
ZANETTI. BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2018.

2018 SUSTAINABILITY REPORT.

Il nostro impegno, dalla forma alla sostanza!
We have given shape to our commitments!



ZANETTI. BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2018. 2018 SUSTAINABILITY REPORT.

Il nostro impegno, dalla forma alla sostanza!
We have given shape to our commitments!

Lettera dell'AD Letter from the CEO	04
Nota metodologica Methodology notes	06
1. La nostra identità Our identity	08
1.1 Zanetti, formaggi da 119 anni Zanetti, 119 years of cheeses	08
1.2 Le sedi e i prodotti The production facilities and products	14
1.3 La matrice di materialità & gli stakeholder The materiality matrix and stakeholders	18
2. La nostra performance economica Our economic performance	22
3. Le nostre persone Our people	26
4. Il nostro impatto ambientale Our environmental impact	30
5. Il nostro territorio Our territory	42
6. La nostra filiera Our supply chain	44
6.1 Gli allevatori The breeders	48
6.2 I caseifici Zanetti Zanetti dairy farms	52
6.3 La stagionatura Zanetti Zanetti maturing	57
6.4 La lavorazione e il confezionamento Zanetti Processing and packaging at Zanetti	61
6.5 I clienti Customers	64
6.6 I consumatori Consumers	66



LETTERA DELL'AD

L'anno appena trascorso è stato positivo frutto di una strategia fondata sui valori che ci contraddistinguono, oltre che di un impegno costante e concreto. Il nome Zanetti oggi significa storia e tradizione: il nostro è un percorso lungo più di un secolo, che ha radici profonde nell'attenzione alla qualità e nel territorio di cui ci sentiamo parte. Siamo sempre più convinti che in questo momento storico impegnarsi per ottenere una performance sostenibile rappresenti una sfida importante per il presente, ma soprattutto per le generazioni future.

Adottare principi di sostenibilità nello svolgimento quotidiano delle attività aziendali costituisce un dovere imprescindibile, se si considerano i cambiamenti ambientali e sociali che caratterizzano la società in cui viviamo. L'anno scorso, in occasione del nostro primo Bilancio di sostenibilità, ci siamo avvicinati alle esigenze dei nostri stakeholder in un modo nuovo e abbiamo preso l'impegno di monitorare e migliorare i risultati conseguiti dalla nostra Azienda.

Passato, presente e futuro sono i piani su cui si sviluppa questo documento, ma sono anche quelli su cui si misura la credibilità della nostra responsabilità socio - ambientale. Il 2018 ci ha dimostrato che condividere con gli stakeholder il nostro approccio alle tematiche di Sostenibilità ci permette di conoscere meglio le esigenze di clienti, business partner e istituzioni locali, e rispondervi in modo proattivo.

Ogni anno vogliamo partire alla ricerca di nuove opportunità, sviluppando nuove tecnologie, aprendo nuovi mercati e sperimentando nuovi modi di vivere il business. La costante ricerca dell'eccellenza e dell'innovazione ci ha accompagnato nella nostra storia; e ci indica oggi la strada da percorrere per far fronte alle nuove sfide che il mercato ci presenta.

MESSAGE BY THE CEO

The year that just ended was the positive outcome of a strategy based on the values that distinguish us, as well as a consistent and concrete commitment. Today the name Zanetti is synonymous of history and tradition: a journey lasting more than a century that has deep roots in the attention paid to the quality and territory of which we feel part. We are increasingly convinced that in this historic moment, committing ourselves to achieving sustainable performance represents an important challenge for the present, but above all for future generations.

Adopting principles of sustainability in the performance of our daily corporate activities is an essential duty given the social and environmental changes that characterise the era in which we live. Last year, during our first Sustainability Report, we approached the needs of our stakeholders in a different way and undertook a commitment to monitor and improve the results achieved by our Company.

Past, present and future are the plans on which this document is developed, but they are also those on which the credibility of our socio-environmental responsibility is measured. 2018 has demonstrated that sharing our approach to Sustainability issues with stakeholders allows us to better understand the demands of customers, business partners and local institutions, and respond in a proactive manner.

Every year we aim to start searching for new opportunities, developing new technologies, opening new markets and experimenting with new ways of running our business. The ongoing search for excellence and innovation has always been part of our history, and now indicates the route to take to face the new challenges that the market presents us with.

Attilio Zanetti

L'edizione completa del Bilancio di Sostenibilità 2018
è disponibile sul sito www.zanetti-spa.it

The full version of the 2018 Sustainability Report
is available on our website at www.zanetti-spa.it



NOTA METODOLOGICA

Il secondo Bilancio di Sostenibilità di Zanetti S.p.A. (nel seguito anche “Zanetti”, “Società” o “Azienda”) analizza e sintetizza l’attività svolta dalla Società e le sue strategie di sviluppo sostenibile, mettendo in evidenza aspetti di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale. I contenuti sono strutturati nei seguenti capitoli:

1. La nostra Identità, in cui si traccia il profilo della Società: la storia, la missione e i valori di Zanetti, i prodotti e le sedi dell’Azienda, gli stakeholder e i temi materiali;
2. La nostra Performance economica, in cui si presentano sinteticamente i risultati ottenuti negli ultimi anni dalla Società;
3. Le nostre persone, in cui si inquadrano i temi principali legati alla gestione dei dipendenti della Società;
4. Il nostro impatto ambientale, in cui si presenta una sintesi degli impatti della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, quali: energia, emissioni, rifiuti, acqua;
5. Il nostro territorio, in cui si descrive il legame di Zanetti con il territorio di appartenenza;
6. La nostra Filiera, in cui si descrive l’intera filiera di Zanetti, dagli allevatori al consumatore finale.

Per fornire una rappresentazione puntuale delle performance di Zanetti, si è privilegiata l’inclusione di indicatori qualitativi e quantitativi direttamente rilevabili dalla base dati della Società o da fonti ufficiali, facendo solo marginalmente ricorso a stime, sempre segnalate nel testo.

Il perimetro di rendicontazione dei dati si riferisce alle attività svolte da Zanetti S.p.A. relativamente all’anno 2018, fornendo inoltre, laddove ritenuto significativo, una comparazione con i dati relativi agli anni 2017 e 2016, al fine di mettere in luce l’andamento della performance nel tempo. Il 2018 ha visto l’ingresso nel periodo di rendicontazione del nuovo stabilimento di stagionatura della Società, Castelberforte (MN). Se non diversamente indicato, i dati presentati si riferiscono a tutte le sedi della Società.

Zanetti, consapevole che il Bilancio di Sostenibilità rappresenta un’occasione di autovalutazione e il punto di partenza per nuovi obiettivi, si impegna nei prossimi anni a migliorarne la struttura e i contenuti, al fine di porre in atto una rendicontazione conforme agli standard internazionalmente riconosciuti, per raggiungere maggiori livelli di trasparenza e completezza.

METHODOLOGY NOTES

This second Zanetti SpA Sustainability Report (hereinafter also “Zanetti”, “Company” or “Business”) analyses and summarises the activity carried out by the Company and its sustainable development strategies, highlighting aspects of an economic-financial, social and environmental nature. The contents are divided into the following chapters:

1. Our Identity, in which the profile of the Company is presented: the history, mission and values adopted by Zanetti, the Company’s products and offices, its stakeholders and material aspects;
2. Our economic performance, which summarises the results achieved by the Company in recent years;
3. Our people, which introduces the main topics related to the management of the Company’s human resources;
4. Our environmental impact, which provides a summary of the Company’s impacts on the main environmental issues, such as: energy, emissions, waste, water;
5. Our territory, which describes Zanetti’s relationship with the territory it belongs to;
6. Our supply chain, which describes the entire Zanetti supply chain, from farmers to the end consumer.

To provide a more accurate representation of Zanetti’s performances, priority was given to the inclusion of qualitative and quantitative indicators taken directly from the Company’s database or from official sources, making only marginal recourse to estimates, which are clearly reported as such in the text.

The reporting area of the data reporting refers to the business activities carried out by Zanetti SpA in 2018, whilst also providing, where deemed significant, a comparison with the data for the years 2017 and 2016, in order to highlight the performance trend over time. 2018 saw the consolidation of a new cheese maturing plant owned by the Company in Castelberforte (MN). Unless otherwise indicated, the data disclosed refer to all of the Company’s facilities. Fully aware that the Sustainability Report represents an opportunity for self-evaluation and the starting point for new objectives, Zanetti has undertaken to improve its structure and contents over coming years, in order to implement a reporting process in compliance with internationally recognised standards, to achieve greater levels of transparency and completeness.

I. LA NOSTRA IDENTITÀ

1.1 ZANETTI, FORMAGGI DA 119 ANNI

Da oltre un secolo la Società ha a cuore le persone che la compongono e i luoghi in cui opera. Nel 2016 Zanetti ha formalizzato la propria missione aziendale al fine di esprimere il radicamento territoriale dell'Azienda, l'attenzione all'ambiente e al benessere delle comunità locali:

PORTARE L'ECCELLENZA DEL FORMAGGIO ITALIANO GENUINO E DI QUALITÀ IN TUTTO IL MONDO, PARTENDO DALL'ESPERIENZA DI OLTRE 100 ANNI E DALLA PASSIONE DI CINQUE GENERAZIONI PER CONCILIARE TRADIZIONE E INNOVAZIONE, LEGAME CON IL TERRITORIO E RISPETTO PER L'AMBIENTE.

Zanetti è una storia di famiglia che arriva ai giorni nostri attraverso cinque generazioni, come emblema di un'eccellenza che rispetta la tradizione. L'Azienda ha tenuto fede all'approccio del fondatore, Guido Zanetti, con un'etica imprenditoriale fortemente radicata nel territorio, attenta al benessere delle comunità locali e all'impatto ambientale.

Zanetti opera da oltre 100 anni nel rispetto della tradizione e dei più alti standard qualitativi imposti dalla Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), ed è oggi il n°1 nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, oltre che una delle principali aziende nella produzione, stagionatura e commercio di formaggi tipici italiani. La Società è orientata a conservare la propria matrice territoriale e a valorizzarla con il supporto dei propri collaboratori, per renderla elemento distintivo della qualità dei propri prodotti, destinati al mercato nazionale e internazionale.

I. OUR IDENTITY

1.1 ZANETTI, 119 YEARS OF CHEESES

For well over a century, the Company has always cared about people it employs and the facilities in which they operate. In 2016 Zanetti formalised its corporate mission with the aim of expressing the company's territorial roots, its attention to the environment and the well-being of local communities:

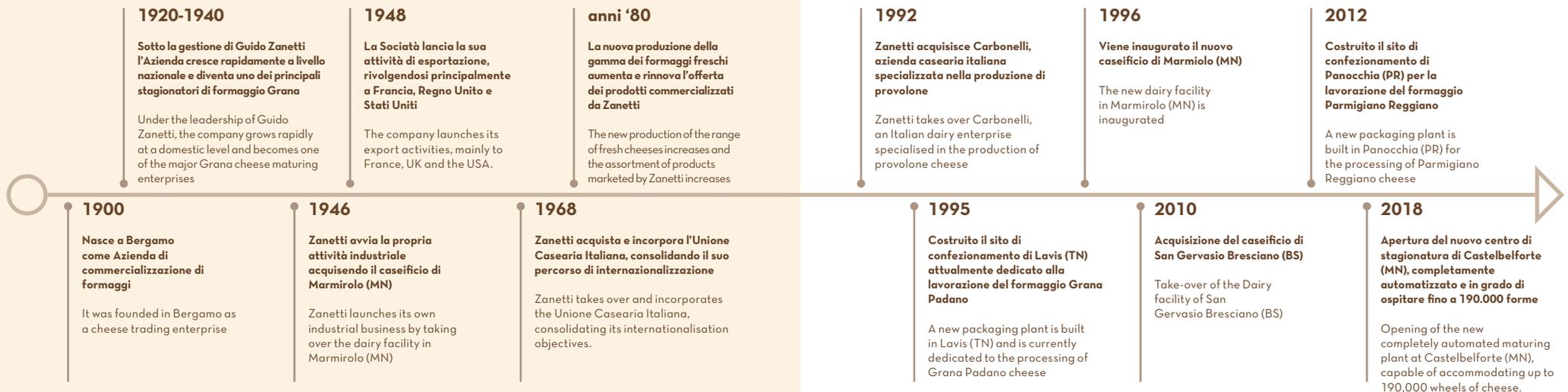
TO DISSEMINATE THE EXCELLENCE OF GENUINE AND SUPERIOR QUALITY ITALIAN CHEESE ACROSS THE WORLD, SUPPORTED BY OVER 100 YEARS OF EXPERIENCE AND THE PASSION OF FIVE GENERATIONS OF OUR FAMILY, TO COMBINE TRADITION AND INNOVATION, OUR STRONG LINK WITH THE TERRITORY AND RESPECT FOR THE ENVIRONMENT.

Zanetti is the story of a family which has always been highly regarded as an emblem of excellence that respects tradition for over five generations. The Company has always been faithful to the approach of its founder Guido Zanetti, with business ethics that have strong roots in the territory and are ultimately focused on the well-being of local communities and the environmental impact.

Zanetti has been operating for over 100 years in full compliance with tradition and the highest quality standards imposed by the Denomination of Protected Origin (P.D.O.), and today is the No. 1 firm in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano, as well as one of the prime enterprises in the production, maturing and marketing of typical Italian cheeses. The Company is oriented towards preserving its territorial matrix and enhancing it with the support of its collaborators, to render it a distinctive element of the quality of its products, destined for sale on both the domestic and international markets.

LA STORIA DI ZANETTI S.P.A.

THE HISTORY OF ZANETTI SPA



I NUMERI DI ZANETTI:

In linea con la propria missione, l'obiettivo che Zanetti si pone è di continuare a produrre formaggi italiani genuini su scala industriale, investendo sul territorio e coinvolgendo i fornitori locali nel controllo di tutte le fasi di produzione, nel rispetto della tradizione, ma anche dei massimi standard di sicurezza e tutela dell'ambiente. L'impegno costante verso la trasparenza e la correttezza nella gestione aziendale trova concreta espressione nella formalizzazione del Codice Etico e del Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.lgs.231/01, adottato nel 2014 ed aggiornato nel corso del 2018.

Zanetti in figures:

In line with its mission, Zanetti's has set itself the target of continuing to produce genuine Italian cheeses on an industrial scale, investing in the territory and involving local suppliers in the control over all the production phases, while respecting tradition, along with the highest standards of safety and environmental protection. Its consistent commitment to transparency and fairness in its business management activities is supported by creation and implementation of its Code of Ethics and the Organizational, Management and Control Model drawn up pursuant to Legislative Decree 231/01, adopted in 2014 and updated in 2018.

1.000.000

Capacità di stagionatura 1.000.000 di forme di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.

Maturing capacity of 1,000,000 wheels of Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O.

5 azienda di famiglia da 5 generazioni
5 generations of family business

1° nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano D.O.P.

1st in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano P.D.O.

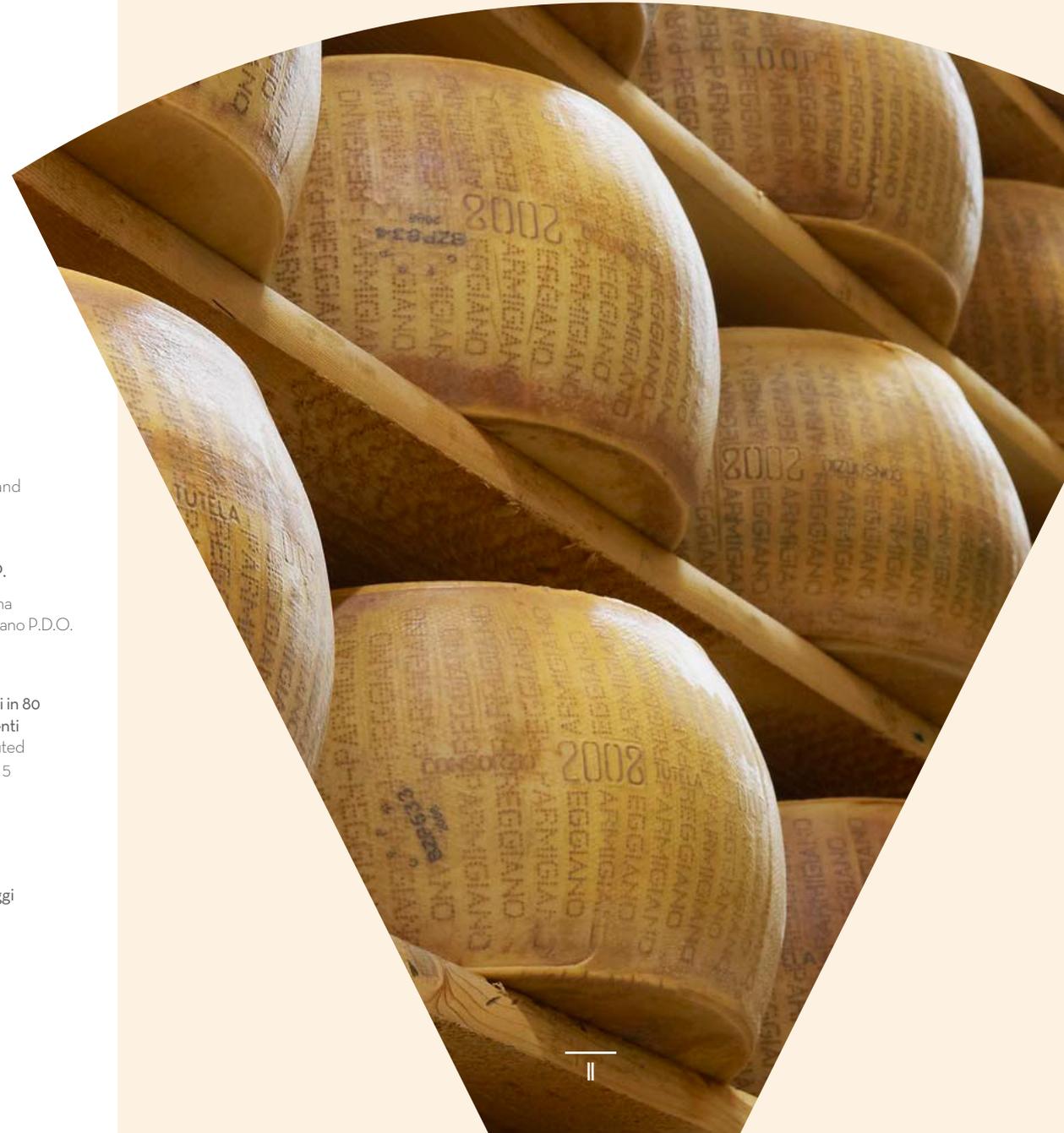
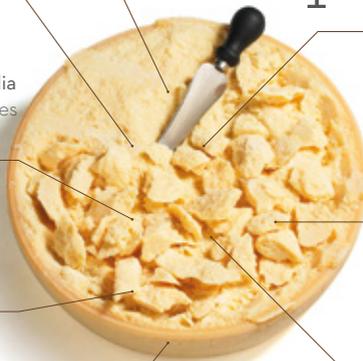
9 stabilimenti in Italia
production facilities in Italy

80 Prodotti presenti in 80 Paesi e 5 continenti
Products distributed in 80 countries in 5 continents

3 grandi D.O.P. P.D.O. products

14 famiglie di formaggi
cheese families

470 milioni di fatturato (€)
million turnover (€)



I VALORI A CUI SI ISPIRA L'OPERATO DI ZANETTI:

- 1** **Integrità, imparzialità e onestà**

Zanetti, nell'esercizio delle proprie attività, si ispira ai principi di integrità morale, trasparenza e onestà, rifiutando qualsiasi forma di discriminazione basata su orientamento sessuale, razza, nazionalità, religione, lingua, opinioni politiche o stato di salute.
- 2** **Qualità alla base della cultura aziendale**

L'attenzione alla qualità rappresenta uno dei valori alla base di ogni attività svolta da Zanetti. La Società si impegna quindi a selezionare accuratamente le materie prime più pregiate, utilizzare le tecnologie più sofisticate nei controlli in ogni singola fase della lavorazione ed i macchinari più adatti a soddisfare le moderne esigenze del mercato, per raggiungere i più elevati standard di qualità.
- 3** **Famiglia e territorio**

L'esperienza di una tradizione d'imprenditoria familiare che opera nel settore caseario da più di 100 anni garantisce continuità, orientamento al lungo periodo, conoscenza del prodotto ed un impegno etico condiviso da parte di tutti. Infatti, seppur leader nell'esportazione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Zanetti ha conservato la sua matrice territoriale e l'ha valorizzata come segno distintivo della qualità dei suoi prodotti.
- 4** **Efficienza ed efficacia della gestione**

Una politica prudente e attenta, un'efficace ed efficiente gestione d'impresa e l'osservanza di elevati standard di buon governo societario tutelano la solidità della Società, il suo valore e la sua reputazione, favorendo il mantenimento di un elevato livello di competitività economica.
- 5** **Responsabilità etica**

Zanetti si impegna affinché tutte le attività e i comportamenti aziendali siano orientati alla massima attenzione nei confronti della persona in tutte le sue declinazioni (consumatore, lavoratore dipendente, collaboratore esterno, comunità locali, future generazioni, etc.) e dell'ambiente, a tutela e presidio di uno sviluppo sostenibile.

THE VALUES ON WHICH ZANETTI 'S WORK IS INSPIRED:

- 1** **Integrity, impartiality and honesty**

In conducting its business, Zanetti is inspired by the principles of moral integrity, transparency and honesty, rejecting all forms of discrimination based on sexual orientation, race, nationality, religion, language, political opinions or state of health.
- 2** **Quality as the cornerstones of corporate culture**

Attention to quality is one of the underlying values in every single activity performed by Zanetti. The Company therefore undertakes to carefully select the most superior raw materials, use the most sophisticated control technologies at every processing phase and the most suitable machinery to meet current market demands and achieve the highest possible quality standards.
- 3** **Family and territory**

The experience and tradition of a family business that has been operating in the dairy sector for over 100 years guarantees continuity, long-term orientation, product know-how and a shared ethical commitment on the part of all concerned. In fact, although Zanetti is leader in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano, it has preserved its territorial matrix and enhanced it as a distinctive sign of the quality of its products.
- 4** **Management efficiency and efficacy**

A prudent and attentive policy, effective and efficient business management and the observance of superior standards of corporate governance protect the reliability of the Company, its value and its reputation, enabling it to maintain a high level of economic competitiveness.
- 5** **Ethical accountability**

Zanetti undertakes to ensure that all company business activities and behaviours are oriented towards paying maximum attention to its people at whatever level (consumers, employees, external collaborators, local communities, future generations, etc.) and the environment, to protect and safeguard sustainable development.

1.2 LE SEDI E I PRODOTTI / THE PRODUCTION FACILITIES AND PRODUCTS:

Nei 9 stabilimenti dislocati nelle provincie di Bergamo, Brescia, Mantova, Parma, Reggio Emilia e Trento, Zanetti produce, stagiona, imballa e distribuisce i propri formaggi. La precisa volontà di fornire prodotti all'altezza delle esigenze ed aspettative della clientela ha spinto la Società a dotarsi di moderne attrezzature, per garantire un assortimento completo e di qualità, che si accompagna ad un elevato livello del servizio offerto.

L'Azienda opera in tutti e cinque i continenti esportando direttamente in oltre 80 Paesi del mondo.

Zanetti produces, matures, packs and distributes its own cheeses at its 9 facilities located in the provinces of Bergamo, Brescia, Mantua, Parma, Reggio Emilia and Trento. The deep determination to supply products that meet the demands and expectations of its customers has prompted the Company to equip itself with state-of-the-art equipment, to guarantee a complete and superior quality assortment, accompanied by a high level of service.

The Company operates in all five continents exporting directly to over 80 countries worldwide.

① Marmirolo - Mantova

"Casello" storico, è il principale sito produttivo di Grana Padano di Zanetti. Raccoglie giornalmente 330.000 litri di latte, producendo in media 600 forme di Grana Padano al giorno. Lo stabilimento ospita inoltre la stagionatura di 210.000 forme di Grana Padano.

This historic "Casello" is Zanetti's main production site dedicated to Grana Padano. It collects 330,000 litres of milk daily, producing an average of 600 wheels of Grana Padano a day. The facility also provides for the maturing of 210,000 wheels of Grana Padano.

② San Gervasio - Brescia

Stabilimento adibito alla produzione e alla stagionatura di Grana Padano, riceve ogni giorno 200.000 litri di latte, con una produzione media giornaliera di circa 400 forme. All'interno di questo stabilimento vengono stagionate 20.000 forme di Grana Padano.

Production facility used for the production and maturing of Grana Padano, receiving 200,000 litres of milk every day, with an average daily production of roughly 400 wheels of cheese. 20,000 wheels of Grana Padano are matured at this facility.

③ Lallio - Bergamo

È la sede legale, commerciale e amministrativa della Società, punto di partenza di spedizioni nazionali e internazionali. Lo stabilimento ospita inoltre la stagionatura di 150.000 forme di Grana Padano.

This is the Company's legal, commercial and administrative headquarters, the departure point for domestic and international shipments. The facility also provides for the maturing of 150,000 wheels of Grana Padano.

④ Rovato - Brescia

Lo stabilimento di Rovato è adibito alla produzione e packaging di formaggi essiccati e grattugiati.

The Rovato plant facility is used for the production and packing of grated dehydrated cheese.

⑤ Panocchia - Parma

Stabilimento dedicato alla porzionatura, grattuggia e confezionamento di Parmigiano Reggiano. Può ospitare per la stagionatura fino a 150.000 forme di Parmigiano Reggiano.

Plant facility dedicated to portioning, grating and packaging of Parmigiano Reggiano. It can accommodate up to 150,000 wheels of Parmigiano Reggiano during the maturing phase.

⑥ Corcagnano - Parma

Uno dei due stabilimenti riservati esclusivamente alla stagionatura del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, può ospitare fino a 180.000 forme alla volta.

One of the two plant facilities reserved exclusively for the maturing of Parmigiano Reggiano and Grana Padano; it can accommodate up to 180,000 wheels at a time.

⑦ Reggio Emilia

Stabilimento riservato alla sola stagionatura delle forme di Parmigiano Reggiano, con una capienza di 65.000 forme.

Plant facility reserved solely to maturing of Parmigiano Reggiano wheels, with a capacity of 65,000 wheels.

⑧ Lavis - Trento

Questo centro di confezionamento comprende dieci linee per la grattuggia e sei linee per il porzionamento, e può lavorare fino a 2.000 forme al giorno.

This packaging centre includes ten cheese grating lines and six portioning lines, and can process up to 2,000 wheels a day.

⑨ Castelforte - Mantova

Il GranMag è il nuovo stabilimento di stagionatura Zanetti, completamente automatizzato, inaugurato a marzo 2018 e in grado di ospitare fino a 190.000 forme di formaggio.

The GranMag is the new Zanetti completely automated maturing plant, inaugurated in March 2018 and capable of accommodating up to 190,000 wheels of cheese.

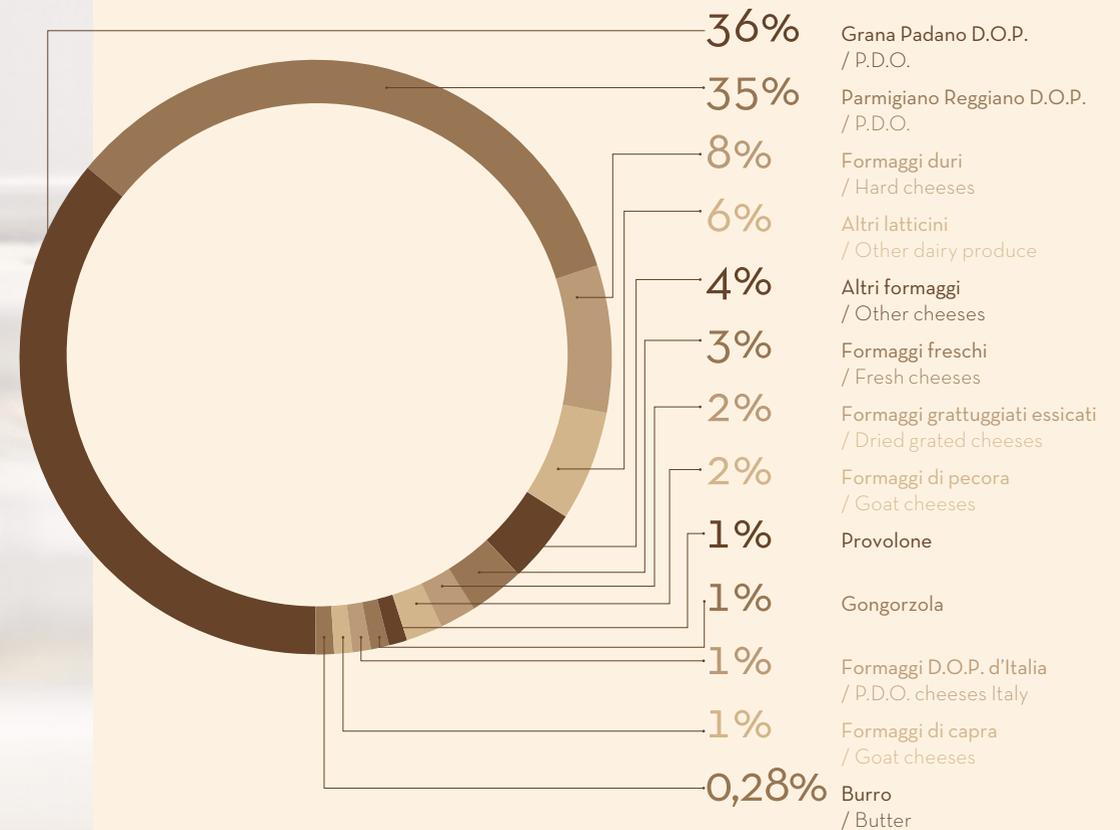


Tra le eccellenze a marchio Zanetti, oltre a Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P., spicca anche una terza D.O.P., il Provolone Valpadana, che insieme ad un'ampia gamma di formaggi tipici italiani compone un assortimento complessivo di 14 famiglie di formaggi.

In addition to Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O., the Zanetti brand also boasts a third P.D.O., Provolone Valpadana, which together with a wide range of typical Italian cheeses comprises a total assortment of 14 cheese families.

- Grana Padano D.O.P. / P.D.O.
- Parmigiano Reggiano D.O.P. / P.D.O.
- Formaggi duri / Hard cheese
- Provolone
- Pecorini / Pecorino
- Gourmet
- Formaggi della tradizione Bergamasca / Traditional Bergamo cheeses
- Formaggi di capra / Goat cheeses
- Freschissimi / Fresh cheeses
- Formaggi per pasta / Pasta cheeses
- Gorgonzola
- Formaggi D.O.P. d'Italia / Italian P.D.O. cheeses
- Burro / Butter
- Piccole delizie / Small delicacies

FATTURATO 2018 PER CATEGORIE DI PRODOTTO* / TURNOVER 2018 BY PRODUCT CATEGORY*



*Il grafico riporta una esemplificazione delle famiglie di formaggi commercializzati da Zanetti
* The graph shows an example of the cheese families marketed by Zanetti

1.3 LA MATRICE DI MATERIALITÀ & GLI STAKEHOLDER

L'analisi di materialità è uno strumento strategico finalizzato ad allineare il processo di rendicontazione della Società alle aspettative dei diversi portatori di interesse, gettando le basi per un dialogo costruttivo.

Per procedere all'identificazione delle tematiche rilevanti e significative è innanzitutto necessario individuare i principali stakeholder della Società, cioè tutti quei soggetti che influenzano o sono influenzati da Zanetti, o che in qualche modo hanno un interesse nel raggiungimento dei suoi obiettivi.

1.3 THE MATERIALITY MATRIX AND STAKEHOLDERS

The materiality analysis is a strategic tool designed to align the Company's reporting process with the expectations of the various stakeholders, laying the foundations for a constructive dialogue.

To proceed with the identification of relevant and significant topics, it is vital to start by identifying the main Company stakeholders who influence or are influenced by Zanetti, or those who, in one way or another, have an interest in achieving its objectives.



Il processo di analisi parte dalla definizione del contesto nel quale opera la Società, sia il suo ambiente esterno, sia il suo mercato di riferimento, nazionale ed estero, per verificare come tali fattori possano influenzarla. L'analisi consente quindi di individuare gli impatti di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale prodotti dalla Società e quali di essi risultino più rilevanti per Zanetti e/o per i suoi stakeholder.

Nel 2018 la Società ha avviato un percorso di coinvolgimento degli interlocutori - o stakeholder engagement - finalizzato ad un confronto che coinvolga gradualmente e periodicamente tutti gli interlocutori di Zanetti. La prima fase di questo percorso ha visto il coinvolgimento di uno degli stakeholder fondamentali della Società: i dipendenti, le cui valutazioni hanno quindi contribuito a definire la materialità espressa dagli stakeholder della Società. In questa occasione Zanetti ha anche eseguito un secondo esercizio di analisi di materialità interna, allargando il perimetro di coinvolgimento del management e perfezionando la metodologia di valutazione.

Sull'asse orizzontale della matrice, in ordine crescente, è indicata la significatività dei temi per Zanetti, mentre sull'asse verticale la valutazione di importanza attribuita agli stakeholder, sempre in ordine crescente.

The analysis process starts from the definition of the context in which the Company operates, both its external environment and its domestic and foreign reference market, to verify how such factors can influence it. The analysis therefore makes it possible to identify the economic-financial, social and environmental impacts generated by the Company and which of them are most relevant for Zanetti and / or its stakeholders.

In 2018, the Company started a stakeholder engagement process aimed at gradually and periodically involving all Zanetti stakeholders. The first phase saw the involvement of one of the Company's fundamental stakeholders: its employees, whose assessments contributed to defining the materiality expressed by the Company's stakeholders. Zanetti also took this opportunity to conduct a second internal materiality analysis exercise, extending the scope of involvement of Management and fine-tuning the assessment methodology.

The horizontal axis of the matrix, in increasing order, highlights the significance of the topics for Zanetti, while the vertical axis indicates the level of importance attributed to stakeholders, again in increasing order.

MATRICE DI MATERIALITÀ 2018 2018 MATERIALITY MATRIX

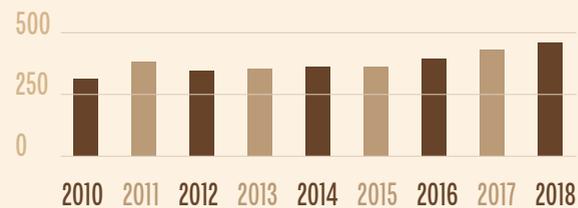


2. LA NOSTRA PERFORMANCE ECONOMICA

Dalla profittabilità delle attività aziendali dipende la capacità di Zanetti di essere sostenibile economicamente sul lungo periodo. La performance economica influisce sulla fiducia nei confronti dell'Azienda all'interno del mercato: una performance positiva non riguarda quindi solo la Società, ma anche gli stakeholder che hanno un interesse nel perseguimento delle sue finalità.

Fatturato 2010-2018 (€m) Turnover 2010-2018 (€m)

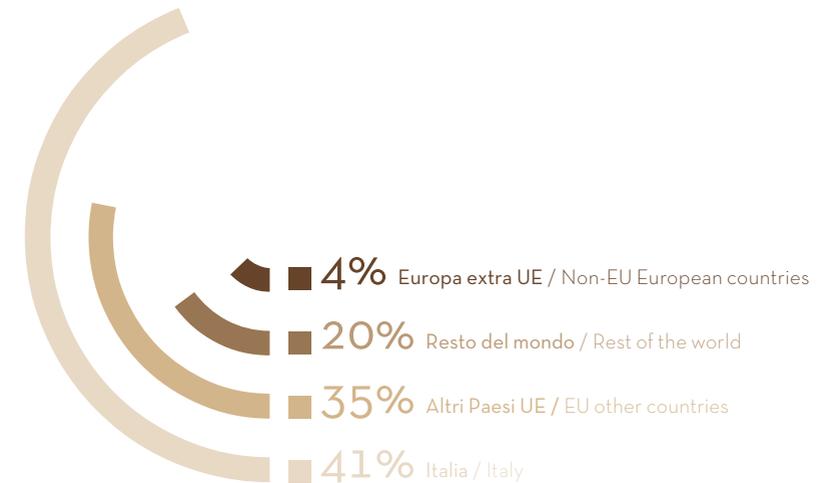
325 397 358 365 371 379 409 447 470



2. OUR ECONOMIC PERFORMANCE

The ability of Zanetti to be economically sustainable in the long term depends on the profitability of its business activities. The economic performance impacts the Company's reputation on the market: a positive performance therefore does not only concern the Company itself, but also the stakeholders who have an interest in pursuing its goals.

Ripartizione fatturato 2018 (470 €m) Breakdown of turnover 2018 (470 €m)



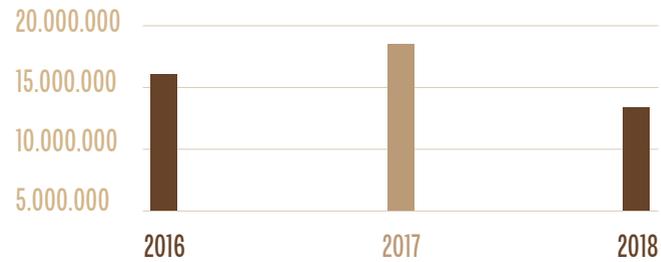
La longevità delle attività di Zanetti si basa anche sui risultati economici ottenuti nel tempo. Oggi Zanetti è la prima Azienda italiana nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano: le due D.O.P. hanno confermato anche nel 2018 il ruolo di prodotti di punta della Società, coprendo insieme più del 70% delle vendite. Inoltre, più della metà del fatturato del 2018 deriva da mercati esteri.

La performance 2018, seppur positiva, mostra gli effetti della crisi che ha colpito il settore lattiero caseario, in particolare per quanto riguarda i formaggi duri D.O.P.

The longevity of Zanetti's business activities is also based on the economic results fulfilled over time. Zanetti is currently the first Italian company in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano: the two P.D.O.s once again confirmed their role as the Company's flagship products in 2018, accounting for over 70% of overall sales. Furthermore, over half of the turnover of 2018 was generated by foreign markets.

Although its performance in 2018 was positive, the company felt the effects of the crisis that has hit the dairy sector, especially with regard to P.D.O. hard cheeses.

EBITDA / EBITDA



Indici economici Financial indices



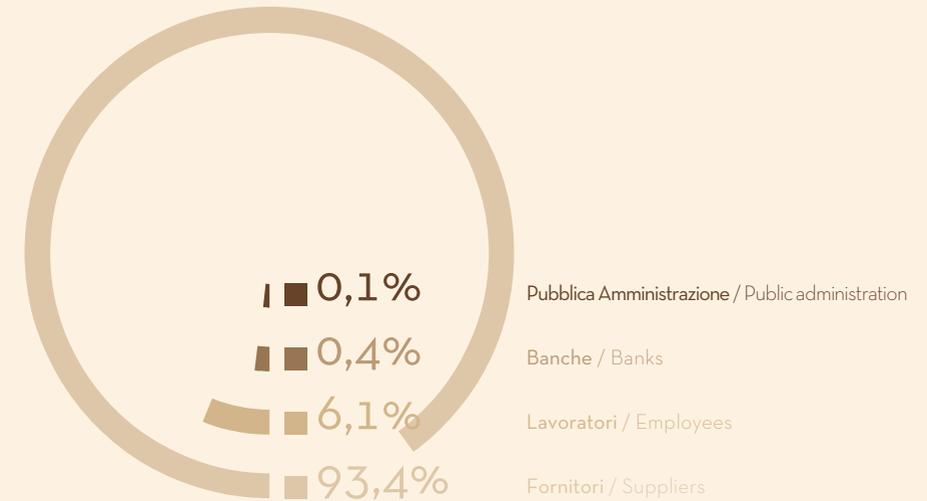
Zanetti è consapevole delle responsabilità di natura economica legate alla propria attività: dalla performance economica dipende il valore generato e distribuito dalla Società ai vari portatori di interesse.

Nel 2018 il valore economico generato da Zanetti è stato di € 486.342.911 (+6% rispetto al 2017). Il 98% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori, banche e pubblica amministrazione. Il restante 2% è costituito dagli ammortamenti e dall'utile di esercizio.

Zanetti is keenly aware of the economic responsibilities of its business activities: economic performance impacts the value generated and distributed by the Company to the various stakeholders.

In 2018 the economic value generated by Zanetti amounted to €486,342,911 (+ 6% compared to 2017). 98% of this value was distributed to suppliers of raw materials, providers of goods and services, workers, banks and public administration. The remaining 2% refers to depreciation and the profit for the year.

Valore economico distribuito 2018 Distributed economic value 2018

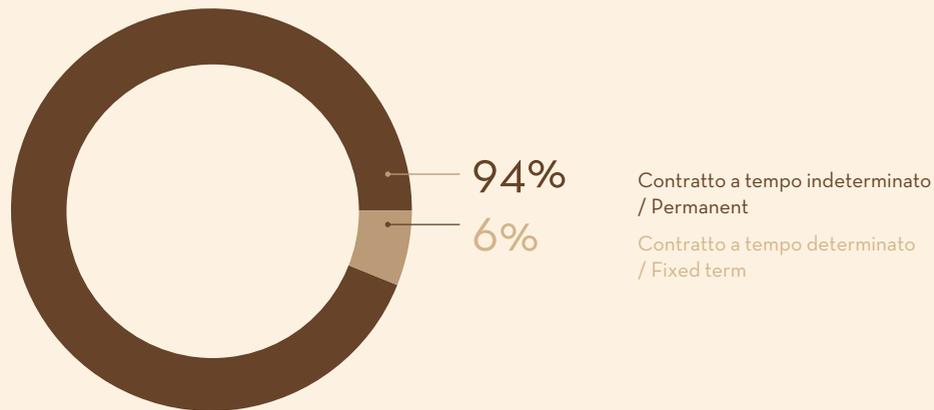


3. LE NOSTRE PERSONE

Zanetti riconosce la centralità dei dipendenti e l'importanza di basare il rapporto con le proprie risorse umane sui principi della trasparenza, lealtà e fiducia, applicando i comportamenti dettati dal proprio Codice Etico.

Al 31 dicembre 2018 i dipendenti di Zanetti erano 464. Di questi, il 94% è impiegato con un contratto a tempo indeterminato: la Società pone particolare attenzione alla fidelizzazione dei propri dipendenti, al fine di aumentare il senso di appartenenza, agevolare la collaborazione tra le persone, incrementare la diffusione dei valori e della cultura aziendali.

Dipendenti 2018 Employees 2018



3. OUR PEOPLE

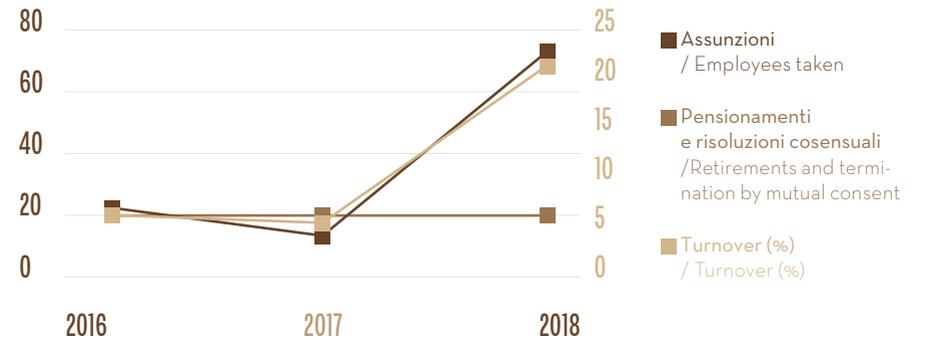
Zanetti fully acknowledges the key centrality of its employees and the importance of basing its human resource relations on the core principles of transparency, loyalty and trust, abiding by the conduct and behaviour endorsed by its own Code of Ethics.

On 31 December 2018 the Zanetti workforce consisted of 464 individuals. 94% of these are employed with a permanent contract: the Company also pays particular attention to boosting the loyalty of its employees, in order to increase the sense of belonging, facilitate collaboration between such resources, and increase the dissemination of our corporate values and culture.

L'alto livello di turnover registrato nel 2018 è dovuto all'elevato numero di assunzioni avvenute durante gli ultimi 12 mesi, mentre il numero di pensionamenti e risoluzioni consensuali è rimasto stabile e pressoché invariato per tutto il triennio 2016-2018.

The high level of turnover recorded in 2018 is due to the high number of recruitments during the last 12 months, while the number of retirements and consensual dismissals remained stable and almost unchanged for the entire 2016-2018 three-year period.

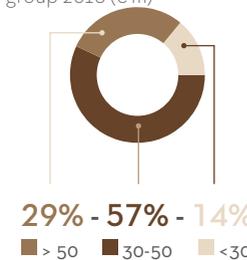
Turnover / Turnover



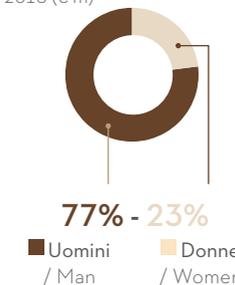
Come esplicitato all'interno del proprio Codice Etico, la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti pari opportunità sul lavoro. Ciò è tanto più importante in un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile, soprattutto nei contesti produttivi. Zanetti condanna qualsiasi molestia, fisica o psicologica, che violi la dignità della persona, sia all'interno, sia all'esterno del posto di lavoro.

As illustrated in its Code of Ethics, the Company undertakes to guarantee all employees equal opportunities at work. This is all the more important in a sector that traditionally tends to attract male employees, especially in the production contexts. Zanetti condemns all forms of harassment, physical or psychological, that violates human dignity, both inside and outside the workplace.

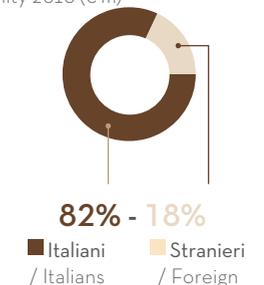
Composizione per fasce d'età
2018 - Breakdown by age group 2018 (€ m)



Composizione per genere
2018 - Breakdown by gender 2018 (€ m)



Composizione per nazionalità
2018 - Breakdown by nationality 2018 (€ m)



NEWSLETTER ZANETTI

Il 2018 ha visto la prima newsletter Zanetti, un diverso canale di comunicazione interno alla Società, per cercare di coinvolgere progressivamente sempre più dipendenti negli eventi che caratterizzano l'anno di Zanetti:

- 103 destinatari
- 5 newsletter per raccontare momenti speciali dell'anno: CIBUS, il 1° Bilancio di Sostenibilità di Zanetti, la linea di prodotti BIO, Zanetti Volley, SayXmas-SayCharity. Quest'ultima è stata il mezzo per proporre ai dipendenti di aderire alla raccolta fondi e lotteria di Natale a favore dell'associazione Paolo Belli, impegnata nella lotta alle leucemie.

ZANETTI NEWSLETTER

The first Zanetti Newsletter was distributed in 2018, a different communication channel within the Company, to progressively involve increasing numbers of employees in the various events organised by Zanetti throughout the year:

- 103 recipients
- 5 newsletters to capture the special moments of the year: CIBUS, Zanetti's first Sustainability Report, the ORGANIC (BIO) product line, Zanetti Volley, SayXmas-SayCharity. This latest newsletter was the idea launched to encourage employees to join the Christmas fund-raising and lottery scheme in favour of the Paolo Belli Association, dedicated to the fight against leukaemia.

Zanetti è consapevole che l'attenzione al buono stato di salute e alla sicurezza sul lavoro dei dipendenti sono elementi indispensabili per qualsiasi azienda. La Società, si impegna a mantenere un ambiente di lavoro che rispetti le vigenti norme e ad assicurare tutte le necessarie misure preventive contro gli infortuni e le malattie sul lavoro. Zanetti provvede inoltre ad informare ogni dipendente sui potenziali rischi in cui può imbattersi nello svolgimento delle diverse attività professionali, ed ogni collaboratore è chiamato a contribuire al mantenimento di un ambiente di lavoro sano e sicuro al fine di ridurre i rischi e creare condizioni di lavoro migliori.

Zanetti is aware that paying attention to high levels of occupational health and safety for employees are indispensable elements for any company. The Company undertakes to maintain a work environment that complies with all current regulations and to ensure all the necessary preventive measures are put in place against occupational accidents and diseases. Zanetti also informs all employees on the potential risks they may face in performing various occupational tasks and activities, and each employee is called upon to contribute to maintaining a healthy and safe work environment in order to reduce risks and create better working conditions.

Andamento infortuni / Accident trend

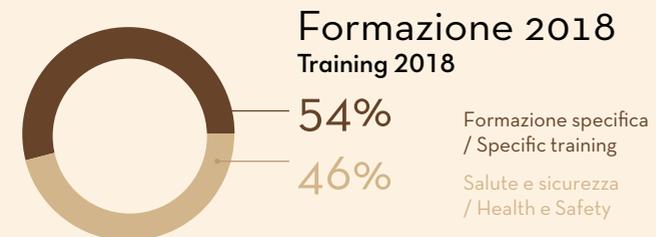


In merito a questo tema l'aspetto formativo ricopre un ruolo di primaria importanza. La formazione in tema di sicurezza sul lavoro ha infatti l'obiettivo di fornire ai lavoratori gli strumenti per apprendere in maniera partecipata i rischi legati all'attività lavorativa e all'ambiente di lavoro. A dimostrazione del proprio impegno in merito a questa tematica, nel 2018 Zanetti ha erogato circa il 6% di formazione in più per un totale di 1.559 ore di formazione su temi legati alla salute e sicurezza (in media circa 3,4 ore a dipendente).

Accanto ai corsi di formazione dedicati alla salute e sicurezza sul lavoro, nel corso del 2018 la Società ha erogato 1.825 ore di formazione specifica, nella convinzione che la crescita professionale delle proprie risorse significhi crescita per l'Azienda.

With regard to this topic, the training aspect plays a role of primary importance. Training on occupational safety aims to provide workers with the tools to gain awareness on the risks associated with their work tasks and the working environment in a participatory manner. Evidence of its commitment to this aspect is seen in the fact that in 2018 Zanetti provided approximately 6% more training activities, for a total of 1,559 hours of training on occupational health and safety issues (an average of approximately 3.4 hours per employee).

In addition to the training courses dedicated to occupational health and safety, in 2018 the Company also provided 1,825 hours of specific training, based on the philosophy that the professional growth of its human resources means growth for the Company.



4. IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

La filiera alimentare presenta moltissime sovrapposizioni con temi legati al rispetto dell'ambiente e alla sostenibilità. Zanetti è cosciente dell'importanza di analizzare le proprie attività per identificare i diversi impatti ambientali e la loro rilevanza. Il presente paragrafo presenta la performance della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, mentre nei capitoli successivi è fornito un dettaglio in merito alla performance delle diverse sedi aziendali.

4. OUR ENVIRONMENTAL IMPACT

The food supply chain overlaps with many issues related to respect for the environment and sustainability. Zanetti is aware of the importance of analysing its own business activities to identify the various environmental impacts and their relevance. This paragraph presents the Company's performance in terms of the main environmental issues, while the following chapters provides details on the performance of the various company facilities.

- 1** Progetto finanziato di Life Cycle Assessment del Grana Padano D.O.P. project funded by Life Cycle Assessment of Grana Padano P.D.O.
- 100%** Dal 2017 100% dell'energia acquistata proviene da fonti rinnovabili
Since 2017 100% of purchased energy comes from renewable sources
- 2%** di consumi idrici rispetto al 2016
of water consumption compared to 2016
- 1400** Più di 1.400 controlli ai fornitori di latte in un anno
Over 1,400 milk supplier inspections in just one year
- 100%** dei residui di processo destinato alla produzione di energia
of the process waste was destined to the production of energy

L'ENERGIA

Le sfide energetiche rappresentano uno dei principali fattori di innovazione e trasformazione dei processi produttivi: attraverso soluzioni nuove e più efficienti si può migliorare la gestione del fabbisogno di energia, migliorando la sostenibilità ambientale dei processi, senza pregiudicare la performance aziendale. Il risparmio e l'utilizzo efficiente dell'energia sono dunque obiettivi strategici per Zanetti, poiché implicano un contenimento dei costi per l'Azienda e garantiscono una riduzione degli impatti ambientali.

Tre dei quattro stabilimenti più energivori (Lallio, Marmiolo e Panocchia) sono muniti di pannelli fotovoltaici, i quali coprono in media il 4% del fabbisogno energetico del singolo stabilimento.

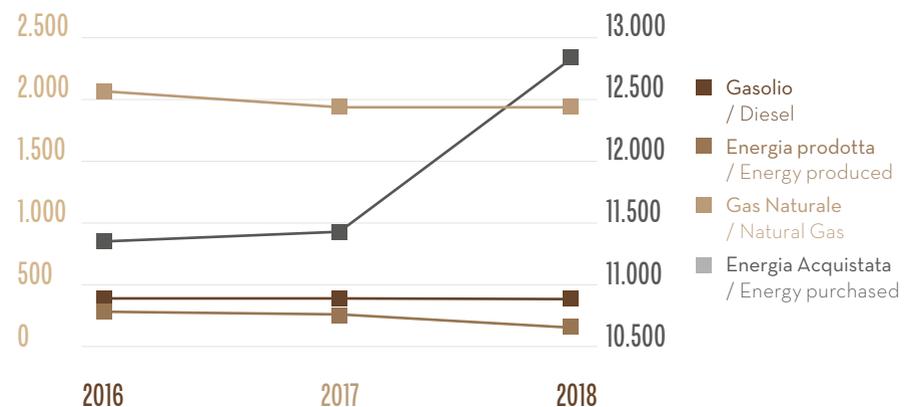
ENERGY

Energy challenges represent one of the main factors of innovation and transformation of production processes: with the implementation of new and more efficient solutions it is possible to improve the management of energy demands, improving the environmental sustainability of processes, without compromising company performance. Efficient use and savings of energy are strategic goals for Zanetti, as they imply a containment of costs for the Company and guarantee lower impacts on the environment. Three of the four highest energy-consuming plant facilities (Lallio, Marmiolo and Panocchia) are equipped with photovoltaic panels, which cover on average 4% of the energy demands of the individual plant facility.

Composizione consumi energetici 2018 Breakdown of 2018 energy consumptions



Andamento consumi energetici (tep) / Energy consumption performance (tep)



LE EMISSIONI

Nel 2018 Zanetti ha ridotto le proprie emissioni dirette di gas serra del 12%. Sono considerate emissioni dirette di gas serra (Scopo I) quelle che derivano dalle seguenti fonti di proprietà o controllate dall'Azienda: generatori di elettricità, raffreddamento, riscaldamento e vapore (queste emissioni risultano dalla combustione di carburante in fonti stazionarie, quali caldaie, forni e turbine - e da altri processi di combustione come la fiamma¹), trasporto di materiali, prodotti, rifiuti, lavoratori e passeggeri (queste emissioni risultano dalla combustione di combustibili in fonti di combustione mobile di proprietà o controllate dall'organizzazione, quali camion, treni, navi, aerei, autobus, e automobili²).

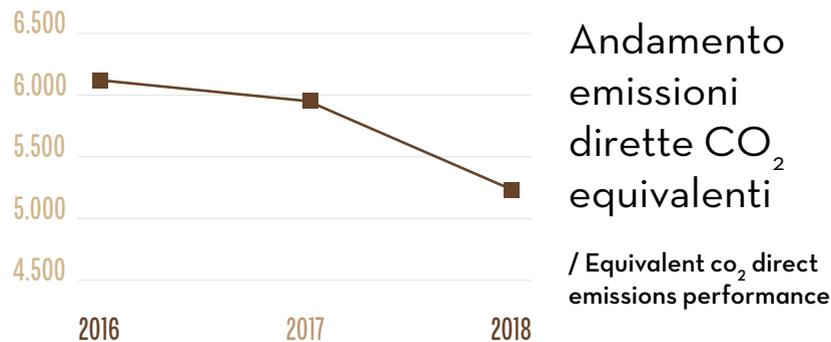
L'aumento della concentrazione di gas serra immessi nell'atmosfera dalle attività umane rappresenta uno dei principali fattori di innalzamento della temperatura media del nostro pianeta. Per questo, in un'ottica di sostenibilità che tiene conto anche del benessere delle generazioni future e della preservazione dell'ecosistema, Zanetti ritiene di cruciale importanza svolgere le proprie attività tenendo in considerazione questo aspetto.

EMISSIONS

In 2018 Zanetti reduced its direct greenhouse gas emissions by 12%.

Direct emissions of greenhouse gases (Scope I) are those that derive from the following sources owned or controlled by the Company: electricity, cooling, heating and steam generators (these emissions are the result of the combustion of fuel in stationary sources, such as boilers, furnaces and turbines - and from other combustion processes such as flames¹), transportation of materials, products, waste, workers and passengers (these emissions are the result of the combustion of fuels in mobile combustion sources owned or controlled by the company, such as trucks, trains, ships, planes, buses, and cars²).

The increase in the concentration of greenhouse gases dispersed into the atmosphere by human activities is one of the main factors behind the increase in the average temperature of our planet. For this reason, with a view to sustainability that also takes into account the well-being of future generations and the preservation of the ecosystem, Zanetti considers it crucial to carry out all its business activities taking this aspect into consideration.



1 Calcolate come: consumo gas [smc] * (1,92*10⁻³) [tCO₂/smc] con 1,92*10⁻³ fattore di emissione di anidride carbonica del gas naturale.
Calculated as: gas consumption [smc] * (1,92*10⁻³) [tCO₂ / smc] with a 1,92*10⁻³ carbon dioxide emission factor of natural gas.

2 Calcolate come: consumo gasolio[kg] * (3,15*10⁻³) [tCO₂/kg] con 3,15*10⁻³ fattore di emissione di anidride carbonica del gasolio.
Calculated as:diesel consumption [kg] * (3,15*10⁻³) [tCO₂ / kg] with a 3,15*10⁻³ carbon dioxide emission factor of diesel fuel.

L'ACQUA

L'acqua è una risorsa grandemente impiegata nel settore lattiero-caseario: è necessaria per assicurare l'igiene dei prodotti e degli ambienti di lavorazione, in modo da mantenere alti gli standard qualitativi e rispondere alle norme igienico-sanitarie. La buona tecnica e pratica casearia, supportata da stringenti normative igienico-sanitarie, non consente quindi di ridurre i consumi idrici mediante attività di riciclo, che comporterebbe rischi di contaminazione e che è permessa solo se legata a processi industriali (ad esempio per raffreddamento, condense di vapore). Nonostante ciò, laddove possibile si è intervenuti per ridurre i consumi: Zanetti è impegnata infatti a contenere al massimo gli sprechi di acqua all'interno dei propri processi produttivi, tramite l'applicazione di tecnologie appropriate e l'adozione di sinergie produttive che consentano all'Azienda di ottimizzarne l'utilizzo e ridurre il consumo per unità di prodotto.

WATER

Water is a key and widely used resource in the dairy sector: it is vital to guaranteeing the required hygiene of products and processing environments, so as to maintain superior quality standards and fully comply with all health and hygiene standards. Best technical and dairy practices, supported by stringent health and hygienic regulations, do not therefore allow for a decrease in water consumption through recycling activities, which would entail risks of contamination and is only allowed if linked to industrial processes (for example for cooling, condensation of steam). Despite the above, action has been taken to reduce consumptions where feasible: Zanetti is, in fact, committed to minimising water waste within its own production processes, by means of the application of appropriate technologies and the adoption of production synergies that allow the Company to optimise its use and reduce relative consumption per unit of product.

Andamento consumi idrici (mc)

Water consumption performance



I RIFIUTI³

La gestione dei rifiuti è un tema complesso, le cui criticità variano con la composizione dei materiali smaltiti: Zanetti si impegna con costanza nella riduzione dei rifiuti generati, attraverso l'ottimizzazione dei processi e la progressiva adozione di più efficaci modalità gestionali in materia di rifiuti.

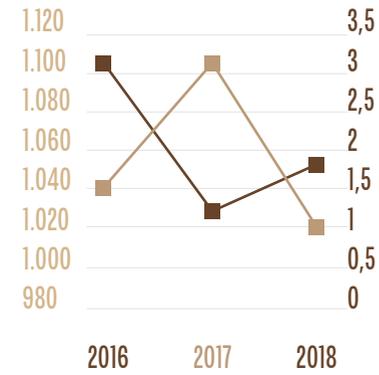
Il crescere dei rifiuti non pericolosi nell'ultimo anno è ricollegabile ad un incremento della produzione (le principali categorie di rifiuti responsabili dell'aumento sono: fanghi di depurazione, imballaggi, carta). Analizzando la composizione dei rifiuti generati da Zanetti risulta evidente la bassissima incidenza dei rifiuti pericolosi: negli ultimi tre anni non hanno raggiunto mai l'1% dei rifiuti non pericolosi e nel 2018 sono stati generati in solo tre delle sedi aziendali.

WASTE³

Waste management is a complex issue, the criticalities of which vary according to the composition of the materials ready for disposal: Zanetti constantly strives to reduce its level of generated waste by optimising processes and gradually adopting more effective waste management methods.

The increase in non-hazardous waste in the last year is due to an increase in production (the main categories of waste responsible for the increase are: sewage sludge, packaging, paper). An analysis of the composition of the waste generated by Zanetti highlights the very low impact of hazardous waste: in the last three years non-hazardous waste has never reached 1% and in 2018 such waste was only generated by three plant facilities.

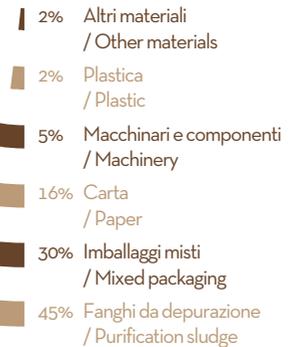
³ Tutti i dati relativi ai rifiuti non tengono in considerazione dello stabilimento di stagionatura di Reggio Emilia.
³ All waste data does not take into account the Reggio Emilia maturing plant facility



Andamento rifiuti (ton) / Waste performance (tons)

■ Pericolosi / Hazardous
 ■ Non pericolosi / Non Hazardous

Composizione rifiuti non pericolosi 2018 Breakdown of non-hazardous waste 2018



LA VALUTAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE DEL GRANA PADANO D.O.P. ATTRAVERSO LA METODOLOGIA LIFE CYCLE ASSESSMENT

a cura dell'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Nel 2018 si è concluso il progetto di Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita) a cura dell'Università degli Studi di Milano, promosso da Zanetti con l'obiettivo di valutare la sostenibilità ambientale del processo produttivo del formaggio Grana Padano D.O.P.

Obiettivo principale dello studio è stato testare l'applicabilità della metodologia alla filiera di produzione del formaggio Zanetti, per acquisire consapevolezza sulle principali criticità ambientali del processo produttivo e individuare potenziali best practices e interventi per migliorare la prestazione ambientale del prodotto.

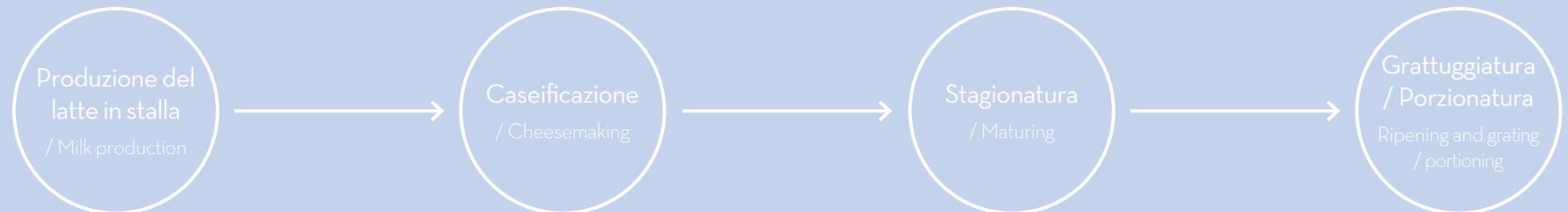
Nello specifico, il progetto ha analizzato l'impatto sull'ambiente della produzione di 1 kg di formaggio Grana Padano D.O.P. stagionato 12 mesi, nei due formati più venduti:

- una bustina di Grana Padano D.O.P. Zanetti grattugiato da 100gr
- una confezione di Grana Padano D.O.P. Zanetti porzionato da 200gr

Per lo studio si è utilizzato su un approccio from cradle to gate- dalla culla al cancello, ossia includendo tutti i processi dalla fase di produzione del latte, trasporto al caseificio, produzione di Grana Padano, stagionatura e grattugiatura/porzionatura.

I risultati ottenuti hanno evidenziato che la produzione di latte è il processo che maggiormente contribuisce all'impatto ambientale complessivo del Grana Padano D.O.P.: i fattori che maggiormente incidono sulle categorie d'impatto considerate sono le modalità di gestione dei reflui zootecnici, la composizione dell'alimentazione delle bovine e la produzione di latte pro-capite.

Escludendo questa fase, l'impatto ambientale dipende principalmente dal trasporto del latte da allevamenti ai luoghi di trasformazione e dall'elettricità utilizzata in fase di trasformazione.



ASSESSMENT OF THE ENVIRONMENTAL IMPACT OF GRANA PADANO P.D.O. USING THE LIFE CYCLE ASSESSMENT METHODOLOGY

by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences and the Department of Agricultural and Food Sciences

In 2018 the Life Cycle Assessment project was completed by the University of Milan, supported by Zanetti with the objective of assessing the environmental sustainability of the production process of Grana Padano P.D.O. cheese.

The main objective of the study was to test the applicability of the methodology to the Zanetti cheese production chain, to gain awareness of the main environmental critical areas of the production process and identify the potential best practices and measures necessary for improving the product's environmental performance.

In particular, the project analysed the environmental impact of producing 1 kg of Grana Padano P.D.O. cheese aged 12 months, in the two best-selling formats:

- a 100 g sachet of grated Grana Padano P.D.O.
- a 200 g packet of a portion of Grana Padano P.D.O.

A cradle-to-gate approach was used for the study, that is, including all the processes from the milk production phase, transport to the dairy, Grana Padano production, ripening and grating / portioning.

The results obtained demonstrated that the milk production is the process that most contributes to the overall environmental impact of Grana Padano P.D.O.: the factors that most affect the impact categories taken into account are the management methods applied to zootechnical waste, the composition of the cow feed and the production of milk per capita.

Excluding this phase, the environmental impact mainly refers to the transport of milk from the dairy farms to the processing plants and the electricity used in the processing phases.

IMPATTO AMBIENTALE PER FASE DI PRODUZIONE DI GRANA PADANO D.O.P.

ENVIRONMENTAL IMPACT PER GRANA PADANO P.D.O. PRODUCTION PHASE

0,78%

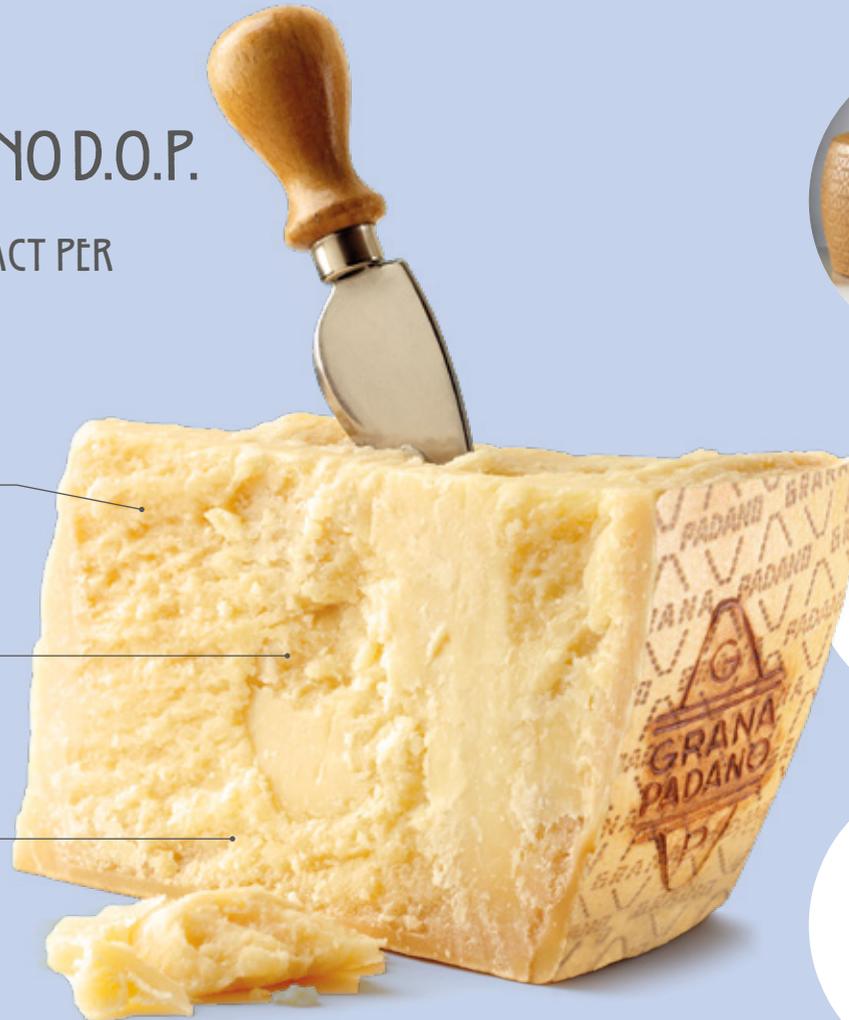
Stagionatura
Cheese Maturing

3,93%

Lavorazione in caseificio
Processing in dairy facilities

95,3%

Produzione del latte in stalla
Milk production in dairy stalls



Lo studio ha rilevato i seguenti impatti:
The study highlighted the following impacts:



10,3 kg CO₂ eq./1 kg Grana Padano Zanetti D.O.P.

10.3 kg CO₂ eq./1 kg Zanetti Grana Padano P.D.O.



1,02 - 1,7 kg CO₂ eq./ una bustina 100 g Grana Padano D.O.P.

Zanetti grattugiato (all.SS)
1.02 - 1.7 kg CO₂ eq./ one 100 g sachet of grated Zanetti Grana Padano P.D.O. (all.SS)



2,0 - 3,3 kg CO₂ eq./ una confezione da 200 g Grana Padano D.O.P. Zanetti porzionato (all.SS)

2.0 - 3.3 kg CO₂ eq./ one 200 g pack of portioned Zanetti Grana Padano P.D.O. (all.SS)

I risultati hanno evidenziato come i processi produttivi da cui nasce il Grana Padano D.O.P., basati su metodi antichi e consolidati, non hanno richiesto nel tempo l'introduzione di tecnologie che avrebbero potuto rivelarsi dannose per l'ambiente (per effetto dell'acidificazione, dell'eutrofizzazione e della distruzione della fascia d'ozono).

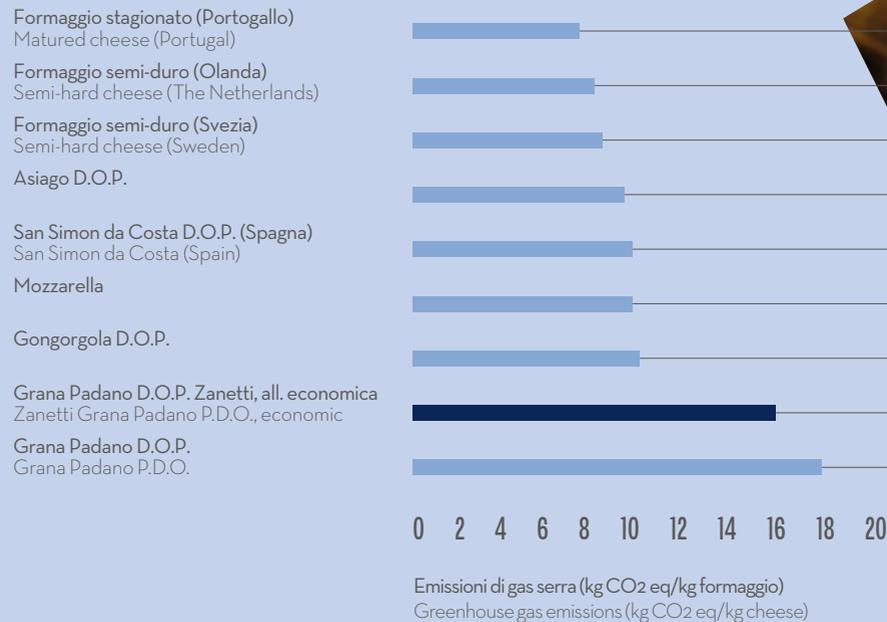
Questione di vanto per Zanetti, inoltre, risulta il confronto con altri formaggi Grana Padano D.O.P., come si evince dal grafico.

I risultati dello studio di LCA confermano l'importanza dell'impegno di Zanetti a monte della filiera: il coinvolgimento dei conferenti latte sulle tematiche di sostenibilità, il supporto tecnico e la promozione di buone pratiche sono elementi indispensabili per la gestione dei temi di sostenibilità nel settore caseario (per ulteriori informazioni si veda il paragrafo 6.1).

The results showed how the production processes used to make Grana Padano P.D.O., based on ancient and consolidated methods, have not required the introduction of technologies over time that could have been harmful to the environment (due to the acidification, eutrophication and destruction of the ozone layer).

Moreover, the comparison with other Grana Padano P.D.O. cheeses, as can be seen in the graph, is definitely a matter of pride for Zanetti.

The results of the LCA study confirm the importance of Zanetti's commitment upstream of the supply chain: the involvement of milk suppliers on sustainability issues, along with technical support and the promotion of good practices are indispensable elements for the management of sustainability aspects in the dairy sector (for further information see paragraph 6.1).



5. IL NOSTRO TERRITORIO

Per una Società come Zanetti, caratterizzata da una strategia produttiva strettamente legata ad una precisa collocazione geografica, il territorio assume un'importanza imprescindibile. Le sedi della Società sono dislocate in Lombardia, Emilia Romagna e Trentino Alto Adige, in zone dalla solida tradizione casearia che hanno saputo conservare nel tempo le conoscenze e il saper fare che oggi fanno sì che i formaggi italiani siano apprezzati in tutto il mondo.

L'impegno di Zanetti nei confronti del territorio si basa su tre pilastri:

- Garantire opportunità di impiego alle comunità locali;
- Operare nel rispetto dell'ambiente per ridurre al massimo gli impatti;
- Valorizzare le peculiarità dei luoghi di origine dei prodotti, al fine di creare sviluppo per il territorio promuovendo la filiera agroalimentare italiana.

Zanetti e lo sport

Zanetti crede nell'eccellenza bergamasca. Questa convinzione si è combinata negli ultimi anni con il desiderio di sostenere il mondo dello sport:

- Nel 2018 la Società è diventata main sponsor della Volley Bergamo, militante in A1. Zanetti ha raccolto l'eredità di Foppapedretti, azienda bergamasca per più di vent'anni sponsor principale, convinta della necessità di non disperdere il valore sportivo di una squadra che è a tutti gli effetti un'icona per la città di Bergamo, dove la Società ha la sua sede centrale.
- Dal 2015 la Società è fornitore ufficiale dell'Atalanta. Zanetti partecipa al sogno sportivo della città attraverso un progetto di sponsorship, che prevede, tra l'altro, la cura dei campioni bergamaschi: Zanetti infatti fornisce formaggio Grana Padano D.O.P. 20 mesi alla sede di ritiro dei giocatori e alle attività di ristorazione interne allo stadio. Il Grana Padano possiede un valore nutritivo elevatissimo, ricco di proteine di alta qualità, sali minerali e vitamine ed è quindi particolarmente adatto all'alimentazione degli sportivi.

5. OUR TERRITORY

For a company like Zanetti, characterised by a production strategy closely linked to a precise geographical location, the territory takes on an essential importance.

The Company's facilities are located in Lombardy, Emilia Romagna and Trentino Alto Adige, in areas with a well-founded dairy tradition that, over time, have been able to preserve the knowledge and know-how that today makes Italian cheeses so popular across the globe.

Zanetti's commitment to the territory is based on three cornerstones:

- Guaranteeing employment opportunities for local communities;
- Operating with maximum respect for the environment to minimise all and any impacts;
- Exploit the peculiarities of the places of origin of the products, in order to create development for the territory by promoting the Italian food supply chain.

Zanetti and sport

Zanetti believes in Bergamo excellence. This belief has been combined in recent years with the desire to support the world of sport:

- In 2018 the Company became the main sponsor of Volley Bergamo, competing in the A1 league. Zanetti inherited the legacy of Foppapedretti, a Bergamo-based company and main Sponsor for over twenty years, given its strong belief in the importance of maintaining the sporting value of a team that has become an icon for the city of Bergamo, which is where the Company has its headquarters.
- Since 2015, the Company has also been the official supplier of Atalanta football club. Zanetti also participates in the sports dream of the city with a sponsorship project which includes, inter alia, caring for Bergamo's own champions: Zanetti in fact supplies Grana Padano P.D.O. 20 month matured cheese to the players' training retreat and also the stadium catering activities. Grana Padano has an exceptionally high nutritional value, rich in high quality proteins, mineral salts and vitamins and is therefore particularly suitable for consumption by sportsmen and women.



- ① Allevatori
/ Breeders
- ② Caseifici Zanetti
/ Zanetti Dairy Farms
- ③ Stagionatura Zanetti
/ Zanetti Cheese Maturing
- ④ Lavorazione e confezionamento Zanetti
/ Zanetti processing and packaging
- ⑤ Clienti
/ Customers
- ⑥ Consumatori
/ Consumers

6. LA NOSTRA FILIERA

Territorio, relazioni con i fornitori e qualità dei prodotti sono gli elementi essenziali in cui si sostanzia la strategia competitiva di Zanetti, che opera all'interno della filiera lattiero-casearia. La relazione filiera-territorio è infatti uno degli elementi portanti del posizionamento competitivo della Società, poiché le consente di proporsi sul mercato evocando una tipicità, un ambiente, una storia, una cultura particolari. Una competitività che nasce dall'attenzione alla corretta gestione economica, alimentata e rafforzata da altri fattori distintivi quali la qualità del prodotto, l'unicità della tradizione, l'origine delle materie prime.

THE SUPPLY CHAIN

Territory, relationships with suppliers and product quality are the essential elements in which Zanetti's competitive strategy, which operates within the dairy supply chain, takes shape. The relationship between the supply chain and the territory is in fact one of the core elements of the Company's competitive positioning, as it allows it to present itself on the market evoking a particularity, an environment, a history, and a particular culture. A competitiveness that arises from attention to correct economic management, driven and reinforced by other distinctive factors such as product quality, the uniqueness of its tradition and the origin of the raw materials.

DUE GRANDI D.O.P.: GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO

La Denominazione di Origine Protetta identifica quegli alimenti o prodotti agricoli le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata⁴. Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono i due prodotti di punta di Zanetti: i Disciplinari di Produzione delle due D.O.P. hanno quindi un impatto rilevante sulla filiera, la quale risulta significativamente caratterizzata dall'elemento della prossimità. Nel rispetto delle D.O.P., infatti, tutte le fasi fondamentali, ossia allevamento e mungitura delle bovine, raccolta del latte, trasformazione del latte in formaggio, stagionatura, confezionamento e grattugia, si devono svolgere nelle zone di origine. Il risultato è una filiera corta: i conferenti latte di Zanetti sono ubicati a non più di 40 km dai caseifici di Marmirolo e San Gervasio Bresciano.

I Disciplinari regolamentano ogni fase della filiera, ponendo particolare attenzione anche l'alimentazione delle bovine, considerata a tutti gli effetti quale prima fase del processo produttivo, e richiedendo l'impiego di coltivazioni e foraggi provenienti dalle rispettive zone di produzione.

I caseifici e gli stabilimenti in cui il formaggio viene tagliato, grattugiato e confezionato sono sottoposti a costanti controlli, e al termine del processo solo le forme che rispettano tutti i requisiti ricevono le marchiature a fuoco dei rispettivi consorzi. Pur essendo formaggi diversi, entrambi richiedono un rispetto ferreo del Disciplinare, che ne definisce anche i requisiti di dimensione, colore, peso, spessore della crosta e consistenza della pasta.

Il Grana Padano può essere stagionato da un minimo di 9 a oltre 20 mesi, mentre il Parmigiano Reggiano parte da un minimo di 12 a oltre 30 mesi: entrambi sono formaggi naturalmente privi di lattosio, adatti quindi a tutti i consumatori.

...e una terza: il Provolone Valpadana D.O.P.

Il Provolone Valpanada è la terza grande D.O.P. di Zanetti: prodotto in alcune zone della Lombardia, del Veneto, dell'Emilia Romagna e della provincia autonoma di Trento, appartiene alla famiglia dei formaggi a pasta filata, che hanno origini antiche e sono caratterizzati dalla tecnica di "filatura" della cagliata.

TWO GREAT PDOS: GRANA PADANO AND PARMIGIANO REGGIANO

The Protected Designation of Origin certification identifies foods or agricultural products whose characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment, including natural and human factors, and whose production, preparation and processing take place in the defined geographical area⁴. Grana Padano and Parmigiano Reggiano are Zanetti's two major products: The Production Principles of the two P.D.O. products therefore have a significant impact on the supply chain, which is significantly characterised by the element of proximity. In compliance with the P.D.O., in fact, all the fundamental phases, i.e. cattle breeding and milking, milk collection, transformation of milk into cheese, maturing, packaging and grating, must take place in the areas of origin.



The result is a short supply chain: Zanetti's milk suppliers are located no more than 40 km from the dairy farms of Marmirolo and San Gervasio Bresciano.

The Principles regulate each stage of the supply chain, paying particular attention to cattle feeding, deemed as the first phase of the production process, and requiring the use of crops and fodder grown in the respective production areas.

The dairies and plant facilities where the cheese is cut, grated and packaged are subjected to constant controls, and at the end of the process only the wheels that meet all the requirements carry the branding of the respective consortia. Despite being different cheeses, both require strict compliance with the Principles, which also defines the requirements concerning size, colour, weight, thickness of the crust and consistency of the cheese.

Grana Padano can be matured from a minimum of 9 to over 20 months, while Parmigiano Reggiano starts from a minimum of 12 to over 30 months: both are naturally lactose-free cheeses, therefore suitable for all consumers.

...and a third: Provolone Valpadana P.D.O.

Provolone Valpanada is Zanetti's third important P.D.O. product: produced in certain areas of Lombardy, Veneto, Emilia Romagna and the autonomous province of Trento, it belongs to the family of pasta filata cheeses, which have ancient origins and are characterised by the "stretching" technique of the curd.



⁴ Articolo 2, paragrafo 1, lettera a, del regolamento UE n. 510/2006

⁴ Article 2(1)(a) of Regulation (EU) No 510/2006

Zanetti si adopera per valorizzare le peculiarità locali, portandole sui mercati nazionali e internazionali senza pesare sulla sostenibilità e l'equilibrio del sistema territorio-filiera. Il vantaggio competitivo generato è al tempo stesso aziendale e dell'intera filiera produttiva, e concorre a determinare il più ampio modello di sviluppo del sistema territorio.

Una filiera così complessa presenta dunque numerosi temi su cui riflettere dal punto di vista della sostenibilità, quali la biodiversità, il benessere animale, le emissioni di gas serra e l'utilizzo di materiali e imballaggi nei processi produttivi e per il packaging dei prodotti, i consumi di energia e acqua.

Inoltre, Zanetti ha aderito alla Supply Chain Initiative⁵, un'iniziativa lanciata nel 2013 da sette associazioni europee in consultazione con la Commissione Europea, per promuovere buone prassi nell'esercizio di operazioni commerciali all'interno della filiera alimentare. Nell'osservazione dei principi di buone prassi all'interno delle proprie relazioni commerciali, Zanetti garantisce come sempre il rispetto delle leggi applicabili, comprese quelle relative alla concorrenza.

Zanetti strives to enhance local peculiarities, launching them on both domestic and international markets without impact on the sustainability and balance of the territory-supply chain system. The competitive advantage generated is both of a corporate nature and of the entire production chain, and contributes to determining a more extended development model of the local system.

A supply chain as complex as this, therefore, has numerous aspects to take into consideration from a sustainability point of view, such as biodiversity, animal welfare, greenhouse gas emissions and the use of materials and packaging in production processes along with product packaging, energy and water consumption.

Furthermore, Zanetti has joined the Supply Chain Initiative⁵, an initiative launched in 2013 by seven European associations in consultation with the European Commission, to promote good practices in the exercising of business operations within the food supply chain. In observing the principles of good practice within its business relationships, Zanetti continues to guarantee compliance with applicable laws, including those relating to competition.

6.1 GLI ALLEVATORI

- 135 stalle ubicate a non più di 40 km dai caseifici Zanetti
- 100% latte italiano da area tipica destinato alla produzione di Grana Padano D.O.P.
- Nel 2018 100% dei conferenti latte ha subito mensilmente un audit finalizzato a verificare le condizioni di igiene e di benessere animale
- Più di 1.400 controlli in un anno
- Premio Latte: riconoscimento economico assegnato trimestralmente a tutti i fornitori il cui latte supera determinati standard di qualità, riconducibili anche al benessere animale.

I fornitori di latte coprono il 21% degli acquisti di Zanetti: si tratta di allevatori localizzati a non più di 40 km dai caseifici della Società, come richiesto dal Disciplinare D.O.P.

Zanetti è convinta che la responsabilità d'impresa si misuri lungo tutta la filiera produttiva e che

una comunicazione trasparente sia uno strumento indispensabile per consentire ai consumatori di compiere scelte di acquisto consapevoli. Per questo, pur non allevando direttamente bovine da latte, pone attenzione al tema del benessere animale, definito come assenza di sofferenze o fatiche evitabili. Il tema è importante, oltre che da un punto di vista etico, anche perché incide fortemente sulla qualità del prodotto finale: tutelare la qualità della vita delle bovine da latte significa offrire ai consumatori prodotti di più alta qualità.

Per questo motivo Zanetti sottopone la propria filiera a controlli specifici, e richiede ai propri fornitori di latte di rispettare rigorosi standard di allevamento, per garantire il benessere delle bovine. Affinché il benessere animale sia garantito è necessario infatti un approccio combinato, basato su competenze cliniche, etologiche e immunologiche.

6.1 THE BREEDERS

- 135 milking parlours located no more than 40 km from the Zanetti dairies
- 100% Italian milk from a typical area for the production of Grana Padano P.D.O.
- In 2018 100% of the milking parlours underwent a monthly audit in order to verify the hygiene and animal welfare conditions
- Over 1,400 inspections a year
- Milk Award: an economic acknowledgement assigned quarterly to all suppliers whose milk exceeds certain quality standards, also attributable to animal welfare.

Milk suppliers cover 21% of Zanetti's purchases: these are breeders located no more than 40 km from the Company's dairy facilities, as required by the P.D.O. Regulations.

Zanetti is convinced that corporate responsibility is measured throughout the entire production chain and that transparent communication is an indispensable tool to enable consumers to make informed purchasing decisions. For this reason, while not directly breeding the dairy cows itself, it pays attention to the issue of animal welfare, defined as the absence of unnecessary suffering or fatigue. This topic is important, also from an ethical point of view, as it has a high impact on the quality of the final product: protecting the quality of life of dairy cows means supplying consumers with higher quality products.

For this reason Zanetti subjects its supply chain to specific controls, and requires its milk suppliers to comply with strict breeding standards, to ensure the welfare of the cows. In order to guarantee animal welfare, a combined approach based on clinical, ethological and immunological expertise is required.

⁵ Esempi di buone pratiche, insieme ad esempi di comportamenti corretti e scorretti, possono essere consultati visitando il sito www.supplychaininitiative.eu

⁵ Examples of good practices, along with examples of correct and incorrect conduct, can be consulted on the website www.supplychaininitiative.eu

IL BENESSERE ANIMALE

Il quadro normativo di riferimento è quello europeo (D. Lgs. 26 marzo 2001, n. 146 e successive modifiche e legge 14 ottobre 1985, n. 623). L'autorità veterinaria preposta alla verifica dei fornitori di latte di Zanetti è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, sezione di Brescia, il quale svolge controlli delle condizioni di allevamento e tenuta delle bovine da latte per gli allevamenti situati nelle zone di produzione dei due formaggi D.O.P., Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

Nel promuovere il benessere animale lungo la propria filiera, Zanetti opera ispirandosi alle cinque libertà definite dal Farm Animal Welfare Council:

- ① libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione
- ② libertà dai disagi ambientali
- ③ libertà dalle malattie e dalle ferite
- ④ libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche
- ⑤ libertà dalla paura e dallo stress

La Società è convinta che questi cinque fattori vadano tutelati per garantire all'animale uno stato di benessere, inteso non solo come assenza di patologie, ma come uno stato complessivo di buona salute fisica e psichica.

ANIMAL WELL-BEING

The reference regulatory framework is European (Leg. Decree 26 March 2001, no. 146 as amended and Law no. 623 of 14 October 1985). The veterinary authority responsible for auditing Zanetti's milk suppliers is the Experimental Zooprophyllactic Institute of Lombardy and Emilia Romagna, Brescia unit, which conducts checks on the rearing and living conditions of dairy cows at the dairy farms located in the production areas of the two P.D.O. cheeses, Grana Padano and Parmigiano Reggiano. In promoting animal welfare along its entire supply chain, Zanetti is inspired by the five freedoms defined by the Farm Animal Welfare Council:

- ① freedom from hunger, thirst and poor nutrition
- ② freedom from environmental discomfort
- ③ freedom from pain, injury and disease
- ④ freedom to express normal behaviour
- ⑤ freedom from fear and distress

The Company is convinced that these five factors must be safeguarded to guarantee the animal a state of well-being, intended not only as the absence of pathologies, but as an overall state of good physical and mental health.

Traducendo il proprio impegno nei confronti del benessere animale in concreta azione, Zanetti svolge visite periodiche delle stalle dalle quali acquista il latte, al fine di effettuare controlli sull'effettivo livello di benessere delle bovine. Per tutta la durata del rapporto di fornitura, il responsabile di laboratorio dello stabilimento di produzione effettua almeno due volte al mese prelievi di latte e almeno una volta al mese controlla il buono stato delle bovine presenti in stalla.

All'atto di acquisizione di un nuovo conferente latte, e comunque ogni tre anni, un responsabile della qualità Zanetti effettua una visita all'Azienda agricola, compilando il Questionario di Valutazione Stalle, all'interno del quale viene dato ampio spazio all'analisi di aspetti concernenti il benessere animale.

Zanetti è convinta che questo ulteriore livello di controllo della propria filiera, non richiesto dalla normativa né dai disciplinari D.O.P., offra significativi vantaggi: permetta prima di tutto di monitorare con maggiore precisione la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti, e nello stesso tempo costituisca uno stimolo per i produttori a migliorarsi e impegnarsi nella cura dei propri animali, traducendosi in processi produttivi più sostenibili ed in prodotti di maggiore qualità.

Turning its commitment to animal welfare into concrete action, Zanetti carries out routine checks at the dairy milking facilities from which it purchases its milk, in order to verify the actual level of welfare of the cows. For the entire duration of the supply relationship, the production facility laboratory manager shall collect milk samples at least twice a month, and at least once a month shall verify the healthy condition of the cattle in their stalls.

When acquiring a new milk supplier, and in any case every three years, a Zanetti quality manager visits the dairy farm, completing a Stall Evaluation Questionnaire, which provides an extensive analysis of aspects concerning animal welfare.

Zanetti is convinced that this additional level of control of its supply chain, not mandatory by law or P.D.O. regulations, offers significant advantages: first and foremost it allows controllers to monitor with greater precision the quality and characteristics of its products, and at the same time constitutes an incentive for producers to improve and engage in the care and attention dedicated to their animals, which results in more sustainable production processes and higher quality products.



6.2 I CASEIFICI ZANETTI

2 caseifici storici localizzati in aree naturali protette, adibiti alla produzione e stagionatura del Grana Padano D.O.P.:

- Marmirolo, Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana una delle ultime foreste planiziarie della Pianura Padana
- San Gervasio Bresciano, Parco Naturale del Lusignolo

Ogni giorno:

- 330.000 litri di latte a Marmirolo = in media 600 forme
- 200.000 litri di latte a San Gervasio = in media 400 forme

Come richiesto dai Disciplinari D.O.P., i caseifici di Zanetti sorgono nei luoghi d'origine della materia prima. Si tratta di territori particolarmente salubri, i cui dintorni sono caratterizzati dalla presenza di prati stabili: terreni vocati al pascolo, caratterizzati da una biodiversità vegetale che si traduce in un foraggio bilanciato e completo, dalle spiccate proprietà nutritive. Il tema della biodiversità è dunque di cruciale importanza per Zanetti: assicura cibi vari e validi sotto il profilo nutrizionale, aiuta a garantire sistemi produttivi resilienti e resistenti a infestazioni e parassiti, sostiene un ventaglio di varietà fondamentale per il futuro della nostra stessa sopravvivenza, costituisce uno dei fattori chiave per la sostenibilità nel tempo della propria attività. Le attività produttive aziendali sono dunque pensate e realizzate nel massimo rispetto dei luoghi di origine, in un'ottica di tutela e salvaguardia della filiera.

L'importanza di preservare la biodiversità dei luoghi d'origine è accresciuta dal fatto che le sedi di Marmirolo (MN) e di San Gervasio Bresciano (BS) sorgono rispettivamente nelle vicinanze della Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana e del parco naturale Bosco del Lusignolo.

6.2 ZANETTI DAIRY FARMS

2 epic dairies located in protected natural areas, fully equipped for the production and maturing of Grana Padano P.D.O.:

- Marmirolo, Bosco della Fontana State Natural Reserve, one of the last lowland forests of the Po Valley
- San Gervasio Bresciano, Lusignolo Natural Park

Every day:

- 330,000 litres of milk in Marmirolo = on average 600 wheels
- 200,000 litres of milk in San Gervasio = on average 400 wheels

As requested by the P.D.O. Regulations, the Zanetti dairies are located in the places of origin of the raw material. These are particularly healthy areas, with surroundings characterised by the presence of stable meadows: land dedicated to grazing, characterised by a vegetation biodiversity that results in a well balanced and complete forage, with remarkable nutritional properties. The issue of biodiversity is therefore of crucial importance for Zanetti: it ensures varied foods that are valid from a nutritional point of view, helps to ensure resilient and pest-resistant production systems, supports a wide assortment of varieties that are fundamental for the future of our survival, is one of the key factors for the sustainability of our business over time. The company's production activities are hence designed and implemented paying utmost respect to the places of origin, with a view to protecting and safeguarding the supply chain.

The importance of preserving the biodiversity of the places of origin is boosted by the fact that the Marmirolo (MN) and San Gervasio Bresciano (BS) facilities are located respectively in the vicinity of the Bosco della Fontana State Natural Reserve and the Bosco del Lusignolo nature park.

Il caseificio di Marmirolo e la Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana

Il caseificio Zanetti a Marmirolo sorge a ridosso della Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana, una delle ultime foreste planiziarie della Pianura Padana, che si estende per circa 233 ettari: negli anni la Riserva ha acquisito diverse indicazioni e classificazioni, tra cui Riserva Naturale Biogenetica, Sito di Importanza Comunitaria, Riserva Naturale Orientata.

Inoltre, nella Riserva ha sede il Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione della Biodiversità Forestale (CNBF) "Bosco Fontana" Verona, istituto di ricerca scientifica del Corpo Forestale dello Stato deputato al monitoraggio della biodiversità forestale nazionale.

The Marmirolo dairy farm and the Bosco della Fontana State Natural Reserve

The Zanetti dairy farm located in Marmirolo is settled near the Bosco della Fontana State Nature Reserve, one of the last lowland forests of the Po Valley, which covers about 233 hectares: over the years the Reserve has been awarded various indications and classifications, and recognised as a Biogenetic Nature Reserve, a Site of Community Importance, and an Oriented Natural Reserve.

Furthermore, the National Centre for the Study and Conservation of Forest Biodiversity (CNBF) "Bosco Fontana" Verona has its seat in the Reserve, a scientific research institute of the State Forestry Corps responsible for monitoring national forest biodiversity.

Il caseificio di San Gervasio e il parco naturale Bosco del Lusignolo

Lo stabilimento Zanetti di San Gervasio Bresciano è situato a meno di 3 chilometri di distanza dal parco naturale Bosco del Lusignolo, al centro della bassa bresciana. Si tratta di un parco di 41,5 ettari, di cui 30 di recente rimboscimento. Questo bosco è nato all'interno del Programma "Dieci grandi foreste di pianura e di fondovalle", grandi foreste di elevato valore naturalistico e ricreativo, con lo scopo di creare un polmone verde di più di 30.000 piante autoctone.

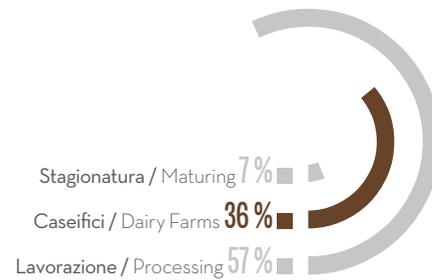
L'intervento di rimboscimento si sviluppa lungo il canale Lusignolo e si pone l'obiettivo di portare un aumento progressivo della biodiversità, l'incremento di uccelli e mammiferi assenti da molti anni e il maggior assorbimento di anidride carbonica da parte della vegetazione.

The San Gervasio Bresciano dairy farm, and the Bosco del Lusignolo Natural Park

The Zanetti facility in San Gervasio Bresciano is located less than 3 kilometres from the Bosco del Lusignolo natural park, in the midst of the Brescian lowlands. It is a 41.5 hectare park, 30 of which were recently reforested. This wood was conceived as part of the "Ten Great Plain and Valley Forests" programme, large forests of high naturalistic and recreational value, with the aim of creating a green lung of over 30,000 native plants.

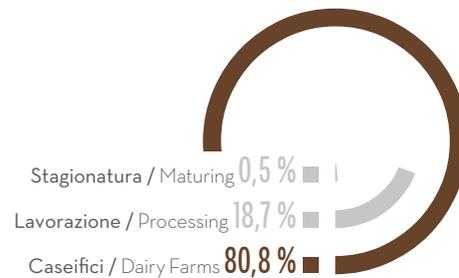
The reforestation intervention extends along the Lusignolo canal and aims to generate a progressive increase in biodiversity, an increase in birds and mammals absent for so many years and greater absorption of carbon dioxide by the vegetation.

Energia consumata caseifici 2018 Dairy farm energy consumption 2018

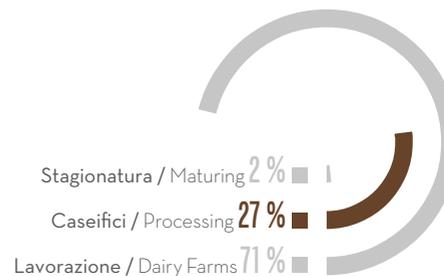


I due caseifici Zanetti sono responsabili del 36% dell'energia consumata dalla Società. In particolare, il caseificio di Marmirolo, principale sede produttiva aziendale di Grana Padano D.O.P., è lo stabilimento più energivoro (26% dei consumi).
The two Zanetti dairies are responsible for 36% of the energy consumed by the Company. In particular, the Marmirolo dairy, the main production site of the company's Grana Padano P.D.O., is the highest energy-consuming plant (26% of consumption).

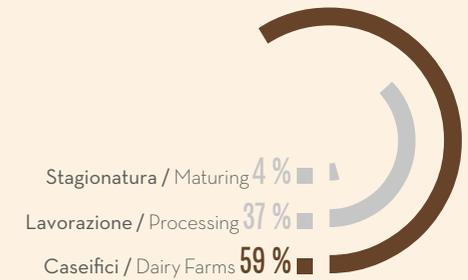
Consumo risorse idriche caseifici 2018 Dairy farm water consumption 2018



Rifiuti caseifici 2018 Dairy farm waste 2018



Emissioni caseifici 2018 Dairy farm emissions 2018



Come confermato anche dallo studio di LCA condotto (vedere paragrafo 4), le emissioni derivanti dal ciclo produttivo di Zanetti sono prevalentemente relative alle attività di produzione: i due caseifici sono responsabili del 59% delle emissioni, 9,31 kgCO₂eq per kg di Grana Padano D.O.P. prodotto⁶.

As also confirmed by the LCA study (see paragraph 4), the emissions generated by the Zanetti production cycle are mainly related to production activities: the two dairies are responsible for 59% of the emissions, 9.31 kgCO₂eq per kg of Grana Padano P.D.O.⁶

I residui di processo derivati dalla caseificazione (come ad esempio il siero non utilizzato) vengono destinati all'alimentazione dei suini, costituendo così un perfetto esempio di economia circolare, dove lo scarto diviene risorsa. Nel 2017 inoltre Zanetti ha avviato una collaborazione con Toscolano 1381, azienda artigianale di recente fondazione che produce carta utilizzando tessuti e colori naturali, a cui Zanetti destina le tele di lino - dette schiavini - che vengono utilizzate dai casari per avvolgere la massa caseosa al termine della fase di cottura. Ogni mese la Società fornisce a Toscolano una media di circa cento tele di lino, che sarebbero altrimenti destinate a diventare rifiuto. Il risultato finale è la trasformazione di uno scarto, le tele di lino usate in reparto, in un nuovo prodotto commercializzabile, la carta.

Le **acque reflue** costituiscono una componente rilevante degli aspetti ambientali: l'attività produttiva di un caseificio richiede l'impiego di significativi quantitativi di acqua, utilizzata principalmente per la lavorazione del prodotto e per il lavaggio e la disinfezione dei locali e delle attrezzature. Le acque reflue casarie sono, nella pressoché totalità dei casi, completamente prive di agenti tossici, ma a causa del loro elevato contenuto organico devono subire un trattamento depurativo prima di poter essere scaricate nei corpi idrici. Entrambi gli stabilimenti di produzione convogliano le acque di processo in impianti di depurazione: da qui, una volta trattate, le acque vengono scaricate in corpo idrico superficiale. Inoltre, in un'ottica di maggior efficienza che ben si coniuga con una riduzione dell'impatto ambientale, le acque di raffreddamento del siero innesto vengono raccolte in un serbatoio e successivamente riutilizzate per scopi diversi (raffreddamento siero, lavaggio serbatoi o riserva antincendio) in quanto non subiscono alcuna alterazione e non necessitano di alcun trattamento depurativo.

⁶ Riferimento allo studio "La valutazione dell'impatto ambientale del grana padano d.o.p. attraverso la metodologia life cycle assessment"
⁶ Reference to the study "The evaluation of the environmental impact of Grana Padano P.D.O. using the life cycle assessment methodology"

Cheesemaking process residues (such as, for instance, unused whey) are used to feed pigs, hence constituting a perfect example of a circular economy, where residual waste becomes a resource. In 2017 Zanetti also launched a collaboration with Toscolano 1381, a recently founded handicraft company that produces paper using natural fabrics and dyes, and to which Zanetti allocates all the used linen fabrics - called schiavini - that are used by the cheesemakers to wrap the cheese mass at the end of the cooking phase. Every month the Company delivers an average of about one hundred linen canvases to Toscolano, which would otherwise be destined to become waste. The end result is the transformation of a waste product, the linen used during processing, into a new marketable product, paper.

Waste water is a significant component of environmental aspects: the production processes of a dairy requires the use of significant amounts of water, mainly used for the processing of the product and for washing and disinfecting the premises and equipment. In almost all cases, dairy waste water is completely free of toxic agents, but given the high organic content it must undergo a purification treatment before it can be discharged into water bodies. Both production facilities deliver the process water to purification plants: once treated, the water is then discharged into a surface water body. Moreover, with a view to accomplishing greater efficiency that couples well with a reduction in environmental impact, the cooling whey water is collected in a tank and subsequently reused for different purposes (serum cooling, tank cleaning or fire fighting) as it does not undergo any alteration and does not require any purifying treatment.



6.3 LA STAGIONATURA ZANETTI

La stagionatura:

- temperatura, grado di umidità e areazione controllate per conferire al formaggio le sue tipiche caratteristiche organolettiche
- 2 marchi a fuoco che attestano la qualità del prodotto: Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.

La stagionatura del Grana Padano D.O.P.:

- da un minimo di 9 a oltre 20 mesi
- 570.000 forme in stagionatura (Lallio, Marmirolo, Castelforte e San Gervasio)

La stagionatura del Parmigiano Reggiano D.O.P.:

- da un minimo di 12 a oltre 30 mesi
- 395.000 forme in stagionatura (Corcagnano, Panocchia e Reggio Emilia)

Le sedi adibite esclusivamente alla stagionatura (Reggio Emilia, Corcagnano e Castelforte) sono quelle caratterizzate dai minori impatti ambientali: i consumi di energia e risorse idriche, come anche le emissioni prodotte e i rifiuti generati non superano il 7% dell'impatto complessivamente generato dalla Società.

6.3 ZANETTI MATURING

Maturing:

- controlled temperature, humidity and aeration are required to give this cheese its typical organoleptic characteristics
- 2 hot-branded trademarks that attest the quality of the product: Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O.

Grana Padano P.D.O. maturing:

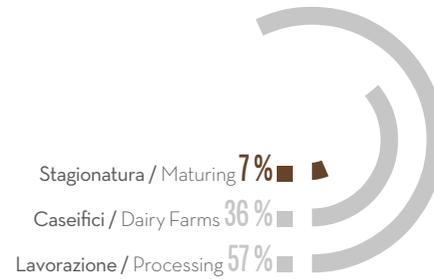
- from a minimum of 9 to over 20 months
- 570,000 maturing wheels (Lallio, Marmirolo, Castelforte and San Gervasio)

Parmigiano Reggiano P.D.O. maturing:

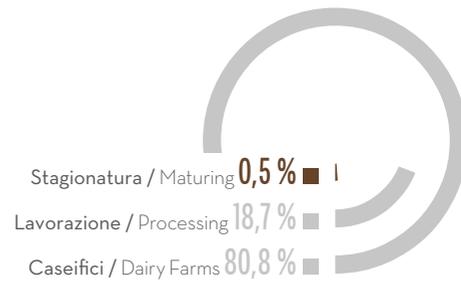
- from a minimum of 12 to over 30 months
- 395,000 maturing wheels (Corcagnano, Panocchia and Reggio Emilia)

The plant facilities used exclusively for seasoning (Reggio Emilia, Corcagnano and Castelforte) are those characterised by the least environmental impacts: the consumption of energy and water resources, including the emissions produced and the waste generated, do not exceed 7% of the overall impact generated by the Company.

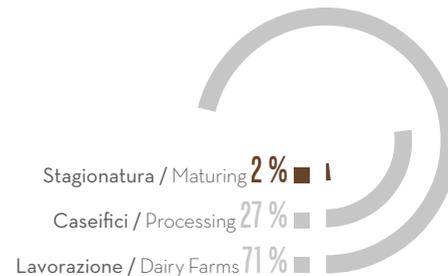
Energia consumata stabilimenti stagionatura 2018 Maturing plant facilities energy consumption 2018



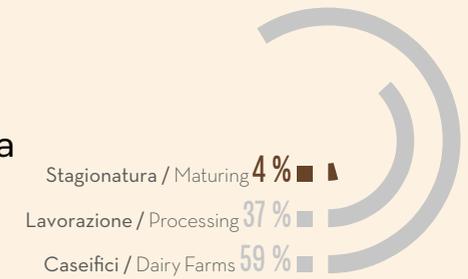
Consumo risorse idriche stabilimenti stagionatura 2018 Maturing plant facilities water consumption 2018



Rifiuti stabilimenti stagionatura 2018 Maturing plant facilities waste 2018



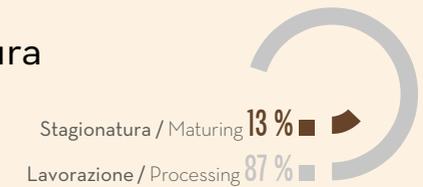
Emissioni stabilimenti stagionatura 2018 Maturing plant facilities emissions 2018



I residui di processo in questa fase -derivante dalla spazzolatura del formaggio o da forme difettose- sono comunque contenuti.

The process residues in this phase - resulting from the brushing of the cheese or defective wheels - are in any case contained.

Residui di processo stabilimenti stagionatura 2018 Maturing plant facilities process residues 2018



Nel marzo 2018 è stato attivato lo stabilimento di Castelbelforte (MN), il primo in Italia ad essere 100% automatizzato, in grado di ospitare fino a 190.000 forme. L'impianto permette di spostare, posizionare e pulire le forme in modo veloce, ottenendo lo stesso trattamento e la stessa qualità di un prodotto maneggiato dai caseari.

March 2018 saw the inauguration of the new facility in Castelbelforte (MN), the first in Italy to be 100% automated, with a storage capacity of up to 190,000 wheels. The plant facility is designed to provide rapid handling, positioning and cleaning of the wheels, achieving the same processing and the same quality as a product handled by the dairy farms.

LE CERTIFICAZIONI DI ZANETTI

Biologico: identifica un prodotto proveniente da agricoltura biologica, un metodo di produzione che rispetta il benessere umano e animale e difende la biodiversità ambientale e culturale dei territori.

Halal: Con il termine halal si identificano gli alimenti conformi ai dettami della legge islamica. Halal International Authority (HIA) è un'organizzazione internazionale, non governativa, che opera come Authority per la certificazione Halal di prodotti e servizi.

BRC-IFS: BRC British Retailer Consortium e IFS International Featured Standard sono schemi internazionali nati per garantire che i prodotti rispondano a standard qualitativi ben definiti e ottemperino a tutti i requisiti di legge. Gli standard definiscono i requisiti di qualità e sicurezza igienico sanitaria, nonché i criteri operativi ai fini dell'adempimento e del mantenimento di tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti e della tutela del consumatore. Queste certificazioni sono volontarie e riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura, per dare una risposta concreta e forte di alta sicurezza e qualità ai consumatori.

ZANETTI CERTIFICATION

Organic: identifies a product resulting from organic farming, a production method that respects human and animal welfare and defends the environmental and cultural biodiversity of the territories.

Halal: The term halal identifies foods that conform to the dictates of Islamic law. Halal International Authority (HIA) is an international, non-governmental organisation that operates as an Authority for Halal certification of products and services.

BRC-IFS: BRC British Retailer Consortium and IFS International Featured Standard are international schemes put in place to ensure that products meet the well-defined quality standards and comply with all legal requirements. The standards define the quality, health and hygiene safety requirements, as well as the operational criteria put in place to fulfill and maintain all the obligations required by the current consumer protection regulations. These certifications are voluntary and recognised by the Global Food Safety Initiative (GFSI), an international program whose main purpose is to boost and promote food safety along the entire supply chain, to give a concrete and strong reply to the demands for superior levels of safety and quality of consumers.

6.4 LA LAVORAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO PRESSO ZANETTI

Nei suoi stabilimenti di lavorazione (Rovato, Lavis, Lallio e Panocchia) Zanetti porziona, confeziona e commercializza i suoi formaggi.

La Società è consapevole del fatto che il valore dei prodotti da essa commercializzati si costruisca lungo tutta la filiera e per questo presta grande attenzione ai prodotti selezionati, non solo per garantire alti livelli di qualità, ma anche per individuare e valorizzare i migliori componenti della filiera. I fornitori della Società forniscono formaggi, imballaggi di vario genere, servizi di trasporto, gestione dei rifiuti, manutenzione: tutti questi fattori sono in qualche modo essenziali per la buona riuscita del lavoro di Zanetti e concorrono a garantire l'alta qualità che caratterizza i suoi prodotti.

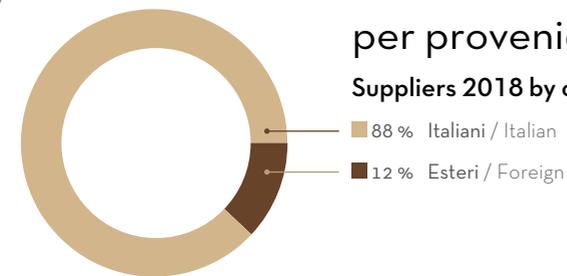
6.4 PROCESSING AND PACKAGING AT ZANETTI

Zanetti portions, packages and markets its cheeses in its processing facilities (Rovato, Lavis, Lallio and Panocchia).

The Company is fully aware of the fact that the value of the products it sells is something that is achieved throughout the supply chain, and for this reason it pays enormous attention to the selected products, not only to guarantee high quality levels, but also to identify and exploit the best components of the supply chain. The Company's suppliers supply cheeses, various types of packaging, transport services, waste management, maintenance services: all these aspects are in some way essential for the success of Zanetti's business operations and contribute to ensuring the high quality that characterises its products.

Fornitori 2018 per provenienza

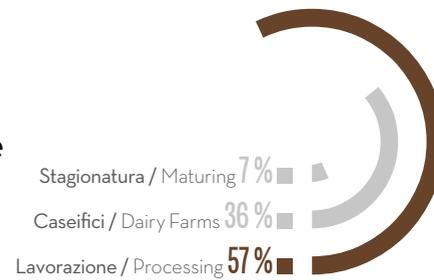
Suppliers 2018 by origin



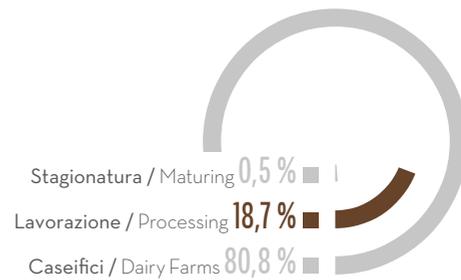
Nonostante Zanetti sia oggi la prima azienda italiana per export di formaggio, l'identità della Società è chiaramente leggibile dalla composizione dei suoi fornitori: il 91% del fatturato fornitori 2018 ha riguardato soggetti italiani.

Despite Zanetti being at the top of the Italian cheese export rankings, the identity of the company is clearly legible from the composition of its suppliers: 91% of the 2018 supplier turnover concerned Italian subjects.

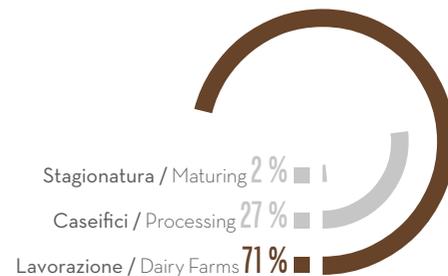
Energia consumata stabilimenti lavorazione 2018 Processing plant facilities energy consumption 2018



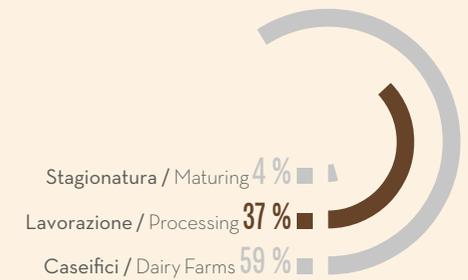
Consumo risorse idriche stabilimenti lavorazione 2018 Processing plant facilities water consumption 2018



Rifiuti stabilimenti lavorazione 2018 Processing plant facilities waste 2018



Emissioni stabilimenti lavorazione 2018 Processing plant facilities emissions 2018



Gli stabilimenti di lavorazione sono responsabili del 57% del consumo di energia - principalmente imputabile agli impianti frigoriferi e ai macchinari impiegati - e del 71% dei rifiuti prodotti dalla Società.

Anche i residui di processo provengono principalmente da queste sedi aziendali (87%): polveri e raschiature di formaggio, forme danneggiate etc. vengono inviati o ritirati da aziende terze che li utilizzano per produrre energia.

Ridotti rispetto ad altre fasi sono invece i consumi di acqua (18%).

Processing plants are responsible for 57% of energy consumption - mainly attributable to the refrigeration systems and machinery used - and 71% of the waste produced by the Company.

Also process residues mainly come from these company facilities (87%): cheese powders and scrapings, damaged wheels etc. they are shipped to or collected by third-party companies that use them to produce energy.

Water consumption (18%) is lower compared to other phases.

Residui di processo stabilimenti lavorazione 2018 Processing plant facilities process residues 2018



6.5 I CLIENTI

Offrire prodotti e servizi d'eccellenza, rispondendo con la massima attenzione e puntualità alle esigenze dei clienti, è parte della missione aziendale di Zanetti: in più di cento anni di attività la Società si è impegnata nel costruire con i propri clienti rapporti di fiducia basati sull'esperienza e sulla possibilità di vivere il mercato con reciproca soddisfazione.

Nel 2018 i formaggi di Zanetti sono stati scelti da 3.000 clienti, dislocati in 88 Paesi.

L'attenzione puntuale alle specifiche esigenze e richieste dei diversi clienti è la base delle relazioni proficue, in molti casi decennali, che Zanetti intrattiene con le proprie controparti commerciali. La Società mette a disposizione della clientela la propria competenza, suggerendo le migliori procedure logistiche per ottimizzare gli approvvigionamenti e ridurre al minimo gli sprechi. Sperimentando nuovi metodi e materiali di confezionamento, Zanetti si è posta l'obiettivo di garantire che la conservazione dei propri prodotti sia sempre ottimale e che le caratteristiche di qualità vengano sempre preservate in tutti gli 88 paesi in cui viene inviato il formaggio, per assicurare ai propri partner commerciali le migliori condizioni di conservazione attualmente possibili.

Zanetti è attenta a monitorare la soddisfazione dei propri clienti, affrontando ogni reclamo o segnalazione con l'approccio più adatto al singolo caso.

La Società è sottoposta a molteplici richieste di adesione a standard internazionali in materia di sostenibilità socio-ambientale che prevedono spesso controlli da parte di verificatori indipendenti. Per meglio rispondere a tali sollecitazioni, Zanetti, a partire dal 2015, ha avviato un'attività strutturale e sistematica di monitoraggio dei diversi fattori socio-ambientali previsti dai suddetti standard internazionali.

6.5 CUSTOMERS

Providing excellent products and services, responding with the utmost attention and punctuality to customer demands, is all part of Zanetti's corporate mission: in over a hundred years of business activities, the Company has always been committed to building trusting relationships with its customers based on experience and the possibility of operating on the market with mutual satisfaction.

In 2018 Zanetti's cheese products were chosen by over 3,000 customers in 88 countries

Prompt attention to the specific needs and demands of different customers is the cornerstone of the profitable relations, in many cases decades long, that Zanetti engages in with its commercial counterparts. The Company places its expertise at the service of its customers, recommending the best logistic procedures to optimise procurement aspects and

minimise waste. Experimenting with new packaging methods and materials, Zanetti has set itself the goal of ensuring that the preservation of its products is always optimal and that the quality characteristics are always preserved in all 88 countries to which it delivers its cheese, to ensure the best storage conditions currently feasible for its business partners. Zanetti carefully monitors the levels of satisfaction of its customers, addressing any complaint or report with the most suitable approach on a case-by-case basis. The Company is subject to multiple requests for compliance with international standards on social and environmental sustainability, which often involve control activities by independent auditors. As of 2015, with the purpose of better responding to such requests, Zanetti launched structural and systematic monitoring activities over the various socio-environmental factors required by the aforementioned international standards.

LA CERTIFICAZIONE SMETA

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) è una delle certificazioni di responsabilità socio-ambientale più riconosciute a livello internazionale. Nella sua versione più completa - 4 Pillars - questa certificazione prevede una valutazione della performance della Società in quattro ambiti di indagine: ambiente, salute e sicurezza sul lavoro, gestione delle risorse umane e business ethics.

Zanetti ha deciso di rispondere alle molteplici sollecitazioni ricevute dai propri clienti sul fronte della sostenibilità e della responsabilità sociale scegliendo la certificazione SMETA 4 Pillars: una dimostrazione tangibile e oggettiva dell'impegno della Società su questo fronte⁷.

SMETA CERTIFICATION

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) is one of the most internationally recognised certification of social and environmental accountability. In its most complete 4 Pillars version, this certification involves an assessment of the Company's performance in four distinct areas: environment, occupational health and safety, human resources management and business ethics. Zanetti decided to respond to multiple requests received from its customers as regards to sustainability and social accountability by choosing the SMETA 4 Pillars certification: tangible and objective proof of the Company's commitment in this area⁷.

⁷ Al momento in cui questo bilancio viene pubblicato, gli stabilimenti certificati SMETA 4 pillars sono Lavis, Panocchia, Rovato e San Gervasio.
⁷ At the time this report is published, the SMETA 4 Pillars certified plants are Lavis, Panocchia, Rovato and San Gervasio.

6.6 I CONSUMATORI

Un'alimentazione sana è una necessità fondamentale per l'uomo. Per questo operare nel settore alimentare obbliga ad un'attenzione particolare, sia in termini di sicurezza del consumatore, sia per garantire la qualità del prodotto.

Per Zanetti l'attenzione al consumatore non è solo un valore ma quotidianità che ha il suo fondamento in un senso di responsabilità che va ben oltre gli obiettivi commerciali. Tale responsabilità si concretizza attraverso la continua innovazione, la qualità e la freschezza dei prodotti, la sicurezza alimentare e la comunicazione responsabile.

Il punto di partenza per un prodotto di qualità è senza dubbio la sicurezza. Zanetti si impegna non solo a rispettare i più alti standard in fatto di sicurezza e qualità alimentare, ma richiede alla propria filiera altrettanta attenzione: tutti i fornitori si impegnano a comunicare tempestivamente alla Società eventuali modifiche di prodotto o processo che potrebbero influenzare la qualità e la sicurezza alimentare. I requisiti di sicurezza propri del settore in cui opera Zanetti si differenziano fra i tre gruppi principali di beni movimentati nella filiera: latte, formaggio e imballi.

I caseifici di Zanetti producono esclusivamente Grana Padano. I fornitori di latte devono quindi far parte del circuito di produzione del Consorzio Grana Padano D.O.P..

I fornitori di formaggio Zanetti devono invece possedere i seguenti requisiti:

- Attuare un autocontrollo basato sul sistema HACCP concernente l'igiene dei prodotti a base di latte in ottemperanza ai Regolamenti (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004 e Reg. 1881/2006 e successive modifiche e aggiornamenti.
- Operare in conformità al Regolamento CE 178/2002 in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.
- Fornire i prodotti e le materie prime fornite prive di OGM e conformi ai regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003.
- Disporre della dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti e dei test di migrazione di tutti gli imballaggi primari impiegati per il confezionamento dei prodotti forniti alla Zanetti.

Infine, i fornitori di imballaggi primari devono possedere un Sistema qualità documentato, lavorare secondo le Good Manufacturing Practice del settore (Regolamento 2023/2006) e possedere un sistema di tracciabilità (Regolamento 1935/2004). Gli imballaggi primari devono inoltre essere conformi ai seguenti regolamenti comunitari: Regolamento 1895/2005, Regolamento 10/2011, Direttiva Europea 94/62; e alla seguente legislazione italiana: Decreto Ministeriale 21/03/1973, D.M. 29/2017 e successive modifiche e aggiornamenti.

Zanetti rispetta scrupolosamente le norme vigenti in tema di etichettatura e indicazioni obbligatorie da riportare sui prodotti alimentari, secondo il Reg.CE 1169/2011 e successive modifiche e nel rispetto del Decreto Ministeriale pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.15 del 19 gennaio 2017, relativo all'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari. Tra le altre, queste informazioni comprendono la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, il termine minimo di conservazione, il paese d'origine, la dichiarazione nutrizionale.

In aggiunta, le etichette dei prodotti D.O.P. (come ad esempio Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Provolone Valpadana) devono ottemperare anche a quanto prescritto nei vari disciplinari di produzione, riportando inoltre il marchio D.O.P. e di Consorzio.

6.6 CONSUMERS

A healthy diet is a fundamental necessity for all mankind. This is why operating in the food sector requires special attention, both in terms of consumer safety and to guarantee quality products.

For Zanetti, attention to the consumer is not just a value but something lived on a daily basis and with a deep-rooted sense of responsibility that goes far beyond business targets. This responsibility is achieved by continuous innovation, product quality and freshness, food safety and responsible communication.

The starting point for any quality product is undoubtedly safety. Zanetti is committed not only to complying with the very highest of standards in terms of safety and food quality, but also requires its entire supply chain to do the same: all suppliers undertake to promptly notify the Company of any product or process changes that could affect the quality and safety of food. The safety requirements imposed on the sector in which Zanetti operates differ according to the three main groups of goods handled along the supply chain: milk, cheese and packaging.

Zanetti dairies exclusively produce Grana Padano. The milk suppliers must therefore be part of the production circuit of the Grana Padano P.D.O. Consortium.

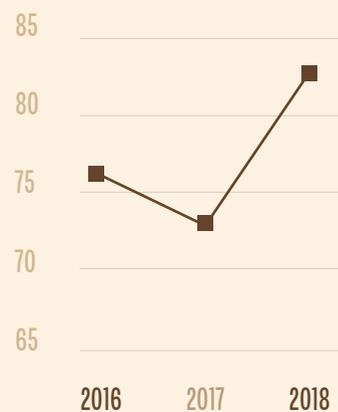
The Zanetti cheese suppliers on the other hand must meet the following requirements:

- They shall put in place a HACCP based self-control system concerning the hygiene of milk-based products in compliance with the Regulations (CE) no. 852/2004, 853/2004, 854/2004 and Reg. 1881/2006 as amended.
- Operate in compliance with Regulation (EC) 178/2002 on traceability and recalls of food products.
- Supply the products and raw materials without GMOs and compliant with Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003.
- Provide a declaration of compliance with food contact and migration tests of all primary packaging used to package the products supplied to Zanetti.

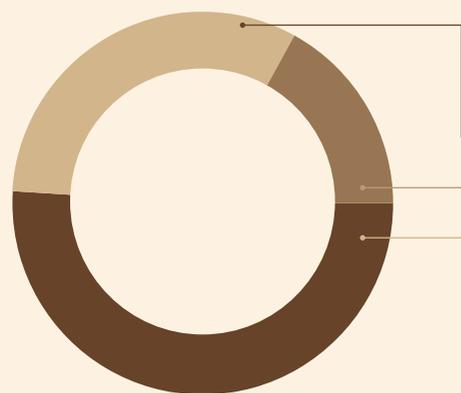
Finally, suppliers of primary packaging must have in place a documented Quality System, work in accordance with the Good Manufacturing Practice adopted for this sector (Regulation 2023/2006) and have in place a traceability system (Regulation 1935/2004). Primary packaging must also comply with the following EC regulations: Regulation (EU) 1895/2005, Regulation 10/2011, European Directive 94/62 and the following Italian regulations: Ministerial Decree dated 21/03/1973, M.D. 29/2017 as amended.

Zanetti scrupulously respects the current labelling regulations and mandatory indications to be indicated on food products, according to Reg. (EC) 1169/2011 as amended and in compliance with the M.D. published in the Official Journal no. 15 dated 19 January 2017 concerning the indication of the origin on the label of the raw material for milk and dairy products. Among others, this information includes the name of the foodstuff, the list of ingredients, the minimum shelf life, the country of origin, the nutritional values.

In addition, the labels of P.D.O. products (such as, for instance, Grana Padano, Parmigiano Reggiano and Provolone Valpadana) must also comply with the requirements of the various production regulations, also bearing the P.D.O. and Consorzio markings.



Andamento Audit sostenuti / Audit result performance



83 Audit nel 2018 83 Audits in 2018

- 32% D.O.P. / P.D.O.
- 17% Etici, Bio, Kosher, Halal / Ethic, Organic, Kosher, Halal
- 51% Qualità / Quality

Tra gli audit sostenuti dalla Società durante l'anno, se ne contano anche di natura etica. Zanetti ha deciso di rispondere alle molteplici sollecitazioni ricevute dai propri clienti sul fronte della sostenibilità e della responsabilità sociale scegliendo la certificazione SMETA 4 Pillars (per ulteriori informazioni vedere paragrafo 6.5).

The audits conducted at the Company premises during the year also include those of an ethical nature. Zanetti decided to respond to multiple requests received from its customers as regards to sustainability and social accountability by choosing the SMETA 4 Pillars certification, (for further information see paragraph 6.5).







ZANETTI S.P.A.

Via Madonna, 1 - 24040 Lallio (BG) ITALY
ph. +39 035 201511
www.zanetti-spa.it