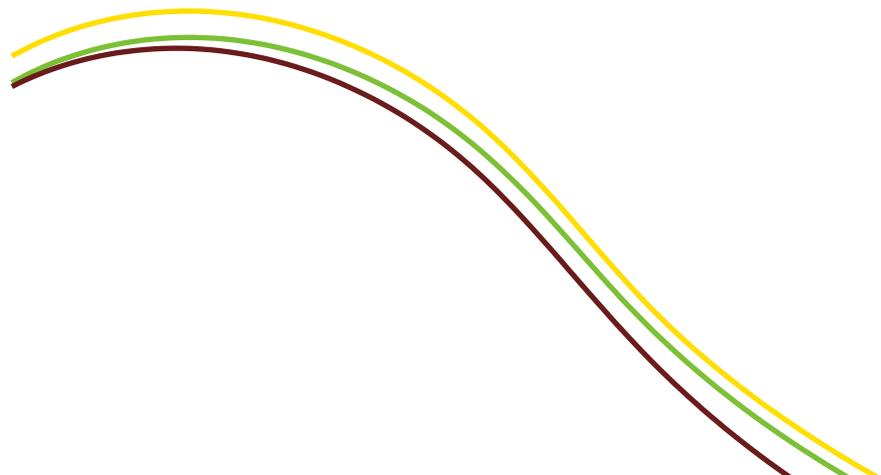




BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023





BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

01 Il nostro Gruppo

Chi Siamo
La Nostra Evoluzione
Il Nostro Business
I Nostri Brand

02 Mission, Vision, Obiettivi e Valori

Mission
Vision
Obiettivi
Valori

03 Stakeholder Engagement

04 Analisi di Materialità

05 Obiettivi Agenda 2030

06 Governance

Governo Societario di Parmacotto Group
Etica del Business
Tutela dei Diritti Umani
Gestione Sostenibile della Catena di Forniture
Benessere degli Animali
La Nostra Performance economica

07 Le Nostre Persone

Gestione del Personale
Diversità e Inclusione
Salute e Sicurezza dei Lavoratori
Sviluppo delle Comunità Locali

08 I Nostri Prodotti

Innovazione, Qualità e Sicurezza del Prodotto
Marketing ed Etichettatura Responsabili

09 Benessere dell'Ambiente

Lotta ai Cambiamenti Climatici
Gestione dell'Energia
Emissioni di gas Effetto Serra
Gestione della Risorsa Idrica e delle Acqua reflue
Gestione dei Rifiuti e degli Scarti Alimentari
Gestione Sostenibile del Packaging

10 What's Next?

11 Nota Metodologica

GRI Content Index







01

IL NOSTRO GRUPPO

Chi siamo

Parmacotto Group si impegna quotidianamente a promuovere l'eccellenza del food italiano, mettendo al primo posto i valori della qualità e della sostenibilità.

Guidato dalla volontà di migliorarsi sempre, Parmacotto Group continua il proprio percorso di crescita e di innovazione. Con i suoi quattro brand - Parmacotto, Boschi Fratelli, Parmacotto Selection e Salt & Twine - Parmacotto Group firma e produce un'offerta completa di salumi sicuri ed equilibrati: cotti, avicoli e stagionati caratterizzati da un'attenta selezione delle materie prime.

All'interno dei nostri sei siti produttivi, metodi e ricette tradizionali incontrano processi innovativi e all'avanguardia nel rispetto dei più elevati standard qualitativi.

Oggi, grazie alla sua vocazione all'export, Parmacotto Group è in grado di rispondere anche alle esigenze dei mercati internazionali, mettendo il suo know-how a disposizione delle esigenze dei consumatori in Europa e America.

Lavoriamo per offrire al mercato prodotti che coniughino tradizione e innovazione, consapevoli dell'importanza del nostro impegno nel promuovere abitudini alimentari sane ed equilibrate.

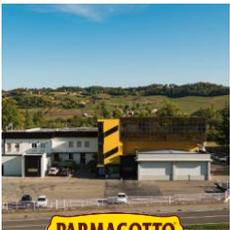
Tutti i nostri prodotti nascono da una rigorosa selezione delle materie prime e dall'adozione delle più moderne tecnologie per soddisfare al meglio le esigenze dei consumatori.

Riconosciamo l'importanza del nostro legame con il territorio in cui operiamo e il prezioso patrimonio culturale che esso rappresenta, una risorsa che ci impegniamo a preservare e promuovere a livello internazionale.



La nostra evoluzione

Un percorso di eccellenza



A Parma, epicentro dell'arte salumiera italiana, nasce Parmacotto, che si specializza nella produzione di prosciutti cotti.

1978



Inauguriamo lo stabilimento di Marano, Headquarter dell'azienda.

2001

Entriamo nel segmento degli affettati confezionati.



2010

Estendiamo il nostro portafoglio prodotti integrando l'offerta avicola, ampliando le opzioni e diversificando la nostra gamma per i consumatori.



2016

Effettuiamo l'acquisizione di Salumi Boschi Fratelli, completando l'offerta con prodotti stagionati.

2019



Seguendo la nostra visione globale, entriamo nel mercato statunitense attraverso l'acquisizione di Cibo Italia, che diventa Parmacotto LLC.

2020



2023

Acquisiamo la New England Charcuterie, un'azienda produttrice di salumi sotto il marchio Salt & Twine con sede a Boston, Massachusetts.



Il nostro business

Parmacotto Group si distingue come una realtà d'eccellenza nel settore alimentare grazie alla sua struttura integrata, efficiente e orientata alla qualità.

Con cinque stabilimenti produttivi e quattro brand principali – Parmacotto, Boschi Fratelli, Parmacotto Selection e Salt & Twine – serviamo una rete globale di clienti articolata in tre principali canali: GDO, Normal Trade e HO.RE.CA. Nel canale GDO, collaboriamo con importanti catene di supermercati, mirate a garantire un'ampia disponibilità dei nostri prodotti di alta qualità presso il grande pubblico, raggiungendo quindi un vasto numero di consumatori. Nel Normal Trade, ci affidiamo a negozi specializzati, distribuiti su tutto il territorio nazionale, arricchendo la rete di distribuzione. Il canale HO.RE.CA. è dedicato ai professionisti della ristorazione, e ci impegniamo a fornire prodotti di eccellenza a ristoranti, catering e altri operatori del settore. In questo ambito, non solo offriamo salumi e carni di alta qualità, ma stabiliamo anche relazioni durature con i nostri clienti.



A livello internazionale, il Gruppo ha un focus strategico sui mercati europei e americani. Infatti, disponiamo di due filiali commerciali internazionali, Parmacotto LLC negli Stati Uniti e Parmacotto Suisse in Svizzera, per supportare la strategia di espansione nei mercati esteri.

Ci distinguiamo nel mercato estero attraverso collaborazioni con importanti gruppi come Groupe Casino, Delhaize, Manor, Intermarché e Migros. Queste alleanze strategiche ci permettono di amplificare la distribuzione dei prodotti in vari paesi europei e quindi di sfruttare la vasta rete di distribuzione di questi rivenditori per raggiungere una clientela sempre più diversificata e globale.

Queste collaborazioni mirano ad ampliare la visibilità del marchio, migliorano l'accessibilità dei prodotti per i consumatori e rafforzano la reputazione del marchio a livello globale. Ci impegniamo infatti a garantire la massima qualità e sostenibilità lungo tutta la catena del valore, dalla selezione delle materie prime alla distribuzione, un impegno che è apprezzato non solo dai partner commerciali, ma anche dai consumatori, sensibilizzandoli sull'importanza di scelte alimentari responsabili e sostenibili.

Intratteniamo relazioni solide e trasparenti con i nostri clienti, utilizzando una rete di distribuzione che combina canali diretti e indiretti, per garantire un servizio efficiente e una copertura ottimale del mercato.

Le collaborazioni strategiche con partner commerciali e organizzazioni del settore contribuiscono a rafforzare la presenza internazionale del nostro marchio, permettendoci di rispondere alle esigenze di un mercato globale in continua evoluzione. Il rispetto del Codice Etico è un elemento fondamentale nella gestione dei rapporti di business, poiché promuove una cultura aziendale basata sulla fiducia, la trasparenza e la responsabilità. Nel nostro bilancio, presentiamo indicatori di performance chiave che evidenziano l'impatto positivo delle nostre pratiche di sostenibilità sulla crescita economica e sul miglioramento della qualità dei prodotti, affermando il nostro impegno verso un futuro più sostenibile e responsabile.



3 Canali di vendita

GDO
Normal Trade
HO.RE.CA.



2 Filiali Commerciali

Parmacotto LLC
Parmacotto Suisse



Fatturato 2023

150
mio/€



Dipendenti

215

I nostri Brand

Parmacotto Alta Qualità

Materie prime selezionate, liste brevi di ingredienti, alta qualità e cotture lente che non alterano i sapori sono i pillars su cui Parmacotto costruisce la sua identità. Nati come specialisti del cotto, grazie alla volontà di migliorarsi sempre e investimenti costanti in tecnologie all'avanguardia, produciamo oggi tutte le categorie di salumi con un'offerta completa, sicura ed equilibrata: particolare attenzione alle proprietà nutrizionali e alle proposte più healthy capaci di rispondere alle esigenze di un consumatore moderno e attento agli stili di vita sani.



Boschi Fratelli La tradizione incontra l'innovazione

Sapienza nelle stagionature, attenta selezione degli ingredienti e delle materie prime: Boschi Fratelli-parte di Parmacotto Group è la tradizione di qualità dal 1861. Lo storico brand produce un ampio portfolio di prodotti DOP e IGP attraverso metodologie e rituali antichi ma con un approccio contemporaneo per rispondere alla crescente richiesta di proposte premium e smart. Una tendenza che si orienta verso prodotti che uniscono elevata qualità e praticità di servizio, caratteristiche alla base dell'offerta di Boschi Fratelli.



Parmacotto Selection L'eccellenza è la selezione.

Dalla nostra esperienza nei salumi, è nata la volontà di offrire una selezione di prodotti unici per qualità, materie prime e lavorazioni. Una linea dei migliori salumi italiani dedicata ai professionisti della ristorazione. La linea "Parmacotto Selection" è una gamma di prodotti realizzati con carni pregiate di Maiale Nero.



Salt & Twine Welcome to your personal flavors journey.

La New England Charcuterie è un'azienda americana che produce salumi artigianali di alta qualità, sotto il marchio Salt & Twine. Il nome richiama i componenti primari, sale (salt) e corda (twine), utilizzati dagli artigiani fondatori.

I prodotti vengono realizzati con un approccio unico e contemporaneo, utilizzando ingredienti sani e di qualità.

Salt & Twine



02

MISSION, VISION, OBIETTIVI E VALORI



La nostra Mission

Grazie all'impegno quotidiano, creiamo valore e benessere per la nostra comunità e i nostri clienti. Parmacotto racchiude nella propria denominazione il proprio legame con il territorio, la sua storia e l'orgoglio di essere un ambasciatore della cultura alimentare italiana nel mondo.

PRODOTTO. PERSONE. AMBIENTE.

Il concetto cardine attorno al quale si sviluppa la nostra strategia di sostenibilità riguarda il valore della persona e la tutela del suo benessere. La strategia circolare di sostenibilità si basa su tre dimensioni: prodotto, persone e ambiente.

L'obiettivo è univoco: la creazione di valore non più legato solo all'accezione economica ma ad un concetto di benessere più ampio: IL BENESSERE CONDIVISO che si estrinseca attraverso lo star bene a tavola, in azienda e nelle comunità nelle quali si vive.

#FEELINGOOD è il nome che Parmacotto Group ha scelto per il nuovo posizionamento corporate, facendosi portavoce del benessere nelle sue tre derivazioni principali:





PARMACOTTO

Il nostro impegno per il #Benessere A Tavola entro il 2025

Prodotti a ridotto contenuto di sale: Sviluppo di prodotti con un contenuto inferiore di sale rispetto agli standard di mercato.

Cotti con aromi 100% naturali: Da aprile 2023 tutti i prosciutti cotti hanno solo aromi naturali.

Prodotti a ridotto contenuto di grassi: Sviluppo di prodotti con un contenuto di grassi limitato.

Processi e tecnologia: Upgrade di processi e tecniche di produzione al fine di massimizzare il rispetto delle materie prime selezionate.

Riduzione di nitriti e nitrati: Progressiva riduzione di nitriti e nitrati nelle categorie dei prodotti stagionati.

Packaging sostenibile: Area in continuo studio attraverso importanti progettualità:

- Vaschetta in plastica (50% plastica riciclata)
- Vaschetta mista (bottom in carta)
- Vaschetta 100% conferibile nella carta

Lista ingredienti trasparente: Sviluppo di nuovi ingredienti in grado di rispondere al bisogno di chiarezza e trasparenza di un consumatore sempre più consapevole.

Attenta selezione delle materie prime: Scelta accurata e attenta delle migliori materie prime secondo i più elevati standard qualitativi.

Adesione alla campagna antispreco Too Good To Go: Da aprile 2023 tutti gli affettati hanno aderito alla campagna «etichetta consapevole» promossa da TGTG.

Food Farm: sostegno al progetto che prevede una integrazione tra scuola, impresa e territorio.

Adesione a Regusto: il primo ecosistema circolare italiano che utilizza la tecnologia blockchain per garantire trasparenza e tracciabilità delle donazioni di cibo e risorse.



Il nostro impegno per il #Benessere Della Comunità

Connessioni: Progetto di welfare aziendale per promuovere la salute delle nuove generazioni.

La Paranza: Progetto a sostegno della cooperativa La Paranza nel suo lavoro di inclusione sociale nel quartiere Sanità di Napoli.

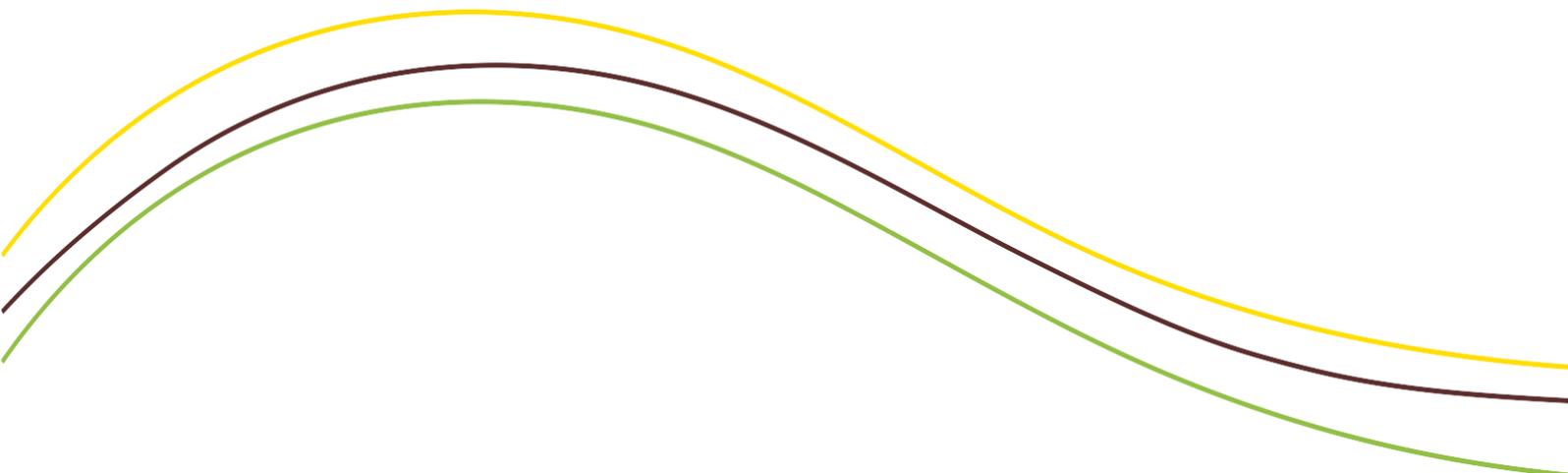
A Scuola di Cotto: Progetto laboratoriale di educazione alimentare per i più piccoli con l'obiettivo di diffondere i principi di una sana e corretta alimentazione.

Una Scuola per Camilla: Progetto in collaborazione con Parma per Gli Altri che ha comportato la costruzione di una nuova scuola d'infanzia a Shelallà in Etiopia.

Emporio Solidale: Sostegno a Emporio Market Solidale come contributo alle comunità locali per ridurre le diverse forme di povertà.

Agorà: Incontri e riflessioni sull'impresa del futuro.

Anti-Violence Center: Sostegno al Centro Antiviolenza di Parma per sensibilizzare la comunità interna alle tematiche di genere.



Il nostro impegno per il #benessere dell'ambiente entro il 2030

Emissioni Scope 1 & 2 – Entro il 2026: azzeramento delle emissioni nette.

Efficienza Energetica Relamping – Completato nel 2023 il progetto di Relamping su tutti i siti produttivi per un risparmio complessivo di 211.85 kWh/anno.

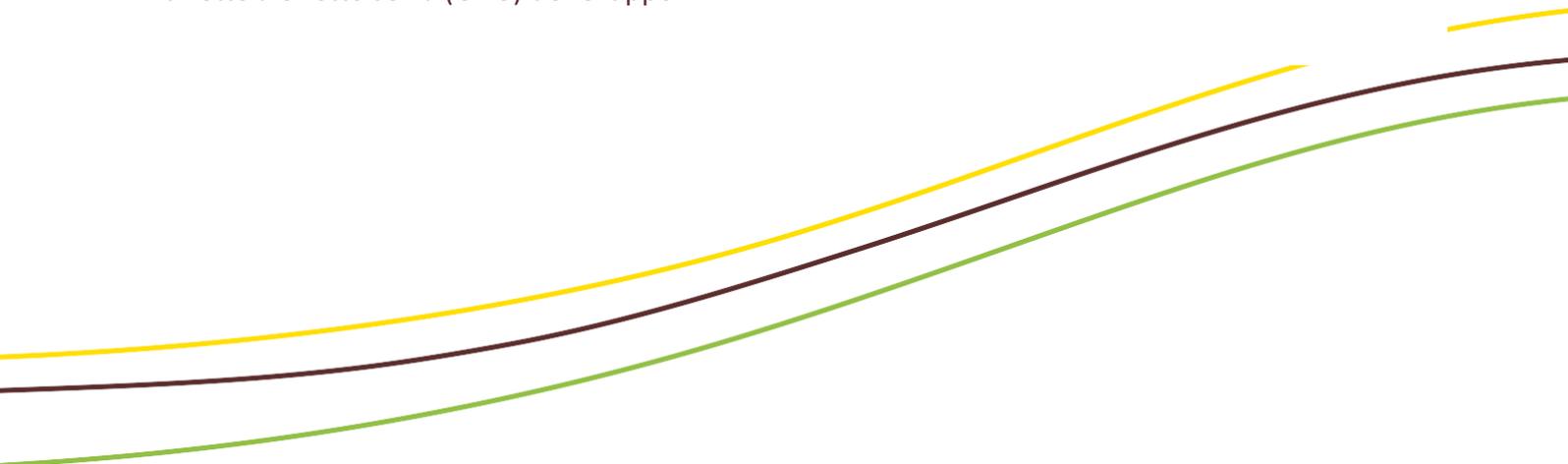
Efficienza energetica PLC – Completata nel corso del 2023 la riduzione dei consumi energetici attraverso l'installazione di una centralina per ottimizzare la gestione della centrale frigo.

Impianto fotovoltaico – Completata nel corso del 2023 la messa in funzione dell'impianto fotovoltaico di San Vitale, previsto l'avvio dell'impianto di Marano nel corso del mese di Gennaio 2024.

CSRD – Entro il 2025: Avvio rendicontazione CSRD

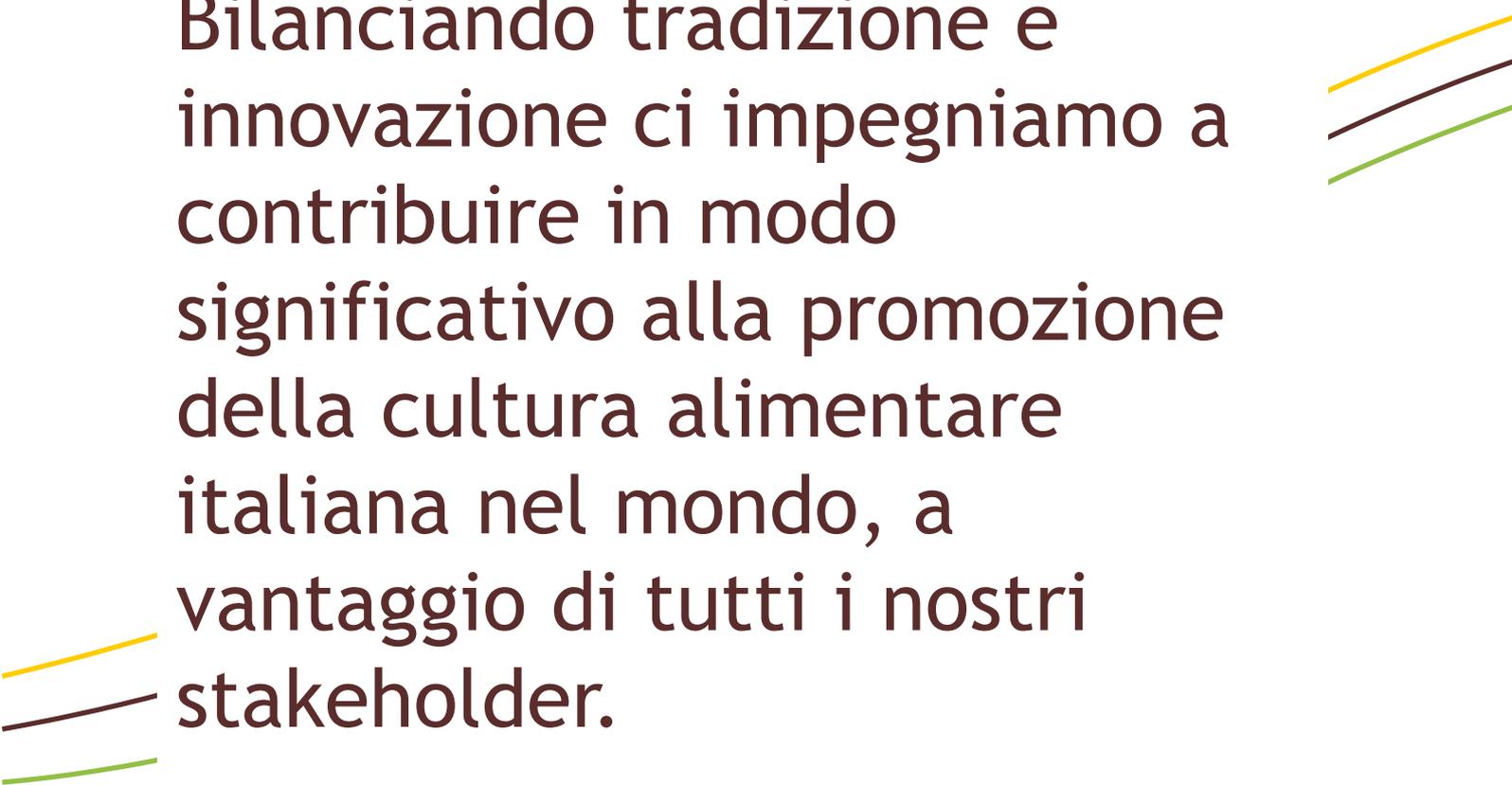
Packaging Sostenibile – Nel 2023 lancio di EcoPack 100% conferibile nella carta, una novità assoluta nell'ambito dell'industry dei salumi e affettati.

Riduzione emissioni indirette – Entro il 2030: Progettualità in fase di studio per ridurre le emissioni indirette a effetto serra (GHG) del Gruppo.



La nostra Vision

Abbiamo una **visione imprenditoriale** che mette al centro un approccio moderno nell'industria alimentare. Bilanciando tradizione e innovazione ci impegniamo a contribuire in modo significativo alla promozione della cultura alimentare italiana nel mondo, a vantaggio di tutti i nostri stakeholder.





I nostri Obiettivi

Puntiamo a incentivare un **consumo consapevole**, promuovendo stili di vita che abbiano al centro il **benessere e la sostenibilità**.

Contribuiamo al **benessere della comunità** in cui operiamo, **arricchendo e preservando la cultura**, con un'attenzione particolare verso le **nuove generazioni**.

Impegniamo le nostre risorse e capacità per garantire il **benessere delle persone**, attraverso iniziative tangibili.

I nostri Valori

La dedizione è un concetto centrale nella nostra filosofia. La tenacia e la passione delle persone del Gruppo sono state fondamentali per costruire ciò che è oggi e lo saranno sempre più per costruire ciò che sarà domani.

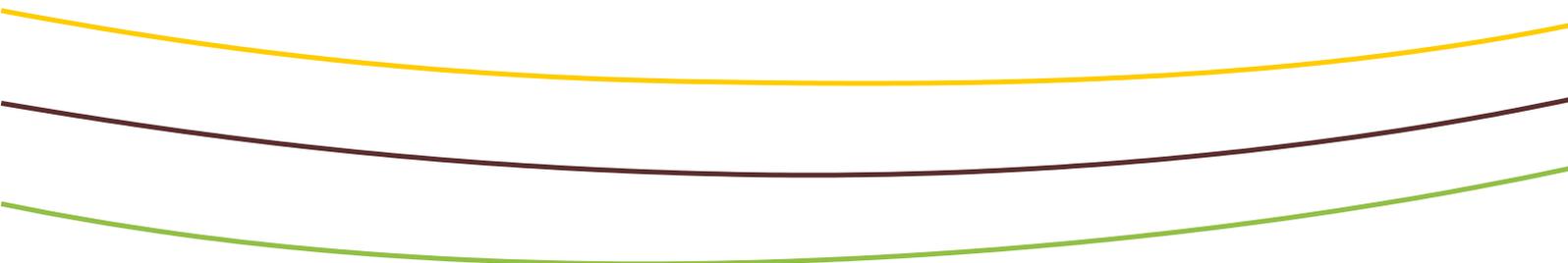
Eccellenza - La ricerca dell'eccellenza guida ogni decisione. Dalla scelta delle materie prime fino al prodotto finito, puntiamo sempre al meglio per offrire prodotti di elevata qualità.

Impegno - Produciamo, contribuendo al benessere delle persone che ci seguono, prodotti sicuri ed equilibrati. Ogni azione è guidata dalla responsabilità verso l'ambiente e le comunità in cui operiamo e riflette un profondo impegno sociale e ambientale.

Tradizione – Siamo custodi di una tradizione alimentare che ci impegniamo a portare avanti. Ogni salume che produciamo è frutto di una maestria artigianale che si fonde con le moderne tecnologie.

Innovazione - Il futuro si costruisce innovando. Questo credo ci spinge a cercare costantemente soluzioni nuove per rispondere alle mutevoli esigenze del mercato e anticipare le tendenze, abbracciando il cambiamento come un'opportunità.

Trasparenza – Ci impegniamo ad agire e comunicare con integrità, garantendo a stakeholder trasparenza e chiarezza sotto tutti gli aspetti.





Facts and Figures **PARMACOTTO Group**

2 FILIALI COMMERCIALI <ul style="list-style-type: none">• Parmacotto S.p.A.• Parmacotto S.p.A.	4 STABILIMENTI (PRE) <ul style="list-style-type: none">• San Felice (Parma)• Parma• Parma• Parma	4 BRAND <ul style="list-style-type: none">• Parmacotto Group• Parmacotto• Parma• Parma
3 CANALI DI VENDITA <ul style="list-style-type: none">• Retail• HORECA• Distribuzione	220 DIPENDENTI qualificati	130 ANNO fatturato consolidato 2022

Category	Value
...	...
...	...
...	...



03
**STAKEHOLDER
ENGAGEMENT**

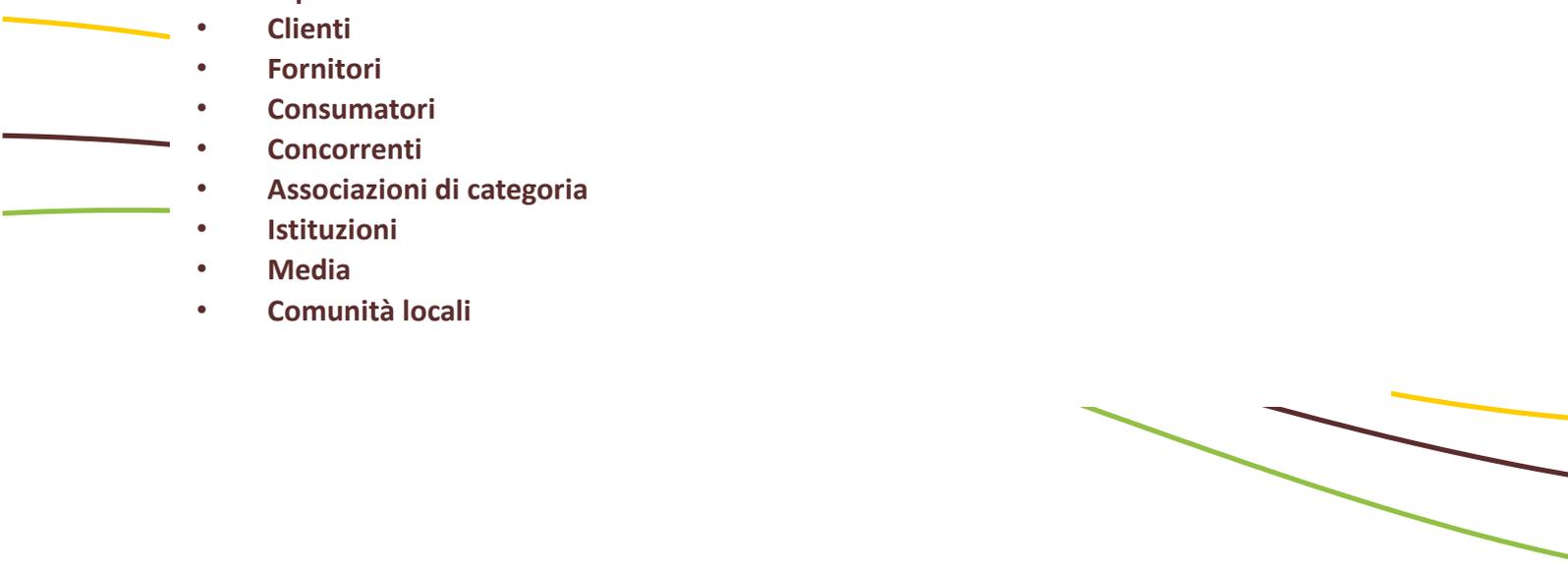
Stakeholder Engagement

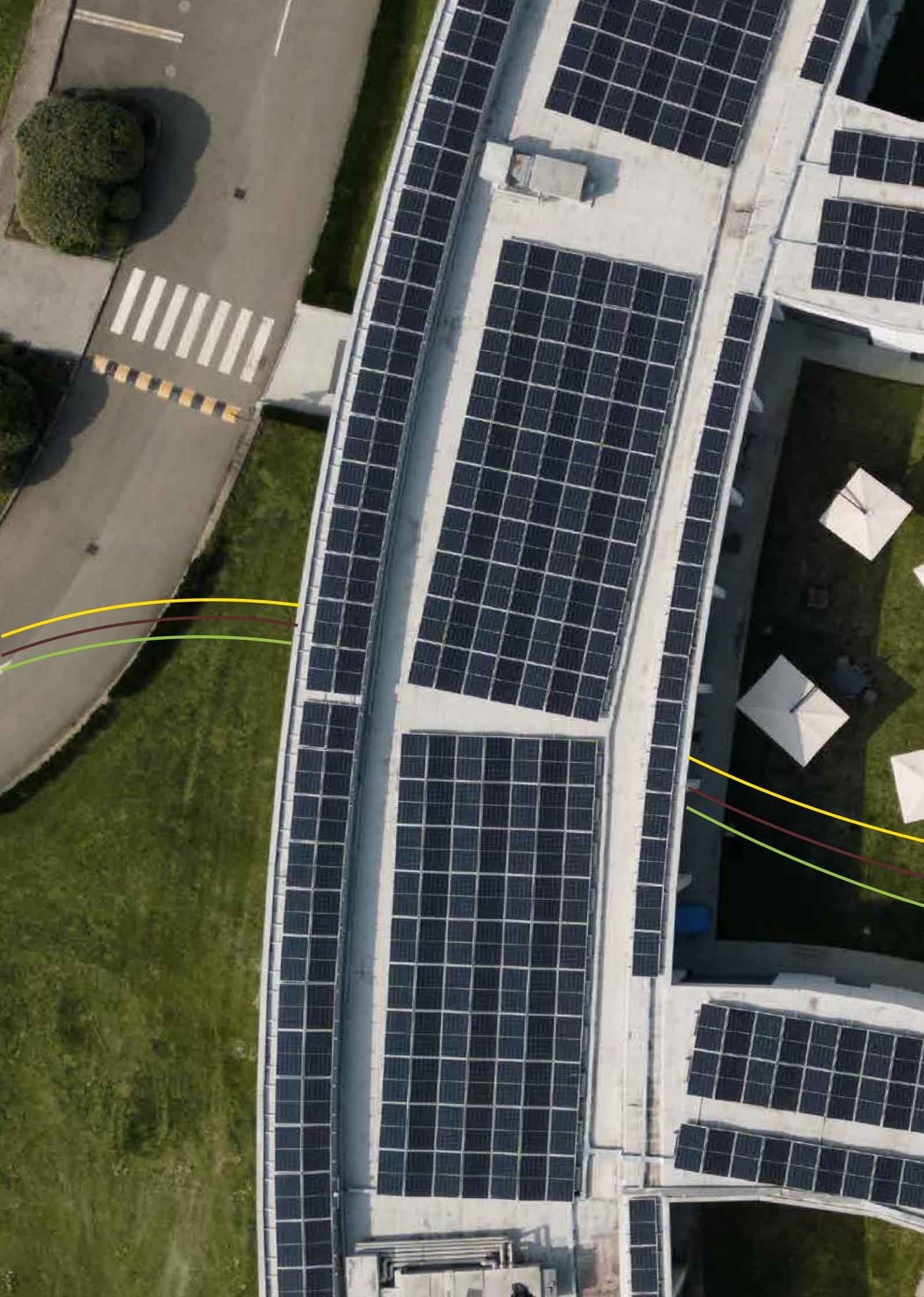
Valore e consapevolezza: un percorso condiviso

L'attenzione ai rapporti con i vari stakeholder è per noi una leva strategica fondamentale per creare valore economico e sociale e acquisire consapevolezza sulla percezione dei nostri brand.

Per questo abbiamo realizzato un processo di mappatura degli stakeholder, con lo scopo di mettere a fuoco i principali portatori di interesse interni ed esterni, coinvolti direttamente o indirettamente in progetti o attività aziendali.

Questo processo ha coinvolto diverse figure dirigenziali e ha dato come esito l'individuazione di dieci gruppi di stakeholder:

- **Azionisti**
 - **Dipendenti**
 - **Clienti**
 - **Fornitori**
 - **Consumatori**
 - **Concorrenti**
 - **Associazioni di categoria**
 - **Istituzioni**
 - **Media**
 - **Comunità locali**
- 





04

ANALISI DI MATERIALITÀ



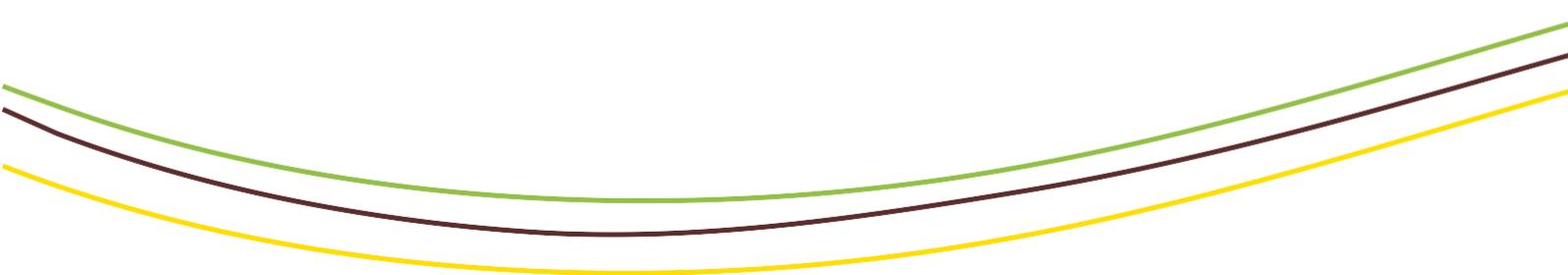
Analisi di materialità

Insieme per una responsabilità sociale di impresa, sostenibile.

Abbiamo sviluppato una cultura di responsabilità sociale d'impresa in linea con i valori dei nostri stakeholder. Ai fini della rendicontazione di sostenibilità 2023, abbiamo rivisto ed aggiornato l'analisi di materialità svolta l'anno precedente confermando le tematiche materiali individuate attraverso un'indagine approfondita che ha coinvolto diverse figure aziendali.

Le risultanze emerse da tale analisi differiscono da quelle riscontrate nell'anno precedente nella decisione di affrontare separatamente la tematica del benessere degli animali da quella afferente all'approvvigionamento responsabile.

Tali tematiche hanno guidato la selezione degli indicatori nel Bilancio di Sostenibilità e orientato il nostro impegno verso una gestione sostenibile, per creare un impatto positivo sulla società e sull'ambiente.



Temi Materiali	Descrizione
Etica del Business	Condurre le attività di business secondo i più alti standard etici e morali, attraverso il pieno rispetto delle leggi e dei regolamenti e operando con trasparenza e integrità.
Gestione sostenibile della catena di fornitura	Integrare criteri di sostenibilità nella gestione della catena di fornitura, attraverso processi di approvvigionamento che permettano la valutazione e la selezione dei fornitori in base a criteri ambientali e sociali, incoraggiando pratiche responsabili e sostenibili lungo la catena del valore.
Benessere degli Animali	Promuovere l'utilizzo di materie prime alimentari da filiere gestite in modo responsabile. Rispettare il benessere degli animali lungo tutta la catena del valore.
Performance Economica	Migliorare i principali KPI economici e aumentare il valore economico generato nei confronti degli stakeholder.
Lotta ai Cambiamenti Climatici	Promuovere iniziative volte alla riduzione di emissioni di gas a effetto serra quali, ad esempio, la produzione e l'acquisto di energia da fonti rinnovabili, l'elettificazione del sistema di riscaldamento e della flotta aziendale. Compensare le emissioni residue tramite progetti di offsetting.
Gestione dell'Energia	Sviluppare iniziative di efficientamento energetico delle strutture e dei processi aziendali, al fine di ridurre il consumo di energia.
Gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari	Minimizzare, laddove possibile, la produzione di rifiuti e di scarti alimentari. Adottare pratiche di economia circolare per valorizzare i rifiuti come risorsa, tramite iniziative per il recupero o riuso dei materiali e/o delle materie prime di scarto.
Gestione sostenibile del packaging	Promuovere l'utilizzo di materiali a ridotto impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita, privilegiando, laddove possibile, l'utilizzo di materiali recuperati, riutilizzati o provenienti da riciclo.
Gestione della risorsa idrica e delle acque reflue	Gestire in modo efficiente la risorsa idrica, monitorando sia i processi di prelievo che di scarico dell'acqua, efficientando i consumi e adottando buone pratiche che ne promuovano un uso responsabile. Implementare, ove possibile, e monitorare, sistemi di ricircolo e di riuso delle acque.
Salute e Sicurezza dei Lavoratori	Adottare politiche, pratiche e sistemi di gestione volti a garantire un luogo di lavoro sano e sicuro per le persone coinvolte in tutte le attività aziendali.
Diversità, pari opportunità e sviluppo dei dipendenti	Assicurare un ambiente di lavoro inclusivo ed equo, che protegga la diversità e le minoranze da ogni forma di discriminazione. Garantire le migliori condizioni di lavoro e il rispetto dei diritti dei lavoratori, permettendo l'espressione dei talenti, la valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane. Promuovere iniziative di welfare finalizzate a incrementare il benessere dei lavoratori e delle loro famiglie.
Tutela dei diritti umani	Assicurare il rispetto dei diritti umani riconosciuti dalle carte internazionali lungo tutta la catena del valore e adottare sistemi di monitoraggio per la prevenzione delle violazioni.
Sviluppo delle comunità locali	Favorire un impatto economico, sociale, culturale e/o ambientale positivo sulle comunità locali attraverso le attività dell'azienda o azioni mirate. Promuovere iniziative volte al supporto dei soggetti più vulnerabili.
Qualità e sicurezza del prodotto	Garantire il massimo rispetto dei più alti standard di qualità e sicurezza dei propri prodotti.
Innovazione	Impegnarsi a migliorare ogni anno le proprie performance di sostenibilità attraverso progetti innovativi.
Marketing ed Etichettatura responsabili	Garantire l'accesso dei clienti a informazioni accurate e adeguate sugli impatti positivi e negativi a livello economico, ambientale e sociale dei prodotti da loro consumati, sia dal punto di vista dell'etichettatura dei prodotti sia delle comunicazioni di marketing.

Obiettivi Agenda 2030

Il nostro impegno per il Pianeta. La nostra responsabilità verso le persone. L'Agenda 2030.

Promozione di stili di vita sani, inclusione sociale e tutela dell'ambiente: questo è il nostro contributo agli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile individuati dalle Nazioni Unite.



Sconfiggere la fame (SDGs 2) - Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile



Salute e benessere (SDGs 3) - Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.



Lavoro dignitoso e crescita economica (SDGs 8) - Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.



Consumo e produzioni responsabili (SDGs 12) - Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.



Lotta contro il cambiamento climatico (SDGs 13) - Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico.



Vita sulla Terra (SDGs 15) - Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre.

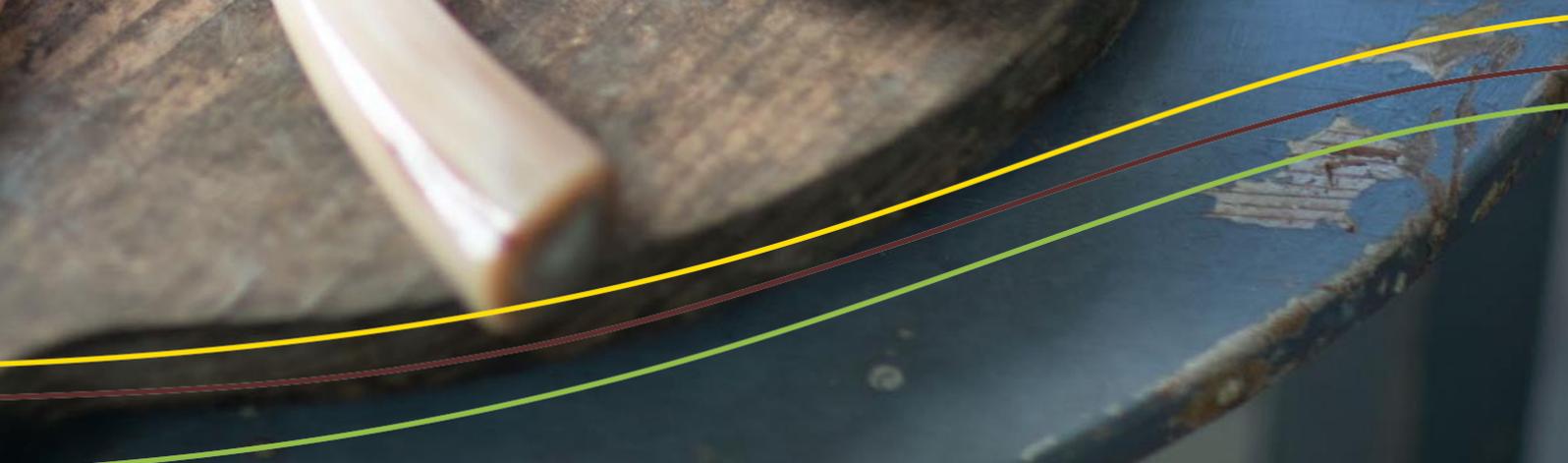






06

**LA NOSTRA
GOVERNANCE**



Governo Societario di Parmacotto Group

Collaborazione, dialogo e confronto costanti: ecco come agiamo.

Il Gruppo adotta un sistema di amministrazione di tipo tradizionale che prevede una ripartizione di competenza tra l'Assemblea dei soci, il Consiglio di Amministrazione e il Collegio Sindacale. È parte di un gruppo di società guidate dalla Holding di gruppo AZ S.r.l., titolare del 99,98% del capitale sociale di ASZ S.r.l., attuale Socio Unico di Parmacotto e subholding.

Parmacotto Group è attualmente composto dalle seguenti società:

- Salumi Boschi Fratelli S.p.A., società di diritto italiano che si occupa principalmente di produzione, stagionatura e commercio di prodotti carnei freschi, conservati e congelati.
- Parmacotto GZ Inc., società di diritto americano e holding di Parmacotto LLC che si occupa di commercializzazione di salumi e di prodotti alimentari in genere e New England Charcuterie, LLC, che produce salumi artigianali di alta qualità, sotto il marchio Salt & Twine.
- Parmacotto Suisse, società che si occupa di salumi e prodotti alimentari di genere.

Le diverse entità giuridiche del Gruppo operano sotto la direzione e il controllo della capogruppo Parmacotto S.p.A.. Il Consiglio di Amministrazione di Parmacotto S.p.A. dispone di ogni più ampio potere di gestione per il perseguimento dello scopo sociale.

Al 31 dicembre 2023 risulta composto da 5 uomini e una donna, di cui 4 di età superiore ai 50 anni e 2 di età compresa tra i 30 e i 50 anni.

Nome e Cognome	Carica
Giovanni Zaccanti	Presidente del CdA
Andrea Schivazappa	Amministratore Delegato
Gaia Zaccanti	Consigliere
Tiziano Fantoni	Consigliere
Lorenzo Rutigliano	Consigliere
Stefano Ballabeni	Consigliere

Il Collegio Sindacale è l'organo di controllo che ha il compito di vigilare sull'attività degli amministratori e di controllare che la gestione e l'amministrazione della società si svolgano nel rispetto della legge e dell'atto costitutivo. Al 31 dicembre 2023 il Collegio Sindacale di Parmacotto S.p.A. era composto da 4 uomini e una donna, dei quali 4 di età superiore ai 50 anni e 1 di età compresa tra i 30 e i 50 anni.

Nome e Cognome	Carica
Andrea Foschi	Presidente Collegio Sindacale
Giampaolo Perini	Sindaco
Massimiliano Pizzi	Sindaco
Matteo Tiezzi	Sindaco Supplente
Alessandra Pederzoli	Sindaco Supplente

Etica del business

Il rispetto e l'etica sempre al primo posto.

Le azioni e relazioni con stakeholder si basano su principi e valori fondamentali, enunciati nel Codice Etico del Gruppo. Esso punta all'eccellenza e all'orientamento verso comportamenti responsabili e trasparenti, ispirandoci ai seguenti principi e valori:

Lealtà e Fiducia

Rispetto e
Responsabilità

Integrità e Passione

Il modello organizzativo

Siamo impegnati a garantire la correttezza e la trasparenza nel perseguimento degli obiettivi sociali e aziendali. Da tempo abbiamo avviato un progetto che mira all'adeguamento dei nostri strumenti organizzativi al D.Lgs. n. 231/01, seguendo le linee guida di Confindustria e la giurisprudenza accumulata nel corso degli anni in questo settore. Questo prevede il monitoraggio costante del nostro Modello Organizzativo, adattandolo secondo necessità, anche in risposta ai cambiamenti all'interno del Gruppo. Inoltre, abbiamo istituito un Organismo di Vigilanza interno alla Società, con autonomi poteri di controllo, al fine di garantire il pieno rispetto del Modello.

Il Codice Etico è vincolante per tutti i soggetti del Gruppo, inclusi Amministratori, dipendenti, fornitori e partner commerciali. Il rispetto del Codice è essenziale per l'adempimento delle prestazioni lavorative e comportamentali. Chiediamo a tutti coloro che hanno relazioni con il nostro Gruppo di mantenere una condotta in linea con il Codice Etico.

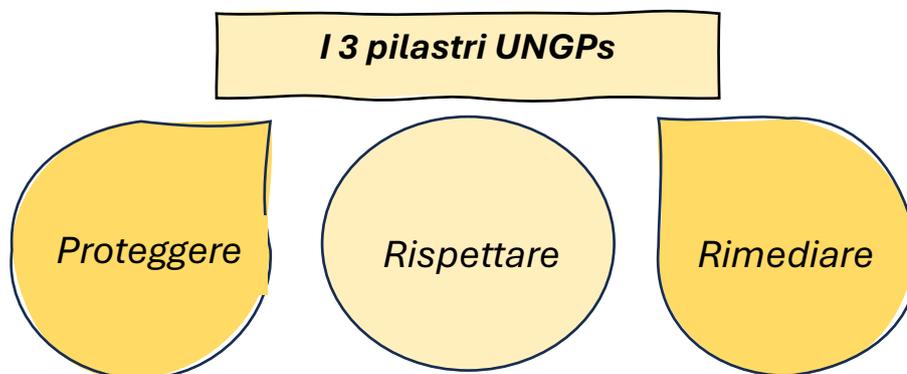
La segnalazione di situazioni potenzialmente fraudolente o in contrasto con il Codice è garantita attraverso un meccanismo di whistleblowing. Il Codice Etico è accessibile online e tramite la rete intranet, con formazioni specifiche per i nuovi dipendenti. Inoltre, adottiamo rigorosi criteri di condotta per prevenire e gestire i conflitti d'interesse, al fine di garantire che tutte le decisioni e le attività siano condotte nel miglior interesse dell'azienda e degli stakeholder. I destinatari del Codice Etico sono chiamati a evitare situazioni che possano interferire con la propria capacità di agire in maniera imparziale o che comportino vantaggi personali a scapito della Società.

In particolare, le persone con funzioni apicali che riscontrano un potenziale conflitto d'interesse devono comunicarlo all'Organismo di Vigilanza e al proprio superiore gerarchico. In caso di conflitti significativi, si richiede che il personale interessato si astenga dal processo decisionale delegando il ruolo a soggetti qualificati. Inoltre, incoraggiamo trasparenza e coinvolgimento di altre parti nei processi decisionali, qualora una delega diretta non sia possibile, al fine di garantire imparzialità e responsabilità. È previsto che l'Organismo di Vigilanza monitori e verbalizzi eventuali conflitti segnalati, così da permettere una valutazione consapevole sull'opportunità di mantenere o interrompere i rapporti professionali e commerciali in questione. Questa gestione trasparente dei conflitti d'interesse contribuisce a consolidare il nostro modello di governance, improntato su etica e integrità.

Politiche societarie

Le nostre politiche societarie coprono ambiti essenziali per garantire rispetto e integrità verso tutti gli stakeholder. Condotta etica, responsabilità sociale, gestione delle risorse umane, sicurezza sul lavoro e protezione dei dati sono impegni che rinnoviamo ogni giorno per soddisfare le aspettative di sostenibilità economica, così come quella sociale e ambientale.

Innanzitutto, ci impegniamo a osservare i Principi Guida delle Nazioni Unite su Imprese e Diritti Umani (UNGPs), basandoci sui tre pilastri fondamentali di Protezione, Rispetto e Rimedio:

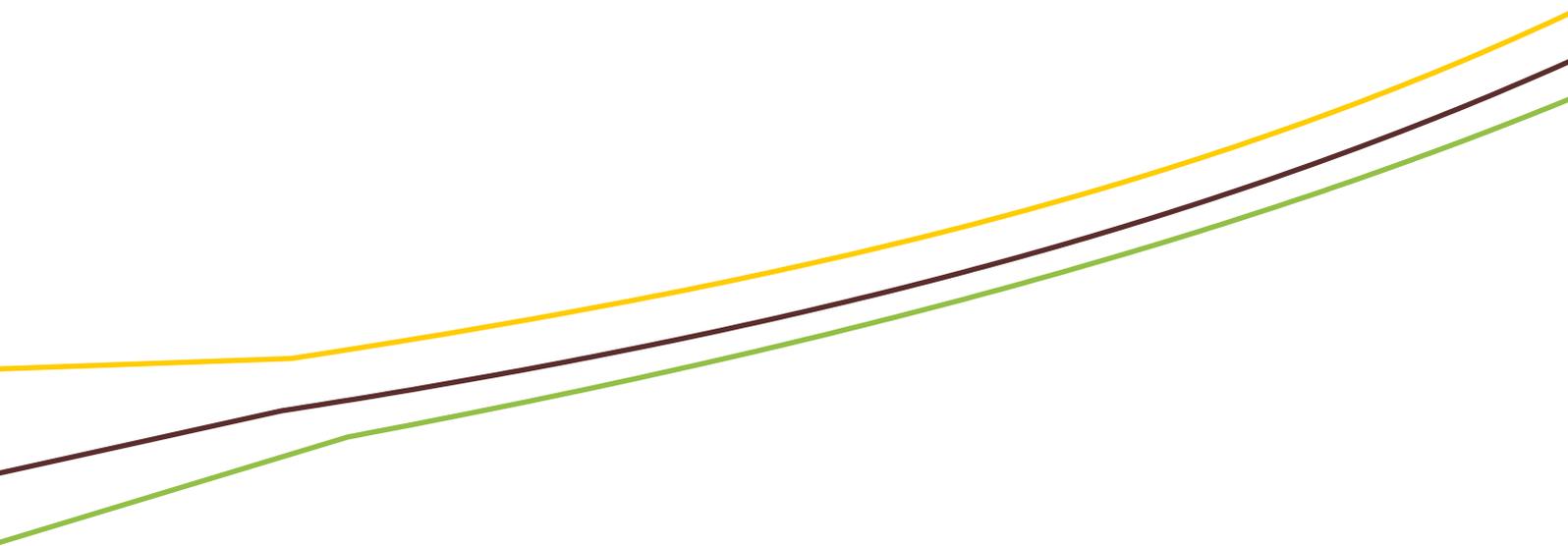


Dimostriamo, infatti, un impegno attivo nella **protezione** dei diritti umani in tutte le nostre operazioni e relazioni commerciali. Adottiamo misure preventive e procedure di due diligence per individuare e mitigare potenziali rischi nelle nostre attività. La forte cultura della sicurezza e le politiche incentrate sulla tutela della salute confermano il nostro interesse riposto nella formazione continua e nell'implementazione di misure di prevenzione sui luoghi di lavoro, incluse collaborazioni con i rappresentanti della sicurezza (RLS). Inoltre, la valorizzazione della diversità nonché l'attenzione ai diritti alla riservatezza di dipendenti e clienti rappresentano policy specifiche che confermano il nostro impegno nel garantire la protezione dei diritti umani.

In secondo luogo, siamo attivi nel garantire il **rispetto** dei diritti umani nel processo di selezione del personale e nella costituzione del rapporto di lavoro, poiché gestisce assunzioni e gestione del personale nel rispetto di principi di imparzialità, pari opportunità, merito e competenze, evitando abusi di autorità e promuovendo la centralità della persona.

Infine, il principio del **rimedio** è attuato da Parmacotto mettendo a disposizione dei lavoratori, fornitori e in generale tutti gli stakeholder meccanismi di segnalazione per comunicare violazioni o criticità. I canali di segnalazione interna previsti nella Procedura **Whistleblowing** garantiscono la tutela di chi segnala illeciti, contribuendo alla correzione di comportamenti scorretti. Tali canali e le relative procedure di segnalazione adottate da Parmacotto includono elementi chiave per la gestione e prevenzione delle criticità, oltre a garantire riservatezza e protezione per i segnalanti in conformità al D. Lgs. 24/2023 e alla legge n. 179 del 2017. Infatti, in ottemperanza alla normativa, ci impegniamo a monitorare e rendicontare le segnalazioni rilevanti, assicurando che non si verifichino atti di ritorsione o discriminatori nei confronti dei segnalanti. Inoltre, la collaborazione con gli RLS costituisce un elemento fondamentale per risolvere condizioni di pericolo e ridurre i rischi sul luogo di lavoro.

Comunichiamo i nostri impegni di policy per una **condotta d'impresa responsabile** ai lavoratori, ai partner aziendali e ad altre parti interessate attraverso diverse modalità: il Codice Etico e il Modello organizzativo, insieme al presente documento, contribuiscono a creare una cultura di trasparenza e responsabilità, facilitando la comprensione e l'adozione delle politiche aziendali da parte di tutti gli stakeholder.





Tutela dei diritti umani

La valorizzazione dei diritti umani è il cuore del nostro impegno.

Parmacotto si è sempre distinto non solo per l'eccellenza nella qualità dei suoi prodotti ma anche per un impegno sociale radicato nei suoi valori aziendali. Con una forte presenza nazionale e internazionale, abbiamo fatto della sostenibilità e della responsabilità sociale due pilastri strategici della nostra missione.

Come espresso nel nostro Codice Etico e radicato nella nostra missione, ci basiamo su valori fondamentali che pongono le persone al centro della nostra visione. Lavoriamo ogni giorno per creare una società più equa e sostenibile, favorendo condizioni lavorative giuste, rispettose e sicure per tutti i nostri dipendenti e promuovendo un ambiente di lavoro che valorizzi la dignità e il potenziale di ogni individuo.

In questo contesto, ci distinguiamo anche per una presenza significativa di figure femminili nella nostra forza lavoro: siamo consapevoli del ruolo essenziale che le donne rivestono all'interno della nostra azienda e per questo ci impegniamo a garantire pari opportunità e una cultura di rispetto e inclusione. Crediamo fermamente nella parità di genere, promuovendo equità in ogni aspetto della vita professionale, dalle assunzioni fino alle opportunità di crescita e carriera.

Oltre all'impegno interno, sosteniamo anche iniziative di impatto sociale per proteggere i diritti delle donne al di fuori dell'azienda.

-  **Sostegno al Centro Antiviolenza di Parma:** ogni anno, effettuiamo donazioni mirate a supporto del centro antiviolenza, contribuendo così a fornire assistenza e supporto alle donne che si trovano ad affrontare situazioni di violenza. Questo impegno si inserisce in un più ampio quadro di sensibilizzazione e prevenzione delle violenze di genere.
-  **Opportunità di lavoro per donne in difficoltà:** ci impegniamo a offrire opportunità lavorative a donne in situazioni di difficoltà, favorendo il loro reinserimento sociale e professionale. Questo approccio non solo promuove l'occupazione femminile, ma contribuisce anche alla creazione di un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso.
-  **Progetto La Paranza:** sosteniamo la cooperativa La Paranza nel suo lavoro di inclusione sociale nel quartiere Sanità di Napoli. Attraverso questo progetto, ci impegniamo a favorire l'integrazione sociale e l'emancipazione delle persone vulnerabili.

 **Sostegno all'Emporio Solidale:** forniamo supporto a Emporio Market Solidale, contribuendo alle comunità locali per ridurre le diverse forme di povertà. Questa iniziativa riflette la nostra volontà di combattere le disuguaglianze e di promuovere il benessere delle comunità in cui opera.

Queste azioni dimostrano come Parmacotto Group non solo si impegni per il benessere interno dei propri dipendenti, ma si faccia anche promotrice di un cambiamento positivo a livello sociale, contribuendo alla costruzione di una comunità più giusta e inclusiva.

Gestione sostenibile della catena di fornitura

Nell'ambito della gestione sostenibile della catena di fornitura, adottiamo **un approccio improntato alla trasparenza, all'etica e alla conformità normativa**. La selezione dei fornitori e l'acquisto di beni e servizi sono regolati da procedure interne che garantiscono imparzialità e controlli periodici sui requisiti dei fornitori, in linea con gli standard aziendali. Il personale coinvolto nella scelta dei fornitori è tenuto a rispettare il Codice Etico, che prevede comportamenti orientati all'integrità e alla trasparenza: ogni terzo viene informato degli impegni etici richiesti, e il personale è obbligato a segnalare qualsiasi conflitto d'interesse o tentativo di influenzare i normali rapporti commerciali. Eseguiamo audit presso i fornitori per valutare la conformità alle normative su salute, sicurezza e ambiente, e assicuriamo che i contratti rispettino le leggi vigenti, con clausole risolutive per prevenire violazioni. I fornitori devono inoltre condividere con Parmacotto le proprie politiche di sostenibilità e autorizzare l'utilizzo dei dati in ambito di rendicontazione della catena del valore.

Il Gruppo Parmacotto considera infatti la sostenibilità come un valore da condividere non solo all'interno del proprio perimetro aziendale, ma anche coinvolgendo attivamente i propri fornitori. Il nostro gruppo si colloca in una filiera complessa, composta da molteplici stakeholder a monte e a valle della catena del valore. Per ridurre i consumi e azzerare gli sprechi, è essenziale collaborare strettamente con i fornitori per garantire la piena sostenibilità dell'indotto, e con i clienti per sviluppare meccanismi circolari che contribuiscano a ridurre le emissioni lungo l'intera filiera. A partire da febbraio 2023, abbiamo avviato un **piano strategico volto a valutare i fornitori a 360 gradi**, con particolare attenzione ai parametri ESG (Environmental, Social, Governance). Stiamo sviluppando uno strumento che ci permetta di comprendere come i nostri partner affrontano queste tematiche, dal loro impatto ambientale, come l'impronta carbonica, fino agli aspetti sociali e di governance. Inoltre, la posizione di Parmacotto come promotore di responsabilità lungo tutta la catena di fornitura è confermata dall'impegno del Gruppo nel richiedere ai fornitori di rispettare standard etici e normativi lungo tutte le fasi di vita degli animali. Le relazioni con i fornitori sono, infine, orientate a garantire l'assenza di corruzione.

Proporzione di Spesa verso Fornitori Locali ¹	2023
Spesa Totale verso Fornitori	95.769.565
Spesa verso Fornitori Locali	73.448.212
Spesa verso Fornitori Non Locali	22.321.353

¹ Si precisa che per la presente tabella il dato è disponibile solo per l'anno 2023; inoltre, si precisa che per fornitori locali si intendono i fornitori italiani

Prassi di Approvvigionamento ²	2023
Numero Totale di Fornitori	1.084
Numero di Fornitori Locali	1.014
Numero di Fornitori Non Locali	70

Benessere degli animali

Garantire un trattamento responsabile ed etico degli animali lungo tutta la catena del valore è un impegno centrale per il nostro percorso di sostenibilità. Richiediamo infatti ai nostri fornitori di aderire rigorosamente agli standard di benessere animale stabiliti dalle normative vigenti, assicurando il rispetto durante tutte le fasi di vita degli animali, dalla nascita alla crescita, passando per alimentazione, trasporto e macellazione.

Per Parmacotto, l'attenzione al benessere animale è parte integrante di una filiera etica e sostenibile, ispirata ai principi delle Cinque Libertà stabilite dal **Farm Animal Welfare Council (FAWC)**. Il FAWC è un organismo consultivo indipendente istituito nel Regno Unito nel 1979 per promuovere standard di benessere per gli animali allevati a scopo alimentare, ed è considerato uno dei maggiori enti riconosciuti a livello internazionale nel definire pratiche e linee guida per il trattamento degli animali. Uno dei principali contributi del FAWC è la definizione delle **Cinque Libertà**, adottate come riferimento internazionale per garantire condizioni di vita dignitose agli animali allevati: libertà dalla fame e dalla sete, libertà dal disagio e dal malessere, libertà dal dolore, dalle lesioni e dalle malattie, libertà di poter esprimere un comportamento normale, libertà da paura e stress.

Per Parmacotto, la promozione delle Cinque Libertà è un principio fondante della propria filiera responsabile e trasparente, orientata a standard etici elevati. In quest'ottica, abbiamo redatto un documento ufficiale per i nostri fornitori, formalizzando il nostro impegno al benessere animale e richiedendo l'adozione di pratiche che rispondano a questi standard internazionali. Inoltre, siamo attualmente impegnati nella revisione del nostro codice etico, che includerà una sezione dedicata al Benessere Animale e agli obblighi dei fornitori per garantire che salute, sicurezza e dignità degli animali siano rispettate in ogni fase della produzione.

² Si precisa che per la presente tabella il dato è disponibile solo per l'anno 2023; inoltre, si precisa che per fornitori locali si intendono i fornitori italiani

La nostra performance economica

Un percorso di sfide. Un percorso di crescita.

In un contesto macroeconomico di grande difficoltà, il Gruppo ha mantenuto i suoi impegni verso ambiente, persone e comunità con il risultato di una presenza sempre più riconosciuta sia a livello nazionale che internazionale.

Mercati Internazionali in espansione: L'espansione dei mercati internazionali è il nostro pillar nel processo di crescita dei prossimi anni. Ha consolidato la presenza negli Stati Uniti e ha aperto nuovi mercati come Svizzera, Regno Unito e Francia.

Oltre il Prodotto – Le Persone di Parmacotto: La comunità interna è il cuore pulsante dell'azienda. Per questo motivo, il Gruppo ha dato vita a progetti di supporto per le famiglie dei nostri collaboratori.

Ricerca e Sviluppo, al cuore dell'Innovazione: La curiosità e la volontà di esplorare nuove frontiere hanno spinto Parmacotto ad aumentare gli investimenti in R&D, con l'obiettivo di proporre prodotti sempre più in linea con le evolute esigenze del consumatore.

Digitalizzazione ed efficienza aziendale: Il futuro è digitale e il Gruppo si sta muovendo in questa direzione. Il lancio dell'ambizioso progetto di digitalizzazione, con il nuovo ERP, migliorerà l'efficienza e garantirà allo stesso tempo che tutti i processi aziendali siano all'avanguardia, nella consapevolezza che la sostenibilità si possa perseguire solo in un'organizzazione digitale.

I progressi realizzati rappresentano per un punto di partenza, più che un traguardo.

Parmacotto sa quanto sia necessario guardare sempre avanti ed è orgoglioso di farlo con una squadra dalla dedizione ineguagliabile e con il costante sostegno dei suoi clienti. Questo spirito di gruppo e la fiducia verso il futuro rappresentano la risorsa più importante per affrontare nuove sfide.

Con queste basi forti, il valore economico generato dal Gruppo Parmacotto nel 2023 è stato di circa 130 milioni di euro. La maggior parte di questo valore (circa l'88%) è stata destinata ai costi operativi.

La parte dedicata alla remunerazione del personale è stata pari a circa il 13%.

Il valore economico generato e trattenuto dall'azienda è stato invece pari a circa il 3.6%, che è stato interamente destinato a investimenti in progetti di sostenibilità e digitalizzazione dei processi aziendali.

Valore Economico	2023	2022
Valore economico diretto generato (ricavi)	130.133	119.785
Valore economico distribuito	134.736	117.048
di cui costi operativi	114.262	98.012
di cui salari e benefit dei dipendenti	17.271	16.965
di cui pagamenti a fornitori di capitale	3.189	1.788
di cui pagamenti ai governi	-	236
di cui investimenti nella comunità	14	47
Valore economico non distribuito	4.603	2.737

Fatturato consolidato
2023

141,6

milioni di euro

Fatturato consolidato
previsionale 2024

148,5

milioni di euro

Fatturato consolidato
previsionale 2025

160

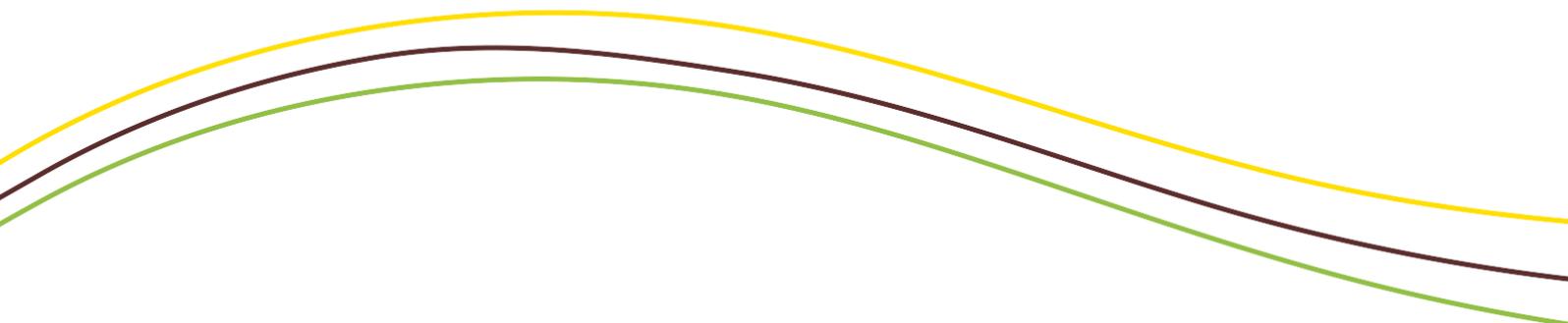
milioni di euro

Crescita export
2023 vs 2022

+15%

Investimenti 2023

6





i racconti di **PARMACOTTO**
IL COTTO DI PARMA

GRUPPO CARNO ITALIA

FILIERA CONTROLLATA





07

LE NOSTRE PERSONE

Le nostre persone

Essere buoni con coraggio. Molto più di una sfida: è il nostro approccio.

Gestione del personale

L'asset più importante per la crescita e il successo del Gruppo sono le persone. Insieme a loro Parmacotto ha costruito una realtà oggi forte, solida, competitiva. È grazie all'impegno quotidiano, all'energia e al coraggio delle persone che è riuscito a raggiungere risultati prestigiosi. Per questo, sostiene la loro crescita, attraverso un piano di formazione costante in soft e hard skills.



Diversità e Inclusione

Diversità e inclusione rappresentano valori fondamentali per la crescita del Gruppo e per creare un ambiente di lavoro aperto e stimolante. Un ambiente inclusivo migliora il benessere dei dipendenti, rafforza l'engagement, contribuisce a un clima aziendale positivo, permettendo l'espressione dei talenti, la valorizzazione e lo sviluppo delle risorse umane. In tal senso, ci impegniamo a favorire un continuo accrescimento delle competenze tecniche e professionali.

I dipendenti interagiscono fra loro evitando ogni discriminazione che sia basata sull'età, sullo stato di salute, sul sesso, sulla religione, sulla provenienza geografica, sulle opinioni politiche e culturali e tenendo una condotta improntata al rispetto della buona educazione. Le relazioni tra i dipendenti sono improntate al rispetto della persona in quanto tale e dell'attività da essa svolta all'interno dell'organizzazione.

Iniziative per il benessere delle famiglie e il sostegno alla genitorialità e alle nuove generazioni

- ➔ Parmacotto, per supportare le famiglie dei propri dipendenti durante il periodo estivo, offre una settimana di centro estivo (Giocampus) gratuita per tutti i figli dei dipendenti.
- ➔ Per agevolare le mamme in situazioni di difficoltà, come nel caso di bambini molto piccoli o con disabilità, permettiamo di lavorare esclusivamente il turno mattutino, dando loro la possibilità di gestire le necessità familiari nel pomeriggio.
- ➔ Siamo coinvolti in un progetto di educazione alimentare rivolto ai bambini, finalizzato a insegnare i principi di una sana alimentazione attraverso attività di laboratorio.
- ➔ Queste iniziative riflettono il nostro impegno nel promuovere un ambiente di lavoro che tenga conto delle esigenze familiari, favorendo un equilibrio tra vita professionale e personale.

Impegni futuri di Parmacotto: benessere e pari opportunità

Stiamo valutando di intraprendere il percorso di certificazione per implementare un sistema di gestione per la Parità di Genere conformemente alla Prassi UNI/PdR 125:2022. L'adozione di un sistema di gestione certificato ci permetterebbe non solo di consolidare il nostro impegno verso la diversità e l'inclusione, ma anche di garantire un monitoraggio continuo dei nostri progressi e delle aree di miglioramento, favorendo un cambiamento culturale positivo e duraturo.

	2023			2022		
	< 30	30 < x >50	> 50	< 30	30 < x >50	> 50
Dirigenti	-	1%	4%	-	2%	2%
di cui uomini	-	-	4%	-	1%	2%
di cui donne	-	1%	-	-	1%	0%
Quadri	-	1%	1%	-	1%	1%
di cui uomini	-	1%	1%	-	1%	1%
di cui donne	-	-	-	-	-	-
Impiegati	6%	16%	6%	4%	15%	5%
di cui uomini	1%	11%	1%	-	4%	1%
di cui donne	4%	5%	4%	4%	11%	4%
Operai	5%	31%	29%	5%	33%	32%
di cui uomini	4%	18%	8%	4%	22%	13%
di cui donne	1%	13%	20%	1%	11%	19%
Totale	10%	50%	40%	9%	51%	40%
di cui uomini	5%	30%	16%	4%	28%	17%
di cui donne	5%	20%	24%	5%	23%	23%

Durante il 2023, sono state inoltre registrate 33 assunzioni nel perimetro del Gruppo, di cui 14 donne e 19 uomini; sono parallelamente state registrate 11 cessazioni, di cui 7 donne e 4 uomini.

Ore medie di formazione per dipendente	2023			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	22	11	13	56	18	27
Quadri	-	7	7	-	14	14
Impiegati	15	11	13	25	35	27
Operai	8	9	8	6	21	12
Totale	10	10	10	15	18	17

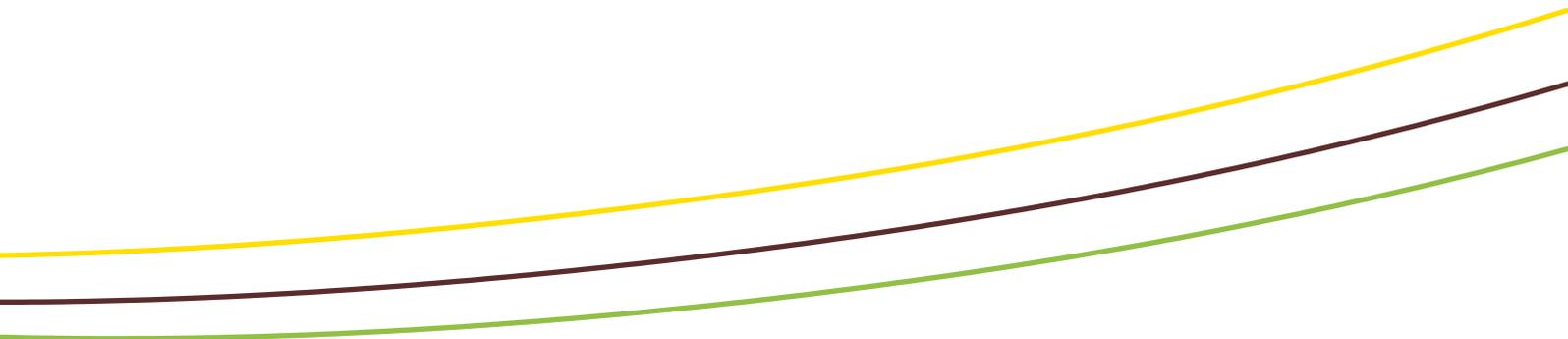
Si precisa che il dato si riferisce alle ore di formazione perimetro Italia.

Ore di formazione per materia	2023			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Sicurezza	656	716	1372	481	1.291	1.772
Amministrazione, finanza e controllo	16	-	16	9	-	9
Sostenibilità	-	119	119	-	10	10
Qualità	120	70	190	153	70	223
Inglese	-	-	-	217	86	303
Trade Marketing	81	-	81	-	3	3
R&D	33	-	33	12	-	12
HR	19	-	19	99	-	99
Soft Skills	-	-	-	35	44	79
Welfare	-	-	-	40	93	133
Digital	-	8	8	496	266	762
Excel	154	106	260	-	-	-
Legal	45	8	53	-	-	-
Marketing	1	0	1	-	-	-
Totale	1124	1027	2151	1.542	1.863	3.405

Si precisa che il dato si riferisce alle ore di formazione perimetro Italia.

Gender gap: a che punto siamo

Nel 2023 la retribuzione delle dirigenti donne è stata mediamente più alta rispetto alla retribuzione dei dirigenti uomini di circa il 22%.



Salute e Sicurezza dei lavoratori

La gestione della tematica Salute e Sicurezza sul Lavoro (SSL) nel Gruppo Parmacotto rappresenta una priorità strategica, rivolta non solo alla tutela dei propri dipendenti ma anche dei propri stakeholder.

Un ambiente lavorativo sicuro, esente da preoccupazioni (dal latino sine cura, senza pericolo), contribuisce infatti al benessere complessivo delle persone, aumentando la produttività e la qualità del prodotto finito. Gli stakeholders di Parmacotto percepiscono e condividono questi valori, adeguandosi sempre più alle buone norme di lavoro promosse dal Gruppo.

Facendo particolare riferimento alla Parmacotto S.p.A., questa ha fatto importanti progressi in ambito SSL, ottenendo nel 2023 la certificazione UNI ISO 45001, che attesta il rispetto delle normative vigenti e il miglioramento continuo in questo ambito. Tra le azioni intraprese, si annoverano l'introduzione di sistemi per migliorare la postura dei lavoratori e la movimentazione manuale dei carichi (MMC), l'installazione di scale marinate per un accesso sicuro alle coperture, e il rifacimento della segnaletica orizzontale nel sito di San Vitale.

Per quanto riguarda invece la Salumi Boschi F.Ili, pur non essendo ancora certificata, si avvale di un sistema gestionale conforme alle linee guida del Gruppo, applicando procedure di sicurezza in ottica di miglioramento continuo. Tra le azioni di miglioramento, ha introdotto dispositivi di protezione individuale (DPI) per migliorare la postura, aggiornato l'impianto elettrico per la sicurezza delle macchine in produzione e sostituito macchinari non conformi con altri marchiati CE. Inoltre, ha acquistato scale a castello conformi alle normative e ha svolto formazione su disturbi muscolo-scheletrici e prevenzione dell'abuso di alcol e sostanze stupefacenti.

Certificazione e procedure di sicurezza

Parmacotto S.p.A. si impegna a mantenere la certificazione ISO 45001, basata su un approccio di miglioramento continuo che implica il coinvolgimento di tutto il personale, dai livelli apicali agli operatori. Salumi Boschi F.Ili, benché non certificata, segue procedure simili e ha come obiettivo futuro l'ottenimento di un sistema di gestione SSL conforme. Entrambe le aziende collaborano con tecnici esterni qualificati per l'identificazione, valutazione e gestione dei rischi, con la stesura di Documenti di Valutazione dei Rischi (DVR) generali e specifici, come previsto dal D. Lgs 81/08. I DVR vengono aggiornati periodicamente o in seguito a modifiche nei processi produttivi o incidenti. La metodologia di indagine per incidenti e near miss segue le procedure previste dalla ISO 45001 anche per Salumi Boschi F.Ili, pur non essendo ancora certificata.

La politica aziendale di Qualità e Sicurezza è stata redatta in conformità alla certificazione ISO 45001, definita ed approvata con firma dell'Amministratore Delegato. Annualmente, viene redatto un documento denominato "Riesame Salute Sicurezza". Il presente documento ha lo scopo di riportare l'analisi e le conclusioni della Direzione relativamente all'implementazione del Sistema di Gestione salute e sicurezza sul lavoro. Viene inoltre presentato il documento "Indicatori e Programma obiettivi", dove vengono analizzati gli indici, fissati obiettivi con scadenze e monitoraggio delle stesse. A questi documenti, si affianca "l'Analisi del contesto Parti Interessate", che rappresenta la fotografia delle interazioni dell'organizzazione, il contesto e le parti interessate,

con particolare attenzione all'identificazione degli aspetti di sicurezza e salute sul lavoro collegati alle attività svolte e ai prodotti/servizi, alle esigenze e aspettative delle parti interessate e all'identificazione degli obblighi di conformità applicabili. I risultati di tale indagine saranno utilizzati per la definizione della politica aziendale, l'individuazione dei rischi/opportunità, la formulazione di obiettivi, traguardi e programmi di miglioramento delle prestazioni dell'azienda e la definizione del campo di applicazione

Coinvolgimento e formazione del personale

Uno degli aspetti centrali della gestione SSL è il coinvolgimento attivo di tutto il personale. In entrambi i contesti aziendali, Parmacotto e Salumi Boschi F.Ili mantengono una stretta collaborazione con i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), instaurando un flusso costante di informazioni per segnalare situazioni di rischio, richiedere DPI più adeguati o chiarimenti su nuove mansioni. Tutte le segnalazioni sono tracciate e gestite fino alla loro risoluzione o pianificazione di interventi. Il Gruppo Parmacotto ha inoltre implementato un sistema di whistleblowing anonimo, in linea con il D.lgs. 231/2001, per segnalazioni di non conformità a 360°, inclusi ambiti di sicurezza sul lavoro.

I dirigenti preposti del Gruppo si confrontano costantemente con il MC (medico competente) alla fine di ogni visita per il rinnovo o rilascio idoneità lavorativa sempre nel rispetto dell'art. 41- D.lgs. 81/08.

Infine, il costante coinvolgimento del RLS aziendale, con sopralluoghi congiunti nei reparti e attivo scambio di mail, permette di mantenere in buone condizioni gli ambienti di lavoro e i luoghi comuni.

In conformità con l'Accordo Stato-Regioni, la formazione dei lavoratori e dei preposti è fondamentale. Tutti sono informati sui loro doveri, inclusa la segnalazione di potenziali pericoli ai responsabili e il rispetto delle norme di sicurezza. Le attività formative sono sempre gestite da procedura specifica che si colloca all'interno dell'ambito della certificazione ISO 45001. Questa procedura, attuata in collaborazione con l'ufficio HR, permette di rispondere alle richieste normative riportate nell'art. 37 del D.lgs.81/08, e viene costantemente monitorata.

Ogni formazione viene verbalizzata e registrata su documenti specifici (Registro ente di formazione se esterna; Registro formazione se fatta internamente), oltre alle formazioni, vengono verbalizzate, registrate e firmate anche le formazioni, addestramenti riguardanti chiusura NC o rese necessarie da segnalazioni, near miss.

Obiettivi e miglioramento continuo

Sia Parmacotto SPA che Salumi Boschi F.Ili operano secondo una logica di miglioramento continuo in materia di SSL. Parmacotto SPA, attraverso la certificazione ISO 45001, promuove una cultura della sicurezza che coinvolge tutto il personale, mentre Salumi Boschi F.Ili, pur non ancora certificata, segue la stessa filosofia, collaborando con consulenti esterni per garantire il rispetto delle normative e fissando come obiettivo futuro la creazione di un sistema di gestione certificato.

L'approccio adottato dall'organizzazione per evitare e mitigare gli impatti negativi significativi in materia di salute e sicurezza sul lavoro si basa su diverse strategie integrate e interconnesse. L'organizzazione svolge regolarmente valutazione dei rischi per identificare i pericoli associati alle proprie attività operative, prodotti e servizi. Tale indagine comprende l'osservazione dei luoghi di lavoro, l'analisi dei processi e la raccolta di dati storici su incidenti e malattie professionali. Sono previsti programmi di formazione continua per i dipendenti, mirati a sensibilizzarli sui rischi specifici delle loro mansioni e a fornire loro le competenze necessarie per adottare comportamenti sicuri. Inoltre, vengono organizzate sessioni di aggiornamento per mantenere tutto il personale correttamente informato sulle normative in materia di salute e sicurezza. Parmacotto promuove attivamente il coinvolgimento dei dipendenti nella gestione della salute e sicurezza. Viene incoraggiata la segnalazione di situazioni pericolose e il feedback sulle procedure esistenti.

Infine, l'organizzazione si impegna a creare una cultura della sicurezza in cui ogni dipendente si senta responsabile per la propria sicurezza e quella dei colleghi. Questo approccio culturale favorisce una maggiore consapevolezza e proattività nella gestione dei rischi. Adottando queste strategie, l'organizzazione si propone di minimizzare gli impatti negativi sulla salute e sicurezza, creando un ambiente di lavoro sicuro e sostenibile per tutti.

Si evidenzia che durante il periodo oggetto di rendicontazione non si sono registrati decessi o casi di malattie professionali

KPI – N. Infortuni e decessi sul lavoro	2023	2022
Numero di decessi sul lavoro	0	0
Numero di infortuni gravi sul lavoro	0	0
Numero di infortuni sul lavoro	9	9
Totale	9	9

KPI – Tasso di Infortuni e decessi sul lavoro ³	2023	2022
Numero totale di ore lavorate	343.456	298.023
Tasso di decessi sul lavoro	0	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro	26,2	30,19

Gli infortuni riportati si riferiscono prevalentemente a piccoli tagli, abrasioni, schiacciamento e cadute nell'accesso ai locali tecnologici. Si segnala che nel 2023 si è registrato un infortunio in itinere per la sede Boschi Fratelli.

³ Tasso di decessi sul lavoro: (numero decessi sul lavoro / totale ore lavorate) *1.000.000;
 Tasso di infortuni gravi sul lavoro: (numero di infortuni gravi sul lavoro / totale ore lavorate) *1.000.000;
 Tasso di infortuni sul lavoro: (numero di infortuni sul lavoro / totale ore lavorate) *1.000.000;

Sviluppo delle comunità locali



Sustainable cities and communities



Quality education

Nel 2023, abbiamo sostenuto diversi progetti di sviluppo comunitario, dimostrando il nostro impegno per il benessere e la valorizzazione del patrimonio culturale e sociale delle comunità. Tra questi spicca la collaborazione con la cooperativa La Paranza a Napoli, focalizzata sul recupero e la gestione delle Catacombe di San Gennaro, uno dei monumenti più importanti del Sud Italia. L'iniziativa mira a offrire opportunità di lavoro e formazione per i giovani del quartiere Rione Sanità, da sempre una zona svantaggiata. La restaurazione non solo preserva un sito storico, ma promuove anche l'inclusione e la crescita sociale, attirando migliaia di visitatori e aumentando il turismo culturale nella regione.

Abbiamo inoltre preso parte a progetti come **Giocampus**, iniziativa organizzata da Alleanza Educativa dedicata all'educazione alimentare e ambientale, educazione motoria e al benessere dei giovani, e il programma educativo **A scuola di cotto**, iniziativa rivolta a sensibilizzare le giovani generazioni sull'importanza del settore alimentare e di una dieta equilibrata. Il programma ha coinvolto sei scuole del territorio, raggiungendo circa 300 studenti delle scuole elementari e medie. Nel 2023, abbiamo partecipato all'iniziativa **Imprese Aperte**, accogliendo circa 150 studenti provenienti da 4 istituti superiori. Durante le visite, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di conoscere da vicino le diverse fasi di produzione, precedute da una presentazione aziendale che ha illustrato i valori e le strategie dell'organizzazione.

Questi progetti dimostrano il nostro impegno nel promuovere l'educazione e l'inclusione sociale nelle comunità in cui operiamo.

Inoltre, ci impegniamo attivamente nello sviluppo delle comunità locali, promuovendo iniziative che favoriscono l'educazione, la consapevolezza e il dialogo con le nuove generazioni. Nell'ambito del **PMI Day 2023**, abbiamo aperto le porte ai giovani delle scuole medie, offrendo loro l'opportunità di scoprire da vicino i processi produttivi e la strategia di sostenibilità **Feelingood**. Attraverso il confronto diretto con imprenditori e collaboratori, i ragazzi hanno potuto comprendere il valore dell'innovazione, del rispetto per l'ambiente e del legame con il territorio, contribuendo a rafforzare la connessione tra impresa e comunità.

La Cena dei 300: una notte di solidarietà e tradizione

Parmacotto Group ha partecipato come main sponsor alla quarta edizione di "Una notte di fine estate", nota anche come **La Cena dei 300**, un evento che celebra la storia, la tradizione e la solidarietà nel cuore di Parma. Nella suggestiva cornice di Via della Salute, oltre 300 ospiti si sono riuniti per condividere una cena a scopo benefico, durante la quale sono stati degustati prodotti d'eccellenza delle linee **Parmacotto Selection** e **Boschi Fratelli**. Parte del ricavato è stato destinato allo **Spazio Akela**, un centro di terapia per bambini con autismo e disabilità intellettive. Questo evento sottolinea il forte impegno del Gruppo verso la comunità locale, unendo gastronomia, musica e valori sociali per promuovere inclusione e benessere.



08

I NOSTRI PRODOTTI



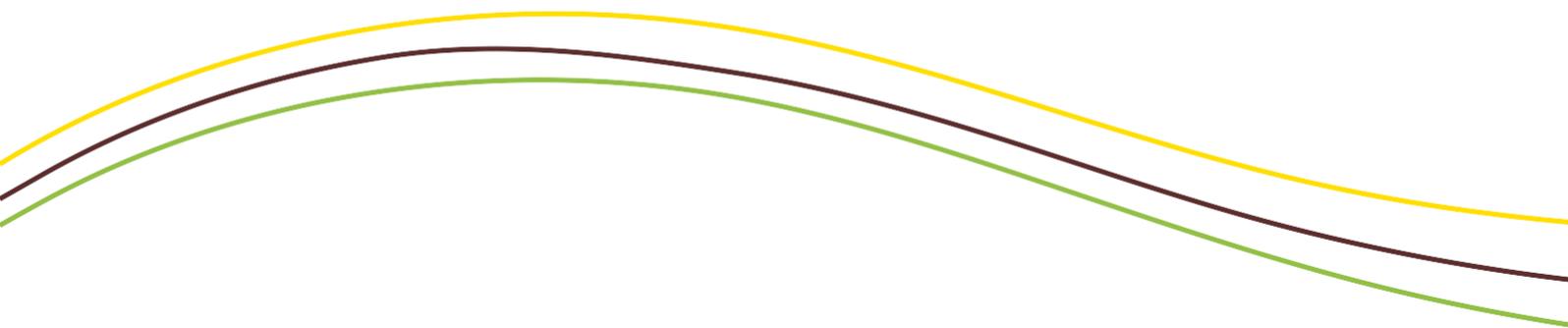
I nostri prodotti

Qualità. Sicurezza. Attenzione. Il benessere a tavola comincia da qui.

Innovazione, Qualità e Sicurezza del prodotto

Il benessere a tavola è un impegno quotidiano. Significa compiere, con costanza, piccoli passi nella direzione del cambiamento. Lungo la tavola, infatti, passano tutti gli obiettivi di sviluppo sostenibile: il cibo che mangiamo genera un effetto a cascata per la nostra salute e per quella del Pianeta, ed è per questo che la nostra missione è quella di nutrire il futuro con prodotti buoni, sicuri e sostenibili, mantenendo sempre alta la qualità e sostenendo stili di vita sani.

Parmacotto è un brand di riferimento nel mondo del food nazionale e internazionale, una vera eccellenza nel settore dei salumi. Abbiamo creato un legame forte con i consumatori, fatto di qualità e fiducia. Questa è una promessa che ci impegniamo a mantenere ogni giorno, mettendo la sicurezza alimentare e la qualità a 360 gradi di prodotti e processi al primo posto, e promuovendo qualità e stili di vita sani, attraverso l'attenta selezione delle materie prime, ingredientistica corta e ottimizzazione dei processi produttivi. L'attenzione alla sicurezza dei prodotti e alla tutela del consumatore è di importanza primaria per il Gruppo, come testimonia l'adozione di rigorosi protocolli di controllo lungo l'intera catena di produzione. Un processo che contribuisce non solo a garantire la qualità dei prodotti, ma anche a ridurre l'impatto ambientale.



Innovazione



UPGRADE COSTANTE DI PROCESSI E TECNOLOGIE - Il progresso tecnologico e l'innovazione sono cruciali per ottimizzare le risorse e garantire la sostenibilità ambientale. Miglioriamo costantemente i nostri processi e tecnologie per offrire prodotti di massima qualità e soddisfare le esigenze dei consumatori attenti alla sostenibilità e alla provenienza delle materie prime. Abbiamo compiuto passi in avanti nei processi di produzione per massimizzare il rispetto delle materie prime selezionate.



MIGLIORAMENTO DEI PROFILI NUTRIZIONALI - Il miglioramento continuo dei profili nutrizionali è la risposta alle esigenze dei consumatori attenti ai principi nutritivi, senza compromettere il gusto e la qualità dei prodotti. Parmacotto investe costantemente in ricerca e sviluppo per scoprire nuove tecnologie di produzione e formulazioni che permettano di offrire prodotti alimentari sani e nutrienti

I nostri obiettivi chiave

- **Semplificazione delle liste ingredienti:** abbiamo incrementato la presenza di ingredienti naturali nei prodotti e di materie prime provenienti da allevamenti certificati per il benessere animale.
- **Diversificazione dell'offerta:** abbiamo introdotto il bovino tra le specie lavorabili nello stabilimento di San Vitale Baganza ed è previsto il lancio di un prodotto a base di vitello cotto, previsto per il primo trimestre del 2024.
- **Espansione dell'offerta:** vogliamo espandere l'offerta ad altre categorie merceologiche food, come panini, piatti pronti e pasta, con l'apertura nel 2024 del primo store per la vendita diretta di panini preparati al momento.

Innovazione e progresso tecnologico sono infatti strumenti fondamentali per il Gruppo nel raggiungimento di obiettivi di sostenibilità e sicurezza alimentare, nonché per contribuire in modo concreto al benessere delle persone, cercando di sviluppare prodotti non solo buoni da gustare, ma anche capaci di conciliare qualità e stili di vita sani ed equilibrati.

Le azioni del Gruppo

Abbiamo intrapreso significative azioni nel campo della sostenibilità e dell'innovazione, evidenziando il nostro impegno verso una produzione più responsabile. Tra queste, spicca il lancio di una nuova confezione a base carta, progettata per essere 100% conferibile nella carta, mantenendo al contempo **gli stessi standard di conservabilità e qualità del prodotto** delle confezioni in plastica.

Qualità e sicurezza del prodotto

La soddisfazione dei nostri consumatori e la tutela del loro benessere è la nostra priorità.

Coerentemente con questo approccio abbiamo scelto di impegnarci in modo concreto attraverso un significativo miglioramento del profilo nutrizionale dei nostri prodotti. Il Gruppo si è infatti posto l'obiettivo, ambizioso ma realistico, di lavorare ponendo la massima attenzione nella selezione delle materie prime secondo i più elevati standard qualitativi e di investire nell'upgrade di processi e tecniche di produzione in grado di rispettarle al massimo; di sviluppare prodotti con contenuto di grassi limitato, contenuto di sale inferiore agli standard di mercato, minori nitriti e nitrati e sostituzione degli aromi artificiali con aromi naturali. Il tutto unito a una lista degli ingredienti trasparente che consenta al consumatore la massima consapevolezza.

Nel 2023, Parmacotto ha focalizzato la propria ricerca su una serie di obiettivi chiave per migliorare la qualità e sostenibilità dei propri prodotti, in linea con le aspettative di consumatori attenti alla salute e all'ambiente. Gli ambiti principali di questo impegno includono riduzione di grassi e sale, riduzione di conservanti, ricerca di aromi naturali, lo sviluppo di packaging sostenibile.



ATTENTA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME - La selezione delle materie prime è alla base dell'impegno del Gruppo per la qualità. Permette di offrire prodotti lavorati con attenzione ai dettagli e di garantire ai clienti un livello qualitativo sempre elevato. La nostra filosofia si basa sulla ricerca costante dei fornitori più affidabili: ogni prodotto è frutto di un processo di selezione rigoroso, dove teniamo conto di diversi criteri come la provenienza, la qualità, la sostenibilità e il rispetto per l'ambiente.



RIDUZIONE DEI CONSERVANTI - Ridurre i conservanti nei salumi è una sfida che richiede una maggiore attenzione al controllo del processo e alla qualità degli ingredienti, oltre a una conoscenza approfondita delle pratiche produttive. Per far questo è fondamentale mantenere standard di sicurezza alimentare molto elevati: una scelta finalizzata a mantenere una lavorazione che rispetti il più possibile un processo naturale in tutte le diverse fasi di produzione



PRODOTTI A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE E GRASSI – Oggi il processo produttivo dei salumi è improntato a una sempre maggiore qualità, che riguarda la selezione delle materie prime, ma anche le modalità di lavorazione e la scelta di ingredienti e additivi. Con il Prosciutto Cotto di Alta Qualità iposodico, realizzato con il 25% di sale in meno rispetto alla media di mercato e con solo il 3% di grassi, vogliamo rispondere alla domanda di alimenti più salutari, in grado di mantenere gusto e consistenza senza compromettere la sicurezza alimentare.



LISTA INGREDIENTI CORTA E TRASPARENTE – Lavoriamo su brevi liste ingredienti: un chiaro segnale della nostra volontà di offrire un ventaglio di opzioni semplici e naturali che mirano a una dieta attenta ed equilibrata e a uno stile di vita sano. Garantire una lista degli ingredienti trasparente fornisce informazioni chiare e dettagliate, aiutando i consumatori a prendere decisioni consapevoli. Per questo ci impegniamo a essere onesti e aperti riguardo alla composizione e tracciabilità dei nostri prodotti, in modo che i consumatori possano fare scelte basate sulle proprie preferenze, esigenze dietetiche e valori personali.



UTILIZZO DI SOLI AROMI NATURALI – Per rispondere alla crescente esigenza di benessere da parte dei consumatori, tutti i prosciutti cotti e le carni bianche sono prodotti esclusivamente con aromi 100% naturali.

Le iniziative messe in atto hanno portato a un miglioramento tangibile nel profilo nutrizionale dei prodotti e una maggiore trasparenza verso il consumatore.

Ha implementato e mantenuto attivo un sistema HACCP in tutti gli stabilimenti produttivi. Per ogni categoria di prodotto è presente un manuale basato sullo sviluppo dei 7 principi fondamentali dell'HACCP:

1. Identificare i rischi potenziali
2. Determinare i punti e le procedure che possono essere controllati
3. Stabilire i limiti critici per ogni CCP
4. Stabilire un sistema di monitoraggio
5. Stabilire l'azione correttiva
6. Stabilire le procedure
7. Stabilire una verifica delle procedure

Il Gruppo segue i più alti standard di qualità in ogni ambito. Per i nostri siti produttivi in Italia, nel 2023, è stata confermata la certificazione AA (High level) per Parmacotto, e per Boschi Fratelli è stata confermata la certificazione A per BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard), oltre alla ISO 22005 presente nei siti di Parmacotto di Marano e San Vitale.

Ogni anno, Parmacotto produce un processo di riesame della Direzione, coinvolgendo i vertici aziendali per condividere e analizzare i dati delle nostre performance. Questo gli permette di stabilire obiettivi sempre più ambiziosi per un miglioramento continuo. Durante il processo di revisione, vengono analizzati i dati relativi alla qualità dell'anno precedente, con particolare attenzione agli aspetti di sicurezza alimentare e qualità. Questo processo include l'analisi dei casi di non conformità riscontrati durante l'anno, quelle dei fornitori, dei reclami ricevuti dai clienti e consumatori, e le cause dei resi e implementa azioni correttive e preventive.

Nel 2023, il Gruppo ha registrato un discreto miglioramento, con 24 casi di non conformità ai codici di autoregolamentazione in materia di igiene e sicurezza dei prodotti, rispetto ai 27 casi del 2022.

L'attenzione verso la qualità si estende anche alla gestione dei reclami e delle segnalazioni dei clienti e dei consumatori finali, gestiti con cura e prontezza attraverso il nostro Ufficio Qualità e un numero verde dedicato.

L'impegno da parte di Parmacotto è costante, e grazie alla sua determinazione nel garantire sempre la massima qualità, punta a consolidare il suo posizionamento come leader nel settore.

Tipologia di prodotto per cui viene effettuata la valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza	Sito Interessato
Affettamento salumi e stoccaggio prodotti commercializzati	Marano (Parmacotto S.p.A.)
Tramezzini e Kit Merenda	Marano (Parmacotto S.p.A.)
Rifili	Marano (Parmacotto S.p.A.)
Prodotti Cotti	San Vitale (Parmacotto S.p.A.)
Prodotti Cotti USA	San Vitale (Parmacotto S.p.A.)
Mortadella	San Vitale (Parmacotto S.p.A.)
Mortadella USA	San Vitale (Parmacotto S.p.A.)
Coppa	Felino (Boschi Fratelli S.p.A.)
Pancetta	Felino (Boschi Fratelli S.p.A.)
Salame	Felino (Boschi Fratelli S.p.A.)
Spalla	Felino (Boschi Fratelli S.p.A.)
Prosciutto di Parma	Pratopiano (Boschi Fratelli S.p.A.)

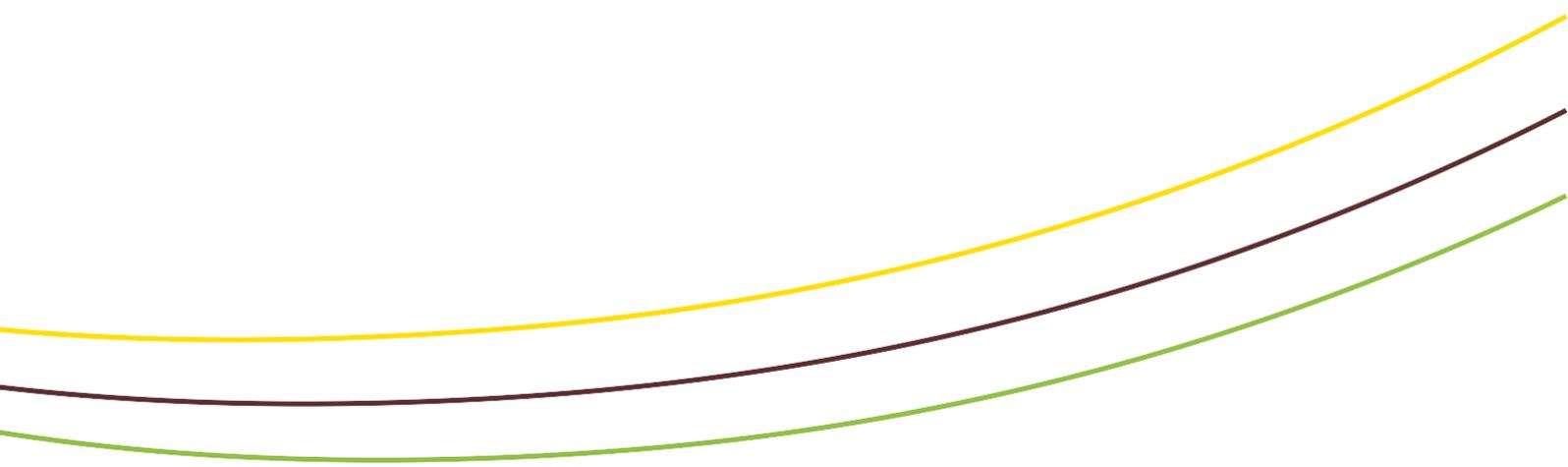
Tipologia di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	2023	2022
Casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	0
Casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	1	0
Casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	23	27
Totale	24	27

I nostri obiettivi chiave

Parmacotto persegue un miglioramento costante nelle aree di qualità e sicurezza, definendo obiettivi annuali che vengono analizzati e condivisi durante il riesame della direzione. Di seguito i principali traguardi stabiliti per il breve, medio e lungo periodo:

- **Mantenere il più alto livello delle certificazioni volontarie:** Continuare a garantire i più alti standard di sicurezza e qualità attraverso le certificazioni BRC, IFS e ISO 22005.
- **Ridurre le non conformità interne:** Migliorare i processi produttivi per diminuire le non conformità riscontrate.
- **Diminuzione della percentuale di resi:** Ridurre i resi attraverso il controllo della qualità e il miglioramento dei prodotti.
- **Migliorare la soddisfazione dei clienti:** Diminuzione delle segnalazioni tramite un'attenta gestione del servizio clienti e l'implementazione di processi di miglioramento continuo.
- **Intensificare i controlli sui fornitori:** Garantire qualità e sicurezza già nelle materie prime e lungo la catena di fornitura.

Questi obiettivi riflettono l'impegno di Parmacotto verso una qualità e una sicurezza del prodotto sempre più elevate.



Marketing ed Etichettatura responsabili

Trasparenza: una questione di etichetta

Crediamo che le informazioni sui valori nutrizionali apposte sui packaging possano costituire uno strumento educativo molto potente. Una comunicazione etica, trasparente e analitica è alla base dell'impegno che portiamo avanti costantemente attraverso le attività di ricerca e sviluppo, per riuscire ad andare incontro alle esigenze di un consumatore più evoluto, informato e consapevole.

Le azioni del Gruppo

Il 63% degli italiani fraintende la differenza tra le diciture “da consumare entro” e “da consumarsi preferibilmente entro” sui prodotti alimentari (Altroconsumo, 2020). Questa disinformazione ha un enorme impatto sul nostro pianeta: in Europa il 10% degli sprechi alimentari è proprio attribuibile a una errata interpretazione delle diciture presenti in etichetta. Per questo il Gruppo ha scelto di aderire nel 2022 al progetto Etichetta Consapevole di Too Good To Go, per ispirare, educare e fornire a tutti i giusti strumenti per comprendere questa differenza e ridurre così lo spreco alimentare nei comportamenti quotidiani.

Tipologia di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	2023	2022
Casi di non conformità con norme che comportano un'ammenda o una sanzione	0	0
Casi di non conformità con norme che comportano un avviso	0	0
Casi di non conformità con codici di autoregolamentazione	3	5
Totale	3	5



NUOVO ECO-PACK!
RICICLAMI!!
100% RACCOLTA CARTA

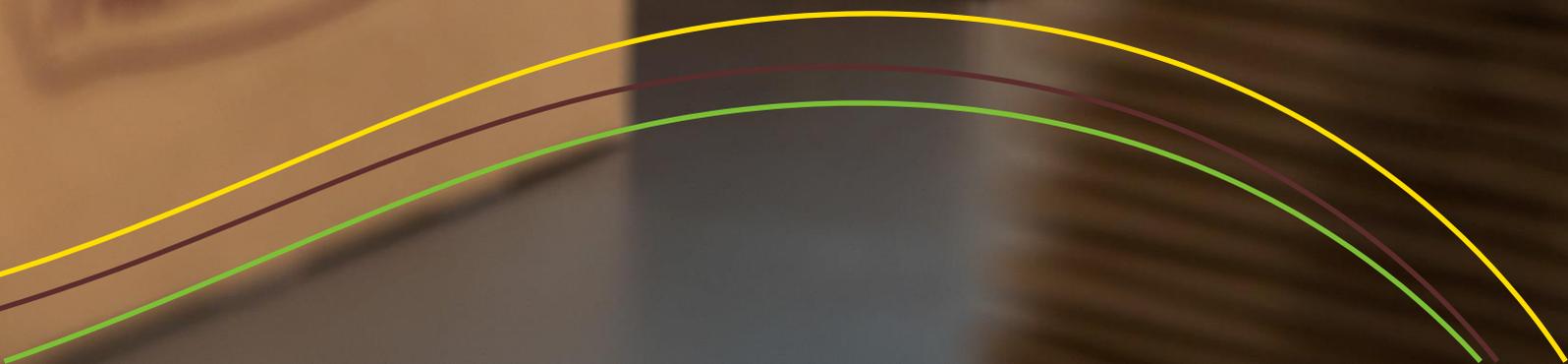
di TACCHINA
CARNE ITALIANA

COTTO

COTTO

PARMA

Fettiamo for
aluniere.





09

**BENESSERE
DELL'AMBIENTE**

Lotta ai cambiamenti climatici

Tutela, impegno, futuro. Il benessere dell'ambiente comincia da qui.

Orizzonte 2026: obiettivo carbon neutrality

Crediamo sia importante dare concretezza al nostro impegno ambientale attraverso azioni tangibili e misurabili. Il percorso di Parmacotto si realizzerà grazie ad una serie di azioni che saranno realizzate su diversi orizzonti temporali e porteranno alla riduzione progressiva della baseline carbonica, fino al suo azzeramento. Abbiamo infatti fissato l'obiettivo di raggiungere zero emissioni dirette entro il 2026.

Stiamo lavorando per ottenere la certificazione ISO 14001 per tutti gli stabilimenti del Gruppo e migliorare costantemente la prestazione ambientale. Investiamo in pratiche produttive green, riduciamo l'impatto ambientale dei prodotti e promuoviamo uno stile di vita sostenibile. Una gestione "sostenibile" dell'impresa crea in primis i presupposti per un mondo dove le future generazioni possano vivere gestendo meglio il "rischio climatico", il quale essendo anche parte del "rischio d'investimento" se gestito con scientificità e correttezza può creare le condizioni per meglio attrarre e remunerare capitali sul lungo periodo. Il percorso da intraprendere è chiaro e può portare valore a tutti gli stakeholders: istituti finanziari, comunità locali, fornitori, investitori, clienti e soprattutto alle nostre comunità.

Le azioni del Gruppo

A partire dal 1° gennaio 2022, il Gruppo ha aderito all'iniziativa Science Based Targets con la volontà di mantenere l'incremento della temperatura sotto il grado e mezzo al 2030. Il rispetto di tale obiettivo è dimostrato dalla riduzione del 50% di emissioni di Scope 1 e 2 rispetto al 2018 e dall'intenzione di predisporre un approccio strutturato per emettere un piano sull'emissione Scope 3. Agire ora è fondamentale per una transizione verso un'economia a basse emissioni di carbonio e per preservare la stabilità ecologica del nostro pianeta. Science Based Targets supporta le aziende che vogliono impegnarsi nella lotta al cambiamento climatico nella definizione di obiettivi di riduzione delle proprie emissioni in linea con il mantenimento della temperatura globale al di sotto della soglia critica, e verifica periodicamente il rispetto del piano presentato. Siamo convinti e desiderosi di poter fare di più.



Parmacotto ha intrapreso un percorso di sostenibilità per ridurre l'uso della plastica nel packaging, culminato nel 2023 con il **lancio dell'Eco-Pack**, un imballaggio 100% riciclabile con la carta. Questo processo è iniziato con una sgrammatura del 18% della plastica nelle confezioni standard, utilizzando inoltre materiali con contenuto riciclato pari al 50%, per arrivare infine a una riduzione complessiva pari all'85% del contenuto in plastica nella confezione a base di carta. Il lancio di Eco-Pack è stata anche l'occasione per lanciare a livello nazionale una campagna di comunicazione TV, Radio e Canali Digital, la **Parmacotto Revolution**, che vuole contribuire a promuovere scelte consapevoli e rispettose per l'ambiente, rivolgendosi in particolare alla Generazione Z fortemente sensibile e attenta alle tematiche legate al mondo della sostenibilità ambientale.

Gestione dell'energia

Abbiamo intrapreso una roadmap ambiziosa per ridurre progressivamente le emissioni di carbonio e puntiamo a raggiungere l'azzeramento delle emissioni di Scope 1 e 2 entro il 2026, lavorando in modo concreto su numerose linee di intervento. In questo contesto, una corretta gestione dell'energia è molto importante e porta con sé diversi vantaggi:

- Risparmio energetico dovuto alla riduzione dei consumi ed eliminazione di sprechi e inefficienze
- Ottimizzazione di costi e tempi, garantita attraverso il monitoraggio e continue azioni mirate su specifici strumenti o impianti
- Minore impatto ambientale dovuto alla diminuzione delle emissioni CO2

Massimizzare l'indipendenza energetica attraverso la riduzione degli sprechi energetici e contemporaneamente attraverso l'utilizzo di fonti rinnovabili è uno dei nostri obiettivi primari. A tal fine abbiamo istituito un "**Comitato Energy**" composto da CEO, Responsabile Tecnico, Responsabile Amministrazione e Direttore Operations, con lo scopo di monitorare l'andamento delle attività avviate. Durante i meeting vengono analizzati i risultati ottenuti e vengono valutati nuovi progetti di efficienza energetica e decarbonizzazione. Il comitato si riunisce con cadenza bisettimanale.

Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023 i nostri consumi energetici sono stati pari a 88.730 GJ, principalmente correlati all'attività produttiva. Di questi, circa il 3% è associato al consumo di combustibili non rinnovabili (Diesel, Benzina, GPL)⁴, mentre il 46% è dato dai consumi di energia elettrica prelevata dalla rete nazionale. I consumi di gas naturale rappresentano il 51% dei consumi energetici totali.

⁴ Dato ottenuto a partire dai km percorsi (fonte conversione: DEFRA)

Tipologia di Consumo ⁵	Unità di Misura	2023	2022 ⁶
Combustibili non rinnovabili	GJ	2.231	2.195
Gas naturale		45.746	47.074
Energia elettrica consumata		40.753	45.720
Energia elettrica acquistata		40.753	45.720
di cui da fonti non rinnovabili		0	0
di cui da fonti rinnovabili		40.753	45.720
Energia elettrica autoprodotta e consumata		0	0
di cui da fonti non rinnovabili		0	0
di cui da fonti rinnovabili		0	0
Totale consumi energetici		88.730	94.989
Energia rinnovabile		40.753	45.720
Energia non rinnovabile		47.977	49.269

Emissioni di Gas ad Effetto Serra

Il totale delle emissioni dirette di GHG (Scope 1) nel 2023 è stato pari a 3.627 tonnellate di CO₂eq, derivanti dalla combustione stazionaria di carburanti (circa 66%,) dalla fuoriuscita di gas refrigeranti (circa 32%) e dal parco auto aziendale⁷ (circa 3%), che ha percorso un totale di circa 169.276 km dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023⁸.

Per quanto riguarda le emissioni indirette di Scope 2, in linea con le richieste dei GRI Sustainability Reporting Standards e del GHG Protocol, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo (Location e Market based).

Certificato di origine

Il cambiamento climatico è già realtà: lo vediamo con i nostri occhi e lo sperimentiamo nel quotidiano. Il riscaldamento globale, legato alle emissioni di gas serra, sta raggiungendo un punto di non ritorno, ecco perché non possiamo più aspettare. L'utilizzo di energie rinnovabili è fondamentale per ridurre l'impatto ambientale e promuovere la sostenibilità.

Per questo, abbiamo deciso di utilizzare esclusivamente energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili in tutti i nostri stabilimenti. Nell'anno 2023, le emissioni di GHG di Scope 2 calcolate secondo l'approccio Market-based sono state pari a 0 tonnellate di CO₂eq, grazie all'acquisto di elettricità al 100% rinnovabile certificata da garanzie d'origine. Le emissioni calcolate secondo la metodologia Location-based, invece, sono pari a 3.226 tCO₂eq.

⁵ Per il calcolo dei consumi espressi in GJ sono stati utilizzati i fattori di conversione del DEFRA 2023 e 2022 (Department for Environment Food & Rural Affairs);

⁶ Si precisa che è stato operato un restatement delle informazioni relative all'anno 2022, al fine di garantire la comparabilità delle informazioni, in quanto per l'esercizio 2023 sono stati applicati dei fattori di conversione differenti rispetto all'esercizio precedente. Tuttavia, gli effetti del restatement non presentano scostamenti rilevanti in termini percentuali e di conseguenza non incidono sull'attendibilità della rendicontazione;

⁷ Conteggio non comprensivo dei veicoli aziendali ad uso promiscuo

⁸ Per il calcolo delle emissioni Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di conversione DEFRA 2023 e 2022. Le emissioni Scope 2 – Market Based sono state calcolate secondo i fattori di conversione dell'European Residual Mixes 2022, mentre le emissioni Scope 2 – Location Based secondo i fattori forniti dal Rapporto ISPRA 2023;

Per i Gas Refrigeranti: Regolamento Europeo F-Gas 517/2014 - Tabella prodotti e sostituti HFO a ridotto GWP

https://www.generalgas.it/storage/fgas/Tabella_ITA_GWP_marzo_2020.pdf; R-427 A - Miscela refrigerante HFC A1 <https://>

[nippongases.com/itit/gas/r427a;GWPsforblendedefferigerantshttps://www.epa.gov/sites/default/files/201507/documents/emissionfactors_2014.pdf](https://www.epa.gov/sites/default/files/201507/documents/emissionfactors_2014.pdf)

Tipologia di Emissione	Unità di Misura	2023	2022 ⁹
Scope 1	tCO ₂ eq	3.627	3.463
Combustione stazionaria		2.413	2.493
Combustione mobile		28	27
Fuoriuscita di gas refrigeranti		1.186	943
Scope 2 – Location Based		3.226	3.619
Scope 2 – Market Based		-	-
Totale emissioni		3.627	3.463
Scope 1 + Scope 2 Location-based		6.853	7.082
Scope 1 + Scope 2 Market-based		3.627	3.463

Gestione della Risorsa Idrica e delle Acque Reflue

La gestione della risorsa idrica rappresenta un tema centrale per il Gruppo Parmacotto e le sue aziende controllate. Questo impegno si riflette nella consapevolezza dell'importanza di un uso responsabile dell'acqua, elemento fondamentale per la vita, l'economia e il benessere globale.

Per il Gruppo, la gestione sostenibile delle risorse idriche e delle acque reflue non è solo una questione di conformità normativa, ma una priorità strategica che tocca vari ambiti cruciali per il successo aziendale. Ridurre l'impatto ambientale attraverso un utilizzo più efficiente dell'acqua contribuisce alla protezione delle risorse naturali, garantendone la sostenibilità nel lungo termine. Questo aspetto si allinea alle crescenti aspettative di consumatori e investitori riguardo all'impegno delle aziende in pratiche sostenibili, migliorando così la loro Brand Reputation.

Inoltre, la corretta gestione dell'acqua e delle acque reflue porta anche benefici economici significativi. Ottimizzando l'uso dell'acqua, è possibile ridurre i costi operativi, migliorare l'efficienza dei processi produttivi e, di conseguenza, ottenere un risparmio complessivo. Questo aspetto è particolarmente rilevante per aziende del settore alimentare, dove la gestione adeguata delle acque reflue è cruciale per garantire la salute pubblica e la sicurezza alimentare.

Presso i siti di produzione di San Vitale, Marano e Pratopiano, abbiamo già implementato depuratori conformi alle normative vigenti, dimostrando così un impegno concreto verso una gestione sostenibile delle risorse idriche. L'obiettivo per il futuro è quello di continuare su questa strada virtuosa, facendo un uso sempre più consapevole e rispettoso di un bene prezioso come l'acqua.

Acqua prelevata¹⁰

Tipologia di Fonte	Unità di Misura	2023	2022
Pozzo	Megalitri	49	96
Acquedotto pubblico	Megalitri	49	54
Totale¹¹	Megalitri	99	150

⁹ Si precisa che è stato effettuato un restatement delle informazioni relative all'anno 2022, in quanto per il 2023 sono stati utilizzati fattori di emissione diversi rispetto al FY precedente. Al fine di rendere comparabili le informazioni si è optato per un allineamento dei fattori di emissione. Tuttavia, gli effetti del restatement non presentano scostamenti rilevanti in termini percentuali e di conseguenza non incidono sull'attendibilità della rendicontazione.

¹⁰ Le sedi Parmacotto Suisse SA e Parmacotto USA sono escluse dal conteggio

¹¹ Si segnala che durante l'anno 2023 è stata individuata una perdita nell'impianto di alimento dell'acqua di pozzo e per questo motivo è presente un significativo scostamento relativo ai valori dei prelievi e scarichi idrici

Acqua scaricata¹²

Tipologia di Destinazione	Unità di Misura	2023	2022
Fognatura	Megalitri	53	89
Totale	Megalitri	53	89

Acqua consumata

	Unità di Misura	2023	2022
Consumo	Megalitri	46	61

Gestione dei Rifiuti e degli Scarti Alimentari

La gestione dei rifiuti e degli scarti è una tematica rilevante per Parmacotto, in particolare quando si tratta della gestione dei Sottoprodotti di Origine Animale (SOA). Per il Gruppo, una corretta gestione di questi materiali significa, prima di tutto, il pieno rispetto delle normative vigenti, garantendo che i rifiuti siano trattati secondo le leggi stabilite.

Tuttavia, il nostro impegno va oltre la semplice conformità. L'obiettivo strategico è ridurre il volume di rifiuti destinati alla distruzione, favorendo invece il recupero e il riutilizzo degli scarti, in linea con i principi dell'economia circolare. Questo approccio sostenibile mira a minimizzare l'impatto ambientale, trovando modalità innovative per trasformare i rifiuti in risorse utili.

Un esempio concreto di questo impegno è il progetto in corso presso il sito di Prato piano, dove si stanno analizzando le quantità di sale generate durante le operazioni di dissalatura e lavaggio del prosciutto stagionato. Stiamo valutando la possibilità di recuperare e riciclare questo sale, dimostrando così una visione orientata alla sostenibilità e all'ottimizzazione delle risorse.

Tipologia di rifiuti prodotti	Unità di misura	2023	2022 ¹³
Fanghi da trattamento in loco degli effluenti	Kg	287.060	515.260
Imballaggi in materiali misti	Kg	450.913	467.813
Scarti prodotti nel corso dell'attività di riconfezionamento o deposito (categoria 3) ¹⁴	Kg	232.189	217.101
Imballaggi di carta e cartone	Kg	108.980	128.600

¹² Le sedi Parmacotto Suisse SA e Parmacotto USA sono escluse dal conteggio

¹³ I dati sono relativi a tutte le sedi e gli stabilimenti produttivi situati in Italia, i dati sulle sedi Parmacotto USA e Parmacotto Suisse SA sono esclusi

¹⁴ Si precisa che gli scarti di categoria 3 e di categoria 1, non sono classificati come rifiuti ma per praticità e contesto si è ritenuto opportuno inserirli in questa sede;

Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	Kg	32.240	33.120
Rifiuti non specificati altrimenti	Kg	10.381	15.147
Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose	Kg	155	4.742
Rifiuti inorganici	Kg	-	3.510
Imballaggi di plastica	Kg	2.260	2.580
Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione non clorurati	Kg	250	1.196
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati di tali sostanze	Kg	-	1.068
Scarti categoria 1	Kg	960	480
Apparecchiature fuori uso	Kg	2.000	380
Filtri dell'olio	Kg	183	362
Tubi fluorescenti e altri rifiuti contenenti mercurio	Kg	140	186
Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose	Kg	-	180
Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose, compresi contenitori a pressione vuoti	Kg	-	5
Totale	Kg	1.127.711	1.391.730
Totale rifiuti pericolosi	Kg	728	7.339
Totale rifiuti non pericolosi	Kg	1.126.983	1.384.391

Nel 2023, alcune categorie di rifiuti, come i rifiuti organici e gli imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose, non sono stati indicati poiché non vengono generati in modo continuativo. Questi rifiuti derivano infatti da operazioni particolari, che si verificano occasionalmente, anche a intervalli di due anni. Pertanto, saranno tracciati nei periodi successivi, qualora vengano effettivamente generati.

Gestione Sostenibile del Packaging

Stiamo intraprendendo un percorso verso l'uso di materiali sostenibili e rinnovabili per gli imballaggi alimentari, che devono rispondere a rigorosi requisiti tecnici per preservare la shelf-life dei prodotti, proteggerli adeguatamente e contribuire alla riduzione dello spreco alimentare. Considerando la gestione sostenibile del packaging come un tema centrale, abbiamo stabilito obiettivi mirati alla semplificazione, all'alleggerimento e alla modifica degli imballaggi, con l'intento di minimizzare l'impatto ambientale e garantendo al contempo la qualità e la conservabilità dei prodotti.

Nel 2023, abbiamo rinnovato il nostro impegno verso la sostenibilità alimentare aderendo al Food Transition Pact promosso da Carrefour Italia, il quale mira a promuovere scelte alimentari responsabili e a ridurre l'impatto ambientale. L'introduzione del nostro nuovo Ecopack riciclabile con la carta ne è un esempio concreto: la promozione del riutilizzo e l'uso di etichette che guidano i consumatori verso un corretto riciclo rappresentano un mezzo per rafforzare il nostro modello di business orientato al benessere delle persone e del pianeta.



Le azioni del Gruppo

1 Lancio di una linea di affettati con imballaggi riciclabili nella carta

- Passaggio da imballaggi in plastica non riciclabile a soluzioni prevalentemente in carta, conferibili e riciclabili nella carta (classificazione ATICELCA C).
- Miglioramento logistico con riduzione dell'ingombro delle vaschette, che ha permesso una riduzione delle dimensioni del cartone e una conseguente ottimizzazione del rapporto:
 - **Peso cartone/prodotto**
 - **Peso film avvolgibile/prodotto**
 - **Peso bancale/prodotto**

2 Riduzione e ottimizzazione dei materiali di confezionamento

- Utilizzo di materiali per termoformatura composti per il 70% minimo da PET riciclato, equivalente al 50% di presenza di PET riciclato sulla confezione finale

3 Introduzione di un pack misto e innovazioni per materiali specifici

- Impiego di carta certificata FSC e vassoio riciclabile con la carta per confezioni miste.
- Sostituzione dello strato di alluminio e semplificazione della struttura dei bustoni per prosciutti cotti da affettamento.
- Conversione dei cartoni con fondo bianco con conseguente riduzione della superficie stampata.

Di seguito vengono riportate le quantità di materiale utilizzato per la realizzazione di packaging e la percentuale di materiale riciclato contenuto al loro interno. Nell'anno di riferimento, mediamente il 30% dei materiali utilizzati per il nostro packaging conteneva materiale proveniente da riciclo.

Tipologia di materiale	Unità di Misura	2023		2022	
		Tot materiale utilizzato	% materiale riciclato	Tot materiale utilizzato	% materiale riciclato
Film plastici	Ton	972,41	50%	341,6	50%
Etichette		786,55	0%	211,6	0%
Cartone		135,55	70%	118,4	70%
Bustoni (film poliaccoppiato o plastica e alluminio)		112,8	0%	70,7	0%

I nostri obiettivi chiave

Obiettivi a Breve Termine

Nel breve periodo, puntiamo a ridurre il peso degli imballaggi e a semplificarne i materiali, esplorando anche l'uso di materiali con un minore impatto ambientale, come buste trasparenti e riciclabili per i prodotti cotti.

Obiettivi a Medio/Lungo Termine

A medio e lungo termine, l'obiettivo è incrementare l'uso di imballaggi a ridotto impatto ambientale, con una preferenza per materiali a base di carta e per nuove soluzioni che il mercato e la ricerca offriranno nel tempo, in linea con gli sviluppi tecnologici e le richieste di sostenibilità.

A photograph of a modern building facade with large glass windows and a prominent white pillar. The sky is clear and blue. In the foreground, there is a concrete planter box with green bushes. Three decorative lines (yellow, brown, and green) cross the image diagonally.

10 WHAT'S NEXT?

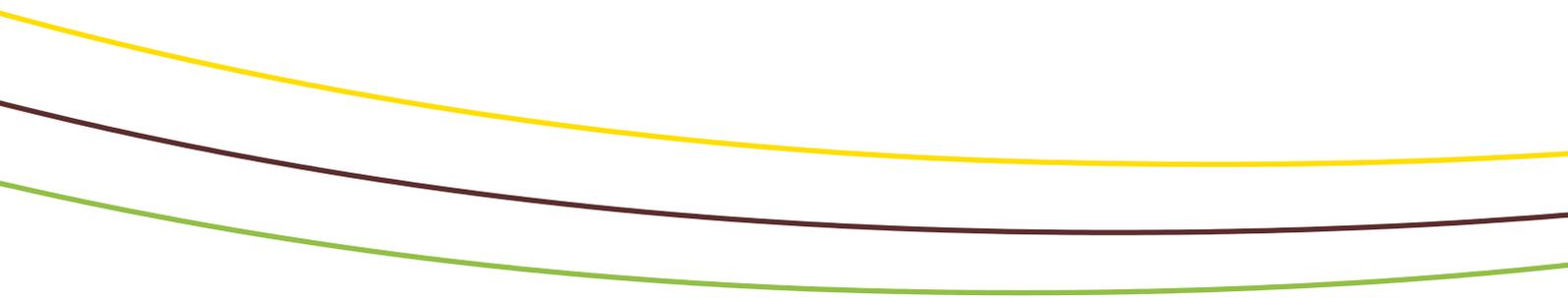
What's next?

Nel nostro percorso di crescita sostenibile, abbiamo intrapreso il percorso per ottenere la certificazione BCorp, un riconoscimento che rafforza la nostra missione di fare del business una forza positiva per la biosfera e la società. Questa certificazione, infatti, rappresenta per noi un impegno concreto e continuo a migliorare le nostre performance ambientali e sociali, con la stessa attenzione riservata ai risultati economici, in linea con gli sviluppi normativi come la CSRD. Questo approccio bilanciato ci permette di allinearci agli standard internazionali e di rispondere alle esigenze di trasparenza e responsabilità.

Diventare una BCorp ci permetterà di:

1. **Ottenere una certificazione indipendente:** un ente terzo validerà il nostro impegno, offrendo garanzie di trasparenza e consolidando la fiducia con i nostri consumatori, fornitori e comunità.
2. **Attuare un piano di miglioramento continuo:** la revisione periodica ci permette di sviluppare un piano di miglioramento costante nei processi aziendali, per aumentare la nostra resilienza e raggiungere performance di sostenibilità più avanzate nel lungo periodo.
3. **Valorizzare la trasparenza:** la certificazione BCorp è sempre più essenziale per le aziende orientate alla trasparenza, aspetto che i nostri stakeholder reputano cruciale. Con questi impegni, Parmacotto consolida la propria posizione tra le aziende responsabili, pronte a generare un impatto positivo e duraturo per l'ambiente e la società.

L'obiettivo di diventare una BCorp conferma la nostra volontà di posizionarsi tra le aziende leader in sostenibilità per generare un impatto positivo e duraturo e creare valore per l'ambiente e la società.





11
NOTA
METODOLOGICA

Nota metodologica

Il presente documento rappresenta il secondo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Parmacotto S.p.A. e descrive i principali risultati raggiunti in ambito di sostenibilità nell'anno 2023 dall'intero Gruppo. I dati e le informazioni riportati si riferiscono principalmente all'esercizio concluso il 31 dicembre 2023 e, ove specificato, ad alcuni progetti o iniziative significative realizzate nei primi mesi del 2024.

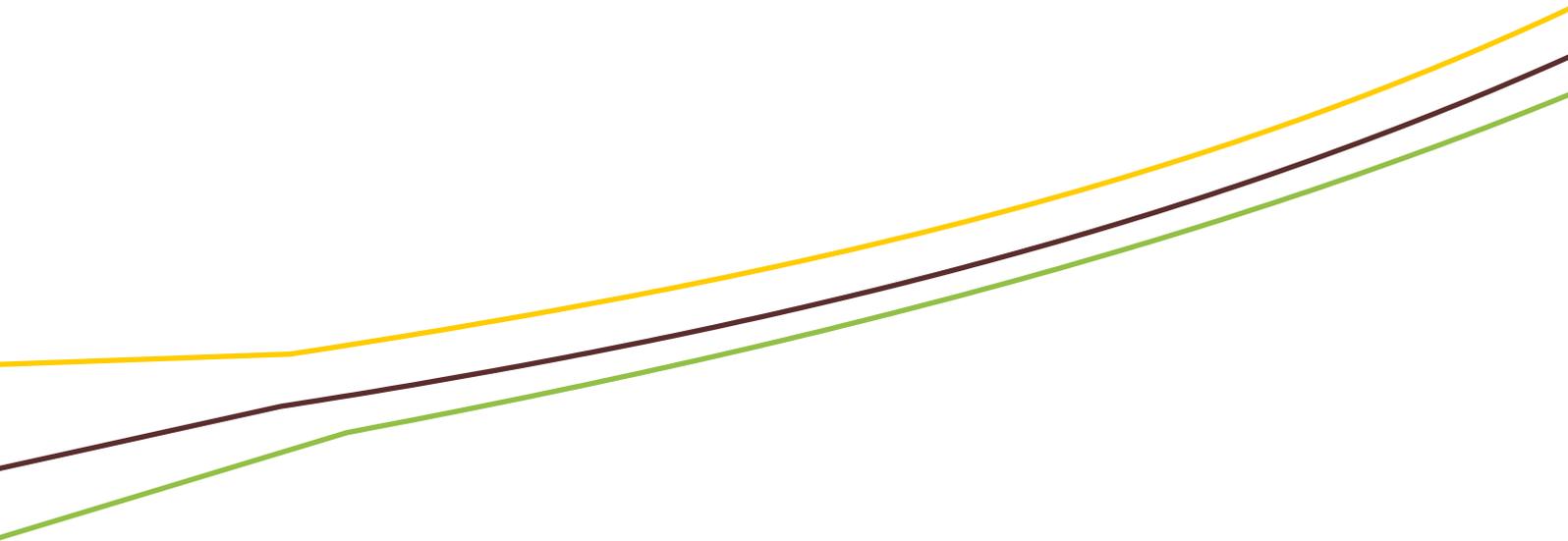
Eventuali variazioni del perimetro relativo ai dati rendicontati sono state specificate in nota.

Il presente Bilancio è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" secondo l'opzione "*with reference to*", pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI". Il processo di redazione del documento, così come la definizione dei contenuti e la determinazione della materialità delle tematiche in esso trattate, si è basato sui principi previsti dalle Linee Guida GRI Universal Standards 2021 e ha previsto il coinvolgimento dei responsabili di funzione aziendali.

In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati emersi dall'analisi di materialità rivista nel corso del 2023, che ha permesso di individuare gli aspetti materiali per il Gruppo e per i suoi stakeholder, così come descritto nel paragrafo "Analisi di materialità" del presente documento. La rilevanza delle informazioni è stata determinata tenendo conto degli impatti economici, sociali e ambientali, nonché del contesto normativo di riferimento e delle peculiarità del settore in cui Parmacotto Group opera.

Per garantire una rappresentazione accurata delle performance di sostenibilità, sono stati privilegiati indicatori misurabili direttamente, minimizzando l'uso di stime. Le informazioni quantitative sono presentate su un arco temporale biennale, per consentire una valutazione dell'evoluzione delle performance.

Il perimetro di rendicontazione del Bilancio comprende esclusivamente l'informativa di sostenibilità relativa a Parmacotto S.p.A.; pertanto, risultano escluse Parmacotto Suisse SA e Parmacotto GZ Inc, in quanto i dati relativi non sono disponibili.



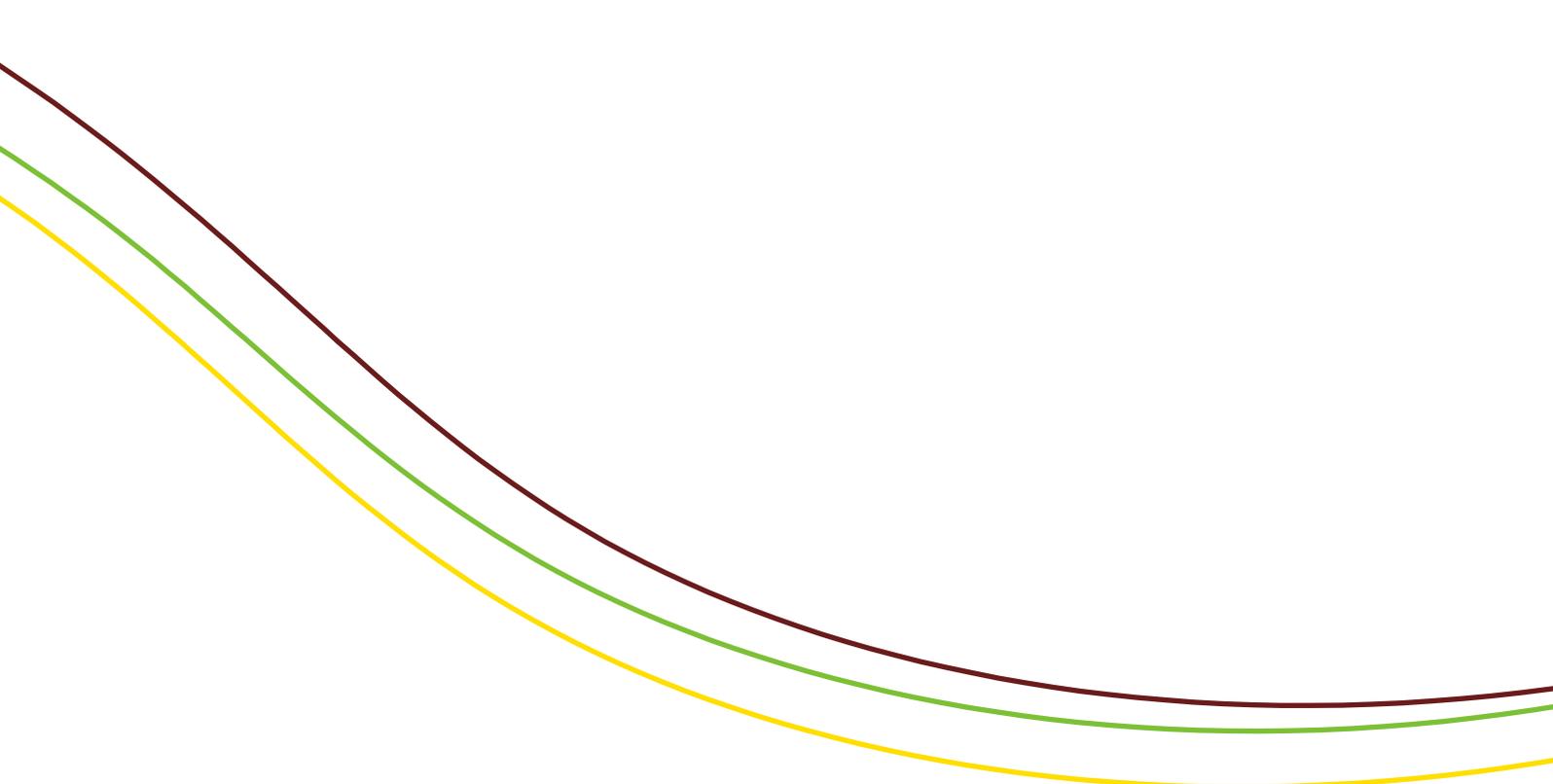
GRI Content Index

Statement of use		Parmacotto S.p.A. ha rendicontato le informazioni presenti nel bilancio per il periodo 01.01.2023 - 31.12.2023 nella modalità "With Reference" ai GRI Standard.
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Foundation 2021	GRI 1 utilizzato
Applicable GRI Sector Standard(s)	N/A	Applicable GRI Sector Standard(s)
Gri standard / other source	Disclosure	Paragrafo
GRI 2: General Disclosures 2021	2-1 Dettagli organizzativi	Nota metodologica
	2-2 Entità incluse nel report di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e canale di contatto	Nota metodologica
	2-4 Revisione di informazioni	Per quanto riguarda i dati relativi ai consumi energetici ed alle emissioni per l'anno 2022, è stata operata una revisione delle informazioni poiché sono stati utilizzati fattori di emissione diversi.
	2-5 Assurance esterna	Il Bilancio non è stato sottoposto ad attività di assurance esterna.
	2-6 Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	Il nostro Business Gestione sostenibile della catena di fornitura
	2-7 Dipendenti	Gestione del Personale
	2-8 Lavoratori che non sono dipendenti	Gestione del Personale
	2-9 Struttura e composizione della governance	Governo societario di Parmacotto Group
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Governo societario di Parmacotto Group
	2-11 Presidente del più alto organo di governo	Il Presidente del Consiglio di Amministrazione è un alto dirigente dell'organizzazione
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	Governo societario di Parmacotto Group
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Governo societario di Parmacotto Group
	2-14 Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità	Governo societario di Parmacotto Group
	2-15 Conflitti di interesse	Etica del business
	2-16 Comunicazione di preoccupazioni critiche	Politiche societarie
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Chi siamo
	2-23 Impegno in termini di policy	Etica del business
	2-25 Processi per rimediare agli impatti negativi	Analisi di materialità
	2-26 Meccanismi per chiedere consigli e sollevare preoccupazioni	Etica del business

	2-27 Conformità con le leggi e i regolamenti	Nota metodologica
	2-28 Associazioni	Le nostre persone
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Stakeholder engagement
	2-30 Contratti collettivi	Gestione del Personale
	3-1 Processo per determinare gli argomenti materiali	Analisi di materialità
	3-2 Elenco degli argomenti materiali	Analisi di materialità
Tematica materiale: Performance economica		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	La nostra performance economica
	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	La nostra performance economica
Tematica materiale: Diversità, pari opportunità e sviluppo dei dipendenti		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Diversità e Inclusione
	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Diversità e Inclusione
	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Diversità e Inclusione
	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Diversità e Inclusione
	405-2 Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Diversità e Inclusione
Tematica materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Salute e Sicurezza dei lavoratori
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e Sicurezza dei lavoratori
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Salute e Sicurezza dei lavoratori
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e Sicurezza dei lavoratori
Tematica materiale: Sviluppo delle comunità locali		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Sviluppo delle comunità locali
	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	Sviluppo delle comunità locali
Tematica materiale: Qualità e sicurezza del prodotto		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Innovazione, qualità e sicurezza del prodotto
	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Innovazione, qualità e sicurezza del prodotto
	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Innovazione, qualità e sicurezza del prodotto

Tematica materiale: Innovazione		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Innovazione, qualità e sicurezza del prodotto
Tematica materiale: Marketing ed etichettatura responsabili		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Marketing ed etichettatura responsabili
	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Marketing ed etichettatura responsabili
Tematica materiale: Gestione dell'energia		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Gestione dell'energia
	302-1 Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	Gestione dell'energia
Tematica materiale: Lotta ai cambiamenti climatici		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Emissioni di gas ad effetto serra
	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Emissioni di gas ad effetto serra
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Emissioni di gas ad effetto serra
Tematica materiale: Gestione della risorsa idrica e delle acque reflue		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Gestione della risorsa idrica e delle acque reflue
	303-3 Prelievo idrico	Gestione della risorsa idrica e delle acque reflue
	303-4 Scarico idrico	Gestione della risorsa idrica e delle acque reflue
Tematica materiale: Gestione sostenibile del packaging		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Gestione sostenibile del packaging
	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Gestione sostenibile del packaging
	301-2 Materiali di ingresso riciclati utilizzati	Gestione sostenibile del packaging
Tematica materiale: Gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari
	306-3 Rifiuti prodotti	Gestione dei rifiuti e degli scarti alimentari
Tematica materiale: Gestione sostenibile della catena di fornitura		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Gestione sostenibile della catena di fornitura
	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Gestione sostenibile della catena di fornitura
	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	Gestione sostenibile della catena di fornitura
Tematica materiale: Etica del business		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Etica del business
	205-1 Operazioni valutate per determinare i rischi relativi alla corruzione	Etica del business
Tematica materiale: Benessere animale		
GRI 3 – Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Benessere degli animali
	13.11 Salute e benessere degli animali	Benessere degli animali





PARMACOTTO[®]
Group