# ZANETTI. BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2020.

2020 SUSTAINABILITY REPORT.

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







Lettera del Presidente Letter from the Chairman				
	ota metodologica ethodological notes	06		
l nostri stakeholder Our stakeholders				
	matrice di materialità ateriality matrix	10		
1.	*	12		
	Zanetti, formaggi da 120 anni Zanetti, 120 years of cheeses	12		
	l nostri prodotti Our products	12		
2.	L'eccellenza in tavola Excellence on the table	18		
	Le garanzie richieste ai fornitori Our suppliers	22		
3.	La nostra performance economica Our figures	24		
4.	Le nostre persone Our people	28		
5.	La nostra filiera Grana Padano Our Grana Padano supply chain	34		
	Conoscere la filiera Milk in our territory	34		
	l progetti di punta Key projects	41		
6.	Il nostro impatto ambientale Our environmental impact	42		
	<b>L'energia</b> Energy	45		
	Le emissioni Emissions	47		
	Le risorse idriche Water resources	49		
	Il recupero dei sottoprodotti Recovery of by-products	50		
	I rifiuti Waste management	54		
7.	Il rapporto con la comunità Our community	56		
	Zanetti e lo sport Zanetti and sport	59		
	Indice dei contenuti GRI 60 GRI Content Index			

# MESSAGGIO DEL PRESIDENTE

Durante quest'ultimo anno segnato dalla pandemia, l'attività Zanetti si è concentrata molto sull'emergenza sanitaria con un'importante sforzo da parte di tutti per fronteggiare la situazione di crisi ma con la consapevolezza che il nostro percorso di crescita non poteva fermarsi di fronte alle incertezze portate dalle grandi sfide di questo momento storico. Abbiamo continuato a credere ed a sostenere la nostra politica di investimenti per rendere l'azienda sempre più all'avanguardia e migliorare tutti i processi di trasformazione industriale, acquisendo nuovi macchinari e impianti. Anche per il 2021 sono in fase avanzata di progettazione una serie di investimenti strutturali per potenziare ulteriormente le nostre sedi e rendere più efficienti e razionali i processi produttivi, in particolare per gli stabilimenti di Marmirolo e di Parma (i due stabilimenti più energivori).

La pandemia – che ci lasciamo alle spalle – ci ha insegnato grandi cose di cui eravamo già inconsapevolmente certi: la sicurezza delle persone è centrale per il benessere anche lavorativo, la stabilità della nostra filiera produttiva, che ci richiede impegno quotidiano è fondamentale per la continuità d'impresa, la cura del territorio ed il suo continuo sviluppo è da sempre il nostro impegno: credere nei produttori locali, assumere lavoratori residenti, esportare l'anima di queste terre, essere ambasciatori del Made in Italy nel Mondo é ciò che ci ha dato la forza di superare le difficoltà del presente ed andare avanti.

A seguito di questi avvenimenti abbiamo deciso di modificare anche gli strumenti che accompagnano il nostro percorso di comunicazione e rendicontazione strategica del nostro impegno verso la sostenibilità. Abbiamo deciso di concentrarci su una rendicontazione più sintetica, ma altrettanto completa: il presente documento raccoglie infatti tutti gli indicatori relativi agli impatti ambientali e sociali che monitoriamo da ormai molti anni, e rappresenta un rendiconto affidabile e completo della nostra performance di sostenibilità.

### MESSAGE OF THE CHAIRMAN

During this last year so heavily affected by the pandemic, our activity was deeply influenced by the health emergency and everybody in the company - at all levels - made significat efforts to overcome the crisis. We all knew that we couldn't yield to uncertainties and avoid facing the challenges brought by this particular historical phase.

We have kept our investment plan to make our company modern and innovative by acquiring new machineries and plants. These investments are meant to be finalized in 2021 mainly those aimed at further improving our facilities and render the production processes more efficient and rational (special attention will be given to the two highest energy consuming plants: Marmirolo and Parma ones).

The pandemic – we leave behind us – made us aware of some basic elements of our business, we already unconsciously knew: People safety is crucial for the wellbeing, even at work; our supply chain stability – which requires our daily commitment – is fundamental to business continuity; the caring we owe to our territory remains our continuous task through the promotion of local producers, the employment of local workers and the objective to export the sould of our land worldwide. The responsibility of being one of the main "Made in Italy" ambassadors across the world is what has given us the strength to overcome the difficulties of the present and to move forward to the future

As a result of these events, we chose a new instrument for our strategic communication and reporting of our commitment to sustainability. The current document is more concise than the previous ones but equally comprehensive: the current report gathers all the environmental and social impact indicators that we have been monitoring for many years now, and represents a reliable and complete account of our sustainability performance.

Attilio Zanetti

Mulso Such



# NOTA METODOLOGICA

Il documento di Performance Annuale 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.

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 2020, fornendo inoltre, laddove ritenuto significativo, una comparazione con i dati relativi agli anni precedenti, al fine di mettere in luce l'andamento della performance nel tempo. Se non diversamente indicato, i dati presentati si riferiscono a tutte le sedi della Società:

- · Lallio (Bergamo)
- · Rovato (Brescia)
- · San Gervasio (Brescia)
- · Corcagnano (Parma)
- · Panocchia (Parma)
- · Lavis (Trento)
- Marmirolo (Mantova)
- · Castelbelforte (Mantova)
- Reggio Emilia

In un'ottica di continuo miglioramento ed evoluzione della rendicontazione di sostenibilità di Zanetti, si è fatto riferimento ad alcuni indicatori dei più diffusi standard internazionali di rendicontazione socio-ambientale, i GRI Standards, evidenziati all'interno del testo e riepilogati nell'Indice dei contenuti GRI al termine del documento.

### METHODOLOGICAL NOTES

This Zanetti SpA Annual Sustainability Performance 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.

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 2020, whilst also providing, where deemed significant, a comparison with the data for the previous years, in order to highlight the performance trend over time. Unless otherwise indicated, the data disclosed refer to all of the Company's plant facilities:

- · Lallio (Bergamo)
- · Rovato (Brescia)
- · San Gervasio (Brescia)
- · Corcagnano (Parma)
- · Panocchia (Parma)
- · Lavis (Trento)
- · Marmirolo (Mantua)
- · Castelbelforte (Mantua)
- · Reggio Emilia

With a view to achieving continuous improvement and development of reporting of Zanetti sustainability, reference has been made to a number of indicators of some of the most common socio-environmental reporting standards, GRI Standards, highlighted in the text and summarised in the GRI content summary at the end of the document.

### I NOSTRI STAKEHOLDER

Gli stakeholder della Società sono tutti i soggetti - individui, enti o istituzioni - che influenzano o sono influenzati da Zanetti, o che in qualche modo hanno un interesse nel raggiungimento dei suoi obiettivi. Individuare i principali interlocutori della Società è indispensabile per poter svolgere un'analisi di materialità che includa il punto di vista degli stakeholder.

Nel 2020, Zanetti ha svolto un'attività di stakeholder engagement, coinvolgendo nella valutazione di importanza dei temi di sostenibilità circa 100 stakeholder in Italia e all'estero, tra cui: fornitori, clienti, risorse umane, istituzioni e pubblica amministrazione, rappresentanti della comunità locale e del settore caseario. I risultati di questa analisi hanno consentito l'aggiornamento della Matrice di Materialità.

### **OUR STAKEHOLDERS**

The Company's stakeholders are those subjects - individuals, entities or institutions, who influence or are influenced by Zanetti, or those who, in one way or another, have an interest in achieving its objectives. Identifying the main Company stakeholders is key in order to perform a materiality analysis that includes the points of view of such stakeholders.

In 2020, Zanetti promoted a stakeholder engagement activity, involving about 100 stakeholders in Italy and abroad in the evaluation of the importance of sustainability issues, including: suppliers, customers, human resources, institutions and public administration, representatives of the local community and the dairy sector. The results of this analysis were used to update the Materiality Matrix.



3

# LA MATRICE DI MATERIALITÀ

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

L'analisi del contesto di settore nel quale Zanetti opera, integrata con i risultati del coinvolgimento diretto degli stakeholder e la valutazione interna del management della Società, ha consentito di individuare i temi di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale che risultano più rilevanti per Zanetti e/o per i suoi interlocutori.

Il risultato è riassunto all'interno della Matrice di Materialità, che riporta:

- sull'asse orizzontale, la significatività dei temi per Zanetti;
- sull'asse verticale, la valutazione di importanza attribuita ai temi dagli stakeholder.

### IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ DI ZANETTI 2019 TRA I PIÙ APPREZZATI DAI CONSUMATORI

L'Index Future Respect presenta ogni anno i Bilanci di Sostenibilità più apprezzati da un gruppo di esperti e da una platea di valutatori formata dagli stessi consumatori. Il Bilancio 2019 di Zanetti è risultato tra i 44 documenti ritenuti più interessanti su oltre 1.100 Bilanci classificati.

#### MATERIALITY MATRIX

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

The analysis of the sector context in which Zanetti operates, integrated with the results of the direct involvement of the stakeholders and the internal evaluation of the company's management, made it possible to identify the economic-financial, social and environmental issues that are most relevant to Zanetti and/or its stakeholders.

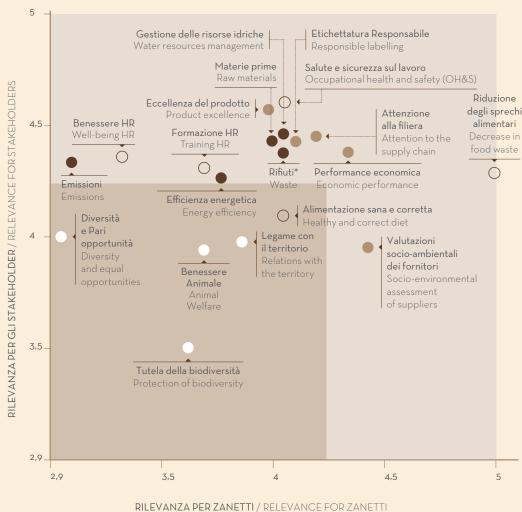
The result is summarised in the Materiality Matrix, which highlights:

- · on the horizontal axis, the significance of the issues for Zanetti;
- · on the vertical axis, the assessment of the importance given to such issues by the stakeholders.

### **ZANETTI'S SUSTAINABILITY REPORT 2019** AWARDED BY CONSUMERS

Every year the Future Respect Index presents the most appreciated sustainability reports by a group of experts and a group of evaluators comprising the consumers themselves. Zanetti's 2019 Report was among the top 44 documents considered the most interesting out of over 1,100 rated reports.

## MATRICE DI MATERIALITÀ 2020 2020 MATERIALITY MATRIX



Temi economico-gestionali Economic - management issues Social issues  Temi ambientali Environmental issues

# I. LA NOSTRA IDENTITÀ

### ZANETTI, FORMAGGI DA 120 ANNI

#### LA NOSTRA MISSIONE

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.

#### I NOSTRI VALORI

- o INTEGRITÀ
- o ECCELLENZA
- o FAMIGLIA, PERSONE, TERRITORIO
- o CONTINUITÀ

### I NUMERI DI ZANETTI

- · Azienda di famiglia da 5 generazioni
- · 9 stabilimenti in Italia
- +500 milioni di fatturato (€)
- N°1 nell'export di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.
- Prodotti venduti in 90 Paesi e 5 continenti
- 15 famiglie di formaggi
- 3 grandi D.O.P.
- Capacità di stagionatura 1.000.000 di forme di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.

Zanetti è una storia di famiglia che arriva ai giorni nostri attraverso cinque generazioni, come emblema dell'eccellenza che rispetta la tradizione e dell'etica imprenditoriale fortemente radicata nel territorio, attenta al benessere delle comunità locali e all'impatto ambientale.

Da più di 120 anni, la Società opera nel rispetto della tradizione e dei più alti standard qualitativi imposti dalla Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), confermandosi 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.

L'impegno costante verso la trasparenza e la correttezza nella gestione aziendale trova concreta espressione nella formalizzazione del **Codice Etico e il Modello di organizzazione**, **gestione e controllo di sensi del D.lgs.231/01**, entrambi aggiornati nel corso del 2020.

### I NOSTRI PRODOTTI

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 **15 famiglie di formaggi.** 

### I. OUR IDENTITY

### **ZANETTI. 120 YEARS OF CHEESES**

#### **OUR MISSION**

To spread the excellence of genuine and superior quality Italian cheese across the world, supported by over 100 years of experience and passion of five generations of our family, to combine tradition and innovation, our strong link with the territory and respect for the environment.

#### **OUR VALUES**

- o INTEGRITY
- o EXCELLENCE
- o FAMILY, PEOPLE, TERRITORY
- CONTINUITY

#### **ZANETTI IN FIGURES**

- · Family business for 5 generations
- · 9 plants in Italy
- · Turnover +500 million (€)
- No. 1 in the export rankings of Grana Padano PDO and Parmigiano Reggiano PDO
- Products sold in 90 countries in 5 continents
- · 15 cheese categories
- · 3 major PDO products
- Maturing capacity for 1,000,000 wheels of Grana Padano PDO and Parmigiano Reggiano PDO

Zanetti is the story of a family that is now at its fifth generation, an emblem of excellence that respects tradition and entrepreneurial ethics deeply rooted in the territory, whilst paying utmost attention to the well-being of local communities and its environmental impact. The company has been operating for over 120 years in full compliance with tradition and the highest quality standards imposed by the Protected Designation of Origin (PDO), and today confirms its position as the No.1 exporter of Grana Padano and Parmigiano Reggiano cheeses, as well as one of the main players in the production, maturing and marketing of typical Italian cheeses.

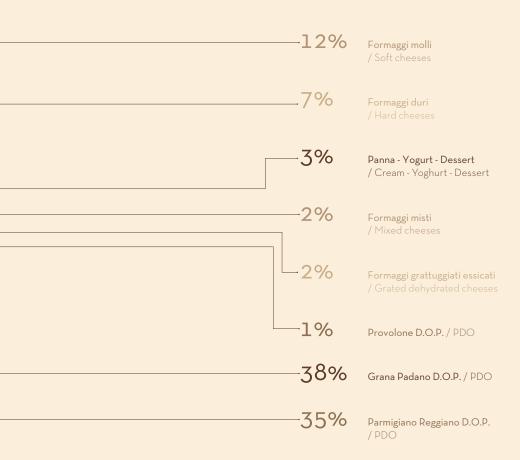
Its consistent commitment to transparency and fairness in all business management activities is expressed by the creation and implementation of its Code of Ethics and the Organizational, Management and Control Model drawn up pursuant to Legislative Decree 231/01, both updated in 2020.

### **OUR PRODUCTS**

In addition to Grana Padano PDO and Parmigiano Reggiano PDO, the Zanetti brand also boasts a third PDO, Provolone Valpadana, which together with a wide range of typical Italian cheeses comprises a total assortment of **15 cheese categories**.

# FATTURATO 2020 PER LE PRINCIPALI CATEGORIE DI PRODOTTO\*

/ TURNOVER 2020 BY MAIN PRODUCT CATEGORIES\*

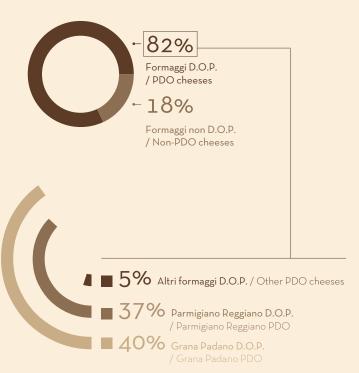


<sup>\*</sup> Il grafico riporta una esemplificazione delle famiglie di formaggi commercializzati da Zanetti \*The graph shows an example of the main cheese families marketed by Zanetti

Zanetti è caratterizzata da un forte legame con il territorio, che si traduce in un'ampia offerta di formaggi D.O.P., simbolo della qualità ed eccellenza italiane.

Zanetti has a a deep-rooted relationship with the territory, which translates into a wide range of PDO cheeses, symbol of Italian quality and excellence.

## Suddivisione per formaggi D.O.P. e non D.O.P. 2020 PDO and non-PDO cheeses - sales in 2020





# 2. L'ECCELLENZA IN TAVOLA

- · I formaggi di Zanetti sono scelti da oltre 3000 clienti dislocati in più di 90 Paesi
- · 53 audit subiti nel 2020
- · 4 stabilimenti sottoposti a Audit SMETA 4 Pillars

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 120 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.

La Società è sottoposta a molteplici richieste di adesione a standard internazionali in materia di sostenibilità socio-ambientale che prevedono spesso controlli ("Audit") da parte di verificatori indipendenti. Il 2020 ha visto una considerevole diminuzione del numero degli audit subiti (-56%) in conseguenza dell'emergenza COVID 19.

### 2. EXCELLENCE ON THE TABLE

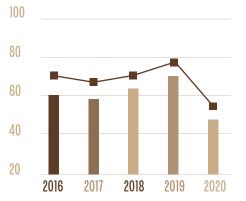
- Zanetti's cheese products are directly distributed to over 3,000 customers (retailers, importers, distributors, etc.) located in over 90 different countries.
- We underwent 53 audits in 2020
- · 4 plants underwent SMETA 4 Pillar assessments

Providing excellent products and services, responding with the utmost attention and punctuality to customer demands, is also part of Zanetti's corporate mission. In over 120 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.

The Company is subject to multiple requests for compliance with international standards on social and environmental sustainability, which often involve control activities (Audits) by independent auditors. 2020 saw a significant decrease in the number of audits carried out (-56%) as a result of the COVID 19 emergency.



N° Totale di audit subiti Total number of audits sustained



Audit per tipologia 2020 Audit by type 2020



Zanetti ha deciso di rispondere alle molteplici sollecitazioni ricevute dai propri clienti sul fronte della sostenibilità e della responsabilità sociale scegliendo di sottoporre quattro dei propri stabilimenti¹ all'audit SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) 4 Pillars. L'audit 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 decided to respond to multiple requests received from its customers regarding sustainability and social accountability by subjecting 4 of its own facilities' to SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) 4 Pillar Audits. This audit involves an assessment of the Company's performance in four distinct areas: environment, occupational health and safety, human resources management and business ethics.

<sup>1</sup> Al momento in cui questo bilancio viene pubblicato, gli stabilimenti certificati SMETA 4 Pillars sono Lavis, Panocchia, Rovato e San Gervasio.

<sup>1</sup> At the time this report is published the SMETA 4 Pillars certified plants are Lavis, Panocchia, Rovato and San Gervasio.

### LE CERTIFICAZIONI DI ZANETTI

**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.

**BIO:** l'agricoltura biologica é un metodo di produzione che rispetta il benessere umano e animale e difende la biodiversità ambientale e culturale dei territori: si tratta di un modello di sviluppo sostenibile volto a salvaguardare ambiente e territorio e valorizzare la qualità delle risorse delle comunità locali, aiutando queste ultime a far fronte alla concorrenza globale.

**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.

**Kosher:** La parola "kosher" o "kasher" significa conforme alla legge, adatto, consentito: Kosher è l'insieme delle regole religiose che dominano la nutrizione del popolo ebraico osservante. La certificazione Kosher si ottiene a seguito di un iter di controllo da parte di un ente rabbinico specializzato in certificazioni Kosher, che supervisiona la produzione di un alimento al fine di garantire che esso sia conforme alle regoli alimentari ebraiche.

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: il caseificio di Marmirolo ha conseguito la certificazione UNI EN ISO 22005:2008 per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Riferimento a livello internazionale, la certificazione agevola nella risposta agli obblighi normativi, ma consente anche di valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, e di soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come Grande Distribuzione, sia come consumatore finale) in termini di sicurezza e rintracciabilità del prodotto.





#### ZANETTI'S CERTIFICATIONS

**BRC-IFS:** 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 fulfil 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.

**BIO:** organic farming is a production method that respects human and animal welfare and defends the environmental and cultural biodiversity of the territories: it is a model of sustainable development aimed at safeguarding the environment and territory whilst enhancing the quality of the resources of local communities, helping them to tackle global competition.

**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.

**Kosher:** The word "kosher" or "kasher" means legal conformity, suitable, permitted: Kosher is the set of religious rules that regulate the nutrition of the observant Jewish people. Kosher certification is obtained at the end of a control procedure by a rabbinic body specialising in Kosher certifications; it supervises the production of a specific food to ensure that it complies with a set of Jewish dietary laws.

**Agri-food supply chain traceability:** The Marmirolo Dairy achieved the UNI EN ISO 22005:2008 certification which refers to the traceability of the supply chain. The a.m. ISO certification is an international assessment which - of course - helps to comply with the regulatory requirements, to enhance the peculiar product characteristics such as origin and ingredients and to meet the customers' needs together with their product safety and traceability prerequisites.

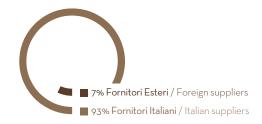
# LE GARANZIE RICHIESTE AI FORNITORI

I caseifici di Zanetti producono esclusivamente Grana Padano D.O.P.

Nell'approvigionamento di tutti gli altri prodotti la Società presta grande attenzione, attraverso la definizione di rigorosi protocolli e procedure, essenziali per garantire l'alta qualità che caratterizza i suoi prodotti lungo la catena del valore. L'identità italiana della Società è chiaramente leggibile dalla composizione dei suoi fornitori: il 93% del fatturato fornitori 2020 ha riguardato soggetti italiani².

# Fornitori per provenienza 2020

Suppliers by origin 2020



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.

Per la produzione di Grana Padano D.O.P., i fornitori di latte sono selezionati all'interno del circuito di produzione controllato del Consorzio Grana Padano D.O.P. (per maggiori informazioni si rimanda al capitolo La nostra filiera del Grana Padano).

I fornitori delle altre famiglie di formaggi Zanetti devono:

- Essere inseriti nella lista di fornitori approvati dall'ufficio assicurazione qualità fornendo opportuna documentazione in merito ai prodotti e all'attività produttiva che svolgono;
- Fornire prodotti ottenuti dalla lavorazione di materie prime prive di OGM e conformi ai regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003;
- Fornire prodotti che non siano stati esposti a radiazioni ionizzanti.

Inoltre, i fornitori di prodotti a marchio Zanetti o Private label clienti, devono essere in possesso di una certificazione di sistema GFSI (BRC/IFS/ISO22005) o sottoposti ad audit di approvazione da parte dell'ufficio assicurazione qualità.

I fornitori di imballaggi primari devono:

- Essere inseriti nella lista di fornitori approvati dall'ufficio assicurazione qualità fornendo
  opportuna documentazione in merito ai prodotti e all'attività produttiva svolta;
- · Possedere un sistema qualità documentato che includa l'applicazione dell'autocontrollo;
- Avere a disposizione per tutti gli imballaggi impiegati per il confezionamento dei prodotti forniti alla Zanetti tutta la documentazione necessaria ad attestarne la conformità al contatto con gli alimenti.

Infine, per garantire l'eccellenza del prodotto, anche nella fase di trasporto finalizzata alla distribuzione viene posta particolare attenzione al controllo di qualità e sicurezza alimentare: Zanetti ha un protocollo dedicato alle spedizioni e al trasporto, prevendendo una procedura di gestione delle criticità in caso di non conformità.

### **GUARANTEES REQUIRED FROM OUR SUPPLIERS**

Zanetti dairies exclusively produce Grana Padano PDO cheese. The Company pays utmost attention to the procurement of all the products and services necessary for its activities. Strict protocols and procedures are in place, which are key to guaranteeing the exceptional quality that characterises its production outputs. The Italian identity of the Company is clearly visible from the composition of its suppliers: 93% of the 2020 supplier turnover refers to Italian subjects<sup>2</sup>.

Food safety requirements in the dairy sector in which Zanetti operates, differ according to the three main groups of goods handled along the supply chain: milk, cheese and packaging. For the production of Grana Padano PDO, milk suppliers must:

 Be part of the controlled production circuit of the Grana Padano PDO Consortium (for further information, please refer to the chapter entitled our Grana Padano Supply Chain).

Suppliers of other cheese types, which are part of the 15 Zanetti cheese groups, must:

- Be included in the list of suppliers approved by the Quality Assurance department, providing appropriate documentation on the products and production activities they are involved in:
- Supply products obtained from the processing of raw materials without GMOs and compliant with Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003;
- · Supply products which have not been exposed to ionising radiation.

Moreover, suppliers of both Zanetti brand and/or Private Label products must hold GFSI system certification (BRC/IFS/ISO22005) or undergo an approval audit by the Zanetti Quality Assurance Department.

Suppliers of primary packaging must:

- Be included in the list of suppliers approved by the Quality Assurance department, providing the appropriate documentation on the products and production activities they are involved in;
- · Have a proven quality system in place that includes self-control activities;
- Be in possession of all the documentation necessary to certify conformity with food grade regulations for all the packaging used.

Moreover, there is a dedicated safety and emergency protocol for all logistics procedures in order to guarantee quality and safety compliance during the entire supply chain. These procedures grant correct management also in case of issues or non-compliances.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Questo materiale fa riferimento all'Informativa 204-1 del GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> This material refers to Disclosure 204-1 of GRI 204: 2016 Procurement Practices.

# 3. LA NOSTRA PERFORMANCE ECONOMICA

502 MILIONI € DI FATTURATO / TURNOVER: € 502 MILLION
67% FATTURATO ESTERO/ 67% TURNOVER ABROAD
70% FATTURATO LEGATO ALLE D.O.P. GRANA PADANO
E PARMIGIANO REGGIANO / 70% TURNOVER GENERATED BY
GRANA PADANO PDO AND PARMIGIANO REGGIANO PDO SALES

Dalla profittabilità delle attività aziendali dipende la capacità di Zanetti di essere sostenibile economicamente sul lungo periodo, inflendo sulla fiducia nei confronti dell'Azienda all'interno del mercato.

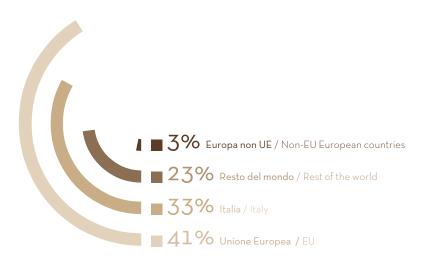
### 3. OUR FIGURES

The ability of Zanetti to be economically sustainable in the long term depends on the profitability of its business activities. Its financial solidity emphasizes its reputation and reliability within the market.

# Fatturato 2015-2020 (€M) Turnover 2015-2020 (€M)



# Ripartizione fatturato 2020 Bregkdown of turnover 2020

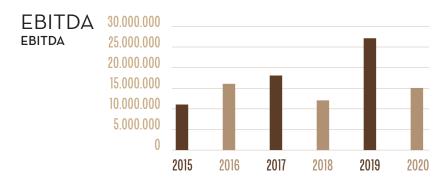


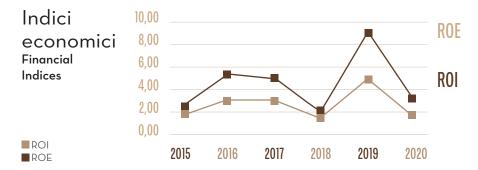
Le D.O.P. Grana Padano e Parmigiano Reggiano, di cui Zanetti è prima azienda italiana nell'export, hanno confermato anche nel 2020 il ruolo di prodotti di punta della Società, coprendo insieme più del 70% delle vendite. Inoltre, il 67% del fatturato del 2020 deriva da mercati esteri.

La performance 2020, seppur positiva, mostra gli effetti della pandemia di Covid-19, che ha colpito anche il settore lattiero caseario, in particolare per quanto riguarda le quote di produzione destinate al settore ristorazione che ha registrato un improvviso crollo dei volumi normalmente destinati ai consumi "out-of-home" (OOH).

The PDOs - of which Zanetti is the top ranking Italian export company - confirmed their role as the Company's flagship products, accounting for over 70% of overall sales. Furthermore, 67% of the turnover of 2020 was generated by sales to foreign markets.

Whilst the performance in 2020 was positive, the company felt the effects of the Covid-19 pandemic, with the strong reduction in demand from the Food Service and the "out of home" (OOH) sectors.





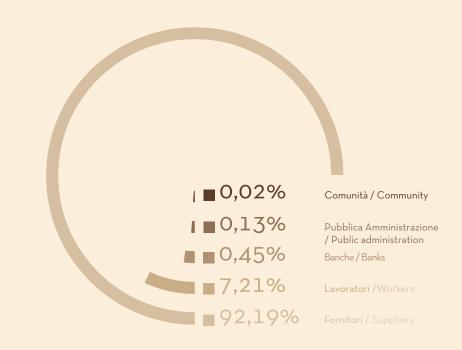
Zanetti è consapevole delle responsabilità di natura economica legate alla propria attività: dalla performance economica dipende il valore generato e distribuito dalla Società ai vari portatori di interesse<sup>3</sup>.

Nel 2020 il valore economico generato da Zanetti è stato di €478.872.404. Il 97% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori, banche e pubblica amministrazione. Il restante 3% è costituito dagli ammortamenti e dall'utile di esercizio.

Zanetti is aware of the economic responsibilities of its business activities: economic performance impacts the value generated and distributed by the Company to the various stakeholders<sup>3</sup>.

In 2020 the economic value generated by Zanetti amounted to  $\tt \&478,872,404.97\%$  of which value was distributed to suppliers of raw materials, providers of goods and services, workers, banks and public administration. The remaining 3% refers to depreciation and the profits for the year.

### Valore economico distribuito 2020 Distributed economic value 2020





<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Questo materiale fa riferimento all'Informativa 201-1 del GRI 201: Performance economiche 2016.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> This material refers to Disclosure 201-1 of GRI 201: Economic Performance 2016.

# 4. LE NOSTRE PERSONE<sup>†</sup>

480 DIPENDENTI. +10% NEGLI ULTIMI CINQUE ANNI / 480 EMPLOYEES, +10% IN THE LAST FIVE YEARS

2.910 ORE DI FORMAZIONE EROGATE NEL 2020 / 2.910 HOURS OF TRAINING PROVIDED IN 2020

-20% INFORTUNI SUL LAVORO RISPETTO AL 2019 /-20% OF WORKPLACE INJURIES COMPARED TO 2019

4 NEWSLETTER INTERNE / 4 INTERNAL NEWSLETTERS

1 SONDAGGIO DI SALUTE E SICUREZZA PERCEPITA ALL'INTERNO DELLE SEDI AZIENDALI / 1 HEALTH AND SAFETY SURVEY CONDUCTED WITHIN COMPANY FACILITIES

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. Al 31 dicembre 2020 i dipendenti di Zanetti erano in totale 480, riportando una crescita del 10% negli ultimi cinque

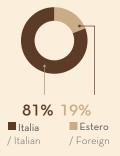
Composizione per genere 2020 - Breakdown by gender



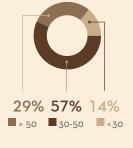
/ Women

/ Men

Composizione per nazionalità Composizione per fasce d'età 2020 - Breakdown by nationality 2020



2020 - Breakdown by age group 2020

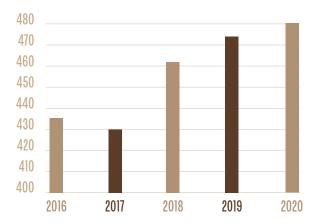


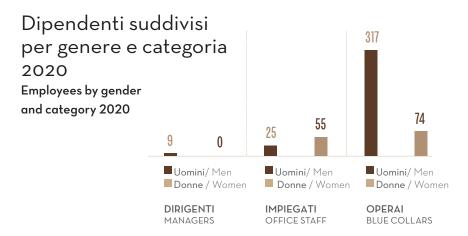
<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Questo materiale fa riferimento all'Informativa 401-1 del GRI 401; Occupazione 2016 e all'informativa GRI 405; Diversità e Pari opportunità 2016.

### 4. OUR PEOPLE 4

Zanetti fully acknowledges the centrality of its employees and the importance of basing its human resource relations on the core principles of transparency, loyalty and trust. As at 31 December 2020, Zanetti had a total of 480 employees, showing a growth of 10% over the last five years.

Totale dipendenti Total employees

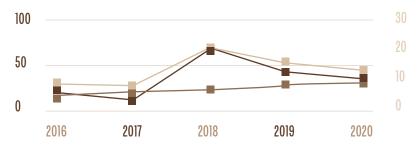




28

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> This material refers to Disclosure 401-1 of GRI 401: Employment 2016 and the GRI 405 Disclosure: Diversity and Equal opportunities 2016.

### Turnover / Turnover



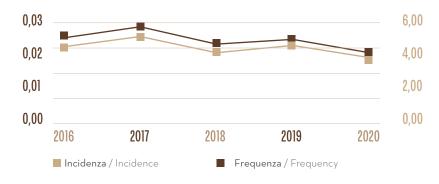
■ Pensionamenti e risoluzioni cosensuali
/Retirements and termination by mutual consent

Turnover (%) / Turnover (%)

■ Assunzioni / Recruitments

# Andamento infortuni sul lavoro

Occupational accidents analysis



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 (che risultano in diminuzione del 20% rispetto al 2019) e le malattie sul lavoro. La formazione in tema di sicurezza sul lavoro ha l'obiettivo di fornire ai lavoratori gli strumenti per apprendere in maniera partecipata i rischi legati all'attività lavorativa e all'ambiente di lavoro. Nel 2020 Zanetti ha erogato un totale di 2.910 (in media circa 6 ore a dipendente) di cui 1.236 ore di formazione incentrata su salute e sicurezza.

Accanto ai corsi di formazione dedicati alla salute e sicurezza sul lavoro, nel corso del 2020 la Società ha erogato anche 996 ore di formazione specifica e 678 ore dedicate alla Sicurezza e igiene alimentare, nella convinzione che la crescita professionale delle proprie risorse significhi crescita per l'Azienda.

The Company is committed to maintaining a work environment that complies with all current regulations and to ensure all the necessary preventive measures are put in place to avoid accidents and diseases (which have dropped by 20% compared to 2019). Training on occupational health and 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. In 2020 Zanetti provided a total of 2,910 hours of training (on average about 6 hours per employee), of which 1,236 focused on health and safety.

In addition to the training courses dedicated to occupational health and safety, in 2020 the Company also provided 996 hours of specific training and 678 hours dedicated to Food Safety and Hygiene, based on the philosophy that the professional growth of its human resources means growth for the Company.

Formazione 2020 Training 2020



Ore medie di formazione 2020 Average training hours 2020



30

### LA SALUTE E SICUREZZA PERCEPITA DAI DIPENDENTI

Nel corso del 2020 la Società ha coinvolto i dipendenti in un questionario ad adesione volontaria finalizzato alla valutazione della salute e sicurezza percepita all'interno dei luoghi di lavoro. Analizzando i dati dei 183 rispondenti (pari al 38% dei dipendenti di Zanetti) è risultato che:

- 77% dei dipendenti ritiene che la Società si preoccupi adeguatamente della sicurezza sul luogo di lavoro e che adeguata attenzione sia stata prestata in occasione dell'emergenza COVID (75%).
- I corsi di formazione per la Salute e Sicurezza sul lavoro illustrano chiaramente i rischi che i dipendenti corrono nell'esercizio del proprio lavoro (95% dei rispondenti) e sono valutati come utili dal 90% dei rispondenti.





### HEALTH AND SAFETY PERCEIVED BY EMPLOYEES

During 2020, the Company involved employees in a voluntary questionnaire aimed at assessing perceived Occupational Health and Safety. Analysing the data of the 183 respondents (equal to 38% of Zanetti's employees) results showed that:

- 77% of employees believe that the Company is adequately concerned about Occupational safety and that adequate attention was paid to dealing with the COVID-19 emergency (75%);
- The Occupational Health and Safety training courses clearly illustrate the risks that employees take whilst performing their work (95% of respondents) and 90% of respondents defined them as useful.

# 5. LA NOSTRA FILIERA GRANA PADANO<sup>5</sup>

OUR GRANA PADANO SUPPLY CHAIN<sup>5</sup>

# CONOSCERE LA FILIERA

- L'allevamento delle bovine, la coltivazione dei foraggi per l'alimentazione, la produzione del latte e del Grana Padano avvengono in un unico territorio, in linea con i Disciplinari D.O.P
- Nel 2020 23.143.770 kg di Grana Padano venduti in oltre 90 paesi
- 791 diversi formati di prodotto, per rispondere ai desideri di oltre 3.000 clienti in tutto il mondo

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 dell'allevamento e del benessere animale.

### GETTING TO KNOW THE SUPPLY CHAIN

- The breeding of cattle, the cultivation of fodder for feeding, the production of milk and Grana Padano all take place in one specific area, in line with the PDO regulations
- 23,143,770 kg of Grana Padano sold in over 90 countries in 2020
- · 791 different SKUs available, to meet the needs of over 3,000 customers worldwide



Ove non specificato in altro modo, tutti i dati presentati all'interno del capitolo "La nostra filiera Grana Padano" sono frutto di un'indagine condotta da Zanetti nel mese di giugno 2020, rivolta ai conferenti latte attivi in tale periodo e a fornitori rappresentativi delle altre materie prime. Relativamente ai conferenti latte, il tasso di adesione al questionario di indagine, basato su richieste quali-quantitative, è stato del 70%.

<sup>5</sup>Where not otherwise specified, all data presented within the "Our Grana Padano Supply Chain" chapter are the result of a survey conducted by Zanetti in the month of June 2020, involving the deliverers of milk in this period and to suppliers representative of other raw materials. As far as the milk suppliers are concerned, the survey questionnaire on qualiquantitative requests had a 70% rate of participation.

35

# LA NOSTRA PRODUZIONE DI GRANA PADANO D.O.P. OUR PRODUCTION OF GRANA PADANO PDO

- 530.000 litri di latte lavorato ogni giorno
- Nei caseifici Zanetti sono prodotte ogni giorno circa 1.000 forme al di Grana Pada no D.O.P.
- Oltre al latte, servono solo altri tre ingredienti: il sale, il caglio e il lisozima
- · L'acquisto di latte copre il 21% degli acquisti totali fatti da Zanetti
- · 530,000 litres of milk processed every day
- Around 1,000 wheels of Grana Padano PDO are produced every day at the Zanetti
  dairies
- In addition to milk, only three other ingredients are required: salt, rennet and lysozyme
- · Milk supplies account for 21% of Zanetti's total purchases





- Il latte viene raccolto da stalle situate entro 60 km dai caseifici Zanetti di Marmirolo e San Gervasio Bresciano
- I 130 conferenti latte sono aziende solide e radicate nel territorio, impegnate in quest'attività in media da 45 anni (alcune da oltre un secolo!) con più di 23.500 capi di bestiame
- Ogni conferente fornisce in media a Zanetti oltre **4.000 litri di latte** al giorno
- L'88% dei conferenti latte di Zanetti coltiva e autoproduce in prossimità dell'allevamento i foraggi e gli insilati necessari per l'alimentazione dei bovin allevati
- Il Premio Latte è il riconoscimento economico assegnato trimestralmente da Zanetti a tutti i fornitori il cui latte supera determinati standard di qualità
- Milk is collected from farms located no further than 60 km from the Zanetti
   Marmirolo and San Gervasio Bresciano dairies
- The 130 milk suppliers are solid companies deep-rooted in the territory and have been operating for an average of 45 years (some for over a century!), breeding a total of 23,500 animals
- · An average of 4.000 litres of milk per supplier are delivered to Zanetti every da
- 88% of Zanetti milk suppliers grow and produce their own fodder and silage to feed
  their livestock
- The Milk Award is an economic acknowledgement assigned quarterly to all suppliers whose milk exceeds certain quality standards

# IL BENESSERE ANIMALE AL CENTRO ANIMAL WELFARE FIRST AND FOREMOST

- Il 100% dei conferenti latte ha subito nell'ultimo triennio una verifica di controllo da parte del Consorzio Grana Padano e il 98% una verifica delle Autorità Pubblica Veterinaria, rilevando zero non conformità di legge
- Zanetti visita mensilmente tutti i conferenti latte per verificare le condizioni di igiene e di benessere animale, per un totale di 1.400 controlli in un anno
- In the past three years, 100% of its milk suppliers were audited by the Grana Padano Consortium and 98% audited by the Public Veterinary Authority, resulting in zero non-compliances
- Zanetti visits all its milk suppliers on a monthly basis to verify hygiene and animal welfare conditions (1,400 inspections per annum)



# GLI IMPATTI AMBIENTALI LUNGO LA FILIERA ENVIRONMENTAL IMPACTS ALONG THE SUPPLY CHAIN

Come emerge dall'analisi **Life Cycle Assessment** condotta dalla Società, i principali impatti ambientali ricollegabili alla filiera del Grana Padano sono imputabili alla fase di produzione del latte in stalla (95,3%). Di seguito una descrizione degli impatti e delle misure poste in essere dai conferenti latte per migliorare le performance ambientali:

The **Life Cycle Assessment** conducted by the Company showed that the main environmental impact connected to the Grana Padano supply chain refers to the milk production phase in farms (95.3%). Below is a description of the measures put in place by our milk suppliers to improve their environmental performance:

ACQUA – Tra i conferenti latte di Zanetti i consumi di acqua vengono ridotti ed efficientati grazie al riutilizzo - da parte di circa il 22% dei conferenti - dell'acqua impiegata per il raffreddamento delle taniche di latte.

**ENERGIA** - Tra i conferenti latte di Zanetti con più capi di bestiame si riscontrano diverse attività di riduzione del proprio impatto energetico:

- · il 15% ha installato pannelli solari
- · il 9% acquista energia elettrica da fonti rinnovabili
- · il 5% conferisce gli scarti zootecnici a società specializzate nella produzione di biogas

Tali attività contribuiscono inoltre a ridurre le emissioni di gas serra generate delle stalle, che in media nella filiera del Grana Padano si assestano sui 1,33 kg CO2 per 1kg di latte<sup>6</sup>.

RIFIUTI - I principali rifiuti prodotti in questa fase della filiera sono i reflui generati dai capi allevati. In continuità con pratiche antiche e allo stesso tempo in linea con la moderna ottica circolare, gli scarti zootecnici vengono reimpiegati come fertilizzante naturale negli stessi campi da cui proviene gran parte del foraggio per le bovine da latte.

TRASPORTI - Il trasporto del latte dai conferenti ai caseifici comporta in media, per kg di Grana Padano<sup>7</sup>:

- · 0.086 litri di diesel
- · 0.23 kg CO2

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano, e riferiti al FPCM, Fat Protein Corrected Milk.

7 Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano.

**WATER** - water consumption is reduced and made more efficient. Zanetti milk suppliers (avg 22% of them) reuse the water used to cool the milk containers.

**ENERGY** - Zanetti milk suppliers with the highest number of cows have put in place numerous activities to reduce their energy impact:

- 15% are now equipped with solar panels
- · 9% purchase energy from renewable sources
- 5% deliver zootechnical waste product to companies specialised in the production of biogas.

These activities also help to reduce greenhouse gas emissions generated by the farms which, on average in the Grana Padano supply cycle, amount to 1.33 kg CO2per 1 kg of milk<sup>6</sup>.

**WASTE** - The main waste produced is wastewaters generated by the cattle. In continuity with ancient practices and in line with the modern circular concept, zootechnical waste is reused as natural fertilisers on the fields from which most of the fodder is grown.

**TRANSPORT** - Transport of milk by suppliers to the dairies generates on average per kg of Grana Padano?:

- · 0.086 litres of diesel
- 0.23 kg CO<sub>2</sub>

# I PROGETTI DI PUNTA KEY PROJECTS

### • Il progetto europeo TTGG - The Tough Get Going

Nel 2019 Zanetti ha preso parte al progetto TTGG – The Tough Get Going (i "formaggi" duri cominciano a giocare) del Consorzio del Grana Padano, finalizzato ad orientare lo sviluppo del settore lattiero-caseario in direzione di un miglioramento dell'efficienza dei processi pro-



duttivi, volto a garantire la crescita e a preservare la qualità in un'ottica di sostenibilità ambientale. Per raggiungere questo obiettivo, la base di partenza è la condivisione di una metodologia comune per la misurazione dell'Impronta Ambientale di Prodotto, che consentirà il calcolo delle prestazioni ambientali lungo il ciclo di vita dei prodotti.

#### • TTGG - The Tough Get Going European Project

In 2019-2020 Zanetti took part in the TTGG - The Tough Get Going project organised by the Grana Padano Consortium, with the objective of guiding the development of the dairy sector in the direction of achieving improved efficiency of production processes, aiming to ensure growth and to preserve the quality from an environmental sustainability view point. To achieve this objective, the starting block consists in the sharing of a common methodology for the measurement of the Product Environmental Footprint, which will allow the calculation of environmental performance throughout the life cycle of the products.

### •"10x20x30" Lotta allo spreco alimentare lungo la filiera



Nel 2020 Zanetti si è impegnata a ridurre gli sprechi alimentari che avvengono lungo il processo di produzione del Grana Padano, aderendo al progetto "10x20x30", guidato dalla Società della grande

distribuzione organizzata tedesca di Metro AG, che ha l'obiettivo di combattere lo spreco di cibo, moltiplicando il contributo dei diversi attori lungo la catena di fornitura. L'iniziativa vede coinvolti 10 dei più grandi supermercati e catene distributive di prodotti alimentari nel mondo, ognuno dei quali si impegna a coinvolgere almeno 20 importanti fornitori della propris filiera per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

#### "10x20x30" Fighting tood waste along the supply chain

In 2020 Zanetti started its fight against food waste along the Grana Padano production process, taking part in the groundbreaking "10x20x30" initiative, steered by the German large scale distribution company Metro AG, aimed at fighting food waste by multiplying the contribution of different actors along the supply chain. The initiative involves 10 of the world' largest food retailers and providers, with each having engaged at least 20 suppliers in their own supply chain to halve food loss and waste by 2030.

<sup>\*</sup>Average data kindly provided by the Politecnico di Milano and Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle and refer to FPCM Fat Protein Corrected Milk.

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Average data kindly provided by the Politecnico di Milano and Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

# 6.IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

OUR ENVIRONMENTAL IMPACT

100% Dell'energia elettrica acquistata proviene da fonti rinnovabili

100% of purchased energy comes from renewable sources

4 Impianti fotovoltaici, — di cui 1 nuovo impianto da 252 kwp installato nel 2020

4 photovoltaic plants, including 1 new 252 kwp plant installed in 2020

Oltre 7.000 Tonnellate di gas serra evitate ogni anno grazie alla scelta di energia da fonti rinnovabili

Over 7,000 tons of greenhouse gases are avoided each year by choosing energy from renewable sources



# PRESERVARE LA BIODIVERSITÀ

I due caseifici storici di Zanetti, adibiti alla produzione e stagionatura del Grana Padano D.O.P., oltre a sorgere nei luoghi d'origine della materia prima, sono localizzati in due aree naturali protette<sup>8</sup>:

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

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.

### PRESERVING BIODIVERSITY

Both of Zanetti's historical dairies equipped for the production and maturing of Grana Padance PDO, are located in protected natural areas and the places of origin of the raw material<sup>8</sup>:

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

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 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.

Zanetti riconosce l'importanza di identificare e misurare le sue performance ambientali per monitorare la compliance alle normative vigenti e porsi obiettivi di miglioramento continuo.

Zanetti fully acknowledges the importance of identifying and measuring its environmental performance in order to monitor compliance with current regulations and set itself goals for continuous improvement.

### L'ENERGIA

Promuovendo l'innovazione degli impianti verso soluzioni più efficienti è possibile migliorare la gestione del fabbisogno energetico, riducendo l'impatto ambientale dei processi, senza pregiudicare la performance aziendale. Effetti positivi di tale approccio sono riscontrabili nell'andamento dell'intensità energetica° degli ultimi anni, che presenta il rapporto tra il consumo energetico e il fatturato della Società.

I quattro stabilimenti più energivori (Lallio, Marmirolo, Castelbelforte e Panocchia) sono muniti di pannelli fotovoltaici per l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili di 720 kWp (potenza teorica massima producibile), mentre la restante energia elettrica che completa il fabbisogno aziendale è acquistata al 100% da fonti rinnovabili certificate. I consumi energetici da fonti fossili, in diminuzione rispetto al 2019, riguardano i consumi di gas naturale per il riscaldamento (-3% rispetto al 2019) e i consumi di gasolio per i mezzi aziendali (-16% rispetto al 2019).

### **ENERGY**

Promoting innovation and the implementation of new and more efficient solutions allows to improve energy demand thus reducing the environmental impact of processes, without compromising company performance. The positive effects of this approach are found in the energy intensity trends° of recent years, which represent the ratio between energy consumption and the turnover of the Company.

The four highest energy-consuming plants (Lallio, Marmirolo, Castelbelforte and Panocchia) are equipped with photovoltaic panels for the self-production of energy from renewable sources of 720 kWp (theoretical maximum energy production), while 100% of the remaining energy needs is purchased from certified renewable sources. Energy consumptions from fossil sources, showing a decrease compared to 2019, refer to natural gas consumption for heating (-3% compared to 2019) and diesel consumption for corporate vehicles (-16% compared to 2019).



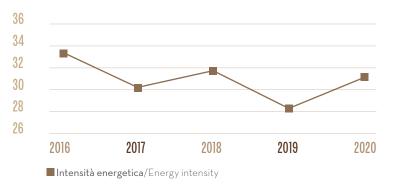
<sup>8</sup> Questo materiale fa riferimento all'Informativa 304-1 del GRI 304: Biodiversità 2016

<sup>8</sup> This material refers to Disclosure 304-1 of GRI 304-Biodiversity 2016

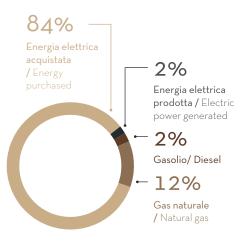
<sup>°</sup>L'intensità energetica è calcolata su unità monetaria di vendita (milioni di euro). Nel calcolo sono inclusi tutti i consumi energetici avvenuti all'interno delle sedi della Società (energia elettrica acquistata e autoprodotta, gas naturale e gasolio). Questo materiale fa riferimento all'Informativa 302-3 del GRI 302: Energia 2016.

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Energy intensity is calculated on monetary units sold (millions of euro). The calculation includes all the energy consumptions within the various Company facilities (electricity purchased and self-generated, natural gas and diesel). This material refers to Disclosure 302-3 of GRI 302: Energy 2016.

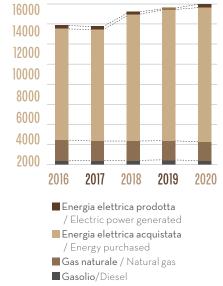
### Andamento intensità energetica (tep/M€) Energy intensity trend (tep/M€)



## Composizione dei consumi energetici 2020 Breakdown of energy consumptions 2020



# Andamento consumi energetici (tep) Energy consumption trend (tep)



### LE EMISSIONI

Sono considerate emissioni dirette¹º di gas serra (Scopo 1) 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 fiamma¹¹), 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 automobili ¹²). Mentre le emissioni Scopo 1 legate al consumo di combustibili quali gasolio per i mezzi aziendali e gas naturale per il riscaldamento si mantengono sostanzialmente costanti, la scelta della Società di approvvigionarsi di energia elettrica certificata da fonti rinnovabili e di autoprodurne tramite pannelli fotovoltaici, ha consentito di evitare nel 2020 l'emissione di quasi 9.000 tCO2e in atmosfera, per un totale di oltre 35.000 tCO2e negli ultimi cinque anni.

### **EMISSIONS**

Direct emissions of greenhouse gases¹o (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 flames¹¹), 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 cars¹²). While Scope I emissions linked to the consumption of fuels, such as diesel for company vehicles and natural gas for heating, remain basically consistent, the Company's choice to procure certified power from renewable sources and generate it in-house using photovoltaic panels, has allowed it to avoid emission of almost 9,000 tCO2 e into the atmosphere in 2020, for a total of over 35,000 tCO2e in the last five years.

46

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Gas inclusi nel calcolo: CO2, CH4, N2O, HFCs, PFCs, SF6, NF3. Questo materiale fa riferimento all'Informativa 305-1 del GRI 305: Emissioni 2016.

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Gases included in the calculation are: CO2, CH4, N2O, HFCs, PFCs, SF6, NF3. This material refers to Disclosure 305-1 of GRI 305: Emissions 2016.

 $<sup>^{11}\</sup>text{Calcolate come: consumo gas [smc]} * (1,92*10-3) [tCO2/smc] con 1,92*10-3 fattore di emissione di anidride carbonica del gas naturale.$ 

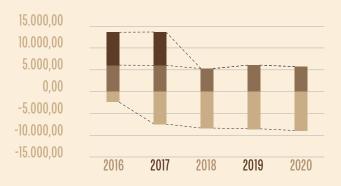
<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> Calculated as: gas consumption [smc] \* (1,92\*10-3) [tCO2/smc] con 1,92\*10-3 carbon dioxide emission factor of natural gas.

<sup>12</sup> Calcolate come: consumo gasolio [kg] \* (3,15\*10-3) [tCO2/kg] con 3,15\*10-3 fattore di emissione di anidride carbonica del gasolio.

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Calculated as: diesel consumption [kg] \* (3,15\*10-3) [tCO2/kg] con 3,15\*10-3 carbon dioxide emission factor of diesel fuel.

# Andamento emissioni dirette e indirette CO2 equivalenti (ton)

Equivalent direct and indirect CO2 emission trend (ton)



- Emissioni evitate grazie all'energia elettrica da fonti rinnovabili / Emissions avoided thanks to the energy from renewable sources
- Emissioni SCOPO 2 da energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili / SCOPE 2 emissions from energy purchased from non-renewable sources
- Emissioni SCOPO 1 da consumo di combustibili fossili (gasolio per mezzi e gas naturale per riscaldamento) / SCOPE 1 emissions from fossil fuel consumption (diesel for vehicles and natural gas for heating)



### LE RISORSE IDRICHE<sup>13</sup>

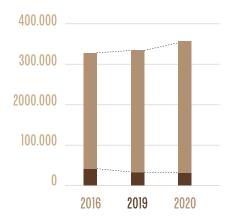
L'acqua è una risorsa grandemente impiegata nel settore lattiero-caseario: è necessaria per assicurare l'igiene dei prodotti e degli ambienti di lavorazione, in modo da mantenere alti gli standard qualitativi e rispondere alle norme igienico-sanitarie. Zanetti è impegnata a contenere al massimo gli sprechi 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 ridurne il consumo per unità di prodotto. La maggior parte dei consumi idrici (83%) si concentra nelle attività legate ai caseifici (lavorazione, lavaggio e disinfezione). Per ridurre i consumi idrici, le acque di raffreddamento utilizzate per il 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.

### WATER RESOURCES<sup>13</sup>

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. Zanetti is 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. The majority of water consumption (83%) is concentrated within the dairy facilities (processing, washing and disinfection). With a view to accomplishing a reduction in water consumption, the cooling whey water used is collected in a tank and subsequently reused for different purposes (whey cooling, tank cleaning or fire fighting) as it does not undergo any alteration and does not require any purifying treatment.

## Andamento prelievi idrici (m³)\* Water withdrawal trend (m³)\*

■ Da pozzo/From wells
■ Da acquedotto/From aqueducts



<sup>&</sup>lt;sup>13</sup>Questo materiale fa riferimento all'Informativa 303-3 del GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018. I dati dei prelievi idrici del sito di Reggio Emilia per il 2020 sono stati oggetto di stima.

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> This material refers to Disclosure 303-3 of GRI 303: Water and Effluents 2018. Tests were carried out to evaluate the water withdrawals at Reggio Emilia site in 2020.

### IL RECUPERO DEI SOTTOPRODOTTI<sup>14</sup>

L'economia circolare è nel DNA del processo produttivo Zanetti da sempre: nessuna materia prima alimentare viene sprecata. I residui di formaggio derivanti per la maggior parte dagli stabilimenti di lavorazione (72%) sotto forma di polveri, raschiature o forme danneggiate, che non possono essere riutilizzati a fini alimentari, sono destinati alla produzione energetica da fonti rinnovabili da biomassa.

Nel 2020 sono state 763 le tonnellate di scarti di produzione inviate a recupero, ritirate da aziende specializzate nella produzione di biogas.

Oltre alle forme di Grana Padano, dal processo di caseificazione ogni giorno Zanetti ottiene naturalmente alcuni prodotti secondari, quali panna e siero, destinati alla produzione alimentare di prodotti derivati.

La voce principale tra i prodotti secondari è data dal siero di latte, destinato alla trasformazione per l'industria alimentare (78%) oppure all'alimentazione dei suini (14%). Il restante 8% è costituito da panna che sarà utilizzata per la produzione di burro e di mascarpone.

### RECOVERY OF BY-PRODUCTS14

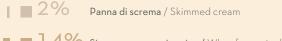
Circular economy has always been part of the DNA of Zanetti's production process: no food raw material is wasted. The cheese residues mainly generated by the processing plants (72%) in the form of powders, scraps or damaged wheels which cannot be reused for consumption purposes, are destined as biomass for the production of energy from renewable sources.

In 2020, 763 tons of production waste was sent for recovery, collected by specialised biogas production organizations.

In addition to Grana Padano wheels, Zanetti naturally obtains other by-products as a result of the cheese making process, such as cream and whey, destined for the production of food by-products.

The main by-product is whey, destined for processing by the food industry (78%) or to swine and pig feeding (14%). The remaining 8% refers to cream that will be used for the production of butter and mascarpone cheese.

### Prodotti secondari caseifici - 2020 Dairy by-products 2020



 $\blacksquare$  14% Siero per uso zootecnico / Whey for zootechnical use

Panna di affioramento / Rising cream

■ 78% Siero di latte per trasformazione alimentare /
Milk whey for food processing



<sup>&</sup>lt;sup>14</sup> Questo materiale fa riferimento all'Informativa 306-4 del GRI 306: Rifiuti 2020.

<sup>14</sup> This material refers to Disclosure 306-4 of GRI 306: Waste 2020

# I PROGETTI PER LA RIDUZIONE DELLA PLASTICA

Oltre alle attività di ricerca e sviluppo attualmente in fase di sperimentazione per promuovere l'efficientamento e la riciclabilità del packaging dei suoi prodotti, nel 2020 Zanetti ha aderito ad alcuni progetti volti a ridurre lo spreco di plastica monouso, aumentando la consapevolezza di tutti i dipendenti su questi temi.

### Free Water - Free From Plastic

Il progetto, che mira a ridurre l'impatto ambientale dell'acqua in bottiglia, ha permesso di ottenere il risparmio di:

31.440	bottiglie
308 kg	di plastica
	relative alla produzione e al trasporto
616	litri di petrolio
6.288	litri di acqua impiegata durante la produzione della plastica
	la produzione della piastica

## Le sporte Zanetti in plastica riciclata

Il consumo di nuova plastica viene evitato utilizzando le sporte realizzate con plastica R-PET proveniente da riciclo: per la produzione delle 5.000 shopper Zanetti in R-PET vengono utilizzati 280Kg di PET riciclato, che equivale riutilizzate 7.000 bottiglie di plastica.

### PLASTIC REDUCTION PROJECTS

In addition to the research and development activities currently being tested to boost the efficiency and recyclability of the packaging of its products, in 2020 Zanetti also adhered to a number of projects aimed at reducing disposable plastic waste, increasing the awareness of all its employees on these issues.

### Free Water - Free From Plastic

Il progetto, che mira a ridurre l'impatto ambientale dell'acqua in bottiglia, ha permesso di ottenere il risparmio di:

31.440	bottles
308 kg	of plastic
1.247 kgCO²	relating to production and transport
616	litres of petrol
6.288	litres of water used in the manufacture of plastic

### Zanetti's recycled plastic shoppers

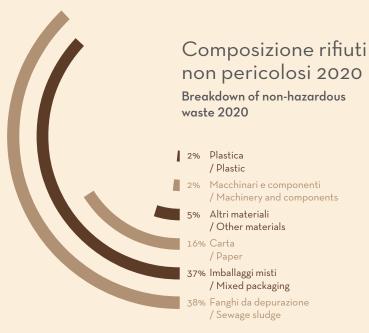
The consumption of new plastic is avoided by using the shoppers made of recycled R-PET plastic: 280kg of recycled PET are used to manufacture 5,000 Zanetti shoppers, which is equivalent to reusing 7,000 plastic bottles.

### I RIFIUTI<sup>15</sup>

La gestione dei rifiuti è un tema complesso, le cui criticità variano con la composizione dei materiali smaltiti: Zanetti si impegna nella riduzione dei rifiuti generati, attraverso l'ottimizzazione dei processi e la progressiva adozione di più efficaci modalità gestionali. Analizzando la composizione dei rifiuti generati da Zanetti risulta evidente la bassissima incidenza dei rifiuti pericolosi: negli ultimi tre anni non hanno mai raggiunto l'1% dei rifiuti non pericolosi.

### WASTE<sup>15</sup>

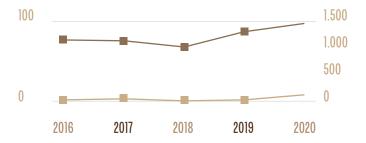
Waste management is a complex issue, the criticalities of which vary according to the composition of the materials ready for disposal: Zanetti strives to reduce its level of generated waste by optimising processes and gradually adopting more effective waste management methods. An analysis of the composition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



<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> Questo materiale fa riferimento all'Informativa 306-3 del GRI 306: Rifiuti 2020. Tutti i dati relativi ai rifiuti non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelbelforte.

# Andamento dei rifiuti pericolosi e non pericolosi (ton)

Hazardous and non-azardous waste (tons)



- Rifiuti non pericolosi / Non-hazardous waste
- Rifiuti pericolosi / Hazardous waste



<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> This material refers to Disclosure 306-3 of GRI 306: Waste 2020 The waste data does not take into account the Reggio Emilia and Castelbelforte maturing plant facilities.

# 7. IL RAPPORTO CON LA COMUNITÀ

Per una Società come Zanetti, caratterizzata da una strategia produttiva strettamente legata ad una precisa collocazione geografica, il territorio assume un'importanza imprescindibile. 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 circostante;
- Valorizzare le peculiarità dei luoghi di origine dei prodotti, al fine di creare sviluppo per il territorio promuovendo la filiera agroalimentare italiana.

### 7. OUR COMMUNITY

For a company like Zanetti, characterised by a production strategy closely linked to a precise geographical location, the territory takes on an essential importance. Zanetti's commitment to the territory is based on three cornerstones:

- Guaranteeing employment opportunities for local communities;
- Operating with maximum respect for the surrounding environment
- Exploiting 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.



# IL CONTRIBUTO DI ZANETTI PER L'EMERGENZA COVID

Per sostenere la cura delle persone colpite da Coronavirus, Zanetti ha donato nel 2020 100mila euro all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, comunità vicina alla sede legale di Lallio. Oltre alla donazione, la Società ha rifornito a titolo gratuito formaggi e burro all'Ospedale da campo degli Alpini, realizzato all'interno della Fiera di Bergamo.

# ZANETTI'S CONTRIBUTION TO THE COVID-19 EMERGENCY

In an effort to support the treatment of those affected by the Coronavirus, in 2020 Zanetti donated €100,000 to the Papa Giovanni XXIII Hospital in Bergamo, located close to the Company headquarters in Lallio. In addition to the donation, the Company also supplied cheese and butter free of charge to the Field Hospital run by the Alpini soldiers inside the Bergamo Exhibition Centre.



### 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:

- Dal 2018 e sino al campionato appena concluso, la Società è stata main sponsor della Volley Bergamo, con la convinzione 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 fornitrice 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.

#### ZANETTI AND SPORT

Zanetti believes in the excellences of the territory where the Company is located . This belief has been combined in recent years with the desire to support the world of sports:

- Since 2018 and till this year's championship, the Company was the main sponsor of Volley Bergamo. Zanetti strongly believes in the importance of maintaining the 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 city football team's dream of achievement with a sponsorship project which includes the caring for the team player's diet: Zanetti Grana Padano PDO cheese aged 20 months to both the players' training camp and the stadium "Pitch Lounge" catering area. Grana Padano has an exceptionally high nutritional value, rich in high quality proteins, mineral salts and vitamins and is therefore particularly suitable for a healthy diet for sport professionals.



### INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI Standard	Informative	Numero di pagina
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico generato e distribuito	Pag. 26
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	Pag. 23
GRI 302: Energia 2016	302-3 Intensità energetica	Pag. 45
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-3 Prelievo idrico	Pag. 49
GRI 304: Biodiversità 2016	304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	Pag. 44
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Pag. 47
GRI 306: Rifiuti 2020	306-3 Rifiuti generati 306-4 Rifiuti recuperati	Pag. 50, 54
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Pag. 28
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Pag. 31
GRI 405: Diversità e Pari opportunità 2016	405-1 Diversità tra i dipendenti	Pag. 28

### GRI CONTENT INDEX

GRI Standard	Disclosure	Reference Page
GRI 201: Economic Performance 2016	201-1 Direct economic value generated and distributed	Pag. 26
GRI 204: Procurement Practices 2016	204-1 Proportion of spending on local suppliers	Pag. 23
GRI 302: Energy 2016	302-3 Energy intensity	Pag. 45
GRI 303: Water and Effluents 2018	303-3 Water Withdrawal	Pag. 49
GRI 304: Biodiversity 2016	304-1 Operational sites owned, leased, managed in, or adjacent to, protected areas and areas of high biodiversity value outside protected areas	Pag. 44
GRI 305: Emissions 2016	305-1 Direct (Scope 1) GHG Emissions	Pag. 47
GRI 306: Waste 2020	306-3 Waste generated 306-4 Waste diverted from disposal	Pag. 50, 54
GRI 401: Employment 2016	401-1 New employee hires and employee turnover	Pag. 28
GRI 404: Training and Education 2016	404-1 Average hours of training per year per employee	Pag. 31
GRI 405: Diversity and Equal Opportunity 2016	405-1 Diversity of employees	Pag. 28









# ZANETTI S.P.A.

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