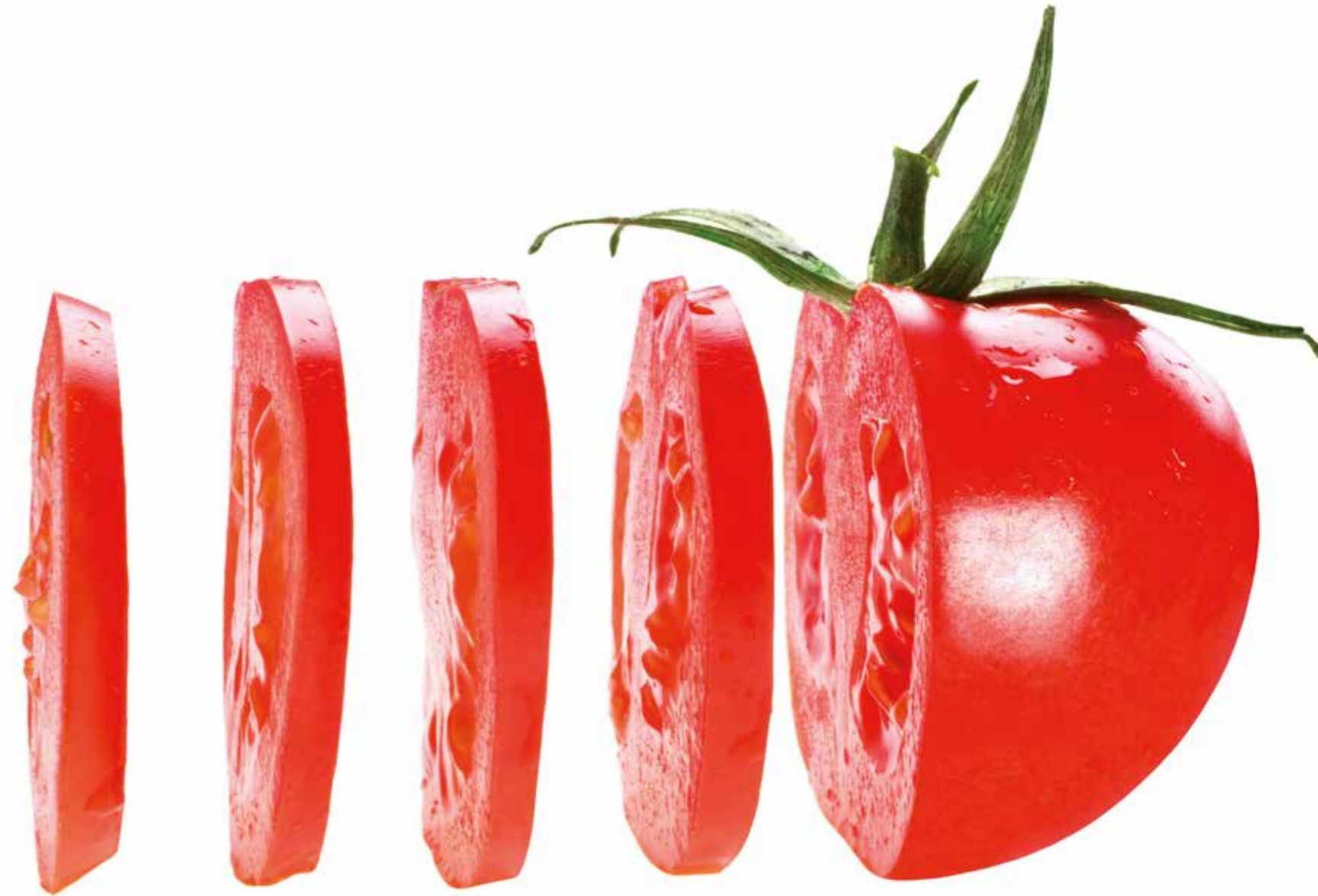
IL MERCATO  
MONDIALE  
DEL POMODORO

NEL 2019  
L'INDUSTRIA MONDIALE  
HA LAVORATO  
**37.398**  
MILIONI DI TONNELLATE  
DI POMODORO  
DESTINATO ALLA  
TRASFORMAZIONE  
PER CONSERVE  
ALIMENTARI.

La produzione mondiale di pomodoro è localizzata in tre macroaree nell'emisfero nord: Stati Uniti (10,14 mio/tons), Italia (4,80 mio/tons) e Cina (4,60 mio/tons) coprono infatti oltre il 50% del totale, grazie a favorevoli condizioni climatiche, disponibilità di acqua e know-how in ambito agricolo.

Stati Uniti e Cina presentano significative differenze relativamente ai mercati serviti; mentre l'importante polo produttivo californiano ha come

principale sbocco commerciale il mercato interno degli Stati Uniti, altrettanto non si può dire della Cina. Questo paese, che in passato ha anche superato l'Italia in termini di quantità prodotte, non registra infatti una robusta domanda interna, e riversa così il suo pomodoro sui mercati internazionali, sotto forma di prodotto semilavorato.



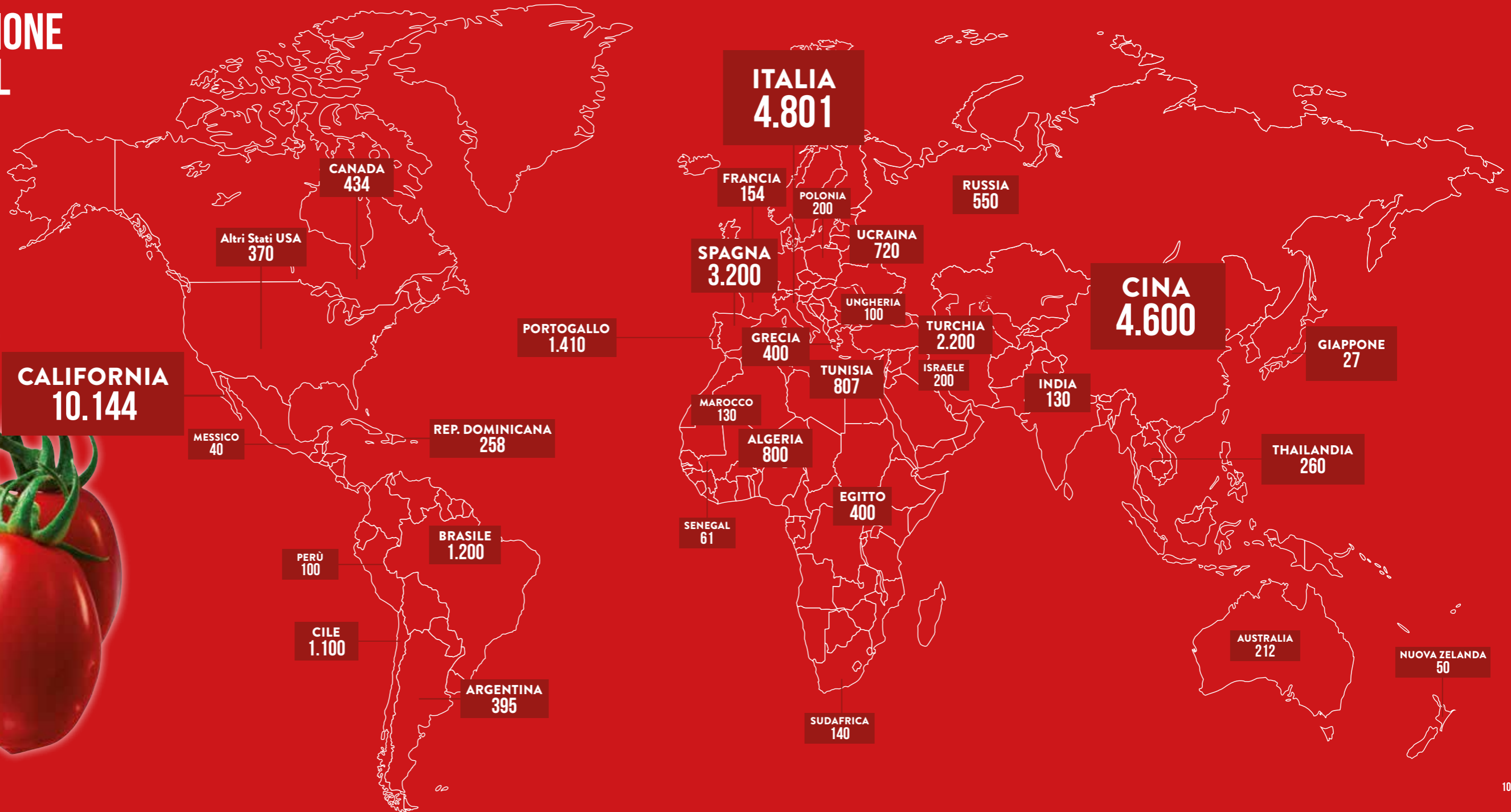
# TRASFORMAZIONE MONDIALE DEL POMODORO

NEL 2019:

**37.398** MILIONI MT



**CALIFORNIA**  
**10.144**



# 4.2 LA SITUAZIONE ITALIANA

**IL POMODORO È COLTIVATO IN TUTTO IL NOSTRO PAESE, EQUAMENTE SUDDIVISO TRA NORD E SUD IN TERMINI DI QUANTITÀ PRODOTTE.**

**Il distretto del Nord** ha una maggiore concentrazione di attori rispetto a quello del Sud, con 21 aziende di trasformazione e 16 Organizzazioni di Produttori (OP).

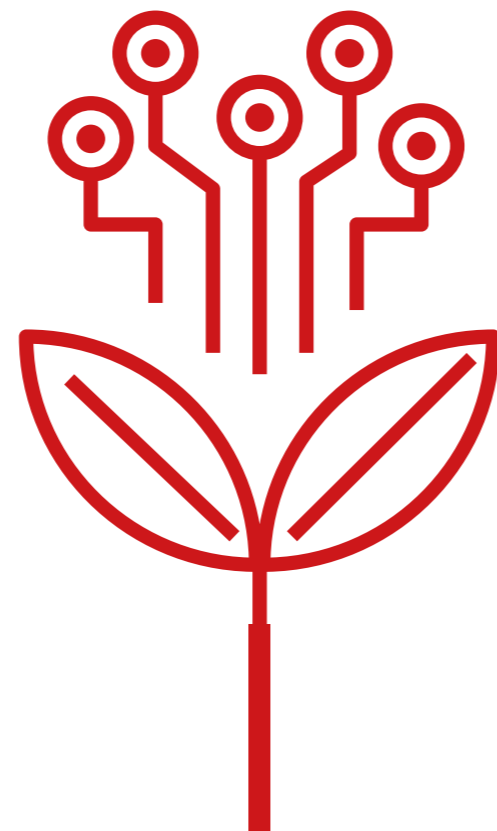
**Il distretto del Sud**, a parità di volume di pomodoro fresco trasformato, associa circa 70 imprese di trasformazione e 30 OP. Anche la dimensione media delle aziende agricole vede una forte differenza tra le due aree del Paese: circa 5,5 ettari per azienda al Mezzogiorno, contro i 19 ettari del Nord.

Sul fronte industriale negli ultimi vent'anni lo scenario italiano ha visto un continuo processo di aggregazione di aziende di trasformazione, in funzione delle caratteristiche e della dimensione delle stesse; a tal proposito, con un focus sul distretto del Nord Italia, ci possiamo rendere conto di come questo fenomeno di polarizzazione sia già avanzato dal momento che quasi l'80% del volume di pomodoro fresco trasformato è lavorato da 5 grandi gruppi industriali, ognuno detentore di diversi siti produttivi oltre che di marche commerciali rinomate, acquistate o sviluppate nel corso degli anni.

Nel 2019, nel Nord Italia, il volume totale di pomodoro prodotto si è attestato a circa 2.370.000 tonnellate provenienti da 36.600 ettari, per una resa media di 76t/ha. Questo dato è inferiore del 18% rispetto al volume contrattato, anche se in linea col dato 2018. La ragione di questa differenza è da ascrivere al fatto che la stagione non è stata propizia. Il tempo è stato infatti molto piovoso nel periodo dei trapianti, mentre i mesi estivi sono stati caratterizzati da temperature estreme e dal verificarsi di diverse grandinate con conseguenti ritardi nella produzione.

La qualità della materia prima è stata tuttavia nella media, con un brix complessivo di 4,76.

Nel Sud Italia, dopo un brutto inizio di stagione, il miglior settembre degli ultimi anni ha consentito di recuperare volumi per raggiungere un totale di 2,4 milioni di tonnellate. Le rese agricole a settembre sono state ottime con punte di oltre 100 t/ha, portando la media della stagione a 88 t/ha.



## 4.3 I RISULTATI ECONOMICI E IL VALORE AGGIUNTO



**NEL 2019 IL CONSORZIO CASALASCO HA CHIUSO IL BILANCIO CIVILISTICO CON UN AUMENTO DEL FATTURATO PARI AL 9%, PASSANDO DAI 250 MILIONI DEL 2018 AGLI ATTUALI 274.**

L'esercizio appena concluso ha evidenziato dei risultati molto soddisfacenti. La gestione è stata in grado anche quest'anno di remunerare complessivamente il conferimento dei soci, tenuto conto anche delle varie premialità riconosciute sul pomodoro tardivo, in misura superiore rispetto al mercato di quasi il 3%.

### IL VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

Il prospetto del valore economico generato e distribuito riporta la riclassificazione del bilancio in:

- prospetto di determinazione del Valore Aggiunto,
- prospetto di riparto/distribuzione del Valore Aggiunto tra i vari stakeholder del Consorzio.

Grazie a questo modello la struttura tradizionale del bilancio civilistico viene rielaborata per consentire a tutti gli interlocutori interni ed esterni di valutare la coerenza e congruità tra mission dell'Azienda e gestione, nonché l'impatto generato nei confronti degli stakeholder.

In questo modo il Consorzio espone in modo trasparente e verificabile:

- le manifestazioni economico-finanziarie delle sue scelte strategiche e operative
- gli effetti sui singoli stakeholder
- in che misura sono stati raggiunti gli obiettivi e rispettati gli impegni nei confronti delle diverse parti interessate

In questo si sostanzia l'accountability, cioè il rispetto dell'impegno a "rendere conto" ai propri interlocutori delle scelte e delle loro ricadute contemporaneamente sui tre piani economico, sociale ed ambientale.



#### IN MIGLIAIA

#### VALORE ECONOMICO GENERATO

Ricavi delle vendite	280.720 €
Variazione delle rimanenze di prodotto finito	273.721 €
Variazione delle rimanenze di ingredienti e imballaggi	-10.500 €
Proventi finanziari	373 €
Incrementi di immobilizzazioni per capitalizzazioni	1.094 €
Sconti per incassi anticipati	5.560 €
Svalutazioni da partecipazioni	-87 €
Differenze cambi passive da realizzare	0 €
Perdite su cambi	-90 €
Altri ricavi e proventi	-5 €

#### VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

<b>COSTI OPERATIVI</b>	<b>190.725 €</b>
Ingredienti, imballi e materiali (riclassificato)	132.728 €
Servizi (riclassificato)	50.894 €
Godimento beni di terzi	6.715 €
Oneri diversi di gestione (riclassificato)	387 €

#### REMUNERAZIONE DEL PERSONALE

Personale	35.944 €
-----------	----------

#### REMUNERAZIONE DEI FINANZIATORI

Oneri Finanziari (riclassificato)	5.552 €
-----------------------------------	---------

#### REMUNERAZIONE DEI SOCI

Acconto pomodoro conferito da soci cooperatori	27.815 €
Integrazione del prezzo del pomodoro conferito dai soci cooperatori	26.099 €

#### REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Imposte sul reddito d'esercizio	966 €
Imposte indirette e altri tributi	52 €

#### COMUNITÀ

Erogazioni liberali	593 €
Sponsorizzazioni	98 €

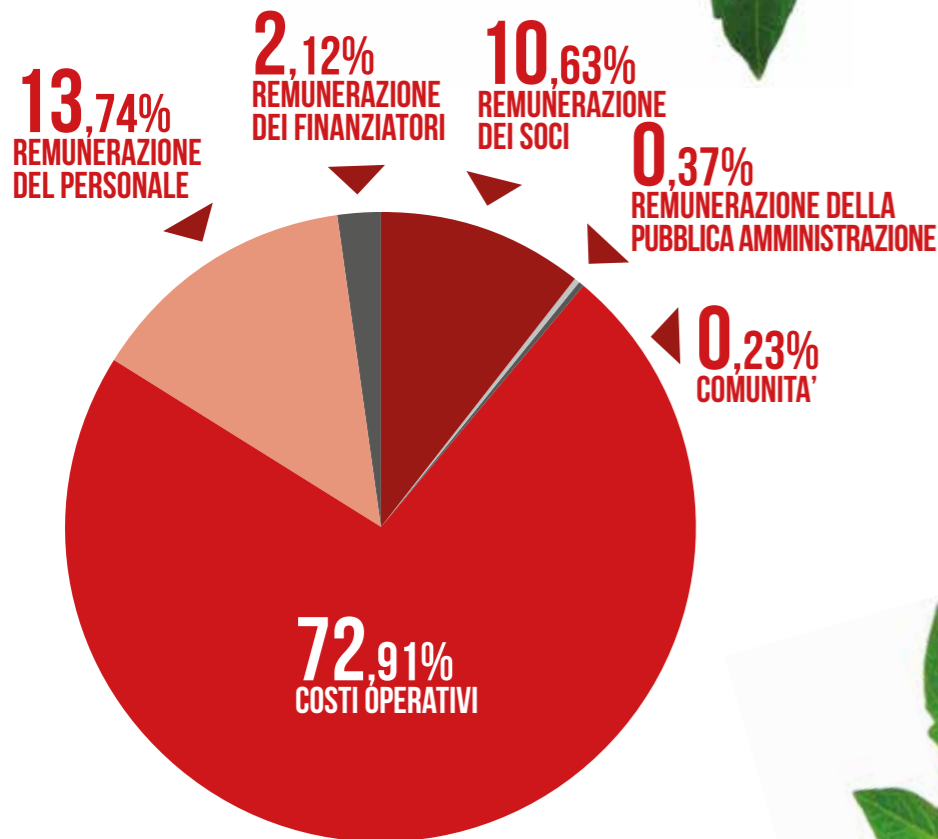
#### VALORE ECONOMICO TRATTENUTO PER IL RIFINANZIAMENTO AZIENDALE

Risultato di esercizio	19.127 €
Ammortamenti	1.905 €
Altri accantonamenti	16.609 €
	613 €

**IL CALCOLO PER L'ESERCIZIO 2019 EVIDENZIA CHE IL VALORE ECONOMICO GENERATO DAL CONSORZIO CASALASCO È DI OLTRE 280 MILIONI DI EURO.**



**VALORE GENERATO  
E DISTRIBUITO  
2019**



Il valore economico è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in: “Costi operativi riclassificati” (principalmente acquisti di materie prime, beni e servizi da fornitori terzi), “Remunerazione del personale” (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione indiretta costituita dagli oneri sociali), “Remunerazione dei finanziatori” (interessi passivi), “Remunerazione dei soci” (Acconto pomodoro conferito dai soci e il Saldo del prezzo riconosciuto ai soci operatori), “Remunerazione della Pubblica Amministrazione” (imposte) e “Comunità” (erogazioni liberali e sponsorizzazioni per il territorio).



La maggior parte di questo valore è rappresentato dai costi operativi riclassificati per un totale di circa 191 milioni di euro (+3% rispetto al 2018). L’impegno per una equa redistribuzione della ricchezza da parte del Consorzio Casalasco viene evidenziato dal fatto che circa un quarto del valore generato viene distribuito tra soci operatori (quasi 28 milioni di euro, in linea con il 2018) e personale (36 milioni di euro, +8% rispetto al 2018).

In linea con gli anni passati, occorre inoltre sottolineare che l’entità del risultato d’esercizio va apprezzata considerando la finalità mutualistica della cooperativa, che ha portato a riversare in capo ai soci una parte dei risultati conseguiti.



UTILE NETTO  
**1,9 MILIONI DI €**

VALORE ECONOMICO GENERATO  
**280,7 MILIONI DI €**

VALORE DISTRIBUITO AI SOCI  
**10,63%**

INVESTIMENTI  
**18.852.273 €**

CAPITALE SOCIALE  
**67.402.550 €**

# 4.4 FOCUS SU...

In questo paragrafo vengono trattati vari temi specifici del Consorzio Casalasco e della sua campagna del pomodoro 2019; dal volume trasformato alla valorizzazione

ne della materia prima, dall'andamento commerciale alla ripartizione del fatturato per categoria merceologica o canale distributivo.



## LA CAMPAGNA

La campagna di trasformazione 2019 è durata in totale 76 giorni (con una media sui 3 siti di 60 giorni) con un andamento piuttosto altalenante di raccolta e consegna e con punte massime di ritiro del pomodoro a fine agosto; complessivamente è stato consegnato -16% di prodotto rispetto all'obiettivo previsto. Inoltre si è evidenziata un'elevata percentuale di scarto per danni alle bacche causate dal maltempo. In totale sono state trasformate 436.653 tonnellate di pomodoro.

Il Consorzio Casalasco ha riconosciuto ai soci premi aggiuntivi al prezzo del pomodoro per i quantitativi consegnati a partire dal 18 settembre (Premio pomodoro tardivo), per cui il socio cooperatore ha ricevuto una remunerazione del proprio conferimento superiore rispetto al prezzo di mercato definito in ambito iter-professionale, con una maggiorazione media del 3% circa.

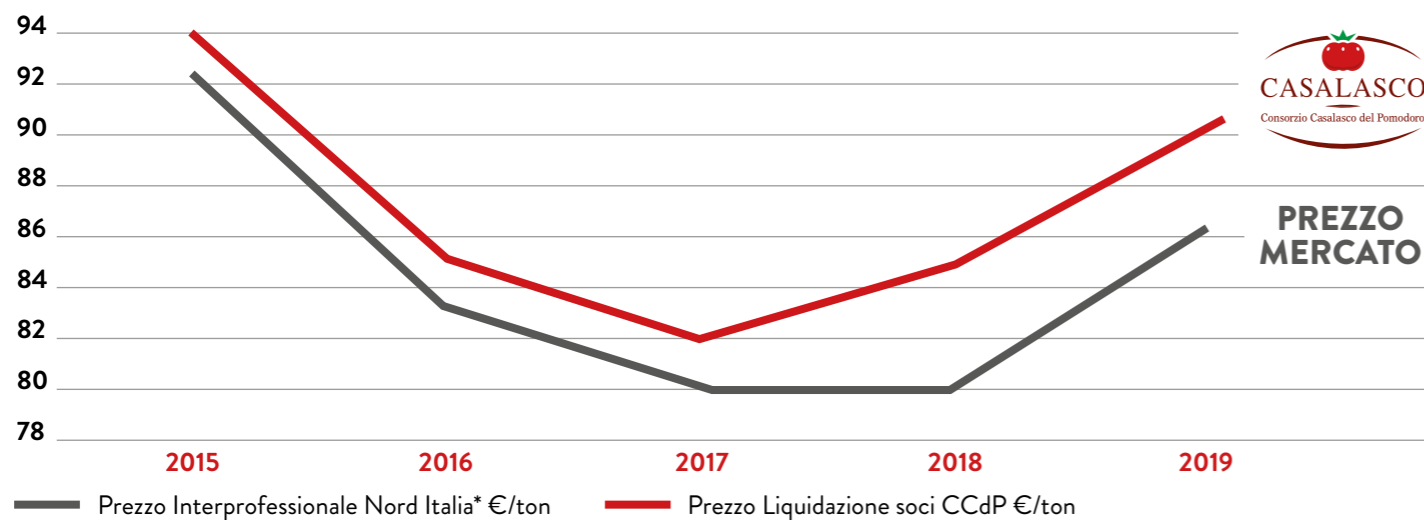


Il grafico evidenzia l'andamento della valorizzazione del pomodoro conferito dai soci al Consorzio negli ultimi cinque anni ri-

spetto al prezzo riconosciuto dall'industria ai suoi conferenti nello stesso periodo, con un evidente gap a favore del primo.

	2015	2016	2017	2018	2019	MEDIA
Prezzo Interprofessionale Nord Italia* €/ton	92	83	79,75	79,75	86	84,10
Prezzo Liquidazione soci CCdP €/ton	94	85	81,75	84,75	90	87,10
Delta €/ton	2	2	2	5	4	3,00
Delta %	2,2%	2,4%	2,5%	6,3%	4,7%	3,6%

**IL GRAFICO RIPORTA L'ANDAMENTO DELLA LIQUIDAZIONE DEL POMODORO AI SOCI IN RELAZIONE AL PREZZO DI MERCATO NELLE ULTIME 5 CAMPAGNE DI RACCOLTA.**

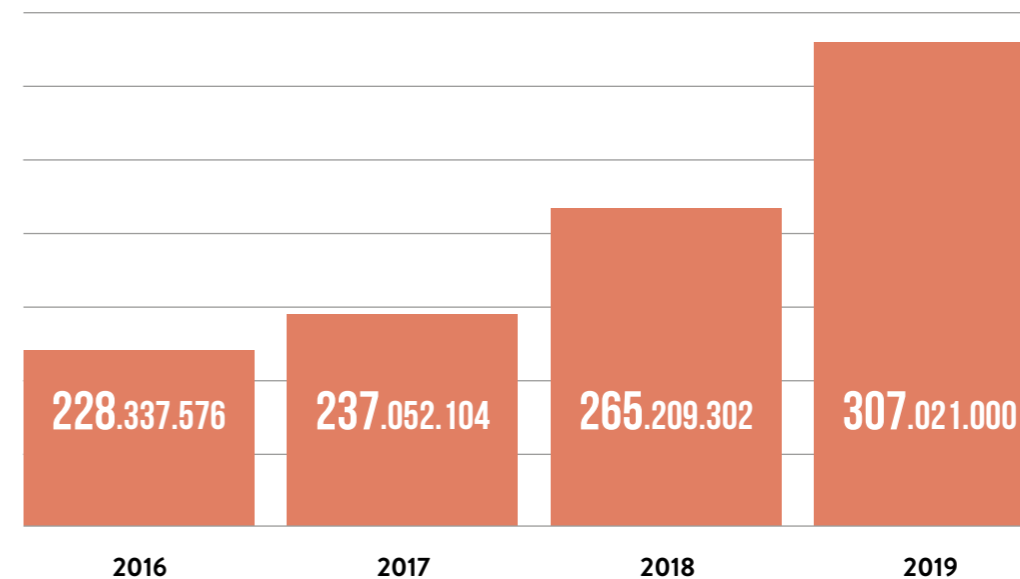


\* Prezzo e condizioni concordate annualmente per la materia prima "pomodoro da Industria" tra le Organizzazioni dei Produttori e Industrie di Trasformazione Private situate nel bacino dell'Italia settentrionale.

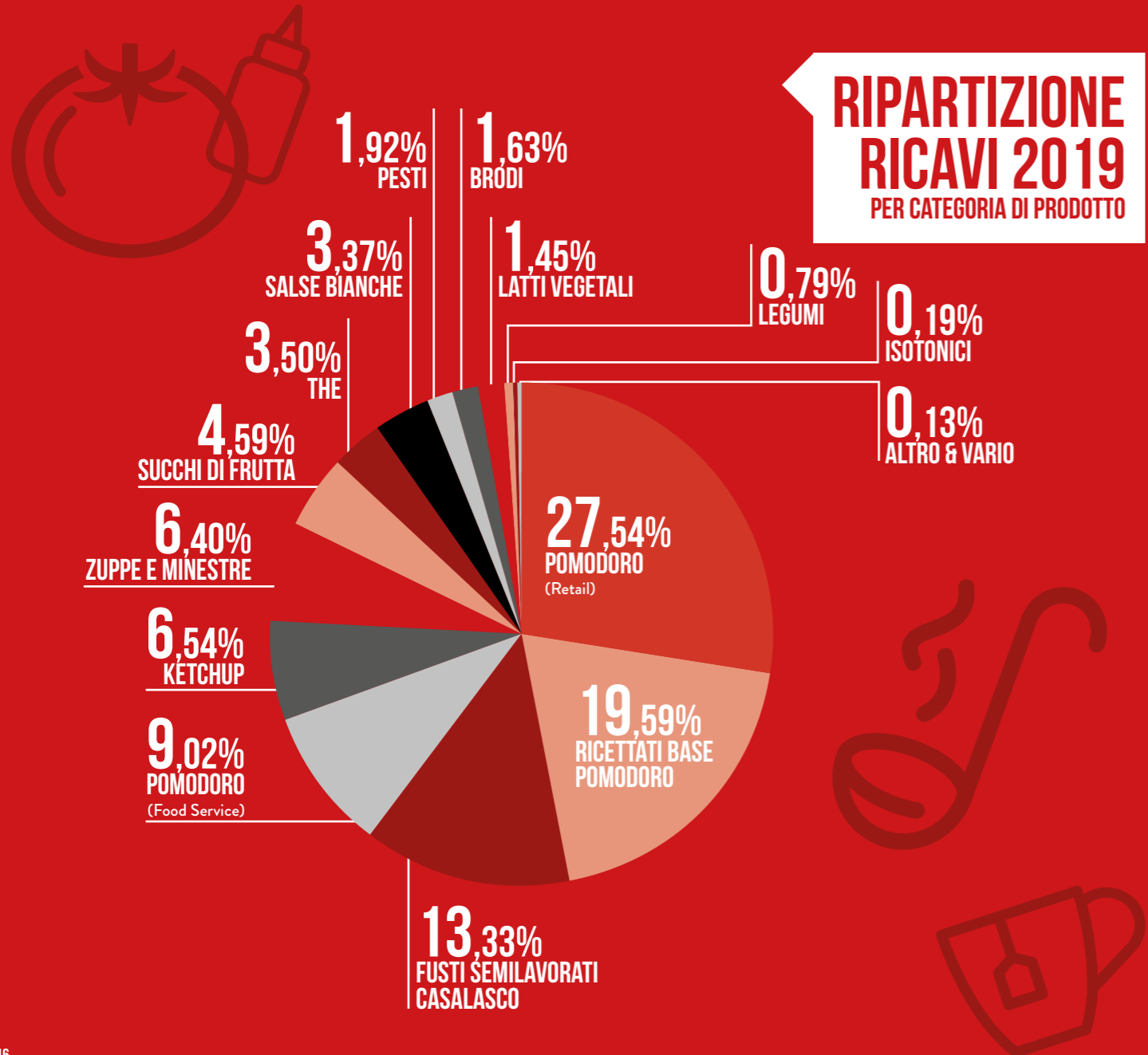
## L'ANDAMENTO COMMERCIALE DEL GRUPPO

Nonostante il prezzo del pomodoro abbia visto un calo progressivo nell'ultimo triennio, con influenza anche sull'andamento sul prezzo del prodotto finito, il Consorzio Casalasco ha visto un costante incremento del suo fatturato. In particolare la crescita di fatturato nel bilancio consolidato di 41,8 milioni di euro nel 2019 (pari al 15,76%), è dovuta ad un aumento delle quote di mercato coperte, sia nel canale del copacking sia nelle vendite a marchio proprio. La destinazione finale dei prodotti è

rappresentata per oltre il 65% dei ricavi dall'export (in crescita del +8% rispetto al 2018) che si conferma essere negli anni l'elemento portante del business del Casalasco e delle sue controllate. I risultati evidenziano inoltre come la ripartizione del fatturato continui ad essere sia in linea col Piano Industriale che con la strategia commerciale del Consorzio: Core business produzione e commercializzazione di prodotti a base Pomodoro e derivati (76% del fatturato totale) ed ampia gamma prodotti a completamento dell'offerta, come ben evidenziato dal grafico nella pagina seguente.

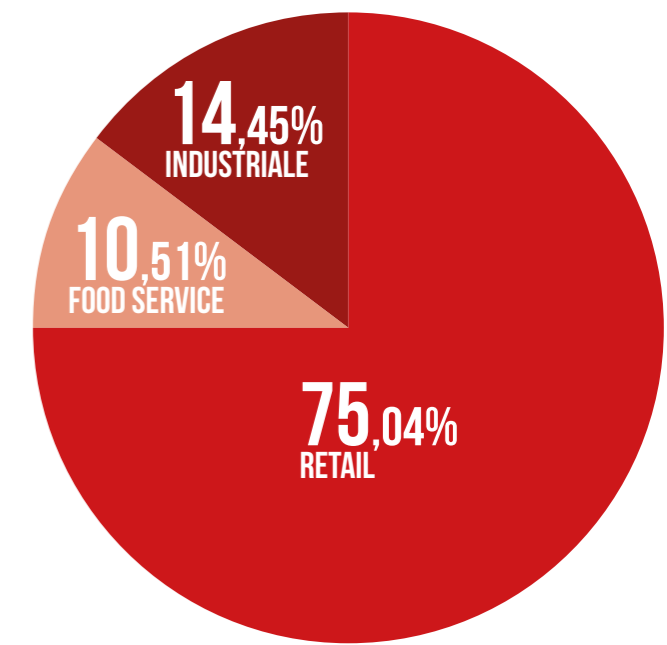


**PROGRESSIONE  
RICAVI  
CONSOLIDATI  
2016-  
2019**



LA SUDDIVISIONE PER CANALE DI VENDITA EVIDENZIA COME IL SEGMENTO RETAIL SIA PREPONDERANTE, GRAZIE AI PRODOTTI A MARCHIO POMÌ E DE RICA E ALLE PRODUZIONI PER CONTO TERZI.

### RIPARTIZIONE FATTURATO 2019 PER CANALE DISTRIBUTIVO



# 5

# LE NOSTRE PERSONE

<b>5.1</b> Una filiera di diritti	120
<b>5.2</b> La carta d'identità del personale del Consorzio	127
<b>5.3</b> Il nostro impegno per la salute e sicurezza dei dipendenti	131
<b>5.4</b> Gestione e sviluppo del personale	134
<b>5.5</b> Welfare aziendale	137
<b>5.6</b> Sei del Casalasco se...	138



## 5.1

UNA FILIERA  
DI DIRITTI

L'azienda rispetta tutte le norme in materia di diritti umani e diritti dei lavoratori, ed è fortemente impegnata a richiedere lo stesso comportamento a tutti coloro che, in ogni fase della filiera, lavorano per il Consorzio e con il Consorzio.

In buona sostanza le caratteristiche vincenti di qualità, affidabilità, trasparenza, tracciabilità, rispetto delle regole, innovazione, sostenibilità, vengono estese dal prodotto alla gestione delle risorse umane.

Questo risultato è ottenuto grazie ad una serie di politiche, prassi aziendali e processi che assicurano coerenza con i valori e gli obiettivi aziendali, e promuovono e rafforzano valori e cultura comuni lungo tutta la filiera. Questo a partire dai produttori di materia prima, (che come già sottolineato sono fornitori ma anche soci dell'azienda), per estendersi e a tutti i soggetti esterni che entrano in questo processo attraverso la fornitura di beni e servizi.

---

**IL CONSORZIO  
CASALASCO  
DEL POMODORO  
RICONOSCE LA  
CENTRALITÀ DELLA  
PERSONA E PROMUOVE  
UNO STILE DI  
LEADERSHIP CHE  
NE VALORIZZA  
LA STRATEGICITÀ.  
E QUESTO PERCHÉ  
LA RISORSA UMANA  
È UN FATTORE CRITICO  
DI SUCCESSO,  
MA PRIMA ANCORA  
UN VALORE  
IDENTITARIO.**

---

Lo standard di riferimento per questo tipo di gestione è la **Social Footprint**, norma volontaria, messa a punto da alcuni fra i più prestigiosi enti di certificazione operanti in Italia, che consiste nella valutazione e comunicazione a clienti, consumatori finali, e in generale a tutte le parti interessate, di informazioni relative all'azienda e alla sua catena di fornitura, con particolare riferimento ai lavoratori e al rispetto dei loro diritti.



Nell'immagine che segue riportiamo l'“**etichetta sociale**” del succo di pomodoro L+ in fusto.

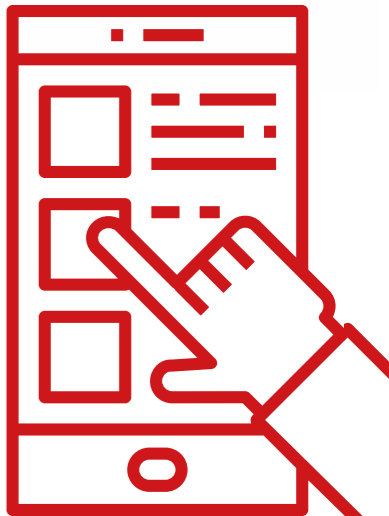
Chi acquista questa o qualsiasi altra referenza del Consorzio ha a disposizione, insieme a tutte le informazioni previste dal contratto, anche dati relativi agli impatti sociali generati dal prodotto verificabili in modo veloce e trasparente. L'etichetta infatti dà informazioni chiare e rigorose relativamente al profilo delle risorse umane dell'azienda e alle sue politiche in materia di responsabilità sociale.

Inoltre è possibile verificare tutta una serie di informazioni relativamente alla sua filiera di acquisto.

Una legenda in calce all'etichetta permette di decodificare chiaramente le informazioni fornite, delle quali è resa nota la data di aggiornamento.

In definitiva si tratta di una sorta di “**etichettatura etica**” dei prodotti, che permette di definire il perimetro del loro impatto sociale.

**Tutte le “etichette sociali” del Casalasco sono disponibili sul sito [www.ccdp.it](http://www.ccdp.it).**



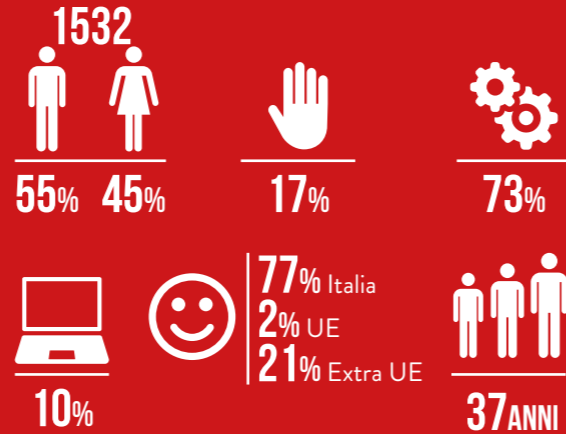
## ALTRE INFORMAZIONI

Da oltre 30 anni, controllo della filiera dal campo al prodotto finito, per garantire qualità, difesa dell'ambiente, legami col territorio.

Impegno dell'azienda verso tutta la filiera al rispetto del lavoro infantile / minorile con rif. ILO e legislazioni nazionali di riferimento. Impegno dei fornitori della filiera di prodotto rispetto ai principi della SFP.

Maggiori informazioni disponibili sul sito.

### ORGANIZZAZIONE: GRANDE IMPRESA



### TOTALE FORNITORI: 26



### FORNITORI NAZIONALI: 25

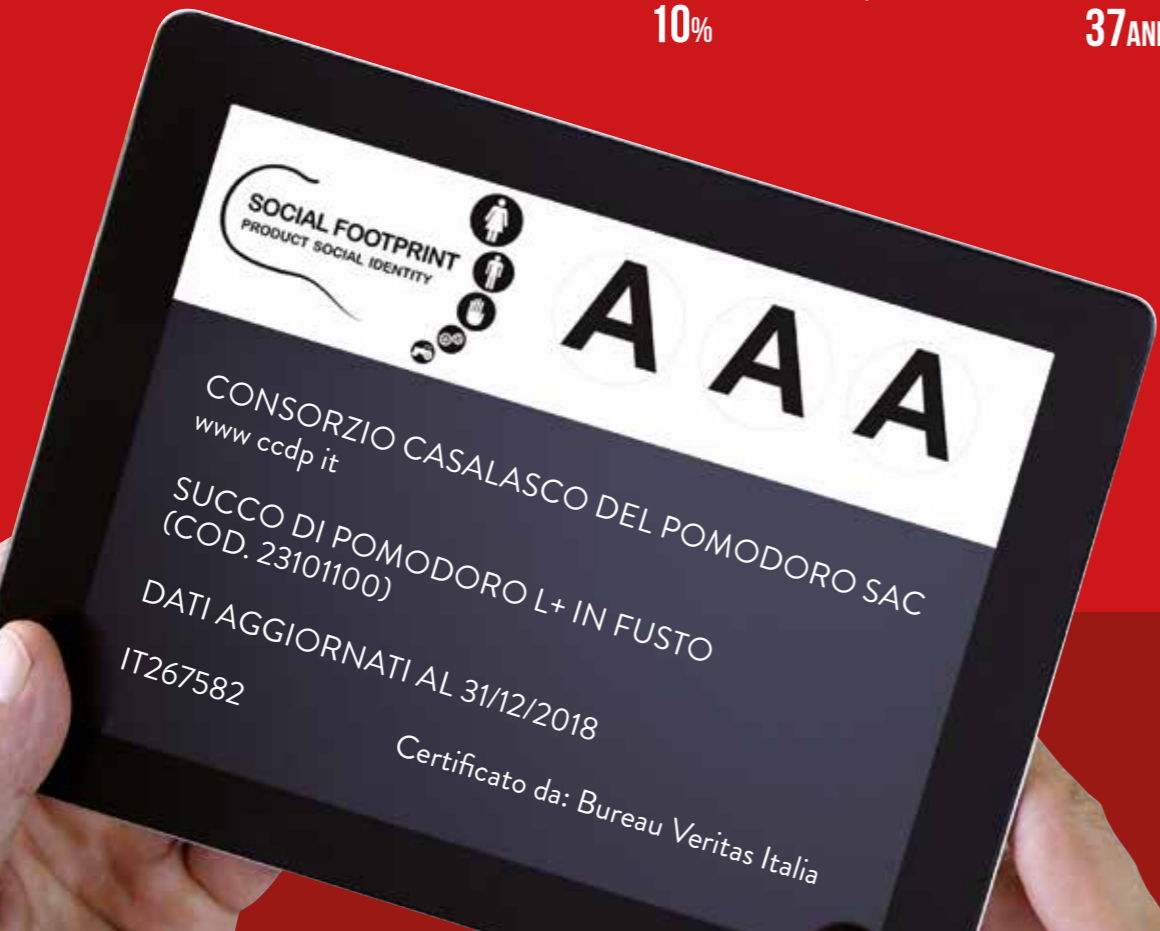
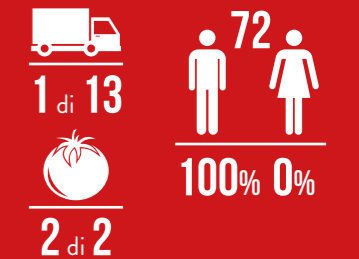


### FORNITORI INTERNAZIONALI



### FORNITORI

con fatturato prevalente con l'organizzazione (>50%)



### LEGENDA:







Il sistema etico ha il suo vertice nei Codici di Condotta che il Consorzio ha redatto e sottoscritto, che disciplinano le regole che l'azienda stessa, i soci e fornitori di beni e di servizi, sono tenuti a seguire relativamente al rispetto dei diritti umani, diritti dei lavoratori, sicurezza sul lavoro, tutela ambientale ed etica degli affari. Questi documenti recepiscono tutta la normativa cogente a livello nazionale e internazionale nonché i principi stabiliti dai più diffusi standard volontari internazionali in materia (UN Global Compact, Eti Base Code).

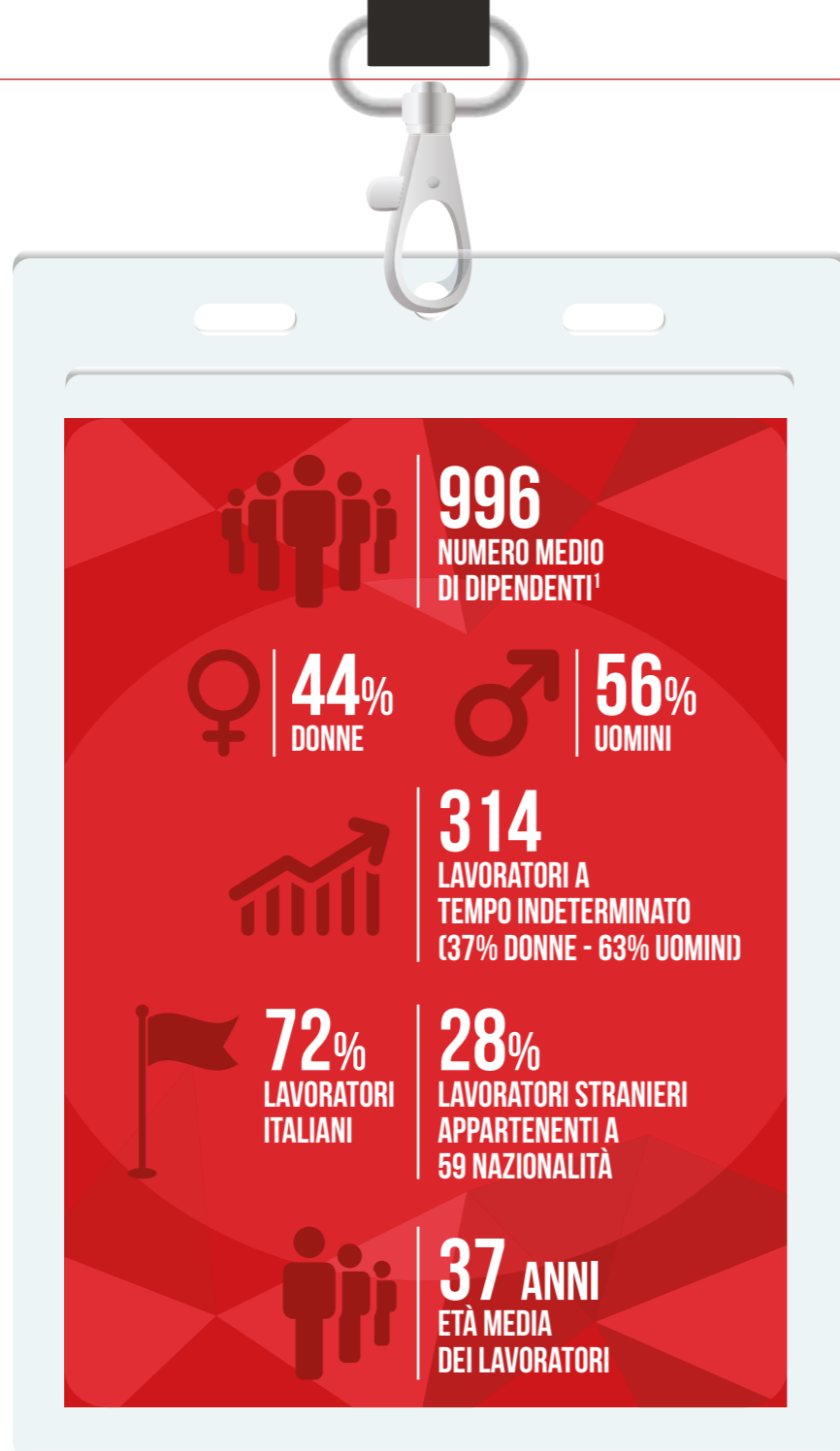
A valle di questi documenti, procedure operative inserite nel Sistema integrato regolano gestione e amministrazione del personale, formazione, comunicazione interna ed esterna, sicurezza sul lavoro, gestione di segnalazioni e non conformità, azioni di miglioramento, audit interni e a fornitori.

In questo modo il Consorzio Casalasco opera in modo controllato, verificabile e in ottica di continuo miglioramento con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita e del lavoro di chi lavora con lui e per lui.

## 5.2 LA CARTA D'IDENTITÀ DEL PERSONALE DEL CONSORZIO



**NEL CORSO DEL 2019 IL NUMERO MEDIO DI DIPENDENTI DEL CONSORZIO CASALASCO È AUMENTATO DELL'11 %, PASSANDO DA 896 A 996 LAVORATORI, COSÌ COME LA PRESENZA FEMMINILE, CHE HA REGISTRATO UN AUMENTO DEL 17%, E DEI LAVORATORI STRANIERI (+37%). IL NUMERO MASSIMO DI DIPENDENTI RAGGIUNTO NEL CORSO DELL'ANNO NEL PERIODO DELLA CAMPAGNA DEL POMODORO È PASSATO DA 1.451 NEL 2018 A 1.613 NEL 2019.**



<sup>1</sup> I dati relativi alle risorse umane del presente capitolo rappresentano il numero medio di dipendenti espresso in Unità Lavorative Annue (ULA); includono anche i lavoratori avventizi e i collaboratori stagionali che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Consorzio.

## I LAVORATORI AVVENTIZI E STAGIONALI

La caratteristica precipua del Personale del Consorzio, così come di tutte le aziende di trasformazione primaria di prodotti agricoli, è l'elevata percentuale di personale assunto ogni anno a tempo determinato. Ciò per far fronte al picco di lavoro durante il periodo della trasformazione del pomodoro e dei legumi, la cosiddetta "campagna", che ha luogo da luglio a settembre.

Questo tipo di lavoro, che caratterizza fortemente tutto il territorio a vocazione agricola, ha da sempre connotato l'economia di interi territori, determinando anche tradizionalmente i ritmi e l'organizzazione di vita delle famiglie.

Pur con caratteristiche differenti a seconda delle diverse zone, e della contingenza economica, il lavoro stagionale non è necessariamente un ripiego per lavoratori in cerca di occupazione stabile, ma è spesso la prima esperienza professionale per giovani e/o studenti e per lavoratori e lavoratrici, che colgono la possibilità di avere un impiego a tempo parziale armonizzandolo con altri impegni lavorativi o di studio o familiari. Nelle aziende cooperative poi, l'esperienza

accomuna spesso contemporaneamente diverse generazioni della stessa famiglia, che non di rado conferisce anche il prodotto allo stabilimento. In questi casi il lavoro "di campagna" è vissuto come una sorta di appendice di quello agricolo. Proprio per questo motivo molto spesso i rapporti hanno continuità negli anni, e i lavoratori raggiungono elevati livelli di competenza, affidabilità e un forte attaccamento alla realtà in cui operano, tant'è che il numero di campagne all'attivo, con le esperienze e i ricordi che ciascuna porta con sé, costituisce una sorta "palmarès" da esibire quando si vuole dare evidenza della propria capacità professionale.

Il personale avventizio è selezionato dal Consorzio nel rispetto del Contratto Collettivo di riferimento, delle norme a tutela dell'imparzialità, delle pari opportunità, e di quelle che regolano il lavoro a tempo determinato. Precedentemente alla loro entrata in servizio i lavoratori ricevono formazione su temi quali diritti umani e dei lavoratori, sicurezza sul lavoro, sicurezza del prodotto, ambiente e relativamente alle mansioni loro assegnate. Ove opportuno è previsto anche un periodo di affiancamento.



**DAL 2016 È IN VIGORE UN CONTRATTO INTEGRATIVO CHE PREVEDE CONDIZIONI MIGLIORATIVE RISPETTO ALLA BASE CONTRATTUALE, INIZIATIVE DI WELFARE PER I LAVORATORI E UNA QUOTA DI RETRIBUZIONE VARIABILE LEGATA AL RAGGIUNGIMENTO DI OBIETTIVI.**

### CONTRATTO E SISTEMA PREMIANTE

Il Consorzio applica il CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoratori) delle cooperative e consorzi agricoli; dal 2016 è in vigore un accordo integrativo che prevede condizioni migliorative rispetto alla base contrattuale, iniziative di welfare per i lavoratori e, una quota di retribuzione variabile legata al raggiungimento di obiettivi.

Il sistema premiante, oggetto di contrattazione, è esteso a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, esclusi i dirigenti, ed è legato a parametri quali i risultati aziendali, le non conformità di prodotto, e le non conformità operative. Esiste poi un

sistema di incentivazione per il personale avventizio, non legato ad obiettivi ma alle giornate di lavoro effettuate nel periodo coperto da contratto, valorizzando così la continuità e il mantenimento dell'impegno assunto dal lavoratore al momento dell'assunzione.

Tutti i dipendenti del Consorzio sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.

In linea con gli accordi di secondo livello, il Consorzio prevede che eventuali cambiamenti operativi significativi che potrebbero avere impatti sul personale vengano comunicati con il massimo anticipo possibile.

## 5.3

# IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI

## LAVORARE CON I GIOVANI: STAGE E TIROCINI

Il Consorzio ha siglato convenzioni con Scuole ed Università per lo svolgimento di tirocini formativi e di alternanza scuola-lavoro. I tirocini sono stati avviati in diversi reparti aziendali e, nel 2019, hanno coinvolto 16 studenti.



**L'AZIENDA APPLICA CON RIGORE LA NORMATIVA IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI, CHE ESTENDE A TUTTI I SOGGETTI, SIANO ESSI FORNITORI O VISITATORI, CHE ACCEDONO AI SUOI STABILIMENTI.**

Il Consorzio Casalasco pone da sempre la massima attenzione al tema della salvaguardia della salute e sicurezza dei propri lavoratori, impegnandosi costantemente nel diffondere la cultura della prevenzione con l'obiettivo di creare un ambiente di lavoro sicuro e salubre.

Nell'ambito della strategia del Consorzio di prevenzione e gestione degli infortuni, nonché di mitigazione e riduzione dei potenziali rischi alla salute, è stata adottata la Politica per la qualità, l'ambiente e la responsabilità sociale, che si pone i seguenti obiettivi:

1. Definire un programma di miglioramento dei principali indicatori relativi al tema salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, al fine di ridurre il rischio di infortuni gravi;
2. Investire risorse in comunicazione interna, programmi formativi e informativi per aumentare la consapevolezza dei lavoratori in ambito di responsabilità sociale e salute e sicurezza sul luogo di lavoro;

3. Definire progetti di welfare volti a migliorare la qualità della vita sul posto di lavoro.

Conformemente a quanto previsto dalla normativa, il Consorzio ha individuato in ogni sito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), i preposti, i componenti della squadra di primo soccorso e antincendio, nonché i responsabili dei lavoratori per la sicurezza ed il medico competente.

Ha provveduto inoltre all'identificazione dei pericoli, alla valutazione dei rischi e al loro controllo, attraverso l'implementazione di tecnologie, l'adeguamento degli ambienti di lavoro, l'adozione di buone prassi operative e di dispositivi di protezione. L'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e il loro controllo sono elementi che vengono presi in considerazione fin dalla progettazione degli impianti, nella definizione dei processi che sono oggetto di costante aggiornamento.

L'azienda applica con rigore la normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori, che estende a tutti i soggetti, siano essi fornitori o visitatori, che accedono ai suoi stabilimenti. Particolare importanza è posta alla formazione del personale avventizio, alle situazioni di cambio mansione, all'avvio di nuovi impianti e attrezzature e all'inserimento di personale di nuova assunzione. In occasione della riunione periodica di sicurezza, che si tiene annualmente presso ogni sito, vengono analizzati gli infortuni e i mancati infortuni, i risultati della sorveglianza sanitaria e gli interventi tecnici e organizzativi adottati per migliorare il livello di sicurezza.

Sono previsti inoltre incontri aggiuntivi con i lavoratori e rappresentanti dei lavoratori

per la condivisione di problematiche emerse durante l'attività lavorativa e la partecipazione nell'individuazione di soluzioni. Tutte le regole e istruzioni di sicurezza sono integrate nella documentazione operativa, perché ciascuno sappia che la prevenzione degli incidenti è parte dell'agire consapevole e professionale di ogni appartenente all'organizzazione, a difesa del proprio e altrui capitale di salute, e anche a tutela della continuità operativa e della reputazione aziendale.

Si segnala un lieve aumento del tasso di infortuni pari al 4% pur confermando anche per il 2019 l'assenza di infortuni gravi<sup>1</sup>. L'azienda ha pianificato sorveglianze nei siti produttivi per individuare situazioni che necessitano miglioramento e specifici interventi formativi rivolti a tutto il personale.

<sup>1</sup> Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi. Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

I NUMERI DELLA SICUREZZA

**4,18**  
ORE DI FORMAZIONE PRO CAPITE SULLA SALUTE E SICUREZZA

**6.384**  
ORE DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA

**84**  
ORE DI FORMAZIONE VOLONTARIA

# 5.4

## GESTIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE

**LA GESTIONE DEL PERSONALE È IMPRONTATA AI PRINCIPI DEL RISPETTO, EQUITÀ, TRASPARENZA E NON DISCRIMINAZIONE.**



In ottemperanza a questi valori tutto il personale è reso edotto dei propri diritti, attraverso formazione specifica in materia di diritti umani e diritti dei lavoratori, e portato a conoscenza di doveri ed obblighi, che sono documentati in un regolamento aziendale in vigore dal 2016, il Codice del Personale. Il documento è stato condiviso con le Organizzazioni Sindacali ed ha pertanto valore contrattuale; è distribuito a tutto il personale stabile e avventizio, e fatto oggetto di periodica formazione.

Il regolamento contiene le norme contrattuali che disciplinano orari, assenze, provvedimenti disciplinari, ma anche le regole di comportamento in materia di igiene, ambiente, sicurezza cui tutti sono tenuti ad attenersi.

Lo scopo è quello di disporre di norme note e condivise da tutti. Si intende altresì sviluppare nel personale a tutti i livelli la consapevolezza del proprio ruolo all'interno dell'organizzazione, e delle conseguenze sul proprio lavoro e su tutta l'azienda di un eventuale mancato rispetto delle regole.

**TUTTO IL PERSONALE È RESO EDOTTO DEI PROPRI DIRITTI, ATTRAVERSO FORMAZIONE SPECIFICA IN MATERIA DI DIRITTI UMANI E DIRITTI DEI LAVORATORI E PORTATO A CONOSCENZA DI DOVERI ED OBBLIGHI.**



L'azienda promuove un'applicazione collaborativa e proattiva di queste disposizioni, ed è disponibile per chiarimenti o segnalazioni.

Relativamente a queste ultime il Consorzio garantisce a tutti la libertà e la riservatezza di comunicare, anche in modo anonimo, situazioni lesive dei diritti e della dignità di chiunque si trovi nei suoi locali o stia lavorando con l'azienda o per l'azienda.

**31.538****ORE DI FORMAZIONE  
TOTALI****7.824****ORE DI FORMAZIONE  
OBBLIGATORIA****23.714****ORE DI FORMAZIONE  
VOLONTARIA**

## FORMAZIONE

Nel corso del 2019 sono state erogate oltre **31.538 ore di formazione totali** pari a 31,7 ore di formazione pro-capite (in aumento del 25% rispetto all'anno precedente). Fra gli argomenti trattati sicurezza sul lavoro, igiene degli alimenti, ambiente, gestione di problematiche e non conformità, implementazione di nuove linee, impianti e attrezzature, nuovi prodotti e nuove modalità operative o di controllo. Particolare attenzione è data anche alla conoscenza degli standard organizzativi e di prodotto alla base del sistema integrato, nonché a requisiti particolari di capitolati e richieste specifiche di clienti.

Per quanto riguarda l'acquisizione di nuove competenze vanno segnalati i corsi di aggiornamento alla nuova normativa in materia di etichettatura, alla revisione dello standard BRC e alle procedure FSMA per l'esportazione negli Stati Uniti.

Infine, va segnalato che è prevista con cadenza triennale una specifica formazione in ambito anticorruzione destinata ai dipendenti, che nel 2018 ha coinvolto il 7% dell'organico (per un totale di 52 ore). Nuove attività formative sono state pianificate per il 2020.

## COMUNICAZIONE INTERNA

L'azienda è impegnata nel miglioramento dei suoi processi di comunicazione interna. A fianco dei tradizionali strumenti quali affissione di avvisi nella bacheca, comunicazione diretta da parte dei responsabili, e-mail e incontri con la Direzione, ha pertanto in progetto per il 2020 l'organizzazione di incontri per tutto il Personale di sede e stabilimento volti a condividere: mission e valori aziendali, strategie e risultati, prospettive, nuovi prodotti e mercati, rapporti con le parti interessate e, non ultimo, l'apertura di un canale di dialogo sui contenuti del presente documento.

**5.5**

## WELFARE AZIENDALE

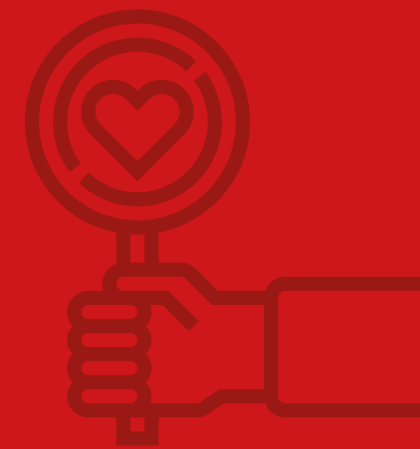
**DAL 2018 VIENE  
PROPOSTO A TUTTI  
I DIPENDENTI  
UN PERCORSO DI  
SCREENING PER  
LA PREVENZIONE  
DELLE MALATTIE  
ONCOLOGICHE.**

Per welfare aziendale si intende la serie potenzialmente molto ampia delle iniziative, principalmente di tipo contrattuale, con cui il datore di lavoro rivolge la propria attenzione ai dipendenti e si impegna per migliorarne il benessere, sia sul posto di lavoro che nella conciliazione tra attività professionale e vita privata.

Il Casalasco ha iniziato questo processo nel 2017 con la distribuzione di un questionario, condiviso tra Direzione Aziendale e Rappresentanze Sindacali, volto a raccogliere indicazioni circa il livello di benessere lavorativo e le esigenze di cura e conciliazione "tempi vita-lavoro". Dai risultati di questa in-

dagine hanno quindi preso il via le prime iniziative, come per esempio la stireria aziendale, il corso di yoga nella pausa pranzo e il corso per la disassuefazione da fumo.

Dal 2018, in collaborazione con AN-VOLT (Associazione Nazionale Volontari Lotta Contro i Tumori) di Parma, il Consorzio ha promosso presso i tre siti e in orario di lavoro, un programma per la prevenzione delle malattie oncologiche che ha previsto ecografia e visita senologica, visita dermatologica con mappatura dei nei e, nel 2019, esame ecografico alla tiroide a cui hanno partecipato 317 dipendenti.



## 5.6

SEI DEL  
CASALASCO SE...

Negli schemi etici il termine “Personale” è inteso in senso esteso; non è riferibile solo a chi è dipendente della società, ma viene esteso a tutti coloro che, indipendentemente dalla tipologia di contratto che li lega all’azienda, operano per suo conto; questa nozione “allargata” del termine vuole evitare che le organizzazioni riconoscano diritti e tutele solo ad un numero ristretto di dipendenti privilegiati, lasciando altri lavoratori, cui appalta lo svolgimento di alcuni suoi processi o che assume con strumenti flessibili, privi delle garanzie cui avrebbero diritto.

Il Consorzio riconosce il diritto di essere trattati con giustizia ed equità a tutti i lavoratori che operano per suo conto.

Per questo motivo:

- non fa ricorso inappropriato a forme contrattuali non tutelate
- verifica la regolarità della situazione presso i fornitori di servizi che operano negli stabilimenti e nelle aziende agricole socie
- si propone di offrire opportunità di lavoro e inclusione a persone fragili e/o in situazioni di marginalità.





Da diversi anni il Consorzio Casalasco ha appaltato le attività di pulizia e la gestione dell'area ecologica di uno degli stabilimenti alla **cooperativa sociale Onlus Emc2**, che ha come obiettivo principale l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate per favorire l'integrazione di tutte le fasce deboli della società. L'attività è gestita con la supervisione e la consulenza del Servizio Inserimento Lavorativo Disabili della Provincia di Parma.

La cooperativa è dotata di laboratori, le "Officine educative", che contemplano differenti possibilità di impegno e sono luogo di importanti percorsi di autonomia, così come di percorsi protetti con affiancamento educativo. Emc2 collabora inoltre con gli enti che sul territorio operano nell'ambito dell'in-

serimento lavorativo assistito e della realizzazione di percorsi di sostegno per persone svantaggiate (Azienda ASL, ASP, Pedemontana sociale, Comuni), realizzando progetti individualizzati su misura. Tali progetti offrono lavori molto differenziati: "creativi", nell'ambito dell'artigianato artistico, che richiedono una maggior fisicità ed energia, per esempio nella gestione del verde e ripetitività delle operazioni per offrire occupazioni adatte a differenti talenti e inclinazioni.

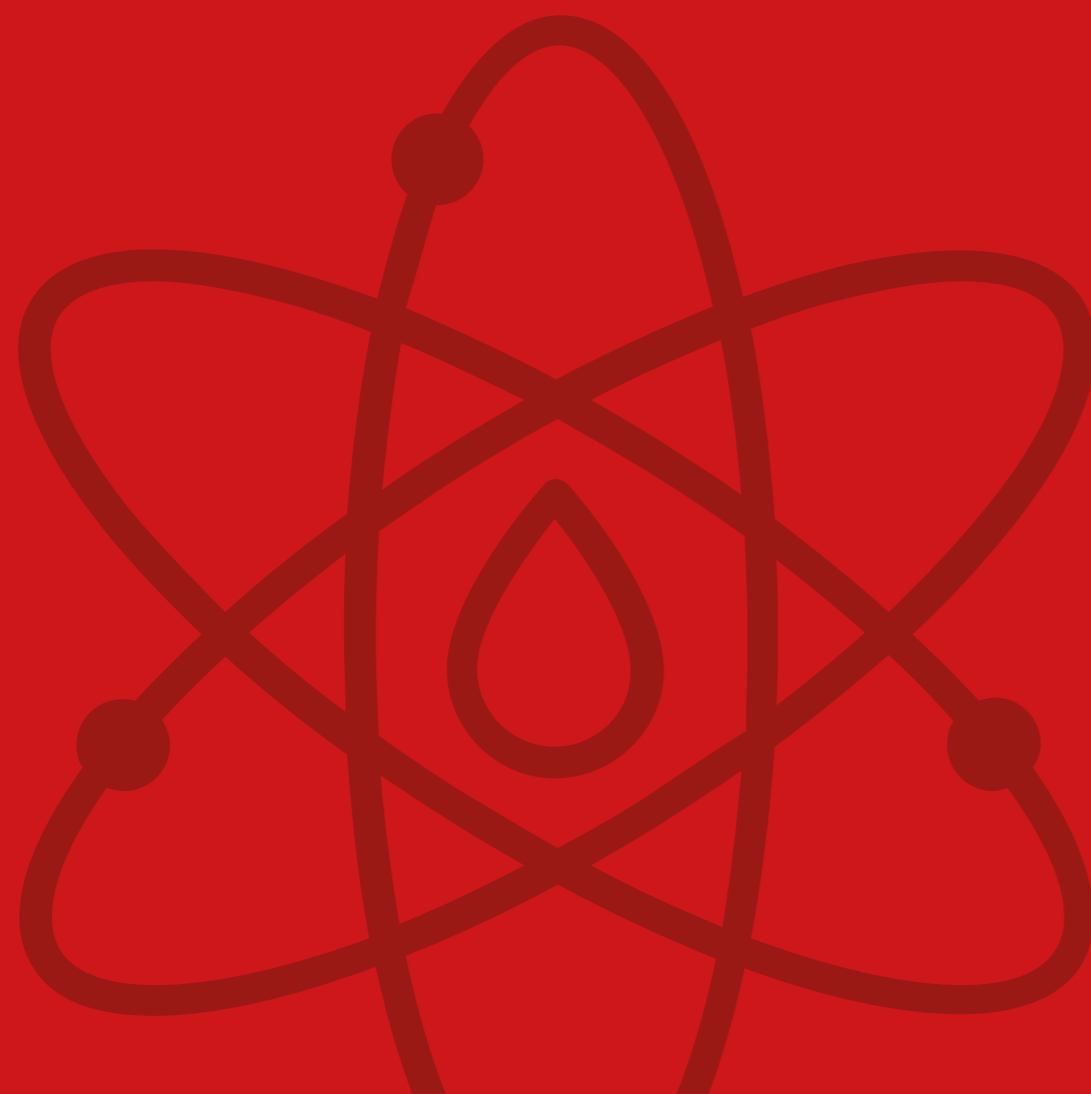
Casalasco ha intrapreso con la Cooperativa un progetto per poter affidare al personale impiegato in queste "Officine educative" parte delle rilavorazioni sui prodotti finiti relativi allo stabilimento di Fontanellato.





# 6

# LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



<b>6.1</b>	Le problematiche di sostenibilità della filiera agroalimentare e il nostro impegno verso l'ambiente	145
<b>6.2</b>	Il ciclo produttivo e l'identificazione degli impatti ambientali significativi	147
<b>6.3</b>	Il Sistema di Gestione Ambientale del Consorzio Casalasco	150
<b>6.4</b>	Consumi energetici ed emissioni	152
<b>6.5</b>	Prelievi e scarichi idrici	156
<b>6.6</b>	Rifiuti	159
<b>6.7</b>	Sostenibilità del packaging	162



# 6.1

LE PROBLEMATICHE  
DI SOSTENIBILITÀ  
DELLA FILERA  
AGROALIMENTARE E  
IL NOSTRO IMPEGNO  
VERSO L'AMBIENTE

**IL CONSORZIO CASALASCO È INSERITO IN UN SISTEMA AGROALIMENTARE DI TIPO INDUSTRIALE. I SISTEMI DI QUESTO TIPO CONSENTONO UN AUMENTO DEL LIVELLO PRODUTTIVO A TUTTI GLI STADI DELLA FILIERA, PONENDO PERÒ IMPORTANTI QUESTIONI RELATIVAMENTE AGLI IMPATTI AMBIENTALI GENERATI.**



Nella fase di produzione agricola vanno affrontate questioni quali la riduzione della fertilità dei terreni, l'inquinamento delle acque, il depauperamento della biodiversità, per non parlare delle ricadute sulla sicurezza e salubrità del prodotto.

A questo si devono aggiungere gli impatti diretti provenienti dalla trasformazione del prodotto agricolo: consumo di risorse naturali (idriche, energetiche), emissioni, produzione di rifiuti. Vanno infine considerati gli impatti c.d. indiretti, cioè derivanti dalla catena di fornitura e dalle altre attività che intervengono in tutte le fasi di vita del prodotto, dalla ricerca e sviluppo fino allo smaltimento/riciclo/riuso di ciò che rimane dopo il suo consumo.

Oggi il consumatore è sempre più attento e orientato verso acquisti consapevoli e include nel concetto di qualità dei prodotti agroalimentari anche valori quali la sostenibilità ambientale e sociale delle produzioni, mentre i partner industriali vedono nell'accettabilità so-

ciale un requisito fondamentale della *business continuity*. Il Consorzio Casalasco del pomodoro è quindi ben conscio che la sua possibilità e quella delle aziende agricole socie di produrre valore nel breve e sopravvivere nel lungo periodo, sta nella capacità di produrre alimenti sani e genuini e concorrere allo stesso tempo alla protezione delle risorse naturali e allo sviluppo sostenibile del territorio.

La scelta di tutela dell'ambiente diventa quindi non solo una scelta di valori, ma un preciso orientamento strategico, cui si aggiunge l'assunzione consapevole della responsabilità di promuovere la stessa scelta presso i suoi soci, nella convinzione che un'agricoltura sempre più rispettosa dell'ambiente contribuisca alla sopravvivenza delle aziende agricole e preservi territorio e comunità. Degli aspetti di sostenibilità ambientale e sociale in campo si è parlato nel capitolo 3; di seguito il focus sugli impatti ambientali in fase di trasformazione industriale.

## 6.2

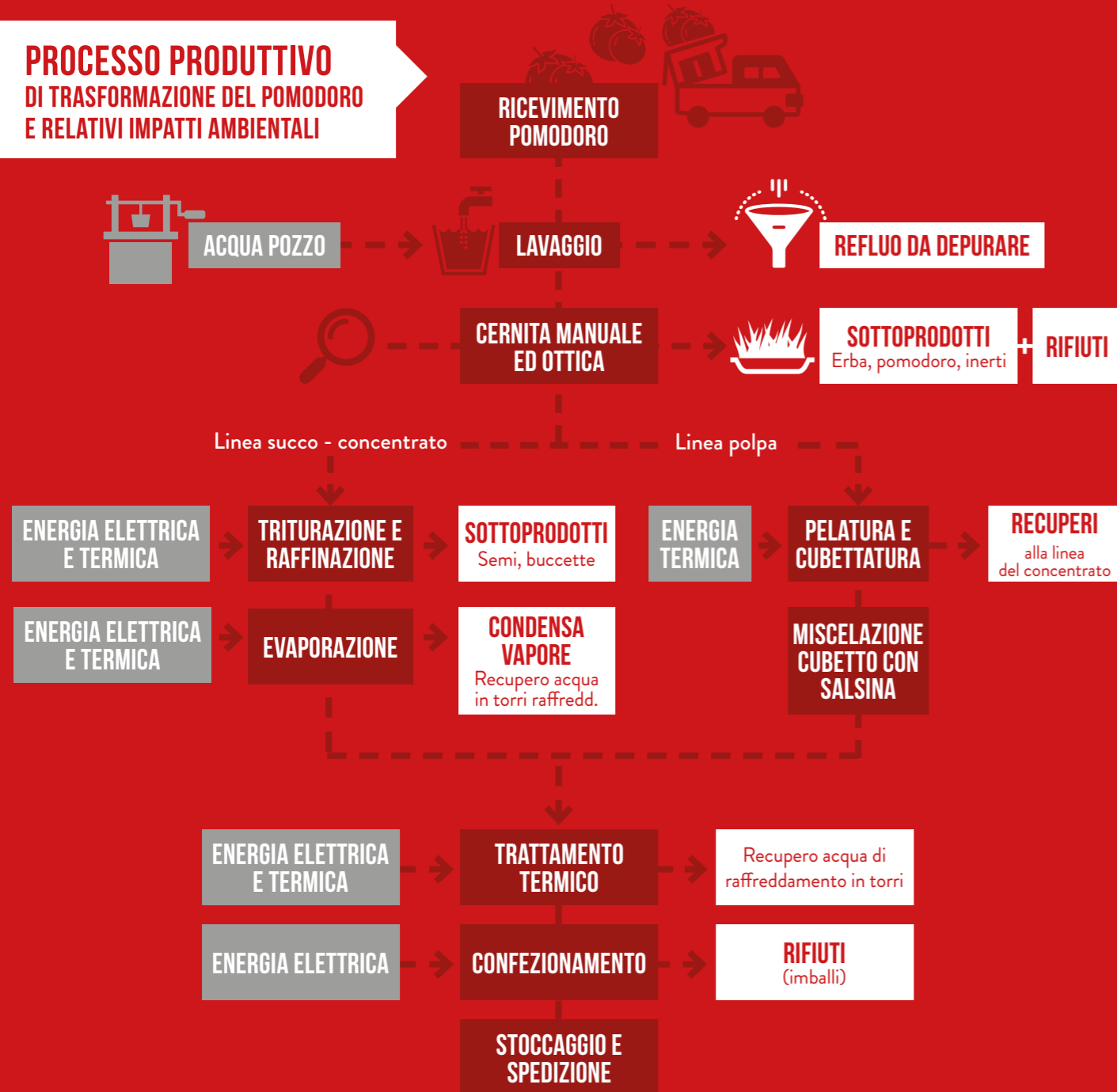
# IL CICLO PRODUTTIVO E L'IDENTIFICAZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI

**L'ATTIVITÀ DEL CONSORZIO CASALASCO NEI SUOI SITI PRODUTTIVI PUÒ ESSERE RICONDOTTA A DUE MACROATTIVITÀ A CADENZA STAGIONALE**

- La rilavorazione dei semilavorati di pomodoro per la produzione di sughi e condimenti, la produzione di pesti e zuppe, di succhi e bevande. Tali lavorazioni sono effettuate nei rimanenti mesi dell'anno anche se, in misura ridotta, possono continuare durante la campagna del pomodoro. La campagna dei piselli, lavorati solo nel sito di Gariga, avviene nel mese di maggio, mentre la lavorazione del borlotto si attua nel mese di ottobre.
- La campagna di trasformazione del pomodoro, dalla fine di luglio all'inizio di ottobre, che prevede in tutti e tre i siti, la lavorazione del pomodoro fresco per la produzione di semilavorati in formati per l'industria, il *catering* e *retail*;



**PROCESSO PRODUTTIVO  
DI TRASFORMAZIONE DEL POMODORO  
E RELATIVI IMPATTI AMBIENTALI**



Poiché gli impatti ambientali derivanti dalle lavorazioni fuori campagna sono assimilabili a quelli della trasformazione del pomodoro, che sono anche quantitativamente preponderanti, di seguito si approfondirà solo il processo principale di trasformazione stagionale con alcuni richiami alle lavorazioni extra campagna del pomodoro.

La figura nella pagina precedente riporta le principali fasi del processo produttivo di trasformazione del pomodoro con i relativi impatti ambientali diretti. Al fine di identificare tali aspetti sono state considerate tutte le ricadute dirette associate alle attività, ai prodotti e ai servizi su cui l'azienda ha un controllo diretto.

A valle di quest'analisi, che ha tenuto conto di condizioni operative normali, anomale e di emergenza, si è individuata una gerarchia fra gli impatti che consente sia di attribuire una priorità alla loro gestione, che di organizzare in modo coerente e conseguente il sistema di gestione ambientale del Consorzio.

**SONO RISULTATI ESSERE SIGNIFICATIVI I SEGUENTI IMPATTI DIRETTI:**

**CONSUMI ENERGETICI 1.147.802 GJ**



**PRELIEVI IDRICI 5.057 MI**



**PRODUZIONE DI ACQUE REFLUE 4.763 MI**


da depurare e relativo scarico in acque superficiali



Su questi aspetti dunque si concentra l'impegno del Consorzio in termini di miglioramenti impiantistici, di processo e gestionale per minimizzare consumi, impatti e rischi ad essi correlati.

Nei paragrafi seguenti si approfondiscono risultati e azioni per ciascuno di questi impatti, cui si aggiunge un focus sui rifiuti per le ricadute, anche etiche, che ha quest'aspetto nell'industria alimentare e per il nostro sistema produttivo in generale.

# 6.3 IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DEL CONSORZIO CASALASCO



Il Consorzio Casalasco ha sviluppato un sistema di gestione integrato per il controllo di tutti i processi aziendali rilevanti nei rapporti con il Cliente e le altre Parti Interessate. Per tutte le attività degli stabilimenti con un potenziale impatto sull'ambiente, sono state definite procedure ed istruzioni che forniscono al personale interessato le modalità operative per controllarne i relativi impatti e prevenire incidenti. Il sistema implementato permette, attraverso in-

dicatori di prestazione individuati per i principali processi, di misurare i risultati ottenuti nei confronti degli obiettivi definiti nonché di identificare le potenziali aree di miglioramento.

Il sistema ha una struttura documentale descritta nel Manuale di gestione integrato ed è periodicamente rivisto in sede di riesame, al fine di valutarne l'efficacia per il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

I 3 siti del Consorzio operano in regime di Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) e Autorizzazione nell'ambito della Direttiva EU ETS<sup>1</sup>

## Certificazione ISO 14001

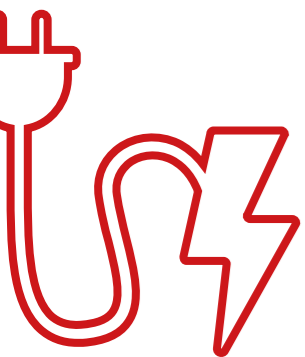
per lo stabilimento di Rivarolo del Re

## Certificazione EMAS

per gli stabilimenti di Rivarolo del Re e Gariga

<sup>1</sup> La Direttiva 2003/87/CE istituisce un sistema di scambio per le quote di emissioni dei gas ad effetto serra nell'UE (European Union Emissions Trading Scheme - EU ETS)

# 6.4 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI



Nella prospettiva di mitigare gli impatti associati ai consumi energetici, nel corso degli ultimi anni sono stati effettuati interventi di

- **sostituzione di motori obsoleti con motori ad alta efficienza**
- **l'installazione di inverter su compressori e pompe dei pozzi**
- **la coibentazione delle tubature del vapore**
- **la sostituzione di lampade tradizionali con luci a led**, e, per la campagna 2019,
- **l'installazione di 3 nuovi economizzatori** per innalzare il rendimento energetico delle caldaie utilizzate per la trasformazione del pomodoro dal 90 al 95%.

Nel corso del 2019 il Consorzio Casalasco ha consumato 1.147.802 GJ di energia, in linea con l'anno precedente nonostante un aumento della produzione del 14% (1.128.614 GJ nel 2018).

L'82% dei consumi energetici del Con-

sozio deriva dal gas metano (937.559 GJ), utilizzato per l'attività produttiva. Meno rilevanti sono i consumi di gasolio, riconducibili alle attività produttive e all'autotrasporto (2.639 GJ), e quelli di energia elettrica (207.304 GJ), che includono, oltre all'energia acquistata (98% del totale), anche quella autoprodotta dall'impianto fotovoltaico installato presso lo stabilimento di Gariga, della capacità di 962 MWh.

Il piano di conversione delle caldaie ad olio in caldaie a metano avviato presso lo stabilimento di Rivarolo del Re è continuato nel 2019 con l'adeguamento di una caldaia, lasciando di backup l'ultima rimasta. Conseguentemente si sono ridotti i consumi di olio combustibile (3 GJ nel 2019 a fronte di 46.888 GJ nel 2018) e le emissioni più inquinanti quali polveri, SOx e NOx (-29% rispetto al 2018).

LA MAGGIOR PARTE DEI CONSUMI ENERGETICI E LE CONSEGUENTI EMISSIONI IN ATMOSFERA DEL CONSORZIO SI CONCENTRANO NEL PERIODO DELLA CAMPAGNA DI TRASFORMAZIONE DEL POMODORO E SONO IMPUTABILI AL FUNZIONAMENTO INTENSO E CONTINUATIVO DEGLI IMPIANTI INDUSTRIALI.



## INDICATORI DI INTENSITÀ ENERGETICA

Gli indicatori di intensità energetica sono stati calcolati prendendo in considerazione sia il periodo che coincide con la campagna del pomodoro, core business del Consorzio, durante il quale si concentra più della metà dei consumi energetici, sia i restanti 10 mesi dell'anno.

### 3,5 GJ DI ENERGIA CONSUMATA NEL PERIODO DI CAMPAGNA DI POMODORO

(per tonnellata di prodotto finito a base di pomodoro) (3,8 GJ nel 2018)

### 2,7 GJ DI ENERGIA CONSUMATA FUORI DAL PERIODO DI CAMPAGNA DEL POMODORO

(per tonnellata di prodotto finito di tutte le tipologie) (3,1 GJ nel 2018)

Rispetto al 2018 si evidenzia una riduzione di entrambi gli indici di intensità energetica, grazie agli interventi di efficientamento e all'aumento dei volumi produttivi che permettono la saturazione delle linee e l'ottimizzazione delle risorse.

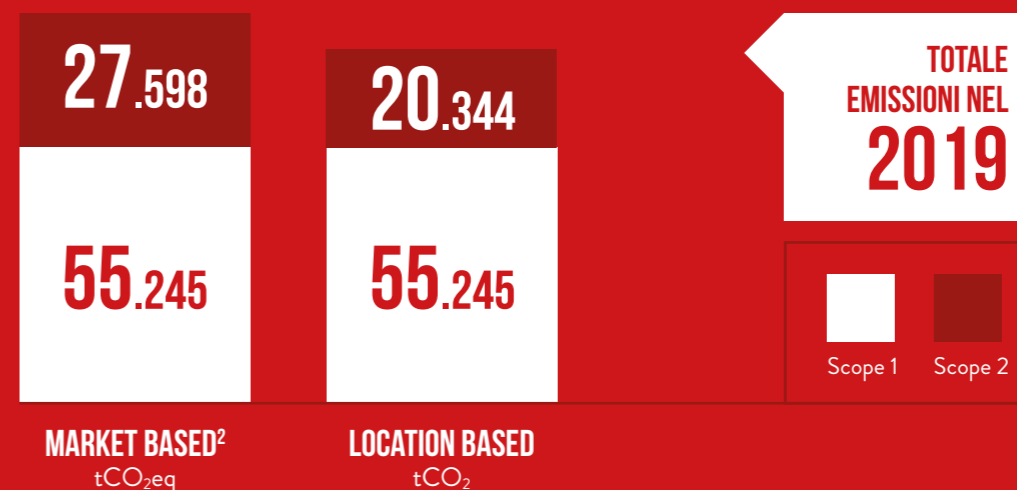
A valle delle Diagnosi energetiche, presentate all'ENEA a fine 2019, sono in fase di studio alcuni interventi volti ad aumentare l'uso di energia da fonti rinnovabili e il risparmio energetico:

1. Installazione di un impianto di Cogenerazione ad Alto Rendimento (CAR) connesso alla rete elettrica nazionale e che vada a coprire i fabbisogni di energia elettrica e di energia termica (acqua + vapore) dello stabilimento.
2. Installazione di un impianto Fotovoltaico connesso alla rete che vada a coprire per quanto possibile i fabbisogni elettrici dell'attività, privilegiando quindi l'autoconsumo dell'energia elettrica prodotta.

Il totale delle emissioni dirette legate alla propria attività produttiva (Scope 1), prodotte dal Consorzio Casalasco nel 2019 sono rimaste invariate, a fronte di un leggero aumento delle emissioni indirette legate alla produzione dell'energia elettrica consumata (Scope 2). Il totale delle emissioni di CO<sub>2</sub> (Scope 1 e Scope 2 – Location-based) pari a

75.590 tCO<sub>2</sub> è in lieve aumento rispetto al 2018 (74.952 tCO<sub>2</sub>)<sup>1</sup> ma giustificato dall'aumento produttivo.

Lo Scope 1 include le emissioni derivanti dall'utilizzo di metano, olio combustibile, diesel, GPL e gas refrigeranti; lo Scope 2 include i consumi derivanti dall'utilizzo di energia elettrica.



<sup>1</sup> I dati 2019 hanno incluso all'interno dello Scope 1 anche le emissioni derivanti dai gas refrigeranti. Di conseguenza i dati relativi alle emissioni di Scope 1 del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità 2018, includendo anche le emissioni derivanti dai gas refrigeranti.

<sup>2</sup> Il Market-based si basa sulle emissioni di CO<sub>2</sub> emesse dai fornitori di energia da cui il Consorzio acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, 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. Nello specifico, il market based è stato calcolato utilizzando la fonte AIB Residual Mix 2018; il metodo Location based è stato calcolato utilizzando la fonte Terna 2017.

# 6.5 PRELIEVI E SCARICHI IDRICI

<sup>1</sup> IPPC – Prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento – decr. Lgs 372/99 art. 2 comma 3 - Elementi per l'emanazione delle linee guida per l'individuazione delle MTD per l'industria alimentare - 12/04/2006

L'industria agroalimentare è caratterizzata da un elevato consumo idrico. L'acqua viene impiegata per lo scarico e il lavaggio del pomodoro, per la generazione di vapore, per i sistemi di raffreddamento e per la pulizia di impianti e ambienti produttivi. L'acqua è altresì un ingrediente di molte preparazioni; benché la quantità usata nelle ricette venga computata fra i consumi non è dissipata nell'ambiente bensì trasformata in tè, succhi di frutta, brodi.

La capacità di utilizzare in modo razionale la risorsa idrica diventerà un fattore strategico per la sopravvivenza degli stabilimenti agroalimentari. Per questo motivo il Consorzio pone particolare attenzione al consumo dell'acqua ed è impegnato nell'analisi dei suoi processi per individuare opportunità di interventi impiantistici e modalità operative volte alla riduzione di questo impatto nelle

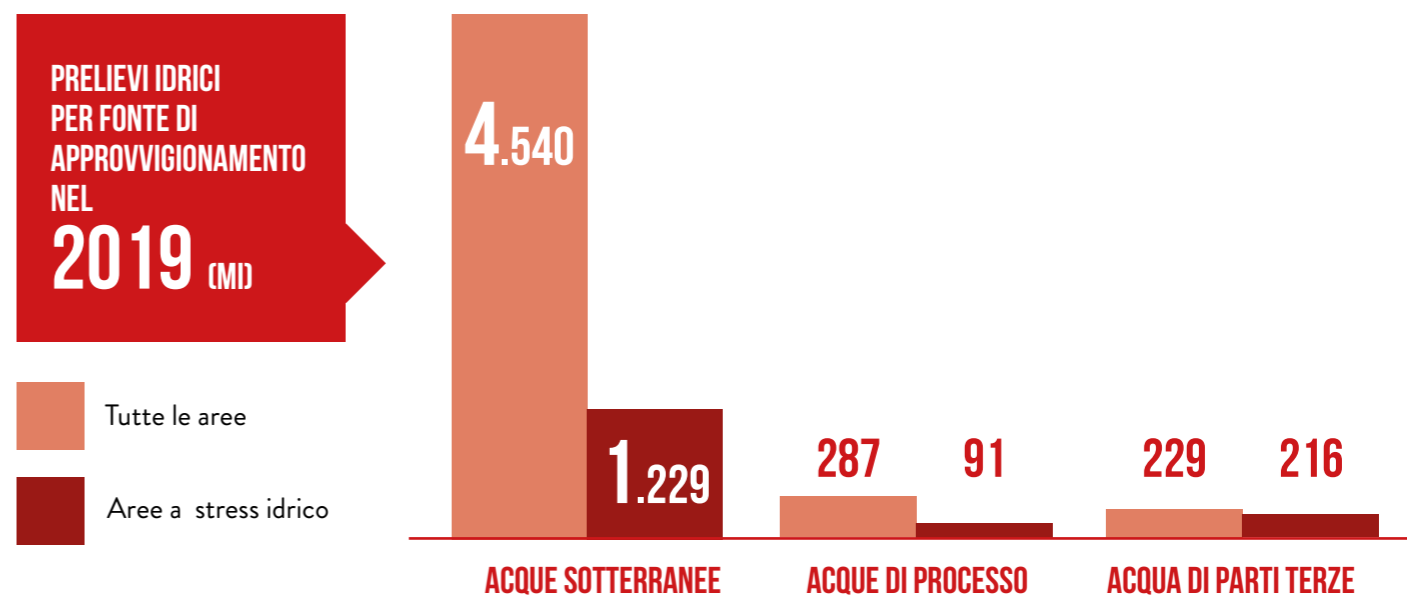
varie fasi del processo produttivo.

Nel corso degli ultimi anni, in tutti i siti produttivi, sono stati predisposti sistemi di recupero dell'acqua con l'obiettivo di contenerne l'utilizzo, soprattutto ove usata in maggiore quantità. Attraverso l'installazione di torri di raffreddamento, dry cooler e sistemi di ricircolo, è possibile riutilizzare le acque di raffreddamento per lo stesso scopo o per lo scarico e primo lavaggio del pomodoro.

Nel 2019 il Consorzio ha prelevato 5.057 MI di acqua di cui la maggior parte da pozzi di proprietà (4.540 MI). Le acque di processo (287 MI) e da acquedotto pubblico (229 MI) hanno un impatto marginale. I prelievi complessivi sono allineati a quelli del 2018 (5.054 MI) nonostante un aumento della produzione di circa il 14%, con un miglioramento degli indici di intensità idrica.



Le MTD (Migliori Tecnologie Disponibili), stabilite in sede di UE<sup>1</sup>, per determinare la sostenibilità di un impianto, prevedono per la trasformazione del pomodoro, in assenza di recupero, un consumo pari a 130 – 180 m<sup>3</sup> di acqua/t di semilavorato che, per i quantitativi prodotti da Casalasco nella campagna 2019, corrisponderebbero a 23 – 33 MI contro i 12,64 MI effettivamente utilizzati.





## INDICI DI INTENSITÀ IDRICA

**12,64 MI  
DI ACQUA PRELEVATI  
NEL PERIODO DI CAMPAGNA  
DEL POMODORO**

(per tonnellata di prodotto finito a base di pomodoro)  
(13,41 MI nel 2018)

**14,83 MI  
DI ACQUA PRELEVATI FUORI  
DAL PERIODO DI CAMPAGNA  
DEL POMODORO**

(per tonnellata di prodotto finito di tutte le tipologie)  
(18,35 MI nel 2018)

Per il calcolo degli indicatori di intensità idrica sono stati presi in considerazione sia i consumi del periodo che coincide con la campagna del pomodoro (nei 2 mesi estivi, infatti, viene consumata una quota rilevante pari al 48% del totale annuo), sia i consumi idrici dei restanti 10 mesi dell'anno.

## SCARICHI IDRICI

Le acque reflue generate dagli stabilimenti produttivi sono trattate in impianti di depurazione a fanghi attivi, che sfruttano la naturale capacità dei batteri di degradare la sostanza organica, e successivamente scaricate in acque superficiali.

Al fine di monitorare l'adeguato abbattimento degli inquinanti nelle acque, i laboratori interni effettuano il controllo dei principali parametri qualitativi, in linea con quanto prescritto in Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).

Nel 2019 sono stati scaricati 4.763 MI di acqua, in leggera diminuzione rispetto al 2018 (-2%).

Con riferimento al prelievo e allo scarico di acqua in aree soggette a stress idrico, il Consorzio Casalasco si avvale del Aqueduct Tool sviluppato dal World Resources Institute<sup>1</sup> per identificare le aree potenzialmente a rischio. Ai sensi di tale analisi, solo i prelievi e gli scarichi idrici relativi allo stabilimento produttivo di Rivarolo del Re hanno riguardato aree a stress idrico.

**6.6** RIFIUTI

Il Consorzio è attento alle modalità di gestione e smaltimento dei rifiuti, in conformità alle normative vigenti e nell'ambito del proprio impegno verso la tutela dell'ambiente.

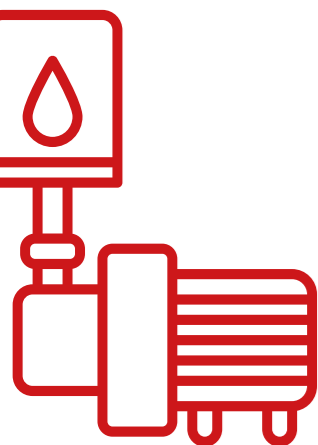
I rifiuti prodotti derivano per lo più dalle attività produttive e sono costituiti principalmente da sfridi di produzione, imballi in vetro, carta, metallo, legno e materiali di manutenzione.

---

**LO SPRECO ALIMENTARE, DI CUI ANCHE GLI SCARTI INDUSTRIALI FANNO PARTE, COSTITUISCE UN PROBLEMA ENORME PER IL NOSTRO SISTEMA PRODUTTIVO: IN EUROPA SI STIMA CHE CIRCA UN TERZO DEGLI ALIMENTI CHE VI SONO PRODOTTI NON VENGANO CONSUMATI E CHE GLI SPRECHI CARATTERIZZINO OGNI STADIO DELLA CATENA<sup>1</sup>.**

---

<sup>1</sup>Analysis associated with the Roadmap to a Resource Efficient Europe (European Commission Staff Working Paper, SEC(2011) 1067)



Ridurre gli sfridi di produzione diventa un imperativo per l'industria alimentare: non solo perché ad elevati livelli di efficienza produttiva fanno riscontro ingenti risparmi, ma anche perché si diminuiscono gli impatti ambientali associati alla produzione e non si distruggono risorse alimentari in un Pianeta che vede ancora milioni dei suoi abitanti soffrire la penuria di cibo.

Le misure volte alla riduzione degli scarti sono ascrivibili sostanzialmente a due grandi categorie: il miglioramento del processo produttivo e il recupero del prodotto. Quest'ultimo può avvenire sia per consumo umano (se edibile) che per destinazione ad altro utilizzo per esempio per la nutrizione animale.

Il Consorzio Casalasco è impegnato in una serie di interventi di efficientamento e miglioramento del processo produttivo su tutti i suoi impianti, finalizzato alla riduzione degli sfridi. Tale attività deve comunque tenere conto della imprescindibile necessità di garantire la sicurezza e la conformità dei prodotti ai requisiti commerciali. Un'altra importante sfida è costituita dalla diminuzione degli imballi dei prodotti in entrata; a questo scopo il Consorzio ha avviato accordi per la fornitura di materie prime e packaging in imballi a rendere o sfuse in silos.

Nel 2019 sono state prodotte circa 20.800 tonnellate di rifiuti, in leggera diminuzione in valore assoluto rispetto al 2018 (21.063 t). Di questi il 52% è stato recuperato in agricoltura (fanghi di depurazione), circa il 38% è stato utilizzato per il recupero energetico, mentre circa il 2% del totale è stato riciclato.

Grazie agli interventi citati sopra e alla raccolta differenziata a cui tutto il personale partecipa attivamente, solo l'8% dei rifiuti è smaltito come indifferenziato, destinato all'incenerimento o alla discarica. Come nel 2018, i rifiuti pericolosi costituiscono una quota marginale dei rifiuti totali prodotti (pari allo 0,1%), costituita principalmente da oli lubrificanti esausti, imballaggi che hanno contenuto sostanze pericolose e sostanze chimiche di laboratorio.

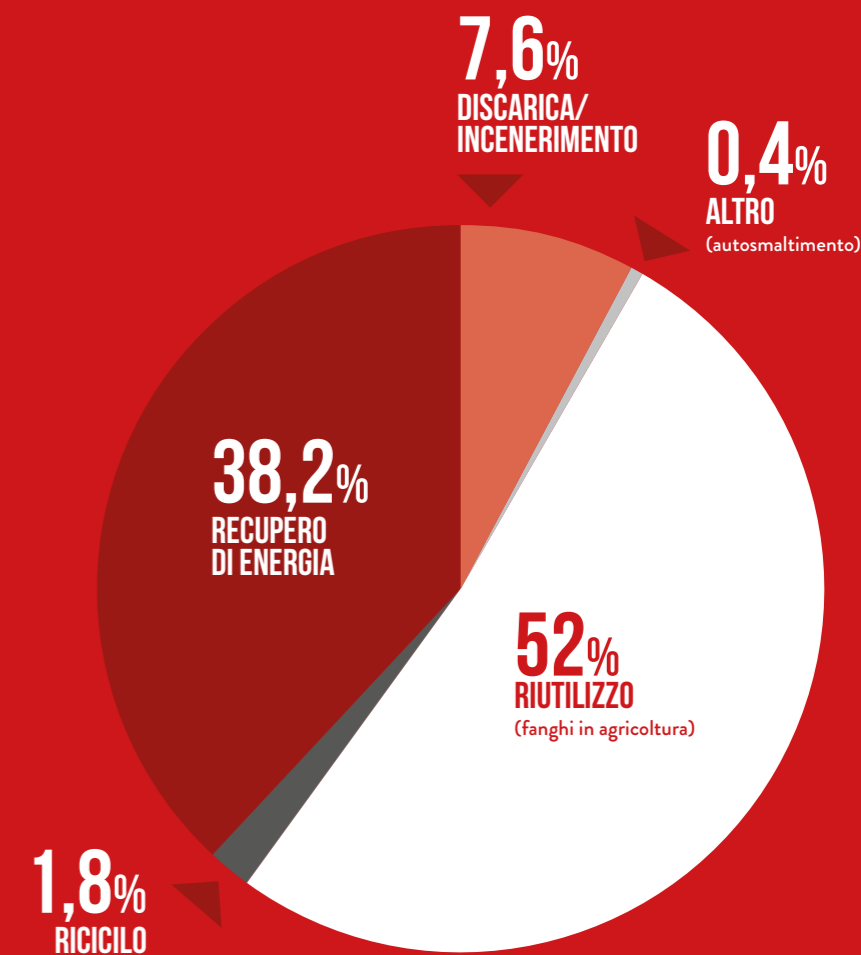
La corretta gestione dei residui di produzione ha permesso di ridurre sensibilmente la quantità di rifiuti prodotti a fronte della valorizzazione di un quantitativo sempre maggiore di sottoprodotti. Infatti le bucce e i semi del pomodoro, così come le bacche scartate sono utilizzati come mangime animale o biomassa vegetale in impianti a biogas e quindi esclusi dal regime dei rifiuti.

## INDICATORE DI INTENSITÀ

**0,06 t**  
DI RIFIUTI PRODOTTI  
PER TONNELLATA DI  
PRODOTTO FINITO  
(0,07 t nel 2018)

Per la definizione di questo indicatore è stato preso in considerazione tutto l'esercizio 2019, in quanto non vi è una sostanziale differenza nella produzione di rifiuti nel corso della campagna del pomodoro rispetto agli altri periodi dell'anno. Le tonnellate di prodotto finito includono oltre al pomodoro anche tutti gli altri prodotti (brodi, zuppe, succhi, legumi, ecc.)

## TIPOLOGIA DI RIFIUTI PER METODO DI SMALTIMENTO NEL 2019 (%)



# 6.7 SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING

IL CONSORZIO È DISPONIBILE A LAVORARE IN TERMINI DI RICERCA E SVILUPPO SULLA TEMATICA DEGLI IMBALLI.



Per packaging primario si intendono gli imballaggi a contatto col prodotto, mentre per packaging secondario e terziario tutti i contenitori che racchiudono il prodotto confezionato per proteggerlo e consentirne lo stoccaggio e il trasporto.

Le problematiche relative agli imballaggi sono complesse, perché se da una parte il materiale usato per il confezionamento costituisce una parte significativa di rifiuto a tutti gli stadi della filiera, è altresì vero che nessuna decisione relativa alla loro riduzione/modifica può impattare sulla sicurezza del prodotto alimentare e, se pur in un'ottica differente, confliggere con le scelte commerciali e dei marketing, specie per i prodotti *retail*.

Ciò premesso da alcuni anni a questa parte la ricerca e sviluppo di imballi sostenibili in ottica di risparmio di materiale, possibilità di recupero, riciclo e riuso è sicuramente un tema di attualità.

Su un totale di **41 milioni di kg di materiali di imballaggio** il materiale più usato, con 24.159.892 kg è il vetro, seguito da banda stagnata, materiali poliaccoppiati e acciaio.

Si sottolinea, come già anticipato, l'aumento degli imballaggi in PP dovuto all'installazione di una nuova linea produttiva di ketchup confezionato in flacone.

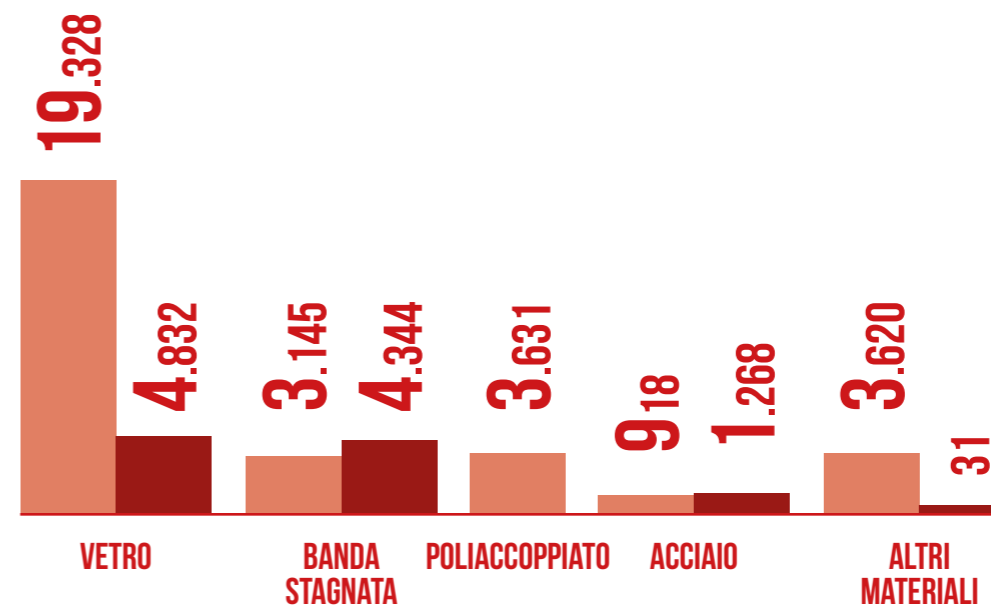
Il Consorzio Casalasco ha scelto di confezionare i suoi prodotti in brick con carta a marchio FSC (Forest Stewardship Council), certificazione di prodotto che attesta che la carta proviene da foreste rinnovabili, gestite in maniera responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Vale infine la pena ricordare che il Consorzio è impegnato da anni con i suoi fornitori abituali a utilizzare, ove possibile, imballi riciclabili o riutilizzabili, come avviene per le cisternette utilizzate per vino, olio, panna e

lo stoccaggio in silos di zucchero, olio e aceto. Anche per il packaging, in particolare per i flaconi in PET, si è adottata la fornitura in bins di cartone e plastica a rendere, riutilizzabili più volte.


Le principali categorie di packaging utilizzate dal Consorzio sono il vetro che con oltre 24 milioni di kg rappresenta il 59% del totale, la banda stagnata (lattine) con 7,4 milioni di kg, il poliaccoppiato contenente carta certificata FSC (3,6 milioni di kg) e l'acciaio (fusti), con oltre 2 milioni di kg.


Le altre categorie di imballaggi (PET, PP, HDPE), ricoprono una quota minoritaria del totale (pari al 9%), in linea con l'obiettivo del Consorzio di ridurre al minimo il proprio impatto ambientale prediligendo materiali riciclabili come vetro, acciaio e banda stagnata.

Il grafico sottostante ne illustra le diverse tipologie, specificando per ciascuna la percentuale proveniente da materiale riciclato.



QUANTITÀ DI PACKAGING UTILIZZATO PER TIPOLOGIA NEL 2019 (t)

da materiale da riciclo 

da materiale vergine 

# APPENDICE



<u>7</u>	Nota metodologica	166
<u>8</u>	Indicatori di performance	168
<u>9</u>	Indice dei contenuti GRI	191

## 7

NOTA  
METODOLOGICA

Il presente Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Casalasco del Pomodoro presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2019 (dal 1 gennaio al 31 dicembre).

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di comunicare in modo trasparente le strategie di sostenibilità del Consorzio Casalasco e le sue performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il Bilancio di Sostenibilità 2019 è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" (2016) e dei "Food Processing Sector Disclosures" (2014), entrambi pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI". Per quanto riguarda gli Standard specifici GRI 403 (Salute e sicurezza sul lavoro) e GRI 303 (Acqua e scarichi idrici) è stata adottata la più recente versione del 2018.

Il perimetro di rendicontazione corrisponde alla società Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Cop.. In particolare, il perimetro di rendicontazione dei dati ambientali include i tre sta-

bilimenti produttivi del Consorzio Casalasco di Rivarolo del Re (CR), Gariga (PC), Fontanellato (PR), e i due poli logistici esterni di Casalmaggiore (CR) e Felegara (PR).

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività del Consorzio, è stato inserito un anno di comparazione, ove disponibile. Le riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati sono chiaramente indicate come tali. Inoltre, al fine di 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, inoltre, che nel 2019 non ci sono state variazioni significative relative alle dimensioni, alla struttura organizzativa, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Consorzio. Il documento non è sottoposto ad assurance esterna.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Casalasco è possibile trovare i riferimenti in ultima pagina.

## 8

INDICATORI DI  
PERFORMANCELA NOSTRA  
CATENA DEL VALORE

INFORMATIVA GRI STANDARDS 301-1 – Materiali utilizzati per peso o volume

## PRINCIPALI MATERIE PRIME AGRICOLE, PER PESO

Principali materie prime agricole	Unità di misura	2018		2019	
		Quantità	% rinnovabile	Quantità	% rinnovabile
<b>Pomodoro</b>	kg	463.175.528	100%	436.653.089	100%
<b>Piselli</b>	kg	1.029.286	100%	917.098	100%
<b>Fagioli (borlotti e cannellini)</b>	kg	256.669	100%	136.045	100%
<b>Purea di frutta</b>	kg	4.377.810	100%	3.789.717	100%
<b>Estratto di carne</b>	kg	6.496	100%	2.850	100%
<b>Carne</b>	kg	3.238.504	100%	1.819.040	100%
<b>Vegetali per condimento</b> (ceci, cipolla, aglio, carota, sedano, basilico)	kg	8.267.865	100%	9.165.100	100%
<b>Zucchero / Glucosio</b>	kg	4.866.765	100%	6.658.765	100%
<b>Sale</b>	kg	1.025.600	100%	1.181.675	100%
<b>Olio e aceto</b>	l	2.783.881	100%	2.281.599	100%
<b>Latticini</b>	kg	1.011.000	100%	1.423.786	100%



## PRINCIPALI IMBALLAGGI, PER PESO

Packaging	Unità di misura	2018		2019	
		Quantità	% rinnovabile	Quantità	% rinnovabile
<b>Poliaccoppiato</b> (sacchi, buste e Tetra-Combi)	kg	3.737.611	0	3.631.214	0
<i>di cui carta</i>	kg	2.380.302		3.287.843	
<i>di cui certificato FSC</i>	kg	2.380.302		3.287.843	
<i>di cui riciclata</i>	%	0		0	
<b>Banda stagnata</b> (latta - capsule)	kg	6.119.456	0	7.489.102	0
<i>di cui riciclata</i>	%	58		58	
<b>Vetro</b>	kg	25.874.761	0	24.159.892	0
<i>di cui riciclata</i>	%	20		20	
<b>PET</b> (preforme)	kg	1.266.847	0	1.721.752	
<i>di cui riciclata</i>	%	0		2	
<b>PP</b> (flaconi, tappi e coperchi fusti)	kg	325.558	0	1.184.939	0
<i>di cui riciclata</i>	%	0		0	
<b>HDPE</b> (flaconi)	kg	771.522	0	744.577	0
<i>di cui riciclata</i>	%	0		0	
<b>Acciaio</b> (fusti)	kg	3.295.960	0	2.186.079	0
<i>di cui riciclata</i>	%	58	0	58	0

# LE NOSTRE PERSONE



INFORMATIVA GRI STANDARDS 102-8 – Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori

## DIPENDENTI (ULA) PER CONTRATTO DI LAVORO E GENERE<sup>1</sup>

Tipologia contrattuale	2018			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>A tempo indeterminato</b>	206	114	320	198	116	314
<b>A tempo determinato</b>	317	259	576	362	320	682
<i>- di cui Avventizi</i>	315	253	568	359	317	676
<b>Totale</b>	<b>523</b>	<b>373</b>	<b>896</b>	<b>560</b>	<b>436</b>	<b>996</b>

## DIPENDENTI (ULA) PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E GENERE

Full-time / Part-time	2018			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Full-time</b>	521	364	885	559	430	989
<b>Part-time</b>	2	9	11	1	6	7
<b>Part-time percentuale</b>	0,4%	2,4%	2,8%	0,2%	1,4%	1,6%
<b>Totale</b>	<b>523</b>	<b>373</b>	<b>896</b>	<b>560</b>	<b>436</b>	<b>996</b>

<sup>1</sup> I dati relativi alle risorse umane rappresentano il numero medio di dipendenti espresso in Unità Lavorative Annue (ULA); includono anche i lavoratori avventizi e i collaboratori stagionali che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Consorzio.

## COLLABORATORI ESTERNI PER GENERE (HEADCOUNT)

Collaboratori esterni	Al 31 dicembre 2018			Al 31 dicembre 2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Stagisti/Tirocinanti	11	7	18	10	6	16

## NUMERO MASSIMO DI DIPENDENTI<sup>2</sup> (HEADCOUNT)

	2018	2019
Dipendenti	1.451	1.613

INFORMATIVA GRI STANDARDS 405-1 – Diversità degli organi di governo e tra i dipendenti

## NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI (ULA) PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

Dipendenti per categoria professionale	2018			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	5	0	5	5	0	5
Quadri	12	4	16	12	4	16
Impiegati	45	76	121	44	76	120
Operai	460	294	754	499	356	855
<b>Totale</b>	<b>522</b>	<b>374</b>	<b>896</b>	<b>560</b>	<b>436</b>	<b>996</b>

<sup>2</sup> Numero massimo di dipendenti raggiunto nel corso dell'anno nel periodo della Campagna del pomodoro.

## NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI (HEADCOUNT) PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

Dipendenti per categoria professionale	al 31 dicembre 2018			al 31 dicembre 2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	5	0	5	5	0	5
Quadri	12	4	16	13	4	17
Impiegati	45	81	126	44	81	125
Operai	144	41	185	136	41	177
<b>Totale</b>	<b>206</b>	<b>126</b>	<b>332</b>	<b>198</b>	<b>126</b>	<b>324</b>

## COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO (ULA), PER GENERE E CATEGORIA PROFESSIONALE (%)

Dipendenti per categoria professionale	2018			2019		
	Uomini	Donne	Totale categoria/ Totale dipendenti	Uomini	Donne	Totale categoria/ Totale dipendenti
Dirigenti	100,0%	0,0%	0,6%	100,0%	0,0%	0,5%
Quadri	75,0%	25,0%	1,8%	75,0%	25,0%	1,6%
Impiegati	37,2%	62,8%	13,5%	36,7%	63,3%	12,0%
Operai	61,0%	39,0%	84,2%	58,4%	41,6%	85,8%
<b>Totale</b>	<b>58,3%</b>	<b>41,7%</b>	<b>100,0%</b>	<b>56,2%</b>	<b>43,8%</b>	<b>100,0%</b>

## COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO (ULA) PER FASCIA D'ETA' E CATEGORIA PROFESSIONALE (%)

Dipendenti per categoria professionale	2018				2019			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0,0%	40,0%	60,0%	0,6%	0,0%	40,0%	60,0%	0,5%
Quadri	0,0%	56,3%	43,8%	1,8%	0,0%	56,3%	43,8%	1,6%
Impiegati	14,9%	62,0%	23,1%	13,5%	13,3%	62,5%	24,2%	12,0%
Operai	26,0%	46,4%	27,6%	84,2%	27,0%	45,3%	27,7%	85,8%
<b>Totale</b>	<b>23,9%</b>	<b>48,7%</b>	<b>27,5%</b>	<b>100,0%</b>	<b>24,8%</b>	<b>47,5%</b>	<b>27,7%</b>	<b>100,0%</b>



## PAESE DI NASCITA DEI DIPENDENTI (ULA), PER GENERE

Paese di nascita	2018			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
	523	373	896	560	436	996
Italia	399	291	690	401	313	714
Marocco	35	8	43	37	9	46
India	13	7	20	16	8	24
Romania	3	12	15	4	15	19
Albania	9	4	13	11	8	19
Senegal	7	5	12	10	5	15
Tunisia	11	1	12	13	1	14
Nigeria	4	8	12	11	11	22
Macedonia	8	1	9	12	4	16
Costa D'Avorio	1	5	6	2	11	13
Ucraina	2	4	6	2	4	6
Moldavia	4	1	5	3	3	6
Ghana	2	1	3	3	1	4
Etiopia	3	0	3	3	1	4
Burkina Faso	0	3	3	1	5	6
Ecuador	2	1	3	2	3	5
Cuba	0	3	3	0	5	5
Sudan	3	0	3	2	0	2
Siria	1	1	2	2	1	3
Brasile	0	2	2	0	3	3
Colombia	1	1	2	0	1	1
Altri (34 nel 2018, 39 nel 2019)	15	14	29	25	24	49

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE, PER GENERE E FASCIA D'ETA' (%)

Membri del Consiglio di Amministrazione del Consorzio Casalasco del Pomodoro	al 31 Dicembre 2018				al 31 Dicembre 2019			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0%	47%	53%	100%	0%	36%	64%	100%
Donne	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Totale	0%	47%	53%	100%	0%	36%	64%	100%

## DIPENDENTI APPARTENENTI A CATEGORIE PROTETTE (ULA) (%) <sup>3</sup>

	2018	2019
Dipendenti appartenenti a categorie protette	2,50%	2,30%

## TASSO DI ASSENTEISMO <sup>4</sup>

	2018	2019
Tasso di assenteismo	5,18	4,61

<sup>3</sup> I dati relativi ai dipendenti appartenenti a categorie protette sono espressi in Unità Lavorative Annue (ULA); includono anche i lavoratori avventizi e i collaboratori stagionali che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Consorzio.

<sup>4</sup> Il tasso di assenteismo è stato calcolato come il rapporto tra il numero di giornate di assenza (per malattia, infortuni, maternità, congedo parentale, permessi non retribuiti, scioperi, permessi sindacali, permessi ex-Legge 104/92) e il numero di giornate lavorate, moltiplicato per 100. I dati includono anche i lavoratori avventizi e i collaboratori stagionali che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Consorzio.

## COMPOSIZIONE DEL MASSIMO ORGANO DI GOVERNO E RELATIVI COMITATI

Carica ricoperta	Nome componente	Genere	Permanenza in CdA		Ruolo		Indipendente	Frequenza di partecipazione		Esperienza internazionale	Numero e descrizione di eventuali ulteriori posizioni ricoperte	Eventuale appartenenza a gruppi sociali sottorappresentati	Eventuali categorie di stakeholder rappresentate	Competenze in ambito:		
			Data prima nomina	Anni in carica	Esecutivo	Non esecutivo		Numero Presenze	Tasso di presenza					Sociale	Ambientale	Economico
Presidente CDA	Voltini Paolo	M	30/6/01	18	X			8	100%		N° 4 - Consigliere Unaproa Presidente Coldiretti Lombardia Presidente CAP Cremona Consigliere Filiera Italia					X
Vice-Presidente CDA	Sartori Marco	M	30/6/01	18	X			8	100%		N° 3 - Consigliere CIO Consigliere Confcooperative Cremona Presidente Casalasco Agricola					X
Consigliere	Barilli Piercarlo	M	30/4/98	21	X			7	88%		N° 1 - VicePresidente Consorzio Bonifica Navarolo				X	X
Consigliere	Buttarelli Marco	M	30/6/01	18	X			8	100%		N°1 - Consigliere Consorzio Bonifica Navarolo				X	X
Consigliere	Martinelli Elvio	M	29/4/04	15	X			8	100%							X
Consigliere	Borzi Giuseppe	M	26/4/07	12	X			3	38%							X
Consigliere	Arata Daniele	M	26/8/15	4	X			8	100%		N° 2 - Consigliere Confagricoltura Piacenza Vicepresidente Consorzio Difesa Piacenza				X	X
Consigliere	Trentini Stefano	M	26/8/15	4	X			7	88%							X
Consigliere	Gentili Graziano	M	26/8/15	4	X			8	100%							X
Consigliere	Sfolcini Attilio	M	26/8/15	4	X			7	88%		N° 1 - Consigliere Consorzio Bonifica Piacentino				X	X
Consigliere	Bassi Piergiorgio	M	26/8/15	4	X			8	100%		N° 1 - Presidente CIO					X
Consigliere	Fava Gianpaolo	M	26/4/16	3	X			8	100%		N° 1 - Consigliere Agroenergia				X	X
Consigliere	Spagnoli Claudio	M	26/4/16	3	X			8	100%							X
Consigliere	Failli Fabrizio	M	29/4/19	0	X			5	63%		N° 1 - Responsabile garanzie e Finanza ISMEA					X
<b>Totale</b>	<b>14</b>				<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>101</b>		<b>-</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>14</b>

Numero riunioni del CdA nel 2019	8
Numero membri del CdA	14
Tasso di frequenza totale del CdA	90%

Al 31 dicembre 2019 il CdA risulta essere composto da 14 membri, al 31 dicembre 2018 erano 15. Da sottolineare che 5 consiglieri su 14 hanno competenze specifiche in ambito ambientale, mentre la totalità dei componenti del Consiglio d'Amministrazione ha un background di tipo economico. Considerando le 8 riunioni del CdA svoltesi nel 2019, il tasso di frequenza medio è pari al 90%.

INFORMATIVA GRI STANDARDS 102-41 – Accordi di contrattazione collettiva

### PERCENTUALE DEI DIPENDENTI (ULA) COPERTI DA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

	2018	2019
Numero dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	896	996
Percentuale sul totale dipendenti	100%	100%

INFORMATIVA GRI STANDARDS 202-1 – Rapporti tra il salario standard di un neo assunto per genere e il salario minimo locale

### RAPPORTO TRA IL SALARIO STANDARD DI ENTRATA E IL SALARIO MINIMO LOCALE, PER GENERE

Nuovi assunti	2018		2019	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Rapporto tra salario lordo minimo in entrata e salario lordo minimo locale secondo la legge nazionale	1,03	1,03	1,03	1,03

INFORMATIVA GRI STANDARDS 401-1 – Nuove assunzioni e turnover

### NUMERO TOTALE NUOVE ASSUNZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETA' <sup>5</sup>

Numero di persone	2018				2019			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	6	6	2	14	5	3	0	8
Donne	4	3	0	7	4	1	0	5
Totale	10	9	2	21	9	4	0	13

<sup>5</sup> I dati relativi al personale in entrata e in uscita non includono il personale stagionale.

### NUMERO TOTALE DI CESSAZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETA' <sup>6</sup>

Numero di persone	2018				2019			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	2	7	4	13	3	5	8	16
Donne	3	2	1	6	1	3	1	5
Totale	5	9	5	19	4	8	9	21

### TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE E FASCIA D'ETA' <sup>7</sup>

Numero di persone	2018				2019			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	31,6%	5,0%	2,9%	6,7%	31,3%	2,6%	0,0%	4,0%
Donne	33,3%	4,1%	0,0%	5,9%	40,0%	1,3%	0,0%	4,2%
Totale	32,3%	4,6%	2,0%	6,4%	34,6%	2,1%	0,0%	4,1%

### TASSO DI TURNOVER PER GENERE E FASCIA D'ETA' <sup>8</sup>

Numero di persone	2018				2019			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	10,5%	5,8%	5,9%	6,3%	18,8%	4,3%	11,9%	8,0%
Donne	25,0%	2,7%	2,9%	5,0%	10,0%	4,0%	2,9%	4,2%
Totale	16,1%	4,6%	4,9%	5,8%	15,4%	4,2%	8,8%	6,6%

<sup>6</sup> I dati relativi al personale in entrata e in uscita non includono il personale stagionale.

<sup>7</sup> I dati relativi al tasso di assunzione non includono il personale stagionale. I dati 2018 sono stati conseguentemente riesposti.

<sup>8</sup> I dati relativi al tasso di turnover non includono il personale stagionale. I dati 2018 sono stati conseguentemente riesposti.

INFORMATIVA 404-1 – Ore di formazione annua per dipendente

**ORE DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA AI DIPENDENTI, PER GENERE E CATEGORIA PROFESSIONALE**

Ore di formazione	2018					
	N. Ore Uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	N. ore pro-capite
Dirigenti	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Quadri	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Impiegati	54	1,2	94	1,2	148	1,2
Operai	3.137	6,8	1.999	6,8	5.136	6,8
<b>Totale</b>	<b>3.191</b>	<b>6,1</b>	<b>2.093</b>	<b>5,6</b>	<b>5.284</b>	<b>5,9</b>

Ore di formazione	2019					
	N. Ore Uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	N. ore pro-capite
Dirigenti	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Quadri	21	1,8	2	0,5	23	1,4
Impiegati	93	2,1	90	1,2	183	1,5
Operai	4.409	8,8	3.209	9,0	7.618	8,9
<b>Totale</b>	<b>4.523</b>	<b>8,1</b>	<b>3.301</b>	<b>7,6</b>	<b>7.824</b>	<b>7,9</b>

**ORE DI FORMAZIONE NON OBBLIGATORIA AI DIPENDENTI, PER GENERE E CATEGORIA PROFESSIONALE**

Ore di formazione	2018					
	N. Ore Uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	N. ore pro-capite
Dirigenti	160	32	0	0	160	32
Quadri	626	52,2	210	52,5	836	52,3
Impiegati	240	5,3	408	5,4	648	5,4
Operai	9.595	20,9	6.165	21,0	15.760	20,9
<b>Totale</b>	<b>10.621</b>	<b>20,3</b>	<b>6.783</b>	<b>18,1</b>	<b>17.404</b>	<b>19,4</b>

Ore di formazione	2019					
	N. Ore Uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	N. ore pro-capite
Dirigenti	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Quadri	3	0,3	16	4,0	19	1,2
Impiegati	38	0,9	185	2,4	223	1,9
Operai	16.345	32,8	7.127	20,0	23.472	27,5
<b>Totale</b>	<b>16.386</b>	<b>29,3</b>	<b>7.328</b>	<b>16,8</b>	<b>23.714</b>	<b>23,8</b>

INFORMATIVA GRI STANDARDS 405-2 – Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini

**RAPPORTO TRA SALARIO BASE DELLE DONNE E DEGLI UOMINI, PER CATEGORIA PROFESSIONALE<sup>9</sup>**

	2018	2019
Dirigenti	N.A.	N.A.
Quadri	1,00	1,00
Impiegati	0,92	0,93
Operai	0,97	0,95

<sup>9</sup>Tale rapporto è calcolato utilizzando la seguente formula: "salario base medio donne/salario base medio uomini". Quando il rapporto è inferiore a 1, il salario base medio maschile è maggiore di quello femminile

## RAPPORTO TRA REMUNERAZIONE COMPLESSIVA DELLE DONNE E DEGLI UOMINI, PER CATEGORIA PROFESSIONALE <sup>10</sup>

	2018	2019
Dirigenti	N.A.	N.A.
Quadri	1,05	1,07
Impiegati	0,72	0,75
Operai	0,77	0,80

## INFORMATIVA GRI STANDARDS 403-9 – Infortuni sul lavoro

### NUMERO DI INFORTUNI E DECESSI SUL LAVORO DEI DIPENDENTI

Numero di incidenti	2018	2019
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) <sup>11</sup>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	39	46

### TASSO DI INFORTUNIO E ASSENTEISMO DEI DIPENDENTI

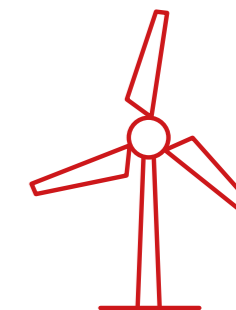
Tasso	2018	2019
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0,00	0,00
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0,00	0,00
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili <sup>12</sup>	28,15	29,29

<sup>10</sup>Tale rapporto è calcolato utilizzando la seguente formula: "retribuzione complessiva media donne / retribuzione complessiva media uomini". Quando il rapporto è inferiore a 1, la retribuzione media maschile è maggiore di quella femminile.

<sup>11</sup> 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.

<sup>12</sup> 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. Nel corso del 2019 non si sono verificati casi di malattia professionale.

# LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE



## INFORMATIVA GRI STANDARDS 302-1 – Energia consumata all'interno dell'organizzazione

### CONSUMI ENERGETICI, PER FONTE

Tipologia di consumo	Unità di misura	2018		2019	
		Totale <sup>13</sup>	Totale GJ	Totale <sup>14</sup>	Totale GJ
Metano	smc	25.727.582	881.942	27.350.037	937.559
Olio combustibile	t	1.151	46.888	87	3
GPL	t	6	284	6	297
Diesel	l	89.764	3.233	73.262	2.639
Energia elettrica acquistata	kWh	53.616.499	193.019	56.669.673	204.011
Energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (fotovoltaico)	kWh	962.000	3.463	962.674	3.466
di cui ceduta in rete	kWh	60.000	216	48.000	173

<sup>13</sup> Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- Per il metano, diesel, GPL sono stati utilizzati i fattori di conversione elaborati all'interno del NIR National Inventory Report 2019;
- Per l'olio combustibile sono stati utilizzati i fattori di conversione del DEFRA (ghg-conversion-factors-2018 update)

<sup>14</sup> Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- Per il metano, diesel, GPL sono stati utilizzati i fattori di conversione elaborati all'interno del NIR National Inventory Report 2019;
- Per l'olio combustibile sono stati utilizzati i fattori di conversione del DEFRA (ghg-conversion-factors-2019 update)

## TOTALE CONSUMI ENERGETICI, SUDDIVISI TRA ENERGIA DA FONTE RINNOVABILE E NON RINNOVABILE

Energia	Unità di misura	2018	2019
Totale consumi energia	GJ	1.128.614	1.147.802
Energia rinnovabile	GJ	3.247	3.293
Energia non rinnovabile	GJ	1.125.367	1.144.509
% Energia rinnovabile sul totale	%	0,29%	0,29%
Intensità energetica per produzione	GJ/ton	3,47	3,12
Intensità energetica per produzione - di cui in campagna	GJ/ton	3,77	3,52
Intensità energetica per produzione - di cui fuori campagna	GJ/ton	3,10	2,70

INFORMATIVA GRI STANDARDS 303-3 – Prelievo idrico

## PRELIEVI IDRICI, PER FONTE E PER TIPOLOGIA D'AREA <sup>15</sup>

Fonte del prelievo	Unità di misura	2018		2019	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
<b>Acque superficiali (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
<b>Acque sotterranee (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>4.574</b>	<b>1.267</b>	<b>4.540</b>	<b>1.229</b>
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	4.568	1.267	4.534	1.229
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	6	0	6	0
<b>Acque di processo (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>282</b>	<b>102</b>	<b>287</b>	<b>91</b>
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	238	102	221	91
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	44	0	66	0
<b>Acqua di parti terze (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>197</b>	<b>160</b>	<b>229</b>	<b>216</b>
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	197	160	229	216
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
<i>Acqua di parti terze per fonte di prelievo</i>	<b>Megalitri</b>				
<i>Acque sotterranee</i>	Megalitri		160		216
<b>Totale prelievo d'acqua</b>	<b>Megalitri</b>	<b>5.054</b>	<b>1.529</b>	<b>5.057</b>	<b>1.536</b>
<b>Intensità idrica per produzione</b>	<b>Megalitri/ton</b>	<b>15,56</b>		<b>13,70</b>	
<b>Intensità idrica per produzione - di cui in campagna</b>	<b>Megalitri/ton</b>	<b>13,41</b>		<b>12,64</b>	
<b>Intensità idrica per produzione - di cui fuori campagna</b>	<b>Megalitri/ton</b>	<b>18,35</b>		<b>14,83</b>	

INFORMATIVA GRI STANDARDS 303-4 – Scarico d'acqua

## DESTINAZIONE DEGLI SCARICHI, PER FONTE E PER TIPOLOGIA D'AREA <sup>15</sup>

	Unità di misura	2018		2019	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
<b>Acque superficiali (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>4.871</b>	<b>1.514</b>	<b>4.757</b>	<b>1.516</b>
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	2.118	0	1.876	0
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	2.753	1.514	2.881	1.516
<b>Acqua di parti terze (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	6	0	6	0
<i>Acqua di parti terze riutilizzata da altre organizzazioni (totale)</i>	<b>Megalitri</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Totale scarichi idrici</b>	<b>Megalitri</b>	<b>4.877</b>	<b>1.514</b>	<b>4.763</b>	<b>1.516</b>

INFORMATIVA GRI STANDARDS 303-5 – Consumo d'acqua

## CONSUMI IDRICI, PER TIPOLOGIA D'AREA <sup>15</sup>

	Unità di misura	2018		2019	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
<b>Consumi idrici (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>52,8</b>	<b>15,3</b>	<b>83,1</b>	<b>20,9</b>
<b>Variazione nello stoccaggio di acqua</b>	<b>Megalitri</b>	<b>0,0</b>		<b>0,0</b>	

## ACQUA RICICLATA E RIUTILIZZATA

	Unità di misura	2018	2019
<b>Totale acqua riciclata e riutilizzata</b>	<b>Megalitri</b>	<b>1.148</b>	<b>1.113</b>
<b>Acqua riciclata e riutilizzata sul totale acqua prelevata</b>	<b>%</b>	<b>23%</b>	<b>22%</b>

<sup>15</sup> A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai prelievi, scarichi e consumi idrici del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità.

INFORMATIVA GRI STANDARDS 305-1 – Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

**GAS REFRIGERANTI**

	Unità di misura	2018 <sup>16</sup>		2019 <sup>17</sup>	
		Rabbocchi	kg CO <sub>2</sub> e	Rabbocchi	kg CO <sub>2</sub> e
HFC-134a	kg	0	0	7	10.010
R-407C	kg	0	0	7	12.418
R-410A	kg	42	87.696	11	22.968
R-507A	kg	239	950.423	0	0
R-452A	kg	0	0	321	686.940
			<b>2018</b>	<b>2019</b>	
<b>Scope 1<sup>18</sup></b>			55.649,70 tCO <sub>2</sub>	55.245,21 tCO <sub>2</sub>	

INFORMATIVA GRI STANDARDS 305-2 – Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)

	2018 <sup>19</sup>	2019 <sup>20</sup>
<b>Scope 2 - Location based<sup>21</sup></b>	19.301,94 tCO <sub>2</sub>	20.344,41 tCO <sub>2</sub>
<b>Scope 2 - Market based<sup>22</sup></b>	26.111,24 tCO <sub>2eq</sub>	27.598,13 tCO <sub>2eq</sub>
<b>Scope 1 + Scope 2 Market-based</b>	81.760,93 tCO <sub>2eq</sub>	82.843,34 tCO <sub>2eq</sub>
<b>Scope 1 + Scope 2 Location-based</b>	74.951,64 tCO <sub>2</sub>	75.589,62 tCO <sub>2</sub>

<sup>16</sup> Per il calcolo delle emissioni dei gas refrigeranti relativi al 2018 sono stati utilizzati i fattori di emissione DEFRA 2018.

<sup>17</sup> Per il calcolo delle emissioni di gas refrigeranti relativi al 2019 sono stati utilizzati i fattori di emissione DEFRA 2019.

<sup>18</sup> Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 dell'esercizio 2018 sono stati utilizzati i fattori di emissione ISPRA – Tabella parametri standard nazionali 2018

Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 dell'esercizio 2019 sono stati utilizzati i fattori di emissione ISPRA – Tabella parametri standard nazionali 2019

Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, in quanto la fonte utilizzata non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO<sub>2</sub>.

Il fattore di emissione relativo al gas R-452A (GWP pari a 2.140, fonte GWP rev/4th IPCC), è stato stimato un fattore pari a 2,140 ton CO<sub>2</sub>eq.

<sup>19</sup> Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Market-based dell'esercizio 2018 sono stati utilizzati i fattori di emissione AIB – European Residual Mix 2018 (versione 1.1)

Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Location-based sono stati utilizzati i fattori di emissione Terna 2016

<sup>20</sup> Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Market-based dell'esercizio 2019 sono stati utilizzati i fattori di emissione AIB – European Residual Mix 2018 (versione 1.2)

Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Location-based sono stati utilizzati i fattori di emissione Terna 2017

Le emissioni dello Scope 2 Location based sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub> equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

<sup>21</sup> Location-based: metodo basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali.

<sup>22</sup> Market-based: metodo basato sulle emissioni di GHG emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista energia tramite un contratto.

INFORMATIVA GRI 305-4 - Intensità delle emissioni di GHG.

	Unità di misura	2018	2019
<b>Intensità delle emissioni GHG (Scope 1) per produzione</b>	tCO <sub>2</sub> /t	0,17	0,15
<b>Intensità delle emissioni GHG (Scope 1 + Scope 2 Market based) per produzione</b>	tCO <sub>2</sub> e/t	0,25	0,23
<b>Intensità delle emissioni GHG (Scope 1 + Scope 2 Location Based) per produzione</b>	tCO <sub>2</sub> /t	0,23	0,21

INFORMATIVA GRI STANDARDS 305-7 – Ossidi di azoto (NO<sub>x</sub>), ossidi di zolfo (SO<sub>x</sub>) e altre emissioni significative

**GAS INQUINANTI**

	2018	2019
	t	t
<b>NO<sub>x</sub></b>	61,42	63,23
<b>SO<sub>x</sub></b>	59,27	23,50
<b>Particolato (PM)</b>	1,28	0,04
<b>Totale</b>	121,96	86,77

INFORMATIVA GRI STANDARDS 306-2 – Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento

**QUANTITA' DI RIFIUTI PRODOTTA, PER TIPOLOGIA E MODALITA' DI SMALTIMENTO**

Metodo di smaltimento	Unità di misura	2018			
		Pericolosi	Non pericolosi	Totale	%Totale
Riutilizzo (fanghi in agricoltura)	t	0	12.297	12.297	58,4%
Riciclo	t	0	363	363	1,7%
Compostaggio	t	0	0	0	0,0%
Recupero di energia	t	6	6.913	6.918	32,8%
Discarica/Incenerimento	t	5	1.438	1.444	6,9%
Deposito sul posto	t	0	0	0	0,0%
Altro (autosmaltimento)	t	0	41	41	0,2%
Totale	t	11	21.052	21.063	100%
	%	0,1%	99,9%		

Metodo di smaltimento	Unità di misura	2019			
		Pericolosi	Non pericolosi	Totale	%Totale
Riutilizzo (fanghi in agricoltura)	t	0	10.820	10.820	52,0%
Riciclo	t	0	374	374	1,8%
Compostaggio	t	0	0	0	0,0%
Recupero di energia	t	9	7.953	7.962	38,2%
Discarica/Incenerimento	t	2	1.579	1.582	7,6%
Deposito sul posto	t	0	0	0	0,0%
Altro (autosmaltimento)	t	0	80	80	0,4%
Totale	t	11	20.806	20.817	100%
	%	0,1%	99,9%		

	Unità di misura	2018	2019
Indice intensità rifiuti per produzione	t/t	0,07	0,06

**INVESTIMENTI AMBIENTALI**

Stabilimento	Investimenti in protezione ambientale e efficientamento energetico	2018	2019	Totale
Rivarolo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Al fine di ridurre le emissioni in atmosfera (polveri, SO<sub>x</sub>, NO<sub>x</sub>) tra il 2018 e il 2019 sono stati <b>sostituiti 3 bruciatori ad olio delle caldaie</b> utilizzate per la trasformazione del pomodoro con un bruciatore a gas. Inoltre, sono stati <b>installati 3 economizzatori</b> per incrementarne il rendimento.</li> <li>- Al fine di ridurre l'impatto ambientale del Consorzio dovuto alla dispersione dei gas refrigeranti in atmosfera, nel 2019 sono stati <b>sostituiti alcuni circuiti di gas</b>, con altri a minor GWP (potenziale di riscaldamento globale).</li> <li>- Nel 2018 è stato installato un <b>drycooler</b> per ridurre il consumo della risorsa idrica in seguito all'installazione di 5 autoclavi ad acqua</li> <li>- Tra il 2018 e il 2019 sono state sostituite le lampadine tradizionali con <b>lampadine a LED</b> all'interno di alcune aree produttive.</li> <li>- Nel 2018 sono stati acquistati <b>2 compressori con inverter</b>.</li> <li>- Nel 2018 sono stati svolti dei lavori di coibentazione delle tubature delle centrali termiche.</li> </ul>	770.000 €	330.000 €	1.100.000 €
Gariga	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nel 2019 è stata inserita una <b>nuova soffiante</b> (con relativi piattelli di areazione) nella vasca di ossidazione del depuratore</li> <li>- Nel 2019 sono state installate <b>nuove torri di raffreddamento</b> per evaporatori, riducendo in questo modo i consumi idrici ed energetici</li> <li>- Nel 2018 è stato potenziato il <b>palco di estrazione fanghi</b> del depuratore;</li> <li>- Nel 2018 sono stati svolti degli <b>interventi di efficientamento</b> riguardanti l'aria compressa (inserimento compressore con inverter) e la gestione dell'acqua e produzione di vapore (nuovo tunnel di pastorizzazione per banda stagnata linea hot filling e nuove torri di raffreddamento per evaporatori)</li> </ul>	1.103.000 €	259.000 €	1.362.000 €
Fontanellato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Al fine di potenziare le prestazioni depurative e l'efficienza energetica dell'impianto di depurazione, nel 2019 è stato implementato il <b>sistema di distribuzione dell'ossigeno</b> nelle vasche di ossidazione.</li> <li>- Nel 2018 è stato installato un nuovo generatore di vapore e bonificato il serbatoio della caldaia dismesso.</li> </ul>	660.000 €	285.000 €	945.000 €
<b>Totale Consorzio Casalasco</b>		<b>2.533.000 €</b>	<b>874.000 €</b>	<b>3.407.000 €</b>



## OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ (BASELINE 2018)

Descrizione	Target	Scadenza
<b>Area agricola</b>		
Incremento degli ettari destinati alla coltivazione del pomodoro a residuo 0	+50%	2021
Incremento degli ettari destinati alla coltivazione del pomodoro biologico	+30%	2021
Utilizzo di nuove applicazioni innovative (sonde umidometriche, trappole a feromoni)	+15%	2021
Incremento degli ettari in fertirrigazione	+15%	2021
Incremento degli ettari destinati a coltivazioni migliorative in rotazione al pomodoro	+5%	2021
<b>Area qualità</b>		
Riduzione del numero di non conformità etiche	-10%	2021
Riduzione del numero di non conformità, per ogni stabilimento	-10%	2021
<b>Area ambientale</b>		
Riduzione annuale delle emissioni di CO <sub>2</sub> dello stabilimento di Rivarolo	-10%	2021
Riduzione annuale delle emissioni di CO <sub>2</sub> dello stabilimento di Fontanellato	-5%	2021

# 9

# INDICE DEI CONTENUTI GRI



GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>GRI 102: INFORMATIVA GENERALE (2016)</b>			
<b>Profilo dell'organizzazione</b>			
102-1	Nome dell'organizzazione	quarta di copertina	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	17-21	
102-3	Luogo della sede principale	11	
102-4	Luogo delle attività	11	
102-5	Proprietà e forma giuridica	23-24	
102-6	Mercati serviti	19-21	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	10-11; 95	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	128; 171-172	
102-9	Catena di fornitura	17-21; 69; 72; 82-85	
102-10	Modifiche significative all'Organizzazione e alla sua catena di fornitura	167	
102-12	Iniziativa esterne	34-35; 72-73; 122	
<b>Strategia</b>			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	2-5	
<b>Etica e integrità</b>			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	26-31	
<b>Governance</b>			
102-18	Struttura della governance	24-25	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	41	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	130; 178	
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	40-45	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	42-45	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	42-47	
<b>Pratiche di rendicontazione</b>			
102-45	Società incluse nel bilancio consolidato	167	
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	46-47	
102-47	Elenco dei temi materiali	46-47	
102-48	Riesposizione delle informazioni	155; 167; 179; 185	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	46-47	
102-50	Periodo di rendicontazione	167	
102-51	Data del report più recente	2018	
102-52	Periodicità della rendicontazione	167	
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	167; quarta di copertina	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	167	
102-55	Indice dei contenuti GRI	191-205	
102-56	Assurance esterna	Il presente Bilancio di Sostenibilità non è sottoposto ad assurance esterna.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>TEMATICHE MATERIALI</b>			
<b>GRI 200: ECONOMICO</b>			
<b>PERFORMANCE ECONOMICHE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	107-117	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	107-117	
<b>GRI 201: Performance economiche (2016)</b>			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	109-111	
201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	189	L'indicatore è compliant con i requirement a.v. dello standard di riferimento.
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	130; 134; 138	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	130; 134; 138	
<b>GRI 202: Presenza sul mercato (2016)</b>			
202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	178	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	83-85	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	83-85	
<b>GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)</b>			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	85	
G4-FP1	Percentuale di volume acquistati da fornitori conformi con le politiche di approvvigionamento dell'azienda	100% degli acquisti proviene da fornitori conformi con le politiche aziendali.	
<b>ANTICORRUZIONE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	26-27	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	26-27	
<b>GRI 205: Anticorruzione (2016)</b>			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel corso del 2019 non si sono registrati episodi di corruzione accertati.

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>COMPORTEMENTO ANTICONCORRENZIALE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	26-27	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	26-27	
<b>GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)</b>			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel corso del 2019 non si sono registrate azioni legali contro il Consorzio con riferimento a pratiche anti competitive e/o violazioni di regolamentazioni in tema di antitrust e pratiche monopolistiche.	
<b>GRI 300: AMBIENTALE</b>			
<b>MATERIALI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	82-85; 162-163	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	82-85; 162-163	
<b>GRI 301: Materiali (2016)</b>			
301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	169-170	
301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	170	
<b>ENERGIA</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	152-155	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione.	152-155	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>GRI 302: Energia (2016)</b>			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	183-184	
302-3	Intensità energetica	154; 184	
<b>ACQUA E SCARICHI IDRICI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	156-158	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	156-158	
<b>GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)</b>			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	156-158	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	156-158	
303-3	Prelievo idrico	184	
303-4	Scarico di acqua	185	
303-5	Consumo di acqua	185	
<b>EMISSIONI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	152-155	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	152-155	
<b>GRI 305: Emissioni (2016)</b>			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	155; 186	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	155; 186	
305-4	Intensità delle emissioni GHG	187	
305-7	Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	187	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>SCARICHI IDRICI E RIFIUTI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	159-161	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	159-161	
<b>GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti (2016)</b>			
306-2	Rifiuti per tipologia e metodo di smaltimento	161; 188	
<b>COMPLIANCE AMBIENTALE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	150-151; 28-29	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	150-151; 28-29	
<b>GRI 307: Compliance ambientale (2016)</b>			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel corso del 2019 non si sono registrati casi di non conformità con leggi e normative in materia ambientale.	
<b>VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	86-88	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	86-88	
<b>GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016)</b>			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	87-88	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>GRI 400: SOCIALE</b>			
<b>OCCUPAZIONE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	128-130	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	128-130	
<b>GRI 401: Occupazione (2016)</b>			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	178-179	
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Non sono previsti benefit per i dipendenti a tempo pieno che non siano previsti per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato. I benefit erogati ai dipendenti sono: - congedo di paternità esteso di 1 giorno rispetto al periodo previsto dalla normativa - periodo di comporto per malattie gravi esteso di 180 giorni rispetto al periodo previsto dalla normativa	
<b>RELAZIONI TRA LAVORATORI E MANAGEMENT</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	128-130	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	128-130	
<b>GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management (2016)</b>			
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	Il CCNL Cooperative e Consorzi Agricoli non prevede periodi minimi di preavviso per i trasferimenti. Ai sensi dell'art. 15 bis "la comunicazione deve essere fatta per iscritto al lavoratore (...) con il massimo anticipo possibile rispetto alla data del trasferimento medesimo".	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	132-133	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	132-133	
<b>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)</b>			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	132-133	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	132-133	
403-3	Servizi di medicina sul lavoro	132-133	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	132-133	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	132-133	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	132-133	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	132-133	
403-9	Infortuni sul lavoro	133; 182	
<b>FORMAZIONE E ISTRUZIONE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	134-136	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	134-136	
<b>GRI 404: Formazione e istruzione (2016)</b>			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	136; 180-181	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA'</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-31; 138-140	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-31; 138-140	
<b>GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)</b>			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	172-177	
405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	181	
<b>NON DISCRIMINAZIONE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-31; 134	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-31; 134	
<b>GRI 406: Non discriminazione (2016)</b>			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		Nel corso del 2019 non si sono registrati episodi di discriminazione.
<b>LIBERTA' DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE COLLETTIVA</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-31; 134	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-31; 134	
<b>GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)</b>			
407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio		Sulla base delle procedure in atto di selezione e controllo dei fornitori si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo alla libertà di associazione e contrattazione collettiva presso i principali fornitori del Consorzio.

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>LAVORO MINORILE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-31; 134	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-31; 134	
<b>GRI 408: Lavoro minorile (2016)</b>			
408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Sulla base delle procedure in atto di selezione e controllo dei fornitori si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo all'utilizzo di lavoro minorile presso i principali fornitori del Consorzio.	
<b>LAVORO FORZATO O OBBLIGATORIO</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-31; 134	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-31; 134	
<b>GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio (2016)</b>			
409-1	Attività o fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Sulla base delle procedure in atto di selezione e controllo dei fornitori si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo all'utilizzo di lavoro forzato o obbligatorio presso i principali fornitori del Consorzio.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	86-88	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	86-88	
<b>GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)</b>			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	87-88	
<b>SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	92-94	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	92-94	
<b>GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)</b>			
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Tutti gli stabilimenti produttivi sono certificati secondo standard di sicurezza alimentare.	
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2019 non si sono registrati episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi.	
<b>G4: Salute e sicurezza dei consumatori (2014)</b>			
FP5	Percentuale della produzione proveniente da siti certificati da enti terzi e indipendenti, in accordo con le norme internazionali e gli standard riconosciuti per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare	100% degli stabilimenti produttivi	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>MARKETING ED ETICHETTATURA</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	64-65	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	64-65	
<b>GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)</b>			
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	64-65	
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel 2019 non si sono verificati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti.	
<b>COMPLIANCE SOCIOECONOMICA</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	26-27	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	26-27	
<b>GRI 419: Compliance socioeconomica (2016)</b>			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel 2019 non si sono registrati casi di non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica.	
<b>NUTRIZIONE E STILI DI VITA SANI</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	17-20	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	17-20	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	NOTE
<b>INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	95-96	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	95-96	
<b>IMMAGINE E REPUTAZIONE AZIENDALE E DEL BRAND</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	52-53; 59-63	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	52-53; 59-63	
<b>AGRICOLTURA SOSTENIBILE E TUTELA DEL TERRITORIO</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	80-81; 51-53	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	80-81; 51-53	
<b>POLITICHE DI WELFARE</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	130; 137	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	130; 137	
<b>TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	46-47	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	33-35; 76-78	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	33-35; 76-78	



Per informazioni ed approfondimenti:

Giovanna Poletti  
Dir. Qualità, Ambiente & Etica  
gpoletti@ccdp.it

Fabrizio Fichera  
Direzione Marketing  
ffichera@ccdp.it

Si ringrazia per la collaborazione alla stesura:

Lucia Profumo (consulente)  
Daniela Bergamini (Consorzio Casalasco del Pomodoro)  
Silvia Dallai, Laura Carissimi e Giovanni Flamini (Deloitte)

Progetto grafico & foto: Frog adv e Maurizio Zatachetto



**Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop.**

Tel. + 39 0375 536211

E-Mail [info@ccdp.it](mailto:info@ccdp.it)

[www.ccdp.it](http://www.ccdp.it)