

---

# ZANETTI. BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2021.

2021 SUSTAINABILITY REPORT.

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





G  
GRANA  
PADANO  
P

<b>Lettera dell'AD</b> Letter from the CEO	04	<b>5. Il nostro impatto ambientale</b> Our environmental impact	80
<b>Nota metodologica</b> Methodological note	08	<b>5.1 L'energia</b> Energy	81
<b>I nostri stakeholder</b> Our stakeholders	10	<b>5.2 Le emissioni</b> Emissions	85
<b>La matrice di materialità</b> Materiality matrix	12	<b>5.3 Le risorse idriche</b> Water resources	88
<b>I sustainable development goals</b> Sustainable development goals	14	<b>5.4 I rifiuti</b> Waste	90
<b>1. La nostra identità</b> Our identity	16	<b>5.5 Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione</b> Recycling of by-products and production waste	94
<b>1.1 Zanetti, formaggi da 120 anni</b> Zanetti, 120 years of cheeses	16	<b>5.6 Il packaging</b> Packaging	97
<b>1.2 Le nostre sedi</b> Our plants	22	<b>6. L'eccellenza in tavola</b> Excellence on the table	100
<b>1.3 I nostri prodotti</b> Our products	24	<b>6.1 Le garanzie richieste ai fornitori</b> Guarantees required from our suppliers	102
<b>1.4 Il sistema di corporate governance</b> Our corporate governance	32	<b>6.2 La soddisfazione del cliente</b> Customer satisfaction	105
<b>2. La nostra filiera Grana Padano</b> Our Grana Padano supply chain	34	<b>7. Il rapporto con la comunità</b> Our community	108
<b>2.1 Il latte del nostro territorio</b> Milk in our territory	44	<b>7.1 Promozione di un'alimentazione sana e corretta</b> Promoting healthy and proper diets	110
<b>2.2 Il benessere animale al centro</b> Animal welfare first and foremost	48	<b>7.2 Zanetti e lo sport</b> Zanetti and sport	112
<b>2.3 L'attenzione agli impatti ambientali lungo tutta la filiera</b> Attention to environmental impact along the entire supply chain	54	<b>Dati e informazioni di dettaglio</b> Data and detailed information	114
<b>2.4 Preservare la biodiversità</b> Preserving biodiversity	59	<b>Indice dei contenuti GRI</b> GRI Content Index	123
<b>3. La nostra performance economica</b> Our economic performance	62		
<b>4. Le nostre persone</b> Our people	66		
<b>4.1 Salute e sicurezza</b> Health and safety	69		



# LETTERA DELL'AD

Abbiamo concluso lo scorso anno con la consapevolezza che il percorso di sostenibilità intrapreso nel 2018 rappresentasse la giusta via per affrontare le sfide che la pandemia ci aveva messo di fronte. Nel 2021 questa consapevolezza si è ulteriormente rafforzata e siamo orgogliosi dei risultati che abbiamo raggiunto in termini di sostenibilità: dalla cura delle persone, al sostegno dei produttori locali, al benessere animale, all'utilizzo di energie rinnovabili, fino alla salvaguardia e la protezione dell'ambiente.

Nel Bilancio di Sostenibilità 2021 abbiamo voluto approfondire ulteriormente la tematica della salute e della sicurezza sul lavoro. Riteniamo infatti che sia fondamentale mantenere un ambiente di lavoro sicuro e salubre e assicurare tutte le necessarie misure preventive contro gli infortuni e le malattie sul lavoro.

Dal 2019 ci impegniamo a far valutare i nostri conferenti latte secondo gli indicatori di CRENBA e Classyfarm, incentivandoli ad un continuo miglioramento delle condizioni di benessere e imponendo gli standard previsti. Dopo il traguardo di certificazione di filiera ISO 22005:2008 raggiunto in tutte le stalle dei nostri fornitori, oggi vantiamo anche la certificazione Benessere animale DTP 122 rilasciata da CSQA.

Dal 2017 acquistiamo il 100% dell'energia elettrica da fonti di energia rinnovabili certificate. Nel 2021 è stata completata l'installazione dell'impianto fotovoltaico presso il sito di Castelbelforte. Per il prossimo anno prevediamo un ampliamento degli impianti fotovoltaici per aumentare la quantità di energia rinnovabile autoprodotta.

Siamo inoltre orgogliosi di aver ridotto al massimo l'impatto dei nostri packaging sull'ambiente. Ora, stiamo testando nuovi materiali che possano rendere i nostri imballaggi 100% riciclabili e compostabili.

Infine, l'aderenza del Bilancio di Sostenibilità 2021 ai **Global Reporting Initiative Standards (GRI)** nell'opzione **Core**, ci permette una rendicontazione più puntuale, trasparente e approfondita delle tematiche di sostenibilità.

Nonostante l'anno 2021 si chiuda con risultati importanti in termini di impegno verso la sostenibilità, stiamo affrontando un momento difficile causato dall'aumento dei prezzi delle materie prime, accentuatosi a seguito dell'attacco russo all'Ucraina. Le nostre preoccupazioni si rivolgono in primis ai nostri partner in loco e a tutte le persone che stanno soffrendo gli orrori della guerra. A loro non abbiamo mancato di dare il nostro concreto sostegno, dimostrando ancora una volta di essere un'azienda di persone al servizio delle persone. Continuiamo il nostro percorso di crescita rinnovando il nostro impegno quotidiano nella cura del territorio e della collettività nella speranza che il 2022 sia un anno all'insegna della sostenibilità e, soprattutto, della Pace.

Attilio Zanetti



FORMAGGI

**zanetti**

DAL 1900

# LETTER FROM THE CEO

We concluded the previous year with an awareness that the sustainability journey we had embarked upon in 2018 was the right way to address the challenges the pandemic had forced us to deal with. This awareness was further strengthened in 2021 and we are proud of our achievements in terms of sustainability: from caring for people, supporting local producers, animal welfare, and the use of renewable energy, to safeguarding and protecting the environment.

In the 2021 Sustainability Report, we decided to conduct an even deeper study on the issue of occupational health and safety. We believe it is essential to maintain a safe and healthy working environment and ensure that all necessary preventive measures are implemented against accidents and illness at work.

We have been committed since 2019 to having our milk suppliers assessed according to CReNBA and Classyfarm indicators, providing them with incentives to continually improve their welfare conditions and imposing the required standards. After achieving ISO 22005:2008 supply chain certification on all of our suppliers' farms, we now also pride ourselves on DTP 122 animal welfare certification issued by CSQA.

Since 2017 we have been purchasing 100% of our electricity from certified renewable energy sources. Installation of the photovoltaic system at the Castelbelforte site was completed in 2021. Next year we foresee an expansion of photovoltaic installations to increase the amount of self-generated renewable energy.

We are also proud of having reduced our packaging's environmental impact to a minimum. We are now testing new materials that can make our packaging 100% recyclable and compostable.

Finally, adherence of the 2021 Sustainability Report to the **Global Reporting Initiative Standards (GRI)** in the **Core** option allows us to report on sustainability issues in a more timely, transparent and in-depth manner.

While the year 2021 closed with significant achievements in terms of our commitment to sustainability, we are facing a difficult moment caused by the rising prices of raw materials, exacerbated after Russia's attack on Ukraine. Our concerns go first and foremost to our partners on the scene and to all the people who are suffering the horrors of war. We have not failed to give them our tangible support, proving once again that we are a company of people at the service of people. We continue on our course of development, renewing our daily commitment to caring for the territory and the community in the hope that 2022 will be a year of sustainability and, most importantly, of Peace.

Attilio Zanetti



FORMAGGI

**zanetti**

DAL 1900

---

# NOTA METODOLOGICA

Il quinto 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 filiera Grana Padano*, in cui si descrive la filiera del più importante prodotto di Zanetti, il Grana Padano D.O.P.;
3. *La nostra performance economica*, in cui si presentano sinteticamente i risultati ottenuti negli ultimi anni dalla Società;
4. *Le nostre persone*, in cui si inquadrano i temi principali legati alla gestione dei dipendenti della Società e della salute e sicurezza sul lavoro;
5. *Il nostro impatto ambientale*, in cui si presenta una sintesi degli impatti della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, quali: energia, emissioni, consumi idrici, rifiuti e recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione;
6. *L’eccellenza in tavola*, in cui si riportano le garanzie di qualità e sicurezza degli alimenti prodotti e commercializzati da Zanetti;
7. *Il rapporto con la comunità*, in cui si descrive il legame di Zanetti con il territorio di appartenenza.

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 2021, 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. Inoltre, eventuali revisioni dei dati forniti in report precedenti sono sempre segnalate nelle note. Al fine di rappresentare le performance ambientali, i dati relativi alle diverse sedi sono stati classificati in base all’attività prevalente del sito, come di seguito dettagliato:

- Caseifici: Marmirolo, San Gervasio
- Stagionatura: Castelbelforte, Corcagnano, Reggio Emilia
- Lavorazione e confezionamento: Lallio, Lavis, Panocchia, Rovato

Zanetti, consapevole che il Bilancio di Sostenibilità rappresenta un’occasione di autovalutazione e il punto di partenza per nuovi obiettivi, continuerà ad impegnarsi a migliorarne la struttura e i contenuti, al fine di redigere un documento sempre più in linea con gli standard internazionalmente riconosciuti, per raggiungere maggiori livelli di trasparenza e completezza.

La presente edizione del documento, in un’ottica di continuo miglioramento ed evoluzione della rendicontazione di sostenibilità di Zanetti, è stato redatto in coerenza con i *Global Reporting Initiative Standards* (di seguito “**GRI Standard**”) opzione *Core* e, ove espressamente indicato, il supplemento di settore *G4-Food Processing Sector Disclosures*. Tutti i contenuti che fanno riferimento al GRI Standard sono indicati nel *GRI Content Index*, presentato in coda al documento.

## METHODOLOGICAL NOTE

This fifth Zanetti S.p.A. 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 Grana Padano supply chain, which describes the entire Zanetti supply chain of the primary Zanetti product, Grana Padano P.D.O.;
3. Our economic performance, which summarises the results achieved by the Company in recent years;
4. Our people, which introduces the main topics related to the management of the Company’s human resources and of health and safety at the workplace;
5. Our environmental impact, which provides a summary of the Company’s impacts on the main environmental issues, such as: energy, emissions, water consumption, waste and recycling by-products and discarded production materials;
6. Excellence on the table, which certifies the guarantee of quality and safety of the foodstuffs produced and marketed by Zanetti;
7. Our relations with the community, which describes Zanetti’s relationship with the territory it belongs to. 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 S.p.A. in 2019, 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. Furthermore, any revisions to data provided in previous reports are always indicated in the notes.

With the purpose of representing the environmental performances, the data for the various sites have been classified according to the prevailing activity of the site, as detailed below:

- Dairies: Marmirolo, San Gervasio
- Maturing: Castelbelforte, Corcagnano, Reggio Emilia
- Processing and packaging: Lallio, Lavis, Panocchia, Rovato

Fully aware that the Sustainability Report represents an opportunity for self-evaluation and the starting point for new objectives, Zanetti will continue to be committed to improving its structure and contents over coming years, in order to prepare a document which is increasingly in compliance with internationally recognised standards, to achieve greater levels of transparency and completeness.

From a perspective of the continuous improvement and evolution of Zanetti’s sustainability reporting, this edition of the document has been prepared in accordance with the Global Reporting Initiative Standards (hereinafter “GRI Standards”) Core option and, where expressly indicated, the G4-Food Processing Sector Disclosures supplement. All contents that refer to the GRI Standards are shown in the GRI Content Index, presented 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 stakeholder della Società è indispensabile per poter procedere all'analisi di materialità.

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 to proceeding with the materiality analysis.

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.



---

# 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*



## 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.

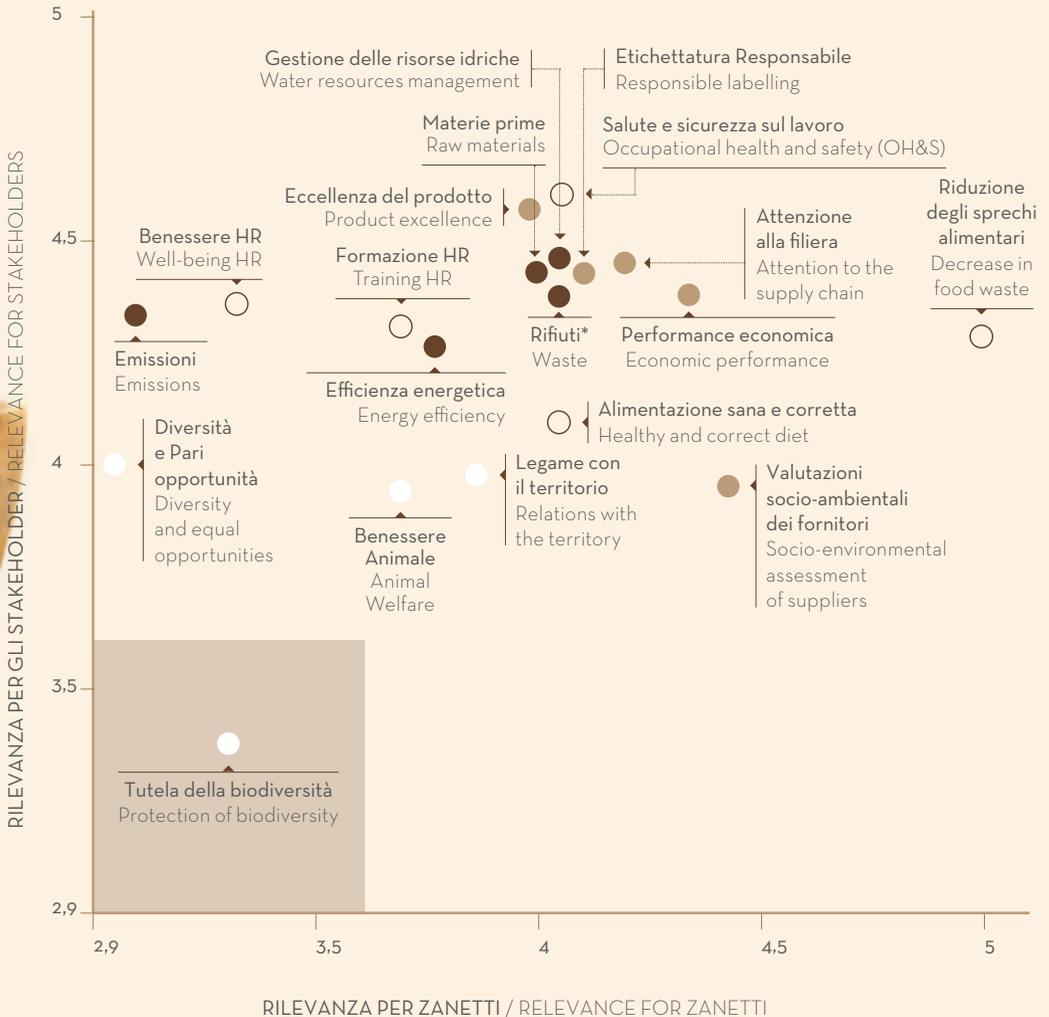
The analysis of the sector context in which Zanetti operates, integrated with the results of the direct involvement of the stakeholders and the internal evaluation of the company's management, made it possible to identify the economic-financial, social and environmental issues that are most relevant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

# MATRICE DI MATERIALITÀ 2021

## 2021 MATERIALITY MATRIX



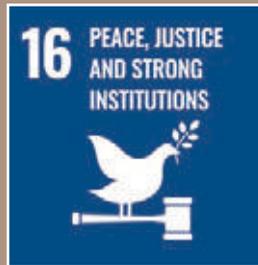
# I SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Nel settembre 2015 i Leader di 193 Paesi hanno approvato un ambizioso documento intitolato «Trasformare il nostro mondo: l'agenda del 2030 per lo Sviluppo Sostenibile». I **Sustainable Development Goals - SDGs** costituiscono 17 obiettivi volti a contribuire allo sviluppo globale, promuovere il benessere umano e proteggere l'ambiente. I singoli SDG riportati all'interno dei paragrafi segnalano il contributo di Zanetti al raggiungimento degli obiettivi.



## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

In September 2015, Leaders from 193 countries approved an ambitious document entitled 'Transforming Our World: the 2030 Agenda for Sustainable Development'. The Sustainable Development Goals (SDGs) consist of 17 goals aimed at contributing to global development, promoting human well-being and protecting the environment. The individual SDGs found in the paragraphs indicate Zanetti's contribution to achieving the objectives.



# I. LA NOSTRA IDENTITÀ

## 1.1 ZANETTI, FORMAGGI DA 120 ANNI

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 si è impegnata per tener 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.

La missione di Zanetti esprime 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 opera da più di 120 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.

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, adottati nel 2014 ed aggiornati nel 2021.

## LA STORIA DI ZANETTI S.P.A. THE HISTORY OF ZANETTI S.P.A.

### 1920-1940

**Sotto la gestione di Guido Zanetti l'Azienda cresce rapidamente a livello nazionale e diventa uno dei principali stagionatori di formaggio Grana**

Under the guidance of Guido Zanetti, the Company grows rapidly at a domestic level and becomes one of the major Grana cheese maturing enterprises

### 1948

**La Società lancia la sua attività di esportazione, rivolgendosi principalmente a Francia, Regno Unito e Stati Uniti**

The Company launches its export activities, mainly to France, UK and the USA

### 1982

**La nuova produzione della gamma dei formaggi freschi aumenta e rinnova l'offerta dei prodotti commercializzati da Zanetti**

Introduction of fresh cheeses to the range to increase the variety of products marketed by Zanetti

### 1900

**Nasce a Bergamo come Azienda di commercializzazione di formaggi**

Founded in Bergamo as a local cheese trader

### 1946

**Zanetti avvia la propria attività industriale acquisendo il caseificio di Marmirolo (MN)**

Zanetti starts the production of Grana Padano in the dairy plant at Marmirolo (MN)

### 1968

**Zanetti acquista e incorpora l'Unione Casearia Italiana, consolidando il suo percorso di internazionalizzazione**

Zanetti takes over and incorporates the Unione Casearia Italiana, strengthening its export activities

## I. OUR IDENTITY

### 1.1 ZANETTI, 120 YEARS OF CHEESES

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 honoured the credence 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.

The Zanetti mission expresses 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 has been operating for over 120 years in full compliance with tradition and the highest quality standards imposed by the Protected Designation of 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.

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 2021.

**1992**

**Zanetti acquisisce Carbonelli, azienda casearia italiana specializzata nella produzione di provolone**

Zanetti takes over Carbonelli, an Italian dairy enterprise specialised in the production of provolone cheese

**1996**

**Viene inaugurato il nuovo caseificio di Marmirolo (MN)**

The renovated dairy plant in Marmirolo (MN) is inaugurated

**2012**

**Costruito il sito di confezionamento di Panocchia (PR) per la lavorazione del formaggio Parmigiano Reggiano**

A new packing plant is built in Panocchia (PR) mainly dedicated to the processing of Parmigiano Reggiano cheese

**2020**

**120 anni di Zanetti S.p.A.**  
120 years of Zanetti S.p.A.

**1995**

**Costruito il sito di confezionamento di Lavis (TN) attualmente dedicato alla lavorazione del formaggio Grana Padano**

A new packing plant is built in Lavis (TN) mainly dedicated to the processing of Grana Padano cheese

**2010**

**Acquisizione del caseificio di San Gervasio Bresciano (BS)**

Acquisition of the Dairy facility of San Gervasio Bresciano (BS)

**2018**

**Apertura del nuovo centro di stagionatura di Castelbelforte (MN), completamente automatizzato e in grado di ospitare fino a 190.000 forme**

Opening of the new fully automated maturing plant at Castelbelforte (MN), with a capacity of up to 190,000 wheels

## I NUMERI DI ZANETTI:

Zanetti in figures:

**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 PDO and Parmigiano Reggiano PDO

**5** azienda di famiglia da 5 generazioni  
family business for 5 generations

**1°** nell'export di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.  
No. 1 in the export rankings of Grana Padano PDO and Parmigiano Reggiano PDO

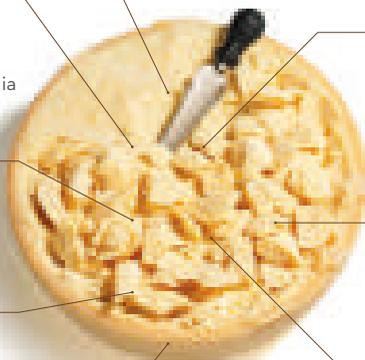
**9** stabilimenti in Italia  
plant facilities in Italy

**90** Paesi e 5 continenti in cui i prodotti vengono venduti  
Products sold in 90 countries in 5 continents

**3** grandi D.O.P.  
major PDO products

**15** famiglie di formaggi  
cheese categories

**+500** milioni di fatturato (€)  
Turnover  
+500 million (€)





---

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

1

### Integrità

In tutte le sue attività, interne ed esterne al perimetro aziendale, Zanetti si ispira ai principi di integrità morale e trasparenza, ai valori di onestà, correttezza e buona fede.

2

### Eccellenza

Zanetti mira all'eccellenza in tutti gli aspetti delle proprie attività: dall'accurata selezione delle materie prime più pregiate fino all'utilizzo di tecnologie sofisticate per i controlli in ogni fase della lavorazione.

3

### Famiglia, persone e territorio

L'esperienza di una tradizione d'imprenditoria familiare che opera nel settore caseario da più di 100 anni, insieme alle persone e al legame con i territori di origine, sono elementi distintivi dell'identità aziendale.

4

### Continuità

Una politica aziendale prudente e attenta, una efficace ed efficiente gestione d'impresa e l'osservanza di elevati standard di buon governo societario tutelano la continuità e solidità di Zanetti.

OUR VALUES:

1

**Integrity**

In all its activities, inside and outside the company, Zanetti is inspired by the principles of moral integrity and transparency, the values of honesty, fairness and good faith.

2

**Excellence**

Zanetti aims for excellence in every aspect of its activities: starting from the careful selection of the finest raw materials to the use of sophisticated technologies to control every stage of its business process.

3

**Family, people and territory**

The experience of a family business tradition that has been operating in the dairy sector for more than 100 years, together with the people and the link with the territories of origin, are distinctive elements of the company identity.

4

**Continuity**

A safe and careful company policy, an effective and efficient business management and the observance of high standards of good corporate governance protect and grant Zanetti's continuity and solidity.

## 1.2 LE NOSTRE SEDI

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 90 Paesi del mondo.

### 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.

### Rovato - Brescia

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

The Rovato plant facility is dedicated to the production and packaging of dried and grated cheeses.

### 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.

Dairy dedicated to the production of Grana Padano, receiving 200,000 litres of milk every day, with an average daily production of 400 wheels. 20,000 wheels of Grana Padano are matured at this facility.

### Corcagnano - Parma

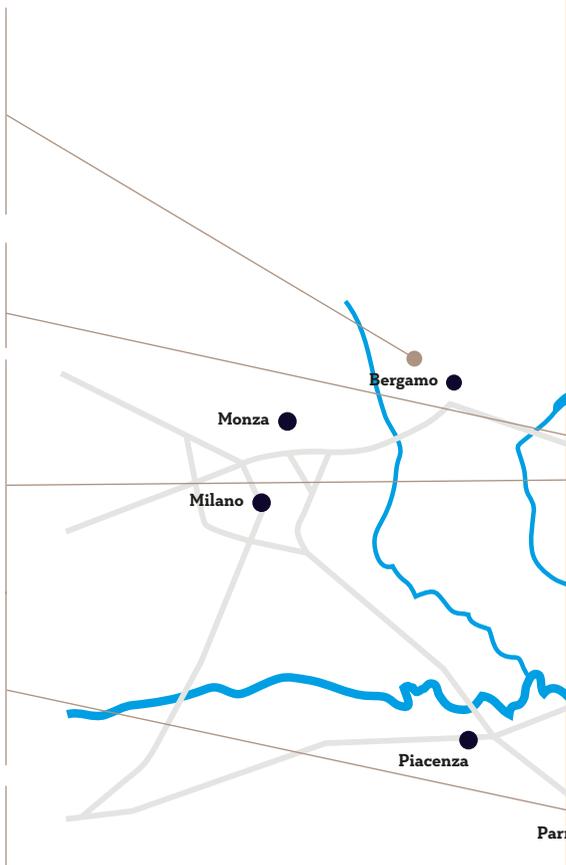
Magazzino di stagionatura del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, può ospitare fino a 180.000 forme alla volta.

Maturation warehouse for Parmigiano Reggiano and Grana Padano with a capacity of 180,000 wheels.

### 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.

This site is dedicated to portioning, grating and packing of Parmigiano Reggiano. It has a capacity of up to 150,000 wheels of Parmigiano Reggiano during the maturing phase.



## 1.2 OUR PLANTS

Zanetti produces, matures, packages and distributes its own cheeses from 9 sites located across the provinces of Bergamo, Brescia, Mantua, Parma, Reggio Emilia and Trento. The objective to meet and exceed the consumers needs and expectations 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 90 countries worldwide.



### Lavis - Trento

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

This packing plant includes ten cheese grating lines and six portioning lines, and has processing capacity of 2,000 wheels a day.

### 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 facility dedicated to Grana Padano. Here we collect 330,000 litres of milk daily, producing an average of 600 wheels of Grana Padano a day. This site also includes maturation warehouses with a capacity of 210,000 wheels.

### Castelbelforte - 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.

GranMag is the latest fully automated maturing plant, inaugurated in March 2018, it has a capacity of 190,000 wheels of cheese.

### Reggio Emilia

Stabilimento riservato alla sola stagionatura con una capienza di 65.000 forme.

Maturation warehouse with a capacity of 65,000 wheels.

---

## 1.3 | NOSTRI PRODOTTI / OUR PRODUCTS

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**.

In addition to Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O., the Zanetti brand also includes several other important Italian cheeses offering a wide assortment divided under **15 cheese families**.

- Grana Padano D.O.P. / P.D.O.
- Parmigiano Reggiano D.O.P. / P.D.O.
- Formaggi duri / Hard cheeses
- Provolone D.O.P. / P.D.O.
- Freschissimi / Fresh and soft cheeses
- Pecorini / Pecorino P.D.O. and other sheep milk cheeses
- Burro / Butter
- Gourmet
- Malga Bianca / Malga Bianca brand
- Formaggi D.O.P. d'Italia / Regional Italian P.D.O. cheeses
- Formaggi della tradizione Bergamasca / Traditional Bergamo cheeses
- Formaggi di capra / Goat cheeses
- Gorgonzola D.O.P. / Gorgonzola P.D.O.
- Piccole delizie / Small delicacies
- Formaggi per pasta / Dehydrated cheeses



## ZANETTI BIO, LA SCELTA DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Dal 2018 Zanetti propone anche una linea di formaggi biologici. Il logo e l'etichettatura UE per i prodotti biologici rappresentano una garanzia per il consumatore e permettono l'immediata identificazione dei prodotti, garantendo:

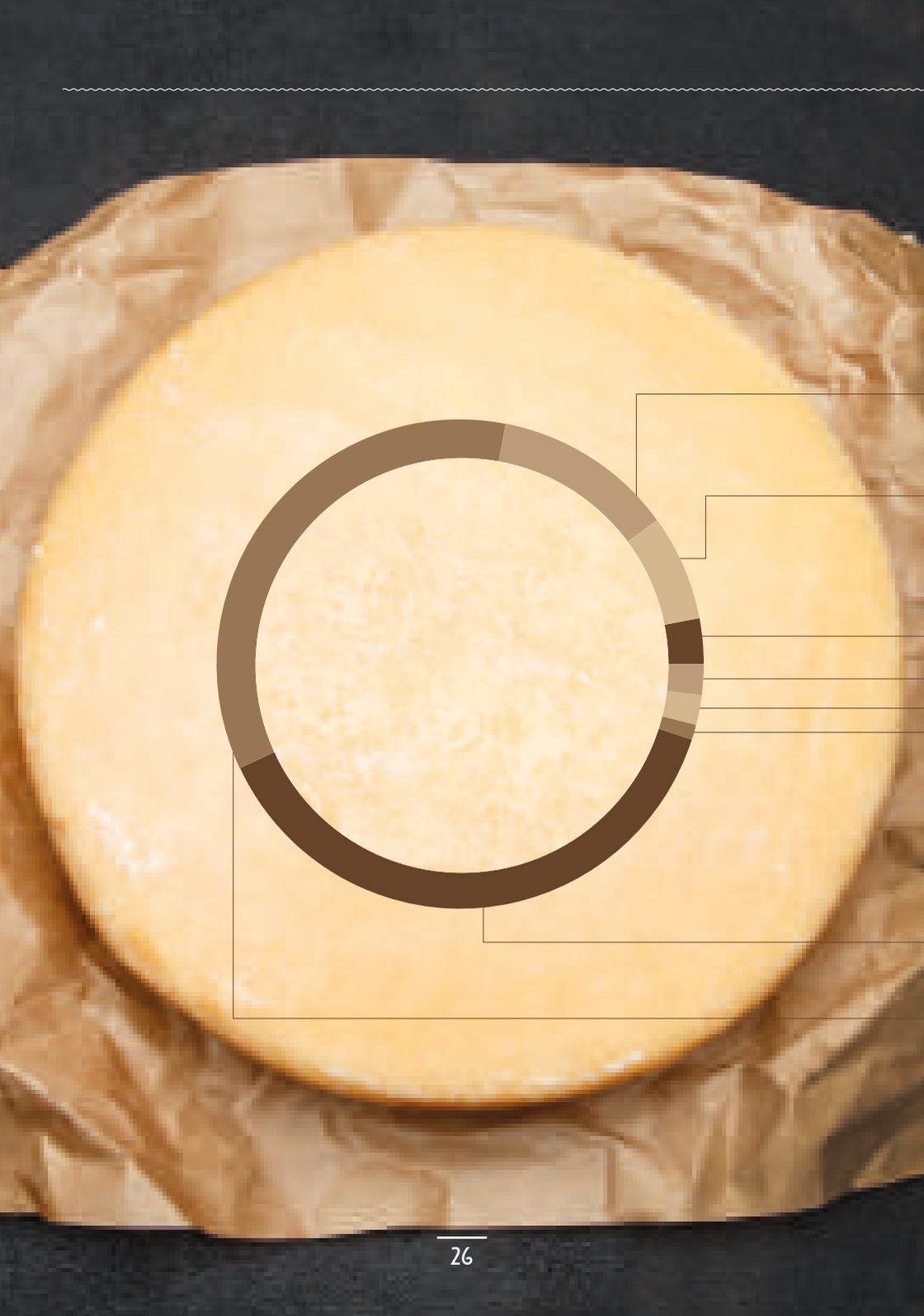
- Un'alimentazione delle bovine proveniente da agricoltura biologica, a partire dalle sementi che non utilizzano OGM;
- Una maggiore attenzione al benessere dell'animale in allevamento;
- La massima garanzia di tracciabilità di filiera per il consumatore.

### ZANETTI BIO, OUR ORGANIC CHOICE

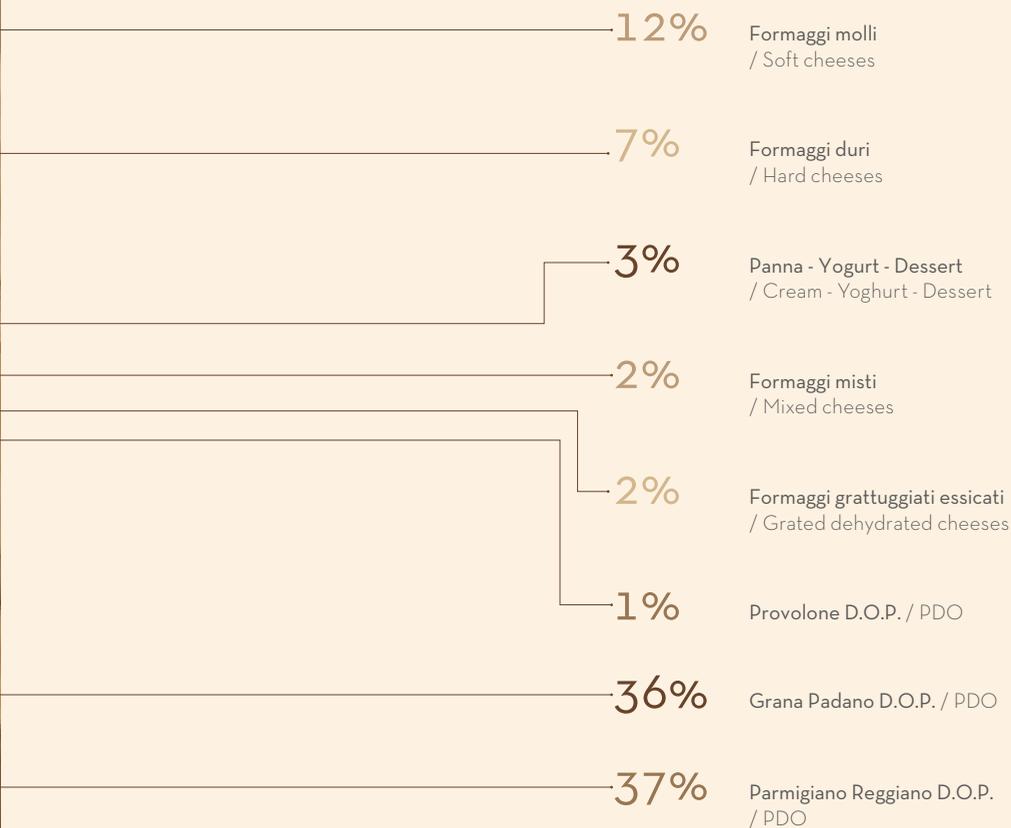
Since 2018 Zanetti also proposes a range of organic cheeses. The EU logo and labelling on organic products represent a guarantee for the consumer and allow the immediate identification of products, ensuring:

- Cows are fed on organic fodder, produced from GMO free seeds;
- Greater attention paid to the animal welfare;
- Maximum guarantee of supply chain traceability for the consumer.





## FATTURATO 2021 PER CATEGORIE DI PRODOTTO\* / TURNOVER 2021 BY MAIN PRODUCT CATEGORY\*



\* Il grafico riporta una esemplificazione delle famiglie di formaggi commercializzati da Zanetti

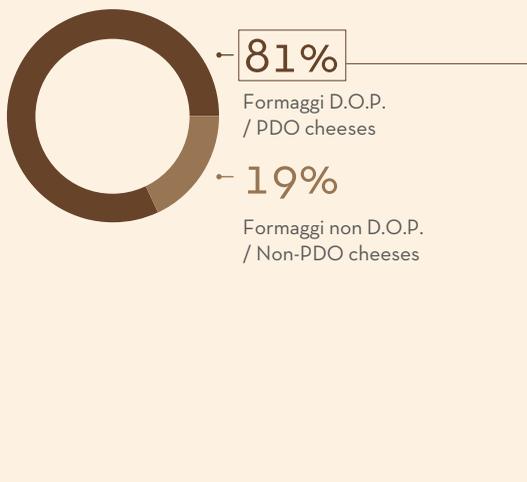
\* The graph shows an example of the cheese families marketed by Zanetti

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 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. 2021

PDO and non-PDO cheeses - sales in 2021



- 5% Altri formaggi D.O.P. / Other PDO cheeses
- 38% Parmigiano Reggiano D.O.P. / Parmigiano Reggiano PDO
- 38% Grana Padano D.O.P. / Grana Padano PDO



# 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 delimitata<sup>1</sup>. 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.

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 segreto è nella stagionatura: 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.

- Circa 395.000 sono le forme Parmigiano Reggiano D.O.P. Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Corcagnano, Panocchia e Reggio Emilia.
- Circa 570.000 sono le forme di Grana Padano D.O.P. Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Lallio, Marmirolo, San Gervasio e Castelbelforte.

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

Il Provolone Valpadana 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.

<sup>1</sup> Articolo 2, paragrafo 1, lettera a, del regolamento UE n. 510/2006

## TWO GREAT P.D.O.s:

### 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 area<sup>1</sup>. 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.

The dairies and plant facilities where the cheese is portioned, grated and packed are subjected to constant controls and audits, 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 rind and consistency of the cheese.

The secret is in the maturing: 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.

- Zanetti has 395,000 maturing wheels of Parmigiano Reggiano P.D.O. at the facilities in Corcagnano, Panocchia and Reggio Emilia.
- Zanetti has 570,000 maturing wheels of Grana Padano P.D.O. at the facilities in Lallio, Marmirolo, San Gervasio and Castelforte.

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

Provolone Valpadana 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.



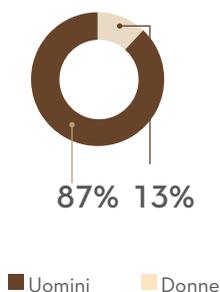
<sup>1</sup> Article 2(1)(a) of Regulation (EU) No 510/2006

## 1.4 IL SISTEMA DI CORPORATE GOVERNANCE

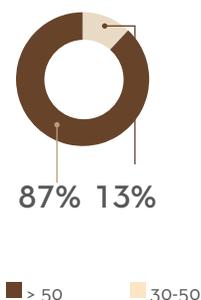
Il sistema di corporate governance della Società è così articolato:

- **Assemblea dei soci:** è competente a deliberare, in sede ordinaria e straordinaria, sulle materie alla stessa riservata dalla legge o dallo statuto, nonché sugli argomenti che uno o più amministratori o tanti Soci che rappresentino almeno un terzo del capitale sociale sottopongono alla sua approvazione;
- **Consiglio di Amministrazione:** è composto da otto membri ed è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Società con facoltà di compiere tutti gli atti ritenuti opportuni per il conseguimento dell'oggetto sociale, esclusi soltanto quelli riservati per legge e previsione statutaria alla competenza degli altri organi sociali;
- **Collegio Sindacale:** la gestione sociale è controllata da un Collegio Sindacale costituito da tre membri effettivi e due membri supplenti;
- **Controllo contabile:** il controllo contabile sulla Società è esercitato da una società di revisione iscritta nel registro istituito presso il Ministero della Giustizia.

Composizione del CDA per genere



Composizione del CDA per fasce d'età



## 1.4. OUR CORPORATE GOVERNANCE

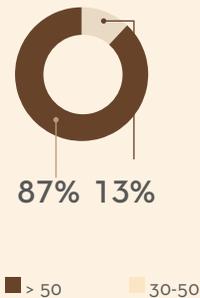
The Company's corporate governance system is set up as follows:

- **Shareholders' Meeting:** authorised to pass resolutions, in ordinary and extraordinary session, on matters reserved to it by law or by the articles of association, as well as on matters that one or more directors or as many shareholders as represent at least one-third of the share capital submit for its approval;
- **Board of Directors:** composed of eight members and vested with the broadest powers for the ordinary and extraordinary management of the Company, with the power to perform all acts deemed appropriate for the fulfilment of the corporate purpose, excluding only those reserved by law and the articles of association to the responsibility of the other corporate bodies;
- **Board of Auditors:** the social management of the company is controlled by a Board of Auditors consisting of three permanent members and two substitute members;
- **Accounting audit:** the accounting audit of the Company is conducted by an auditing company registered with the Ministry of Justice.

BOD composition by gender



BOD composition by age



---

## 2. LA NOSTRA FILIERA GRANA PADANO<sup>2</sup>

OUR GRANA PADANO SUPPLY CHAIN<sup>2</sup>

<sup>1</sup>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>2</sup> Where not otherwise specified, all data presented within the "Our Grana Padano Supply Chain" are the result of a survey conducted by Zanetti in the month of June 2020, involving the milk suppliers in this period and the suppliers representative of other raw materials. As far as the milk suppliers are concerned, the survey questionnaire on quali-quantitative requests had a 70% rate of participation.





Tutta la filiera,  
uno spicchio alla volta  
**The entire supply chain,  
one slice at a time**

# LA FILIERA DEL LATTE DEL GRANA PADANO D.O.P.

LE MATERIE PRIME



## LA PRODUZIONE DEL GRANA PADANO D.O.P. ZANETTI

### GLI ALTRI INGREDIENTI

**Il caglio:** ingrediente naturale, sottoprodotto della filiera alimentare  
**Il lisozima:** battericida naturale  
**Il sale:** di provenienza europea

### I CASEIFICI

Ai due caseifici sono conferiti **ogni giorno oltre 550.000 litri di latte**.  
 Ogni giorno vengono prodotte circa **1.000 forme**

### LA STAGIONATURA

**570.000 forme** in stagionatura da un minimo di **9 a oltre 20 mesi**

### IL CONFEZIONAMENTO

Circa 790 diversi formati, per rispondere ai desideri di oltre 3.000 clienti in tutto il mondo

### IL GRANA PADANO D.O.P. NEL MONDO

Nel 2021  
 22.887.555 kg venduti in oltre 90 paesi

### IL LATTE

In media **45 quintali di latte** al giorno per conferente

### SICUREZZA ALIMENTARE

Certificazioni di prodotto Halal, Kosher, BRC-IFS  
 Caseificio di Marmirolo e San Gervasio **certificati** UNI EN ISO 22005:2008 per la **tracciabilità nelle filiere agroalimentari**

### VERSO LA CIRCOLARITÀ

**Recupero di siero e panna** per produzione alimentare e mangimi  
**Recupero degli scarti** di produzione per generare energia  
**Recupero delle tele di lino** per produrre carte pregiate

### INIZIATIVE RESPONSABILI

Zanetti membro **Sedex** (Supplier Ethical Data Exchange)  
**Audit** etico sociale **SMETA** (Sedex Members Ethical Trade Audit) su **4 stabilimenti**

# THE MILK SUPPLY CHAIN OF GRANA PADANO P.D.O.

RAW MATERIALS

## THE CATTLE

Over:  
**24,000 heads** of livestock  
**12,000 lactating** cows



## THE FARMS

87% farms with fans  
87% farms with freedom of movement for the heads of livestock  
58% farms with outdoor paddock and grazing facilities  
53% farms with massage brushes



## THE ENVIRONMENT

**22%** farms reuse water used in various processes  
**15%** farms equipped with solar panels  
**9%** farms purchase energy from renewable sources



## THE FARMERS

Over **130 milk suppliers**  
An average of 40 years of experience  
More than 250 workers



## FEED

At least 75% of fodder comes from the Grana Padano territory  
88% of all farmers produce their own fodder



## AUDITS

**100%** farms with ClassyFarm animal welfare certification  
**100%** farms verified by Zanetti



## PRODUCTION OF GRANA PADANO P.D.O. ZANETTI

### THE DAIRIES

The two dairy plants receive **over 550,000 litres of milk per day**.  
Around **1,000** wheels of cheese are produced per day

### THE OTHER INGREDIENTS

**Rennet:** natural ingredient, by-product of the food chain

**Lysozyme:** natural bactericide

**Salt:** of EU origin

### MATURING

**570,000** wheels are matured from a minimum of **9 to over 20** months

### PACKING

About 790 different SKUs available, to meet the demands of over 3,000 customers worldwide

### GRANA PADANO P.D.O. IN THE WORLD

**22,887,555** kg sold in over 90 countries in 2021

### MILK

An average of **4.5 tons of milk** per supplier/day

### FOOD SAFETY

BRC-IFS, Halal and Kosher certification  
Marmiolo and San Gervasio Dairies are UNI EN ISO 22005:2008 certified for **agrifood supply chain traceability**

### TOWARDS CIRCULARITY

**Recovery of serum and cream** for further food and by-products  
**Recovery of production waste** to generate energy  
**Recovery of linen cloths** for the production of superior quality paper

### RESPONSIBLE PROJECTS

Zanetti **Sedex** (Supplier Ethical Data Exchange) member  
Sedex Members Ethical Trade **Audit** (SMETA) at **4 facilities**

---

Territorio, relazioni con i fornitori e qualità di prodotto 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.

Zanetti si adopera per valorizzare le peculiarità locali, portandole sui mercati nazionali e internazionali e rispettando alla base 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 numerosi temi su cui riflettere dal punto di vista della sostenibilità, quali la biodiversità, il benessere animale, le emissioni di gas serra e i consumi di acqua ed energia.

I caseifici di Marmirolo e San Gervasio hanno conseguito la certificazione UNI EN ISO 22005:2008 per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Nel 2021, infatti, si è concluso con successo l'iter di rinnovo della ISO 22005 per lo Stabilimento di Marmirolo e lo Stabilimento di San Gervasio ha ottenuto per la prima volta la certificazione. 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.

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.

Zanetti strives to enhance local peculiarities, launching them on both domestic and international markets respecting the 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 has numerous aspects to take into consideration from a sustainability point of view, such as biodiversity, animal welfare, greenhouse gas emissions and the consumption of water and energy.

Marmiolo and San Gervasio dairies were both awarded UNI EN ISO 22005:2008 certification for agri-food supply chain traceability. In 2021, the ISO 22005 renewal process was successfully completed for the Marmiolo plant whilst San Gervasio plant obtained the certification for the first time. With a reference at an international level, this certification helps comply with regulatory requirements, but also allows the exploitation of the particular characteristics of the product, such as the origin/territoriality and the peculiar characteristics of the ingredients, and to meet the expectations of the customer (i.e. both the large scale distribution, and end consumers) in terms of product safety and traceability.



## OBIETTIVI PER IL FUTURO

ZANETTI S.P.A., PER QUANTO RIGUARDA LA PROPRIA FILIERA, SI È POSTA I SEGUENTI OBIETTIVI:

### OBJECTIVES FOR THE FUTURE

ZANETTI S.P.A. HAS SET THE FOLLOWING OBJECTIVES WITH REGARD TO ITS SUPPLY CHAIN:

Sviluppare la mappatura delle filiere delle materie prime e dei formaggi oltre al Grana Padano

Mapping of the supply chains for raw materials and cheeses other than Grana Padano

Avviare la valutazione delle performance ESG dei fornitori di formaggio e di materie prime

Begin assessing the ESG performances of cheese and raw material suppliers

Completare l'analisi della filiera Grana Padano, coinvolgendo tutti i conferenti latte

Complete the analysis of the Grana Padano supply chain analysis to include all milk suppliers

## 2.1 IL LATTE DEL NOSTRO TERRITORIO

- 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
- Oltre 250 lavoratori sono impiegati nella produzione del latte
- 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 bovini allevati
- Il Premio Latte è il riconoscimento economico assegnato trimestralmente da Zanetti a tutti i fornitori il cui latte supera determinati standard di qualità

Nel rispetto del Disciplinare D.O.P., tutte le fasi fondamentali, ossia allevamento e mungitura delle bovine, raccolta del latte, trasformazione del latte in formaggio, stagionatura, confezionamento e grattugia, si svolgono nelle zone di origine del Grana Padano. Il risultato è una filiera corta e strettamente connessa al territorio: i conferenti latte di Zanetti sono ubicati a non più di 60 km dai caseifici di Marmirolo e San Gervasio Bresciano.

Per la produzione del formaggio più esportato al mondo, Zanetti si affida a circa 130 fornitori di latte appartenenti al circuito del Consorzio Grana Padano D.O.P.: realtà storiche e solidamente radicate nel territorio, attive in media da 45 anni. L'insieme dei conferenti latte di Zanetti, che impiega oltre 250 persone e conta più di 23.500 capi di bestiame, riesce a soddisfare, grazie alle oltre 12.000 bovine in lattazione, un fabbisogno giornaliero di latte che ammonta a circa 6.000 quintali (ovvero in media ciascun animale fornisce circa 30 litri di latte al giorno).

La dieta giornaliera di una bovina del Consorzio del Grana Padano è composta in media da 28 kg di foraggio e da circa 5 kg di mangime<sup>3</sup>. Il Consorzio Grana Padano D.O.P., che regola ogni fase della filiera di produzione dei fornitori di latte dei caseifici Zanetti, pone una particolare attenzione anche all'alimentazione delle bovine, considerata a tutti gli effetti quale prima fase del processo produttivo. Per garantire la qualità del latte, il Disciplinare del Grana Padano specifica le tipologie di alimenti ammesse, le razioni e la loro provenienza: non meno del 50% deve essere foraggio, di cui almeno il 75% deve provenire dai territori di produzione del Grana Padano, mentre la quota restante è composta da mangimi.

Per soddisfare i requisiti del Consorzio, l'88% dei conferenti latte Zanetti autoproduce il foraggio destinato all'alimentazione dei bovini.

<sup>3</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.

## LO SAPEVI CHE...?

Nel 2021 la Società ha utilizzato più di 170.000 tonnellate di latte. Zanetti, oltre al latte, ha bisogno soltanto di altri tre ingredienti per produrre il suo Grana Padano D.O.P.: il sale, il caglio e il lisozima.

Il sale, di provenienza europea, viene utilizzato per creare una salamoia nella quale la forma del Grana Padano resta immersa per un periodo di 14-30 giorni. Zanetti ne consuma circa 420 tonnellate l'anno. Nel 2021, Zanetti ha utilizzato 456 tonnellate di sale per la produzione di Grana Padano.

Per il caglio (una sostanza naturale utilizzata da centinaia di anni per la coagulazione del latte, proveniente dallo stomaco dei vitelli) e il lisozima (enzima e battericida naturale estratto dall'uovo di gallina), Zanetti si affida principalmente ad un fornitore italiano.

Nel 2021 la Società ha acquistato e utilizzato 7,46 tonnellate di caglio e 3,19 tonnellate di lisozima.

## 2.1 MILK IN OUR TERRITORY

- Milk is collected from farms located no further than 60 km from the Zanetti Marmirolo and San Gervasio Bresciano dairies
- Over 250 operators involved in the production of milk
- 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 day
- 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

In compliance with the P.D.O. Regulation, in fact, all the fundamental phases, i.e. cattle breeding and milking, milk collection, transformation of milk into cheese, maturing, packing and grating, must take place in the areas of origin of the Grana Padano. The result is a short supply chain that is closely linked to the territory: Zanetti's milk suppliers are located no further than 60 km from the Marmirolo and San Gervasio Bresciano dairies.

For the production of the most exported cheese in the world, Zanetti relies on about 130 milk suppliers who are part of the Grana Padano D.O.P. Consortium circuit: historical enterprises with strong roots in the territory that have been cooperating with Zanetti for an average of 45 years (some even for over 100 years). With its over 23,500 head of cattle of which 12,000 are lactating dairy cows, manages to meet a daily requirement of milk of about 6,000 quintals (i.e. on average each animal provides about 30 litres of milk per day). These farms employ over 250 workers.

The daily diet of a Grana Padano Consortium dairy cow consists in an average of 28 kg of forage and about 5 kg of feed<sup>3</sup>. The Grana Padano D.O.P. Consortium, which regulates every phase of the production chain of Zanetti dairy milk suppliers, also pays particular attention to the feeding of dairy cattle, considered for all intent and purposes as the first phase of the production process. To guarantee the quality of the milk, the Grana Padano Regulation specifies the types of feed allowed, the rations and their provenance: it must consist in no less than 50% forage, of which at least 75% must originate from the Grana Padano production territory, while the remainder must consist of feed.

To meet the demands of the Consortium, 88% of Zanetti milk suppliers produce their own forage to feed their dairy cattle.

<sup>3</sup> Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

## DID YOU KNOW THAT...?

In 2021, the company used more than 170,000 tons of milk. In addition to this essential raw material, Zanetti only needs three other ingredients to produce its Grana Padano P.D.O.: salt, rennet and lysozyme.

The salt, of European origin, is used to create a brine in which the Grana Padano wheel remains immersed for a period of 14-30 days. In 2021, Zanetti used 456 tons of salt to produce Grana Padano.

Zanetti relies mainly on one single supplier for the supply of rennet (a natural substance used for hundreds of years for the coagulation of the milk, provided by the stomach lining of calves) and lysozyme (an enzyme and natural bactericidal extracted from hen eggs). In 2021, the Company purchased and used 7.46 tons of rennet and 3.19 tons of lysozyme.

## 2.2 IL BENESSERE ANIMALE AL CENTRO / ANIMAL WELFARE FIRST AND FOREMOST

- Tutti i conferenti latte di Zanetti possiedono l'attestazione relativa al benessere animale **ClassyFarm**, che assicura che le condizioni e il benessere dei capi di bestiame lungo la filiera del Grana Padano siano ottimali.

- All Zanetti milk suppliers are certified to ClassyFarm animal welfare standards, which guarantees excellent living conditions and welfare of all animals throughout the Grana Padano cheese supply chain.

- Zanetti visita mensilmente tutti i conferenti latte per verificare la qualità del latte e le condizioni di igiene e di benessere animale.

- Zanetti visits all its milk suppliers on a monthly basis to verify the conditions of hygiene and animal welfare



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 è alla base della produzione di un latte qualitativamente migliore.

Affinché il benessere animale sia garantito è necessario infatti un approccio combinato, basato su competenze cliniche, etologiche e immunologiche. 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, spingendosi oltre alle richieste specifiche del Disciplinare: tutti i conferenti latte con cui Zanetti collabora hanno infatti ottenuto l'attestazione ClassyFarm per il benessere animale e subiscono mensilmente da parte di Zanetti un audit finalizzato a verificare la qualità del latte e il mantenimento delle condizioni di igiene e di benessere delle bovine anche in seguito all'audit condotto da parte di ClassyFarm.



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 is key to the production of higher quality milk.

In order to guarantee animal welfare, a combined approach based on clinical, ethological and immunological expertise is required. 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 dairy cattle, pushing its boundaries beyond the Regulation specifications: all Zanetti milk suppliers are ClassyFarm certified as regards to animal welfare and are audited monthly by Zanetti to verify the quality of the milk and the maintenance of the cows' hygienic and welfare conditions also after the audit conducted by ClassyFarm.



## LA CERTIFICAZIONE CLASSYFARM

Il Consorzio del Grana Padano chiede a tutti gli allevatori conferenti latte all'interno della propria filiera di ottenere l'attestato per il primo step della certificazione ClassyFarm. La certificazione è stata definita dalla Direzione della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della salute, in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna. L'attestato richiesto agli allevatori è inerente al benessere animale, all'alimentazione animale e alla biosicurezza.

- **100% conferenti latte (diretti e indiretti) Grana Padano e Parmigiano Reggiano coinvolti nella valutazione**
- **0 non conformità di legge**
- **Zanetti mantiene i rapporti commerciali solo con i fornitori di Grana Padano il cui punteggio ClassyFarm superi il 60%. Al fine di incrementare ulteriormente la propria attenzione verso il rispetto del benessere animale, la Società ha stabilito che, dal 1 gennaio 2022, manterrà i rapporti commerciali solo con i fornitori di Grana Padano il cui punteggio ClassyFarm supera il 70%.**

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. All'allevatore è richiesta la compilazione del 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: permette prima di tutto di monitorare con maggiore precisione la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti, e nello stesso tempo costituisce 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.

## CLASSYFARM CERTIFICATION

The Grana Padano Consortium has requested that all dairy farmers supplying milk within its own supply chain achieve the first step of ClassyFarm Certification. The certification was defined by the Directorate of Animal Health and Veterinary Medicines of the Ministry of Health, in collaboration with the Experimental Zooprophyllactic Institute of Lombardy and Emilia Romagna. The Certificate required of livestock farmers is pertinent to animal welfare, animal nutrition and biosafety.

- 100% Grana Padano and Parmigiano Reggiano milk suppliers (direct and indirect) involved in the assessment
- 0 non-compliances with the laws in force
- Zanetti maintains business relations solely with suppliers of Grana Padano whose ClassyFarm score exceeds 60%. In order to further increase its focus on respect for animal welfare, the Company has established that, as of January 1, 2022, it will maintain business relations solely with Grana Padano suppliers whose ClassyFarm score exceeds 70%.

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 at the farms.

When acquiring a new milk supplier, and in any case every three years, a Zanetti quality manager visits the farm in question. The farmer is required to complete a Farm Assessment 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.

## BENESSERE ANIMALE: IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

Il quadro normativo di riferimento per il benessere animale 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 WELFARE:  
THE REFERENCE LEGAL FRAMEWORK

The reference legal framework for animal welfare is the European one (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 audits 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.



## 2.3 L'ATTENZIONE AGLI IMPATTI AMBIENTALI LUNGO TUTTA LA FILIERA / ATTENTION TO ENVIRONMENTAL IMPACT ALONG THE ENTIRE SUPPLY CHAIN

I principali impatti ambientali ricollegabili alla filiera del Grana Padano sono imputabili alla fase di produzione del latte in stalla: 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<sup>4</sup>.

Gli attori coinvolti nella filiera del Grana Padano sono pienamente consapevoli del grande valore storico e tradizionale che apporta il territorio, dall'alimentazione delle bovine fino alla lavorazione finale del formaggio. Tutelare il territorio significa anche porre attenzione all'ambiente e ai propri impatti: i conferenti latte di Zanetti non si tramandano solo tecniche di allevamento, ma una vera e propria cultura di rispetto della natura, privilegiando il riutilizzo delle risorse naturali in ottica circolare.

The main environmental impacts connected to the Grana Padano supply chain refer to the milk production phase at the stable level: the factors that most affect the impact categories taken into account are the management methods applied to zootechnical waste, the composition of the cattle fodder and the production of milk per capita<sup>4</sup>.

The actors involved in the Grana Padano chain are fully aware of the immense historical and traditional value of the territory, the feeding of the dairy cattle through to the final processing of the cheese. Protecting the territory also means paying attention to the environment and to their impacts: the Zanetti milk suppliers not only boast special breeding techniques, but also an entire culture based on the respect for nature, promoting the re-use of natural resources with a circular concept.



Impatto ambientale per fase di produzione di Grana Padano D.O.P. da analisi Life Cycle Assessment

<sup>4</sup> Valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano D.O.P. Zanetti attraverso la metodologia del "Life Cycle Assessment", studio condotto nel 2018 a cura dell'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari.

<sup>4</sup> Assessment of the environmental impact of Zanetti Grana Padano P.D.O. using the "Life Cycle Assessment method" a study conducted in 2018 by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences and of the Agricultural and Food Sciences Faculty.

**ACQUA** - I consumi idrici sono una voce rilevante tra gli impatti ambientali legati alla produzione del latte. L'attività di allevamento all'interno della filiera del Grana Padano comporta in media i seguenti consumi idrici<sup>5</sup>:

- **Per abbeverare i capi, 27.730 litri per bovino adulto all'anno**
- **Per le attività di pulizia, 37 litri per bovino adulto all'anno**
- **Per i consumi idrici delle stalle, 12 litri per kg di latte prodotto**

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

**ENERGIA** - I consumi energetici<sup>6</sup> delle stalle produttrici di latte per il Grana Padano sono in media pari a:

- **0,032 kWh di energia elettrica per kg di latte prodotto**
- **0,014 litri di gasolio per kg di latte prodotto**

Tra i conferenti latte di Zanetti con più capi di bestiame si riscontrano numerose attività di riduzione del proprio impatto energetico: il 15% ha installato pannelli solari, il 9% acquista energia elettrica da fonti rinnovabili e 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 dalle stalle, che in media nella filiera del Grana Padano si assestano sui 1.33 kg CO<sub>2</sub> per 1 kg di latte<sup>7</sup>.

**RIFIUTI** - I rifiuti principali prodotti in questa fase della filiera sono ovviamente 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.

**EMISSIONI** - Il trasporto del latte dai conferenti ai caseifici comporta in media, per kg di Grana Padano<sup>8</sup>:

- **0,086 litri di diesel**
- **0,23 kg CO<sub>2</sub>**

Una volta giunto ai caseifici, il latte viene analizzato (per verificare i requisiti di qualità e sicurezza alimentare) e sapientemente lavorato, per dare vita ad un formaggio unico dalla storia quasi millenaria.

Ogni giorno i caseifici Zanetti ricevono in tutto più di 550.000 litri di latte:

- **330.000 litri di latte a Marmirolo**
- **240.000 litri di latte a San Gervasio**

Nel 2021 sono state prodotte in tutto 13.457 tonnellate di Grana Padano.

<sup>5/6/8</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.

<sup>7</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.

---

**WATER** - Water consumptions are a major item among the environmental impacts related to the production of milk. The livestock activities within the Grana Padano supply chain involves on average the following water consumption<sup>5</sup>:

- **For the livestock watering, 27,730 litres per adult dairy cow per annum**
- **For cleaning activities, 37 litres per adult dairy cow per annum**
- **For water consumption in the stalls, 12 litres per kilogram of milk produced**

These consumptions are reduced and rendered more efficient by the Zanetti milk suppliers thanks to reuse - by about 22% of all suppliers - of the water used to cool the milk containers.

**ENERGY** - The energy consumption<sup>6</sup> of the milking farms for Grana Padano cheese are on average equal to:

- **0.032 kWh of electrical energy per kg of milk produced**
- **0.014 litres of diesel per kg of milk produced**

The Zanetti milk suppliers with larger number of livestock have adopted numerous activities to reduce their energy impact: 15% have installed solar panels, 9% purchase energy from renewable sources and 5% deliver zootechnical waste products to enterprises specialised in the production of biogas. These activities also help to reduce greenhouse gas emissions generated by the stalls which, on average in the Grana Padano supply cycle, amount to 1.33 kg CO<sub>2</sub> per 1 kg of milk<sup>7</sup>.

**WASTE** - The main waste produced in this phase of the chain is naturally the effluents generated by the livestock. In continuity with ancient practices and, at the same time, in line with the modern circular concept, zootechnical waste is reused as natural fertilisers in the same fields from which most of the fodder for milk cows is grown.

**EMISSIONS** - the transport of milk by suppliers to the dairies generates on average per kg of Grana Padano<sup>8</sup>:

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

Upon arriving at the dairies, the milk is analysed (to verify conformity with the quality and food safety specifications) and skillfully processed to create a unique cheese, boasting a history of almost a thousand years.

Every day the Zanetti dairies receive a total of more than 550,000 litres of milk:

- **330,000 litres of milk at Marmirolo**
- **240,000 litres of milk at San Gervasio**

A total of 13,457 tons of Grana Padano were produced in 2021.

<sup>5/6/8</sup> Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

<sup>7</sup> Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle and refer to FPCM Fat Protein Corrected Milk.



---

Alla fase di stagionatura è imputabile solo lo 0,78% dell'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano<sup>9</sup>, ed è proprio in questa fase che accade la magia: temperatura, umidità e areazione controllate conferiscono al formaggio le sue tipiche caratteristiche organolettiche, e dopo un periodo che può andare dai 9 ai 20 mesi, un marchio a fuoco attesta la qualità del prodotto.

Infine, le circa 570.000 forme di Grana Padano in stagionatura negli stabilimenti di Zanetti (presso le sedi di Lallio, Marmirolo, Castelbelforte e San Gervasio) raggiungono gli stabilimenti di lavorazione dell'Azienda (Lavis, Lallio e Panocchia), in cui Zanetti porziona, confeziona e commercializza il suo Grana Padano, e da cui lo spedisce in tutto il mondo.

- Nel 2021 22.887.555 kg di Grana Padano venduti in oltre 90 paesi
- 790 diversi formati di prodotto, per rispondere ai desideri di oltre 3.000 clienti in tutto il mondo

Per ulteriori dettagli in merito agli impatti ambientali delle diverse tipologie delle sedi Zanetti, si veda il Capitolo 5. *Il nostro impatto ambientale.*

Only 0.78% of the environmental impact of the Grana Padano<sup>9</sup> life cycle is attributable to the maturing phase, and it is precisely during this phase that the magic happens: controlled temperature, humidity and ventilation join forces to bestow the typical organoleptic characteristics to the cheese and, after a period that ranges from 9 to 20 months, a special branding testifies to the quality of the product.

To conclude, the approximately 570,000 Grana Padano wheels maturing in the Zanetti dairies (at the premises of Lallio, Marmirolo, Castelbelforte and San Gervasio) are delivered to the Company processing facilities (Lavis, Lallio and Panocchia), where Zanetti cuts, packs, markets and delivers its Grana Padano cheese across the globe.

- 22,887,555 kg of Grana Padano sold in over 90 countries in 2021
- 790 different SKUs available, to meet the demands of over 3,000 customers worldwide

For further details regarding the environmental impacts of the different types of Zanetti facilities, see chapter 5. *Our environmental impact.*

<sup>9</sup> Valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano D.O.P. Zanetti attraverso la metodologia del "Life Cycle Assessment", studio condotto nel 2018 a cura dell'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari.

<sup>9</sup> Assessment of the environmental impact of Zanetti Grana Padano P.D.O. using the "Life Cycle Assessment method" a study conducted in 2018 by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences and of the Agricultural and Food Sciences Faculty.

## 2.4 PRESERVARE LA BIODIVERSITÀ

In linea con i Disciplinari D.O.P., i caseifici di Zanetti sorgono nei luoghi d'origine della materia prima. Ma c'è di più, i due caseifici storici, adibiti alla produzione e stagionatura del Grana Padano D.O.P., sono localizzati in due aree naturali protette:

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



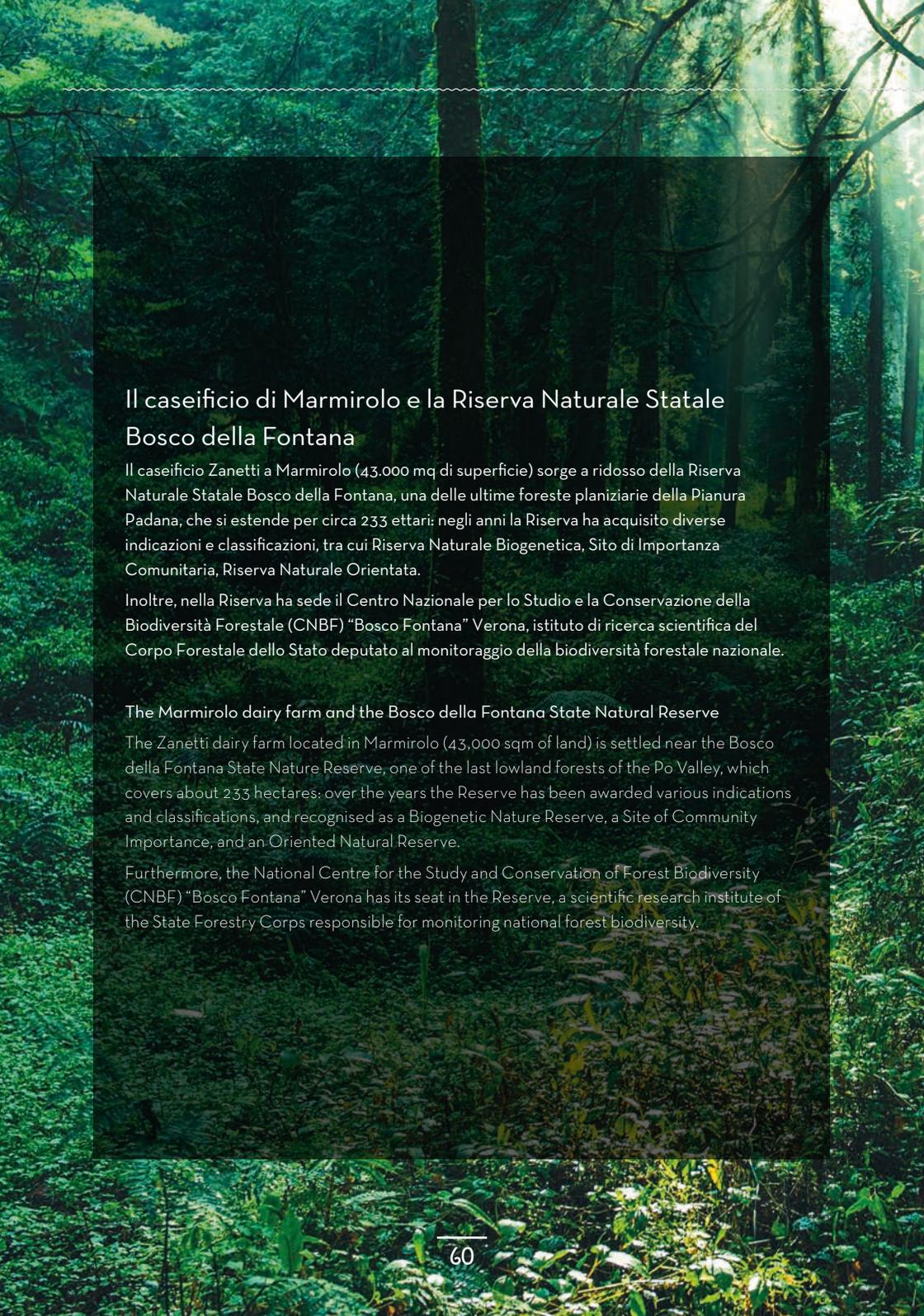
Si tratta di territori particolarmente salubri, i cui dintorni sono caratterizzati dalla presenza di prati stabili: terreni vocati al pascolo, caratterizzati da una biodiversità vegetale che si traduce in un foraggio bilanciato e completo, dalle spiccate proprietà nutritive. Il tema della biodiversità 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.

### 2.4 PRESERVING BIODIVERSITY

In line with the P.D.O. Regulations, the Zanetti dairies are located in the places of origin of the raw material. But it doesn't stop there, the two historical dairies, equipped for the production and maturing of Grana Padano P.D.O., are located in two protected natural areas:

- **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 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.



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

Il caseificio Zanetti a Marmirolo (43.000 mq di superficie) 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 (43,000 sqm of land) 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 (9.700 mq di superficie) 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 dairy 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.

### 3. LA NOSTRA PERFORMANCE ECONOMICA<sup>10</sup>

550+ MILIONI € DI FATTURATO / TURNOVER: € 550+ MILLION

+10% RISPETTO AL 2020 / + 10% COMPARED TO 2020

68% FATTURATO ESTERO / 68% TURNOVER ABROAD

73% FATTURATO LEGATO ALLE D.O.P. GRANA PADANO

E PARMIGIANO REGGIANO / 73% 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 nel 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 2021

Turnover 2021



### 3. OUR ECONOMIC PERFORMANCE<sup>10</sup>

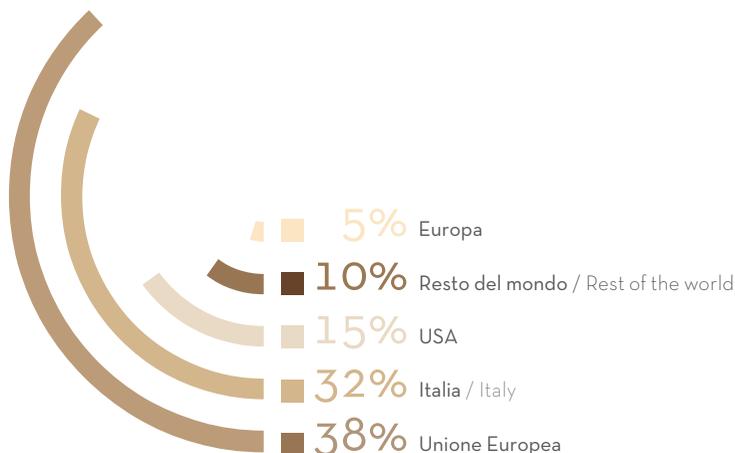
The ability of Zanetti to be economically sustainable in the long term depends on the profitability of its business activities. The economic performance impacts the Company's reputation on the market: a positive performance therefore does not only concern the Company itself, but also the stakeholders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

<sup>10</sup> I dati relativi alla performance economica sono desunti dalla bozza del Bilancio di esercizio al 31/12/2021.

<sup>10</sup> Data relating to economic performance derives from the draft of the Financial statements as at 31/12/2021.

## Ripartizione fatturato 2021

### Turnover by region 2021



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 2021 il ruolo di prodotti di punta della Società, coprendo insieme più del 73% delle vendite.

Inoltre, più della metà del fatturato del 2021 deriva da mercati esteri.

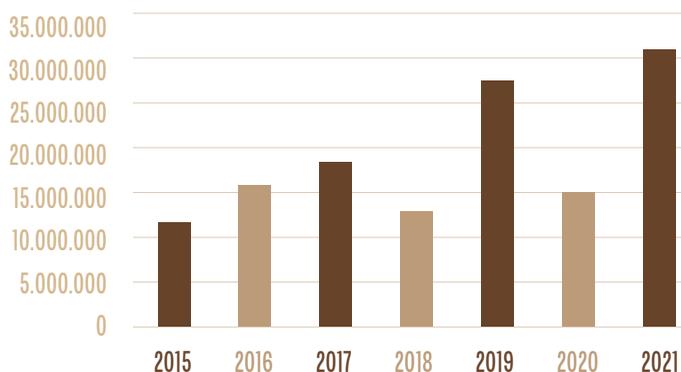
In seguito al calo del fatturato registrato nel 2020 a causa della pandemia, la performance 2021 mostra la ripresa della Società dal punto di vista economico.

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 2021, accounting for over 73% of overall sales.

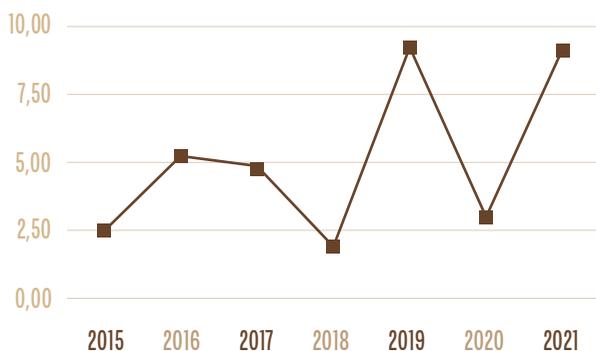
Furthermore, over half of the turnover of 2021 was generated by sales to foreign markets.

Following the decline in turnover in 2020 due to the pandemic, the 2021 performance shows the Company's recovery from an economic perspective.

## EBITDA / EBITDA



## ROE



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.

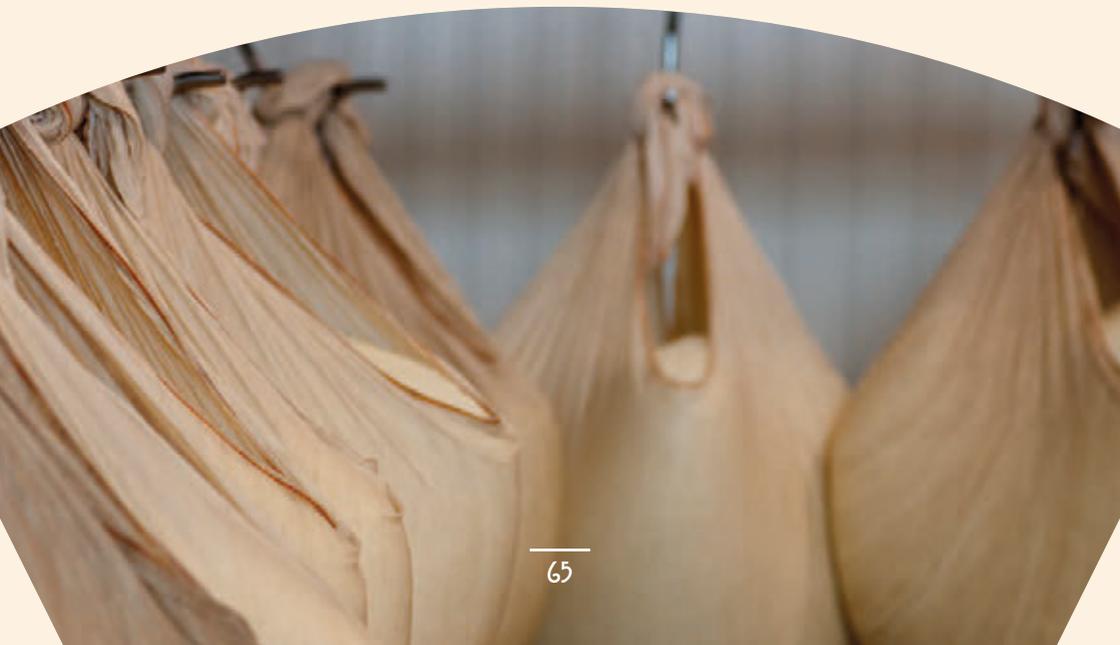
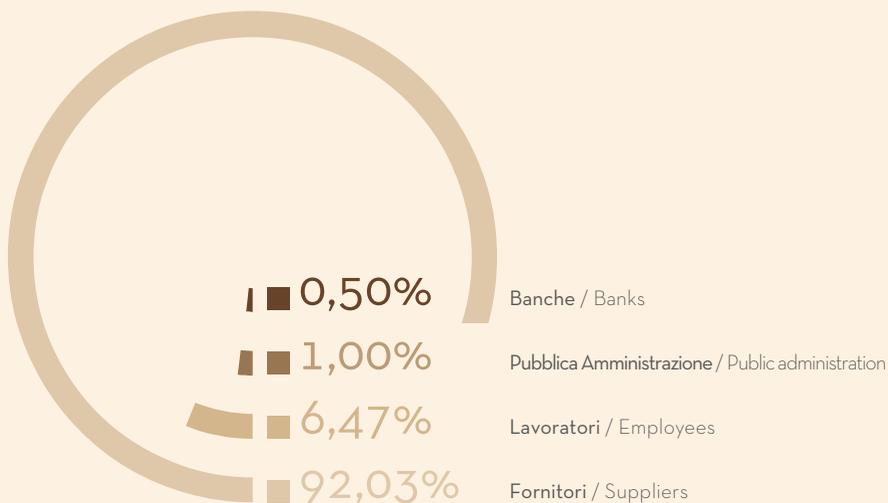
Nel 2021 il valore economico generato da Zanetti è stato di €548.517.151. Il 95,2% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori, banche e pubblica amministrazione. Il restante 4,8% è costituito dagli ammortamenti e dall'utile di esercizio.

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 2021 the economic value generated by Zanetti amounted to €548.517.151. 95,2% of this value was distributed to suppliers of raw materials, providers of goods and services, workers, banks and public administration. The remaining 4,8% refers to depreciation and the profit for the year.

## Valore economico distribuito 2021

Economic value generated and distributed 2021



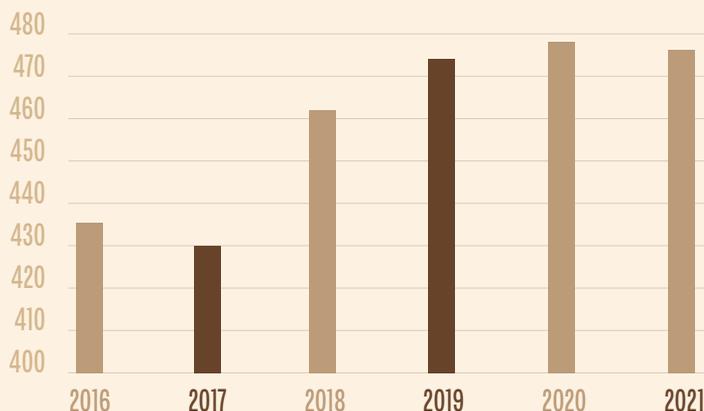
## 4. LE NOSTRE PERSONE

**476 DIPENDENTI, +9,4% NEGLI ULTIMI SEI ANNI /**  
476 EMPLOYEES, + 9,4% IN THE LAST 6 YEARS

**2.368 ORE DI FORMAZIONE EROGATE NEL 2021 /**  
2.368 HOURS OF TRAINING PROVIDED IN 2021

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 2021 i dipendenti di Zanetti erano 476. Si è dunque registrato un incremento del personale pari al 9,4% rispetto al 2016.

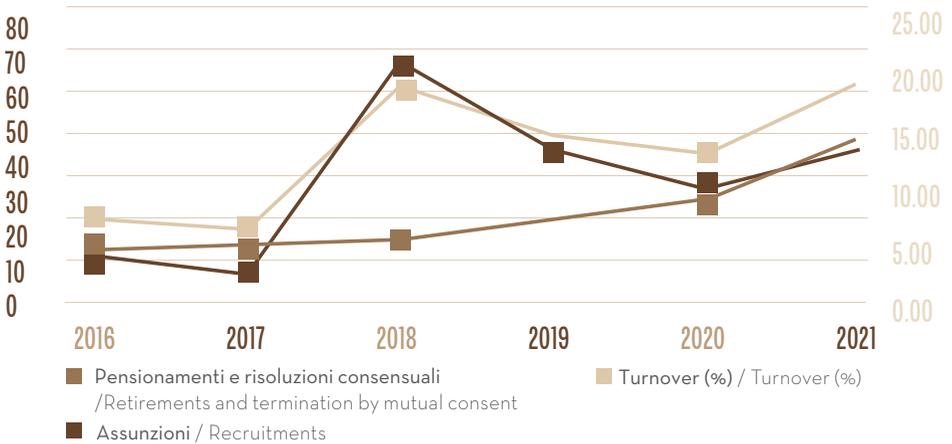
### Totale dipendenti Total employees



### 4. 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. At 31 December 2021 the work force at Zanetti amounted to 476 units. A 9.4% increase in personnel was registered compared to 2016.

## Andamento turnover dipendenti / Turnover

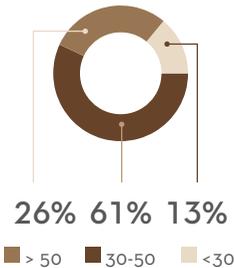


Come esplicitato all'interno del proprio Codice Etico, la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti pari opportunità sul lavoro. Ciò è tanto più importante in un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile, soprattutto nei contesti produttivi. Zanetti condanna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

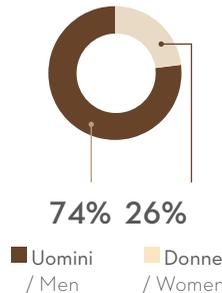


As illustrated in its Code of Ethics, the Company undertakes to guarantee all employees equal opportunities at the workplace. This is all the more important in a sector that traditionally tends to attract male employees, especially in the production contexts. Zanetti condemns all forms of harassment,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

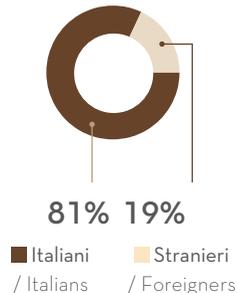
Composizione per fasce d'età 2021 - Breakdown by age group 2021



Composizione per genere 2021 - Breakdown by gender 2021

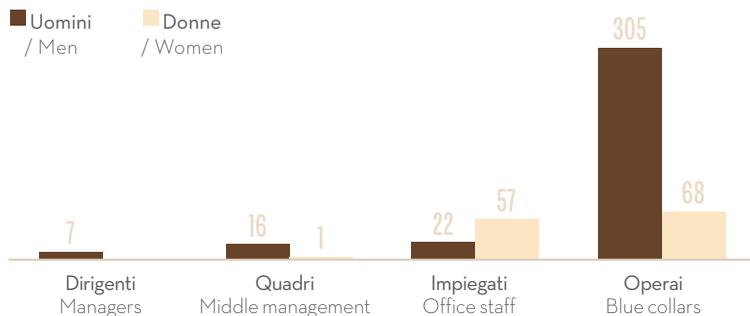


Composizione per nazionalità 2021 - Breakdown by nationality 2021



## Dipendenti suddivisi per genere e categoria 2021

### Employees by gender and category 2021



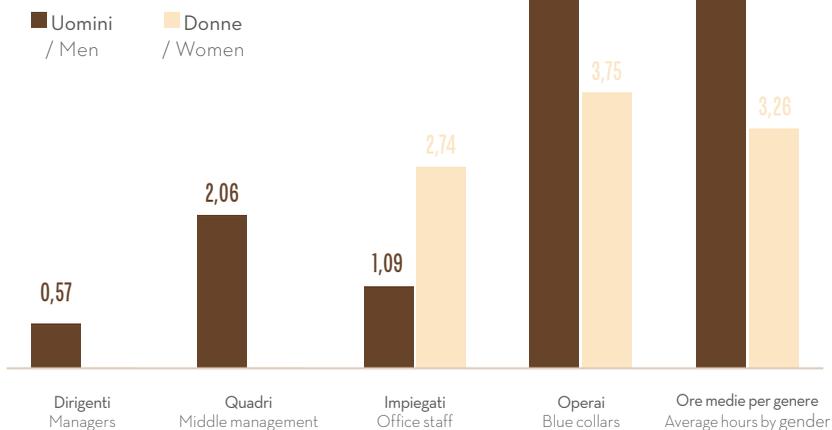
Nel corso del 2021 la Società ha erogato 2.368 ore di formazione, in media circa 5 ore pro capite, così suddivise:

During 2021, the Company provided 2,368 hours of training, an average of about 5 hours per capita, broken down as follows:



## Ore medie di formazione 2021

### Average hours of training 2021



## 4.1 SALUTE E SICUREZZA

### OBIETTIVI

Zanetti considera fondamentale la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro, e si impegna a mantenere un ambiente di lavoro sicuro e salubre e ad assicurare tutte le necessarie misure preventive contro gli incidenti, gli infortuni e le malattie sul lavoro, nel rispetto della normativa vigente.

Le attività lavorative dell'Azienda sono pertanto condotte con l'obiettivo di:

- **identificare i pericoli per la salute e la sicurezza, valutare i conseguenti rischi, attuare e controllare le misure di prevenzione e protezione previste per la minimizzazione di tali rischi**
- **rispettare le disposizioni di legge e gli impegni assunti in modo etico e socialmente responsabile**
- **perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni di sicurezza aziendali, con riferimento ai cicli produttivi, alla manipolazione, movimentazione e deposito dei materiali e delle merci e alle altre attività accessorie**
- **promuovere il coinvolgimento e la consapevolezza di tutto il personale, circa il ruolo di ciascuno nel raggiungimento degli obiettivi e degli adeguati livelli di sicurezza.**



### 4.1 HEALTH AND SAFETY

#### OBJECTIVES

Zanetti considers the safeguarding of health and safety at work essential, and is committed to maintaining a safe and healthy working environment and ensuring all necessary preventive measures against accidents, injuries and diseases at work are taken, in accordance with current legislation.

The Company's work activities are therefore carried out with the objective of:

- identifying health and safety hazards, assessing the ensuing risks, implementing and monitoring the required preventive and protection measures to reduce these risks to a minimum
- complying with legal provisions and commitments undertaken in an ethical and socially responsible manner
- pursuing the continuous improvement of company safety performances, with reference to production cycles, the handling, movement and storage of materials and goods and other ancillary activities
- promoting the involvement and awareness of all personnel, regarding the role of each person in achieving the objectives and adequate safety levels.

---

## ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA

Zanetti si è dotata di una specifica struttura organizzativa di sicurezza, con il preciso intento di garantire il coinvolgimento delle persone e il reciproco supporto e collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi aziendali di tutela della salute e sicurezza durante il lavoro.

Tale struttura si compone delle seguenti figure:

- i Datori di lavoro, espressi dal Consiglio di Amministrazione e aventi la responsabilità, per le Unità Produttive aziendali e relativi Siti di propria competenza, della pianificazione, attuazione e controllo delle misure di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- i Dirigenti, eventualmente delegati dai Datori di lavoro per l'attuazione degli obblighi in materia prevenzionistica
- i Preposti, specificamente individuati e formati, con il compito di sovrintendere all'attività lavorativa dei Reparti di propria competenza e di controllare l'attuazione delle direttive dei datori di lavoro/dirigenti, delle procedure/regolamenti aziendali e delle misure di prevenzione e protezione
- i Lavoratori incaricati della gestione delle emergenze (antincendio, primo soccorso, evacuazione)
- i Medici Competenti, incaricati dai Datori di Lavoro per l'organizzazione della sorveglianza sanitaria dei lavoratori
- il Servizio Prevenzione e Protezione (SPP), composto dal Responsabile e dagli Addetti SPP nominati in base all'articolazione delle Unità Produttive/Siti), il quale supporta i Datori di Lavoro/Dirigenti per l'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori
- i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), eletti o designati dai lavoratori per rappresentarli per quanto riguarda gli aspetti di salute e sicurezza durante il lavoro
- gli Esperti di Radioprotezione, per lo svolgimento della sorveglianza fisica dei lavoratori incaricati dell'uso di apparecchiature radiogene
- i Direttori tecnici dei servizi relativi all'impiego, custodia e conservazione dei gas tossici
- l'Organismo di Vigilanza, con il compito di vigilare sul funzionamento e controllo dell'attuazione del modello organizzativo e di gestione aziendale, relativamente agli aspetti di potenziale violazione delle norme sulla prevenzione degli infortuni e l'igiene del lavoro

Zanetti considera ciascun lavoratore parte integrante dell'organizzazione della sicurezza aziendale, e ne valorizza il ruolo fondamentale per l'efficace raggiungimento degli obiettivi prefissati.

## SAFETY ORGANISATION

Zanetti has set up a specific organisational safety structure whose precise aim is to ensure the involvement of people and mutual support and collaboration to achieve the company's objectives of safeguarding health and safety while at work.

This structure is composed of the following figures:

- the Employers, expressed by the Board of Directors and having the responsibility, for the company Production Units and relevant Sites under their authority, of planning, implementing and controlling the measures for safeguarding health and safety in the workplace
- the Managers, who may be delegated by the Employers to implement the obligations in the areas of prevention
- the Supervisors, who have been specifically identified and trained, with the task of overseeing the work activities of the Departments under their responsibility and monitoring the implementation of the directives of the employers/managers, of the company procedures/regulations and of the preventive and protection measures
- The workers in charge of managing emergencies (fire-fighting, first aid, evacuation)
- the Company Physicians, appointed by the Employers to organise the health surveillance of workers
- the Prevention and Protection Service (PPS), consisting of the Manager and PPS officers appointed on the basis of the framework of the Production Units/Sites), which supports the Employers/Managers in the activity of prevention and protection against occupational risks for workers
- Workers' Safety Representatives (WSR), elected or designated by workers to represent them with regard to health and safety aspects while at work
- Radiation Protection Experts, to carry out the physical surveillance of workers in charge of using radiogenic equipment
- The Technical Managers of services related to the use, storage and preservation of toxic gases
- the Supervisory Board, with the task of overseeing the operation and control of the implementation of the company organisational and management model, with regard to aspects of potential violation of regulations on accident prevention and hygiene at work

Zanetti considers each worker an integral part of the company's safety organisation, and promotes the value of their fundamental role in effectively achieving the objectives that have been set.



---

## VALUTAZIONE E CONTROLLO DEI RISCHI

Le attività di identificazione, valutazione e controllo dei pericoli/rischi nei luoghi di lavoro sono gestite, per il tramite del SPP, a partire da una specifica analisi conoscitiva delle attività lavorative e dei luoghi di lavoro di ciascun reparto, con l'obiettivo di:

- **definire l'ambito lavorativo di ogni mansione, identificare i pericoli e valutarne i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori**
- **evidenziare eventuali situazioni in cui i rischi applicabili alla mansione/luoghi di lavoro non siano minimizzati o controllati;**
- **pianificare, attuare e controllare le conseguenti opportune misure di miglioramento.**

Il monitoraggio e il controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione previste sono effettuati a cura dei preposti di reparto, anche mediante la compilazione di apposite check-list e dei rapporti di incidente, e con il supporto del SPP, che provvede a effettuare verifiche in campo e a gestire i rilievi derivanti dall'attività di controllo e dall'analisi degli incidenti e delle segnalazioni.

Ogni dipendente/collaboratore è chiamato a rispettare con puntualità e scrupolo le norme e i regolamenti aziendali, a farli rispettare alle altre persone e a contribuire al mantenimento di un ambiente di lavoro sano e sicuro, al fine di ridurre i rischi e creare condizioni di lavoro in continuo miglioramento.

La Società fornisce a tutti i suoi dipendenti, in base alle mansioni svolte, i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), controllandone l'integrità e il regolare e corretto utilizzo.

Tutti i lavoratori e le persone presenti nei luoghi di lavoro di Zanetti possono e sono invitati a segnalare le situazioni pericolose, per il tramite dei preposti, del SPP, degli RLS oppure direttamente mediante la compilazione di un apposito modulo, che viene trasmesso al SPP per le conseguenti azioni migliorative.

Per le attività di gestione dei rischi derivanti da lavori in appalto o contratto d'opera assegnati da Zanetti a propri fornitori, sono attuate le previste misure di coordinamento e cooperazione, comprese la verifica dell'idoneità tecnica dei fornitori/appaltatori, la reciproca informazione sui rischi, l'individuazione delle misure di gestione dei rischi interferenziali e il controllo della loro efficace applicazione.

## RISK ASSESSMENT AND CONTROL

The activities of identification, assessment and controlling hazards/risks in the workplace are managed, through the PPS, starting with a specific cognitive analysis of the work activities and workplaces of each department, with the aim of:

- defining the work environment of each job, identifying the hazards and assessing the risks to workers' health and safety
- singling out any situations where risks applicable to the job/workplace are not minimised or controlled;
- planning, implementing and controlling the subsequent suitable improvement measures.

Monitoring and controlling the implementation of the required prevention and protection measures is done by the department supervisors, also by filling in special checklists and accident reports, and with the support of the PPS, which carries out inspections in the field and manages the findings resulting from control activities and the analysis of accidents and reports.

Each employee/collaborator is called upon to comply with company rules and regulations promptly and scrupulously, to make others comply with them and to contribute to maintaining a healthy and safe working environment in order to reduce risks and create continuously improving working conditions.

The Company provides all its employees, according to their jobs, with Personal Protective Equipment (PPE), checking its intactness and that it is used regularly and correctly.

All workers and people present in Zanetti's workplaces can and are invited to report dangerous situations, through the supervisors, the PPS, the WSR or directly by filling in a special form, which is sent to the PPS for the resulting improvement actions.

For the activities of risk management resulting from contract work or a work contract assigned by Zanetti to its suppliers, the required measures of coordinating and cooperating are implemented, including the verification of the technical suitability of suppliers/contractors, the reciprocal information on risks, the identification of measures to manage interference risks and the control of their effective application.

---

## FORMAZIONE

La formazione dei lavoratori riveste per Zanetti un ruolo di primaria importanza, con l'obiettivo di fornire ai lavoratori gli strumenti per essere consapevoli dei rischi legati alla propria attività lavorativa e all'ambiente di lavoro, conoscere e comprendere le misure di prevenzione e protezione previste e l'importanza della loro puntuale e efficace attuazione.

In particolare, la Società assicura le seguenti attività formative:

- **formazione generale, effettuata direttamente in azienda per tutti i dipendenti di Zanetti (per quanto riguarda i lavoratori somministrati, tale formazione può essere effettuata preventivamente dalle agenzie per il lavoro)**
- **formazione specifica, in base alla mansione, sui rischi ai cui il lavoratore è esposto e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare (formazione effettuata in Azienda sia per i dipendenti Zanetti che per i lavoratori somministrati)**
- **formazione/addestramento alla mansione e utilizzo delle attrezzature, effettuati a cura del Preposto di reparto, che affianca il lavoratore durante la fase di apprendimento**
- **addestramento all'uso di attrezzature di lavoro (ad es. carrelli elevatori, piattaforme di lavoro elevabili)**
- **formazione/aggiornamento dei lavoratori patentati addetti ad apparecchiature/impianti speciali (generatori di vapore, impiego/custodia di gas tossici e/o fluidi refrigeranti)**
- **addestramento lavoratori incaricati della gestione delle emergenze (antincendio, primo soccorso, evacuazione)**
- **esercitazioni di emergenza per tutto il personale**
- **formazione/aggiornamento Preposti, Addetti SPP, RLS**

Le attività formative sono svolte anche col supporto di società di formazione specializzate, e vengono monitorate mediante specifici scadenziari.



## TRAINING

The training of workers is of primary importance to Zanetti, with the aim of providing workers with the tools to be aware of the risks associated with their jobs and the work environment, to know and understand the required prevention and protection measures and the importance of their timely and effective implementation.

In particular, the Company provides the following training activities:

- general training, conducted directly in the company for all Zanetti employees (for temporary workers, such training may be carried out in advance by employment agencies)
- specific training, depending on the job, on the risks to which the worker is exposed and on the prevention and protection measures to be adopted (training carried out in the company for both Zanetti employees and temporary workers)
- training/instruction for the job and use of equipment, conducted by the departmental supervisor who supports the worker during the learning phase
- instruction on the use of work equipment (e.g. forklift trucks, mobile elevating work platforms)
- training/refresher courses for licensed workers working with special equipment/plants (steam generators, use/storage of toxic gases and/or refrigerants)
- instruction for workers in charge of managing emergencies (fire-fighting, first aid, evacuation)
- emergency drills for all personnel
- training/refresher courses for Supervisors, PPS, WSR officers

Training activities are also conducted with the support of specialised training companies, and are monitored by means of specific deadlines.



---

## GESTIONE DEGLI INCIDENTI E DELLE EMERGENZE

La gestione degli incidenti e degli infortuni viene monitorata e analizzata dai Datori di Lavoro, dai Dirigenti, dal SPP, dagli RLS e da tutte le altre figure potenzialmente coinvolte, con l'obiettivo di risolvere le eventuali criticità emerse e prevenirne la futura ricorrenza.

Al riguardo, e a fronte dell'aumento di infortuni registrato durante l'anno (la maggior parte dei quali dovuti a fattori umani, quali la momentanea distrazione dei dipendenti nello svolgimento delle proprie attività lavorative), Zanetti ha assunto l'impegno concreto di una più attenta gestione degli infortuni, analizzandone le cause e studiando i possibili interventi volti a prevenire il verificarsi dello stesso tipo di infortunio.

### ACCIDENT AND EMERGENCY MANAGEMENT

The management of accidents and injuries is monitored and analysed by the Employers, Managers, PPS, WSR and all the other figures potentially involved, with the aim of resolving any critical situations that may arise and preventing their future recurrence.

To this regard, and in view of the increased number of accidents registered during the year (most of which were due to human errors, such as the momentary distraction of employees in carrying out their work activities), Zanetti has made a tangible commitment to more careful management of accidents, analysing their causes and studying possible measures to prevent the same type of accident from reoccurring.

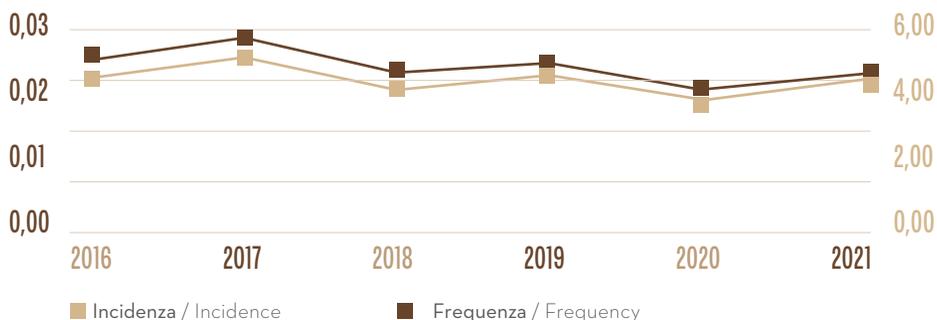
Ciascun Sito ha predisposto ed attua specifiche procedure, contenute nel Piano di Emergenza interna (PEI), per garantire l'immediata ed efficace risposta all'insorgere di eventi anomali che possano condurre a situazioni di emergenza e potenziali incidenti con conseguenze per le persone, l'ambiente e le proprietà aziendali.

Tali procedure sono oggetto di esercitazione periodica, con frequenza almeno annuale, che coinvolgono tutti i dipendenti e le altre persone presenti in Sito e sono organizzate dal SPP e condotte dagli addetti alle squadre di emergenza in collaborazione con i reparti.

Each Site has prepared and implemented specific procedures contained in the Internal Emergency Plan (IEP), to ensure an immediate and effective response to the occurrence of unexpected events that may lead to emergency situations and potential accidents with consequences for people, the environment and company property.

These procedures are subject to periodic drills, at least once a year, involving all employees and other persons present at the Site and are organised by the SPP and conducted by the emergency team members in collaboration with the departments.

## Andamento infortuni sul lavoro Work accident trend



---

## SORVEGLIANZA SANITARIA

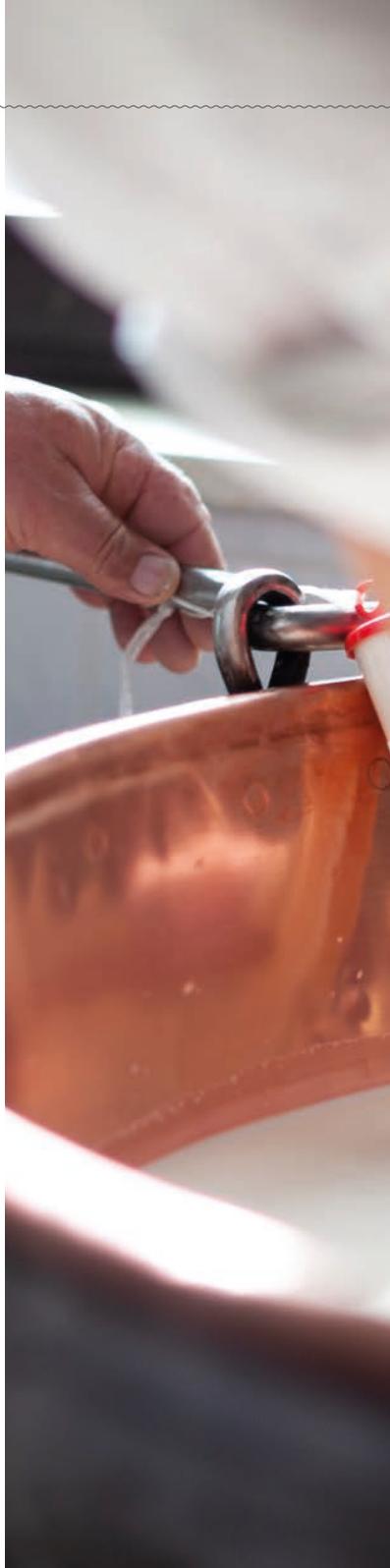
I Medici Competenti organizzano la sorveglianza sanitaria in base ai requisiti di legge, effettuando con cadenza almeno annuale uno specifico sopralluogo agli ambienti di lavoro e partecipando alla valutazione dei rischi nei luoghi di lavoro.

Le visite e gli accertamenti sanitari/analisi strumentali ai dipendenti sottoposti a sorveglianza sanitaria vengono effettuate a cura del Medico Competente o di fornitori specializzati, in base al piano di sorveglianza sanitaria. Le visite ai lavoratori e gli accertamenti diagnostici vengono svolte presso ciascun Sito in orario di lavoro.

## PARTECIPAZIONE E CONSULTAZIONE DEI LAVORATORI

Zanetti promuove la partecipazione dei lavoratori alla pianificazione, attuazione e controllo delle misure di tutela della salute e sicurezza, e provvede alla loro consultazione, per il tramite degli RLS, in merito alla valutazione dei rischi, all'individuazione, programmazione, realizzazione e verifica delle misure di prevenzione.

Gli RLS ricevono le opportune informazioni sugli aspetti oggetto di consultazione, sono invitati a formulare proposte sull'attuazione e controllo delle misure di sicurezza, effettuano incontri e sopralluoghi agli ambienti di lavoro anche in collaborazione con il SPP e i Medici Competenti, e partecipano alla riunione periodica di prevenzione, indetta annualmente dai Datori di Lavoro per il riesame degli aspetti di sicurezza e degli eventi significativi, anche al fine di individuare e perseguire ulteriori obiettivi di miglioramento della prestazione complessiva di sicurezza in Azienda.



## HEALTH SURVEILLANCE

The Company Physicians organise health surveillance in accordance with legal requirements, carrying out a specific inspection of workplaces at least once a year and participating in risk assessment in the workplace.

Health examinations and instrumental analyses/tests for employees undergoing health surveillance are carried out by the Company Physician or specialised providers, according to the health surveillance plan. Medical examinations on workers and diagnostic tests are carried out at each Site during working hours.

## WORKER PARTICIPATION AND CONSULTATION

Zanetti encourages the participation of workers in the planning, implementation and controlling of health and safety protection measures, and provides for their consultation through the WSR, on risk assessment, identification, planning, implementation and verification of preventive measures.

The WSRs receive appropriate information on the aspects subject to consultation, are invited to formulate proposals on the implementation and control of safety measures, carry out meetings and inspections of workplaces, also in cooperation with the PPS and the Company Physicians, and participate in the periodic prevention meeting, called annually by the Employers to review the safety aspects and significant events, also in order to identify and pursue additional objectives for improving the Company's overall safety performance.

---

## 5. IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

100%

dell'energia acquistata proviene da fonti rinnovabili  
of purchased energy comes from renewable sources

4

impianti fotovoltaici, di cui 1 nuovo impianto da 252 kWp installato nel 2020 ed entrato in funzione nel 2021  
photovoltaic plants, including 1 new 252 kw p plant installed in 2020 which became operational in 2021

OLTRE  
7.000

tonnellate di gas serra evitate ogni anno grazie alla scelta di energia da fonti rinnovabili  
tons of greenhouse gases are avoided each year by choosing energy from renewable sources

100%

dei residui di processo destinati alla produzione di energia  
of the process waste was destined to the production of energy

< 1%

dei rifiuti generati sono rifiuti pericolosi  
of generated waste is hazardous

85%

della carta e del cartone acquistati proviene da fonti riciclate  
of purchased paper and cardboard originates from recycled sources

Zanetti è cosciente dell'importanza di analizzare le proprie attività per identificare i diversi impatti ambientali e la loro rilevanza all'interno del ciclo di vita dei suoi prodotti e della sua filiera. Il presente paragrafo presenta la performance della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, fornendo un dettaglio in merito all'impatto delle diverse sedi aziendali.

Zanetti appoggia la Dichiarazione di Rio de Janeiro sull'Ambiente e sullo Sviluppo del 1992, in particolare, il principio precauzionale (n. 15): "Al fine di proteggere l'ambiente, gli Stati applicheranno largamente, secondo le loro capacità, il metodo precauzionale. In caso di rischio di danno grave o irreversibile, l'assenza di certezza scientifica assoluta non deve servire da pretesto per differire l'adozione di misure adeguate ed effettive, anche in rapporto ai costi, dirette a prevenire il degrado ambientale."

### 5. OUR ENVIRONMENTAL IMPACT

Zanetti is aware of the importance of analysing its own business activities to identify the various environmental impacts and their relevance within the life cycle of its products and supply chain. This paragraph presents the Company's performance related to the main environmental issues, providing details on the impact of the various company plants.

Zanetti supports the 1992 Rio de Janeiro Declaration on the Environment and Development and in particular the precautionary principle (no. 15): "In order to protect the environment, the States will, according to their capacities, widely apply the precautionary approach. Where there are threats of serious or irreversible damage, lack of full scientific certainty shall not be used as a reason for postponing cost-effective measures to prevent environmental degradation."

## 5.1 L'ENERGIA

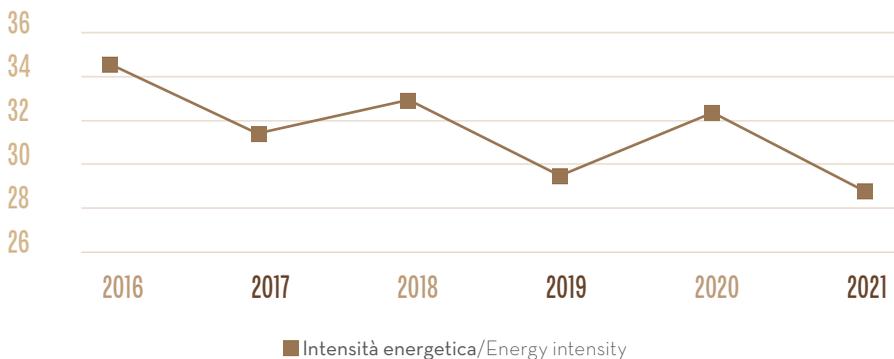
Promuovendo l'innovazione degli impianti verso soluzioni più efficienti è possibile migliorare la gestione del fabbisogno energetico, riducendo l'impatto ambientale dei processi, senza pregiudicare la performance aziendale. Effetti positivi di tale approccio sono riscontrabili nell'andamento dell'intensità energetica<sup>11</sup> degli ultimi anni, che presenta il rapporto tra il consumo energetico e il fatturato della Società.



### 5.1 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<sup>11</sup> of recent years, which represent the ratio between energy consumption and the turnover of the Company.

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



<sup>11</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).

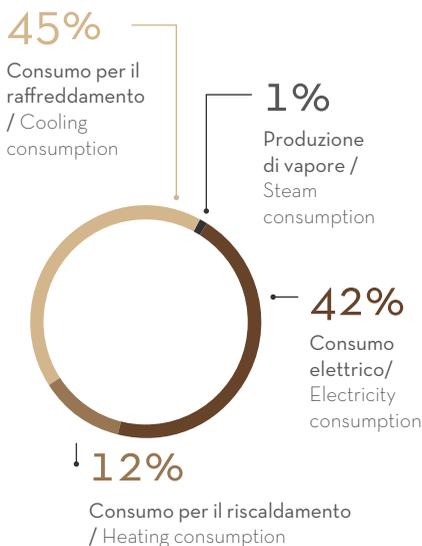
<sup>11</sup> Energy intensity is calculated on monetary units sold (millions of euro). The calculation includes all the energy consumptions within the various Company facilities (electricity purchased and self-generated, natural gas and diesel).

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). I consumi energetici da fonti fossili riguardano i consumi di gas naturale per il riscaldamento e i consumi di gasolio per i mezzi aziendali.

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). Energy consumptions from fossil sources refer to natural gas consumption for heating and diesel consumption for corporate vehicles.

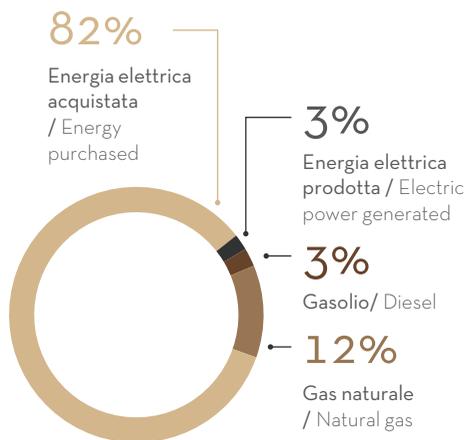
## Consumo di energia nel 2021

### Energy consumption 2021



## Composizione dei consumi energetici 2021

### Breakdown of energy consumptions 2021



Tra la fine del 2020 e l'inizio del 2021 è stata completata l'installazione dell'impianto fotovoltaico da 252 kWp presso il sito di Castelbelforte. L'installazione è stata effettuata su una struttura, appositamente realizzata, che permette di riparare anche le macchine dalla radiazione solare, per cui si ritiene ragionevolmente di ottenere un lieve incremento delle prestazioni dell'impianto termo-frigorifero.

Grazie all'installazione dei pannelli fotovoltaici, nel 2021 sono stati prodotti 2.419.463 MJ di energia. In particolare, grazie all'installazione dei pannelli presso il sito di Castelbelforte, nel 2021 sono stati prodotti 662.639 MJ in più rispetto al 2020.

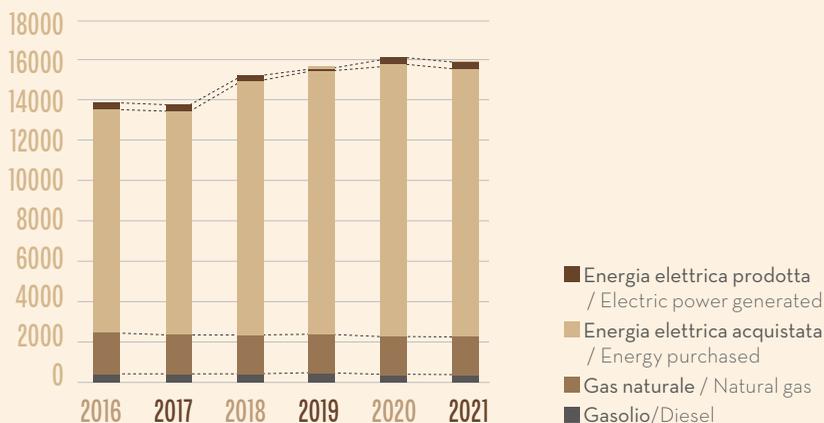
Per quanto l'energia elettrica prelevata da rete sia associata ad un contratto di fornitura verde, l'installazione del sistema fotovoltaico consente di contribuire direttamente ad un approccio di produzione decentralizzata, più efficiente e sostenibile dell'energia elettrica.

Between the end of 2020 and the beginning of 2021, installation of the 252 kWp photovoltaic system at the Castelbelforte site was completed. The installation was done on a specially built structure, which also shelters the machines from solar radiation. Therefore, a slight increase in the performances of the thermo-cooling system can be expected.

Owing to the installation of photovoltaic panels, 2,419,463 MJ of energy were produced in 2021. In particular, due to the installation of the panels at the Castelbelforte site, 662,639 extra MJ were produced in 2021 as compared to 2020.

Even though grid-supplied electricity is associated with a green supply contract, the installation of the photovoltaic system allows a direct contribution to be made to a decentralised, more efficient and sustainable electricity production approach.

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



---

## OBIETTIVI PER IL FUTURO

Zanetti ha intenzione di aumentare la quantità di energia autoprodotta attraverso l'installazione di ulteriori pannelli fotovoltaici:

- Il sito di Marmirolo presenta già un impianto fotovoltaico sulla copertura dei magazzini C e B, di potenza complessiva pari a 209,88 kWp; è allo studio l'integrazione con un ulteriore impianto fotovoltaico da installarsi sulla copertura degli altri edifici del sito. Si stima che, installando un impianto da 299,88 kWp, la totalità della maggiore energia prodotta, pari a circa 350.000 kWh, verrà autoconsumata, portando ad una notevole riduzione dei prelievi di rete
- Il sito di Lallio presenta già un impianto fotovoltaico sulla copertura dello stabilimento «Lallio 1», la Società sta progettando di integrarlo con un altro da installarsi sul capannone «Lallio 2». Si stima che installando un impianto da 500 kWp il 95% dell'energia prodotta, pari a circa 600.000 kWh, verrà autoconsumata, portando ad una notevole riduzione dei prelievi di rete

Inoltre è in programma l'implementazione di un sistema di monitoraggio unico per l'acquisizione dei dati da remoto di tutti gli stabilimenti.

### OBJECTIVES FOR THE FUTURE

Zanetti intends to increase the amount of self-generated energy by installing additional photovoltaic panels:

- The Marmirolo site already has a photovoltaic system on the roof of warehouses C and B, with an overall power level of 209.88 kWp; integration with another photovoltaic system to be installed on the roof of the other buildings on the site is being studied. With the installation of a 299.88 kWp system, it is estimated that all of the additional energy produced, approximately 350,000 kWh, will be self-consumed, leading to a significant reduction in grid consumption.
- The Lallio site already has a photovoltaic system on the roof of the "Lallio 1" factory, and the company is planning to integrate it with another to be installed on the "Lallio 2" facility. With the installation of a 500 kWp plant, it is estimated that 95% of the energy produced, approximately 600,000 kWh, will be self-consumed, leading to a significant reduction in grid consumption.

Furthermore, the implementation of a single monitoring system for remote data acquisition from all plants is planned.

## 5.2 LE EMISSIONI

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.



### 5.2 EMISSIONS

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 wellbeing 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.

Nel corso degli ultimi anni, le emissioni Scopo 1 legate al consumo di combustibili (gasolio e GPL) per i mezzi aziendali e gas naturale per il riscaldamento si mantengono sostanzialmente costanti. Dal 2017 l'energia elettrica necessaria al completamento del fabbisogno aziendale è acquistata al 100% da fonti rinnovabili certificate. La scelta della Società di approvvigionarsi di energia elettrica certificata da fonti rinnovabili e di autoprodurre tramite pannelli fotovoltaici ha consentito di evitare nel 2021 l'emissione di quasi 9.000 tCO<sub>2</sub>e in atmosfera, per un totale di oltre 44.000 tCO<sub>2</sub>e negli ultimi sei anni.

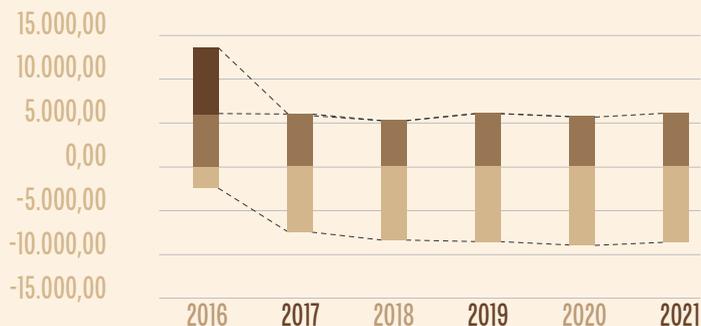
In recent years, Scope 1 emissions linked to the consumption of fuels (diesel fuel and LPG) for company vehicles and natural gas for heating, remain basically consistent.

Since 2017, the electricity required to meet the company's needs has been purchased 100% from certified renewable sources. 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 tCO<sub>2</sub>e into the atmosphere in 2021, for a total of over 44,000 tCO<sub>2</sub>e in the last six years.

## Andamento emissioni dirette e indirette

### CO<sub>2</sub> equivalenti (ton)

#### Equivalent direct and indirect CO<sub>2</sub> emission trend (ton)

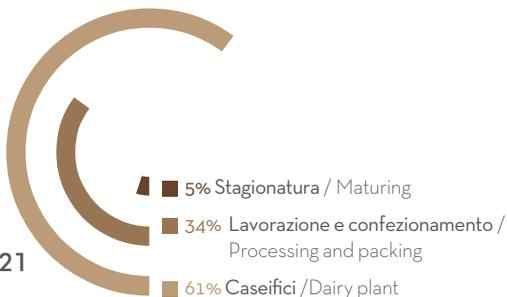


- Emissioni evitate grazie all'energia elettrica da fonti rinnovabili / Emissions avoided thanks to the energy from renewable sources
- Emissioni SCOPO 2 da energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili / SCOPE 2 emissions from energy purchased from non-renewable sources
- Emissioni SCOPO 1 da 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 emissioni derivanti dal ciclo produttivo di Zanetti sono prevalentemente relative alle attività casearia: i due caseifici sono responsabili del 61% delle emissioni.

Emissions from Zanetti's production cycle are mainly related to dairy activities: the two dairies are responsible for 61% of emissions.

## Emissioni generate 2021 Emissions generated 2021



## 5.3 LE RISORSE IDRICHE

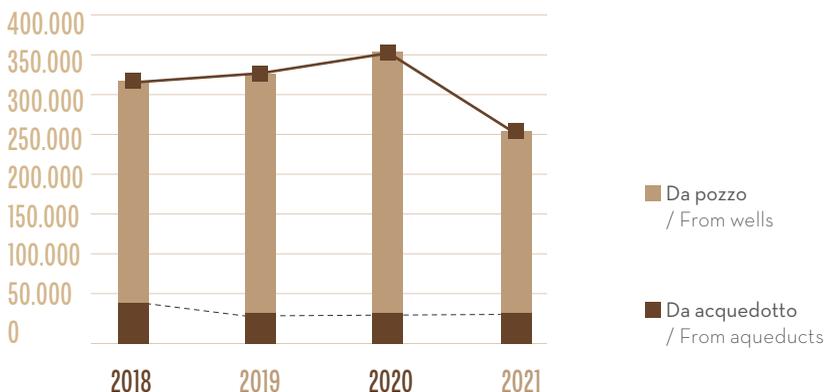
L'acqua è una risorsa grandemente impiegata nel settore lattiero-caseario: è necessaria per assicurare l'igiene dei prodotti e degli ambienti di lavorazione, in modo da mantenere alti gli standard qualitativi e rispondere alle norme igienico-sanitarie. La buona tecnica e pratica casearia, supportata 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.



### 5.3 WATER RESOURCES

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 dei prelievi idrici (m<sup>3</sup>) Water withdrawal trend (m<sup>3</sup>)



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. La maggior parte dei consumi idrici, pari al 76%, si concentra quindi nelle attività legate ai caseifici, mentre gli stabilimenti di lavorazione, confezionamento e stagionatura coprono il restante 24% dei consumi.

La riduzione dei prelievi idrici registrata nel 2021 è dovuta al fatto che, presso lo stabilimento di Marmiolo, sono stati eseguiti meno lavaggi degli impianti, in quanto non sono state effettuate operazioni di concentrazione del siero, ed è stato attivato un nuovo pozzo che richiede meno retrolavaggi dell'impianto filtrante.

In un'ottica di maggior efficienza, che ben si coniuga con una riduzione dell'impatto ambientale dei processi, 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.

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.

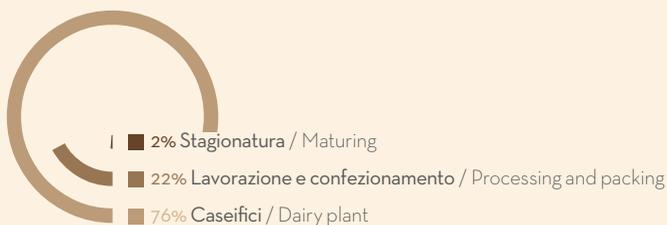
The majority of water consumption, 76%, is therefore concentrated in activities related to dairies, whereas processing, packaging and maturing plants account for the remaining 24% of consumption.

The reduction in water extraction registered in 2021 is due to the fact that at the Marmiolo plant the systems were washed less, as no serum concentration operations were carried out, and a new well was activated which requires less backwashing of the filtering system.

With a view to accomplishing greater efficiency that couples well with a reduction in environmental impact of the processes, the cooling whey water used 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.

## Risorse idriche prelevate 2021

### Water resources extracted in 2021



## 5.4 I RIFIUTI<sup>12</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.

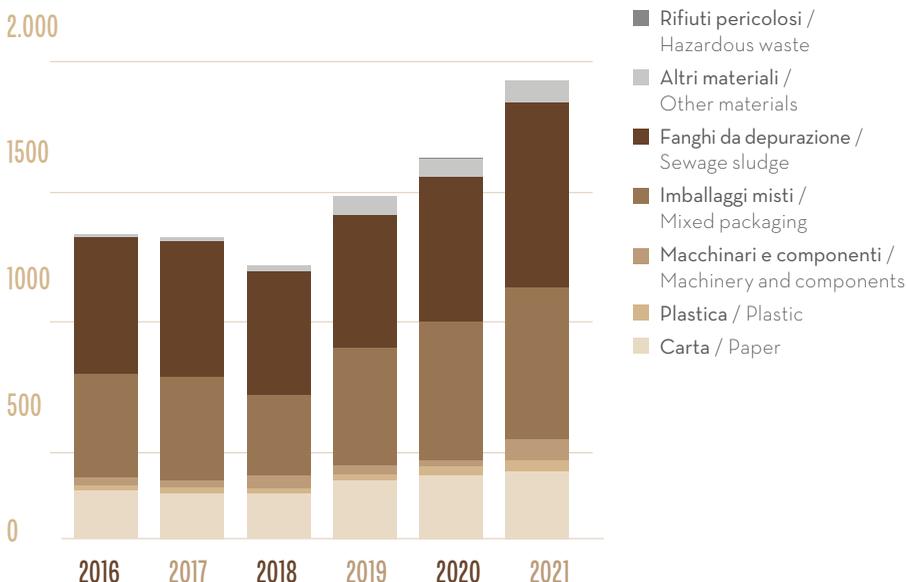
Analizzando la composizione dei rifiuti generati da Zanetti l'incidenza dei rifiuti pericolosi risulta contenuta e, negli ultimi tre anni, non ha mai raggiunto l'1% dei rifiuti prodotti.

### 5.4 WASTE MANAGEMENT<sup>12</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.

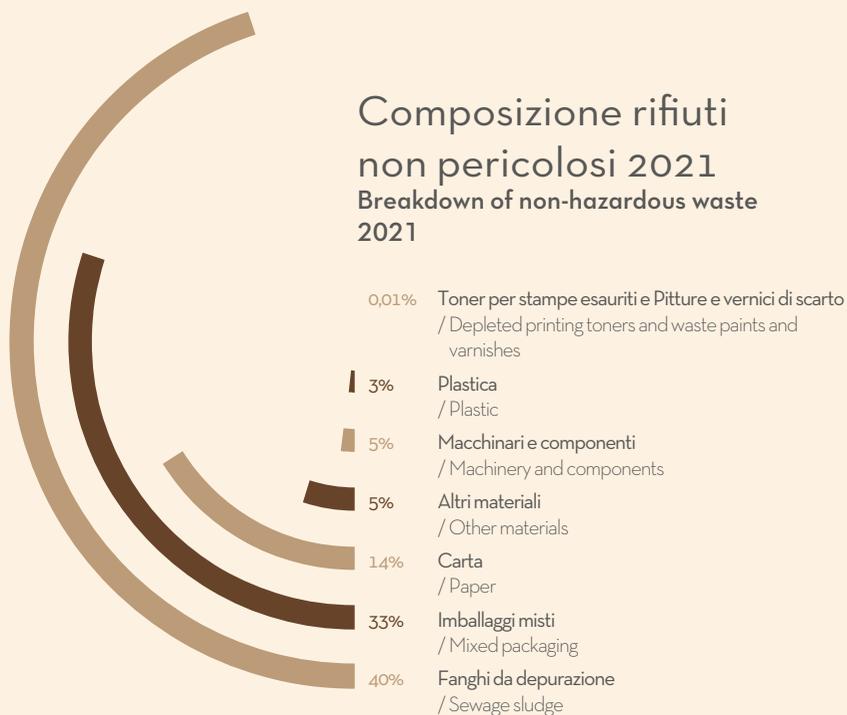
Analysing the composition of the waste Zanetti generates, the incidence of hazardous waste has proven to be limited and, in the last three years, has never reached 1% of the waste produced.

### Andamento rifiuti, per codice CER (ton) / Trend for waste, by EWC CODE (TON)



<sup>12</sup> Tutti i dati relativi ai rifiuti non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelfelforte.

<sup>12</sup> The waste data does not take into account the Reggio Emilia and Castelfelforte maturing plant facilities.

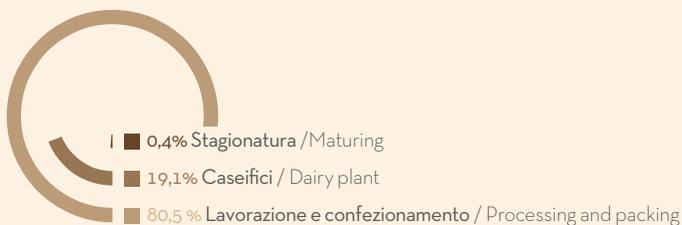


Gli stabilimenti di lavorazione e confezionamento sono responsabili dell'81% dei rifiuti prodotti dalla Società.

Processing plants are responsible for 81% of waste produced by the Company.

### Rifiuti generati 2021

#### Waste generated 2021



## IL RECUPERO DELLE TELE DI LINO

Dal processo produttivo del Grana Padano, Zanetti, in un'ottica di economia circolare, recupera anche diverse categorie di materiali scartati, dalle tele di lino utilizzate nel processo caseario ai residui di formaggio, della fase di lavorazione, perché possano diventare nuove risorse.

Per creare le forme di Grana Padano, tradizionalmente il latte cagliato viene raccolto in tele di lino. Il lino è una fibra nobile e antica che, rispetto ad altre fibre naturali quali il cotone, ha un impatto ambientale mediamente inferiore grazie alla quasi totale assenza di irrigazione e sostanze chimiche inquinanti richieste nella fase agricola.

Dal 2017 Zanetti ha infatti 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.

Periodicamente la Società fornisce a Toscolano le 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.



## RECYCLING OF LINEN CLOTHS

Within a perspective of circular economy, Zanetti also recovers various categories of discarded materials during the production process, from linen cloths used in the dairy process to residues from the cheese production phase, so that they can be turned into new resources.

To create the Grana Padano cheese wheels, the curd is traditionally collected in linen cloths. Linen is a noble and ancient fibre that, compared to other natural fibres such as cotton, has a lower environmental impact on average, thanks to the almost total absence of irrigation and chemical pollutants required in this agricultural phase.

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. The Company delivers, on a regular basis, linen cloths 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.



---

## 5.5 IL RECUPERO DEI SOTTOPRODOTTI E DEGLI SCARTI DI PRODUZIONE

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 sotto forma di polveri, raschiature o forme danneggiate, che non possono essere riutilizzati a fini alimentari, sono destinati alla produzione energetica da biomassa.



Nel 2021 Zanetti ha inviato **738 tonnellate di scarti di produzione 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, che nel 2021 sono ammontati a **oltre 144mila tonnellate**.

La voce principale tra i prodotti secondari è data dal siero di latte, destinato alla trasformazione per l'industria alimentare (80%) oppure all'alimentazione dei suini (13%). Il restante 7% è costituito da panna che sarà utilizzata per la produzione di burro e di mascarpone.

### 5.5 RECYCLING OF BY-PRODUCTS AND PRODUCTION WASTE

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 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.

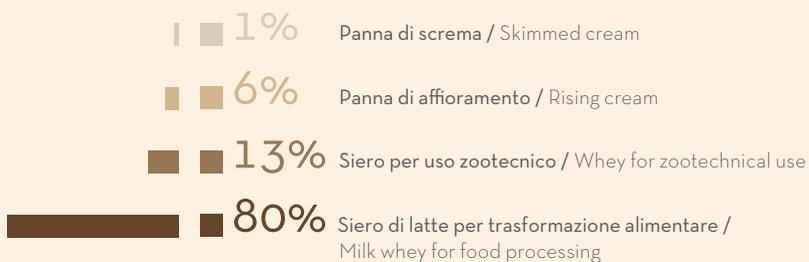
In 2021, **Zanetti sent 763 tons of production waste to be recycled**, collected by specialised biogas production companies.

In addition to Grana Padano, 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 coproducts which, in 2021, amounted to **over 144 thousand tonnes**.

The main by-product is whey, processed for the food industry (80%) or (13%) destined to animal feeding (pig breeding). The remaining 7% refers to cream that will be used for the production of butter and mascarpone cheese.

## Prodotti secondari caseifici - 2021

Dairy by-products 2021



## LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE IL PROGETTO 10X20X30

Zanetti S.p.A. dal 2020 aderisce al progetto “10x20x30”, guidato dalla società della grande distribuzione tedesca Metro AG, che ha l’obiettivo di combattere lo spreco di cibo, moltiplicando il contributo dei diversi attori lungo la catena di fornitura. Il progetto prevede infatti il coinvolgimento di 10 dei più grandi supermercati e catene distributive di prodotti alimentari nel mondo, ognuno dei quali è tenuto a coinvolgere almeno 20 fornitori della filiera per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030. Nell’ambito del progetto, Zanetti S.p.A. ha preso parte a una serie di webinar volti ad approfondire la metodologia di misurazione degli scarti alimentari e ad analizzare le best practice per ridurre gli sprechi. A conclusione di tali incontri formativi, ciascuna società ha compilato ed inviato agli organizzatori dell’iniziativa un’indagine sulla destinazione dei propri scarti alimentari.

### COMBATTING FOOD WASTE - THE 10X20X30 PROJECT

Zanetti adheres to the “10x20x30” project, led by the German retail company Metro AG, which aims to fight food waste by multiplying the contribution of all the various players along the supply chain. The project involves 10 of the largest supermarkets and food distribution chains in the world, each required to involve at least 20 suppliers in the supply chain in order to halve food waste by 2030. As part of the project, Zanetti S.p.A. has participated in a series of webinars aimed at learning more about the methodology for measuring food waste and analysing the best practices for reducing waste. At the end of these training sessions, each company completed and sent a survey on the destination of their food waste to the organisers of the initiative.



## 5.6 IL PACKAGING

Il packaging di Zanetti è studiato per assicurare la salvaguardia dell'integrità del prodotto, sia in termini di sicurezza alimentare, sia per quanto riguarda freschezza e qualità organolettica.

Inoltre, Zanetti è fortemente impegnata nella ricerca di soluzioni che consentano la totale riciclabilità del proprio packaging. Per questo motivo, la Società sta effettuando e continuerà a effettuare numerosi test e campionature su soluzioni in monomateriale, con l'obiettivo di sviluppare un packaging 100% riciclabile. Le prove e i test hanno dato buoni risultati e Zanetti sta proseguendo le proprie analisi a livello di materiale e prestazioni tecniche.

Tutto il cartone acquistato da Zanetti è certificato FSC, con una parte significativa, pari all'85% circa, proveniente da fonti riciclate.

In particolare, il 60% del cartone proviene da foreste certificate FSC (etichetta FSC 100%) oppure da materiale da riciclo e recupero (etichetta FSC riciclato). Il restante 40% è contrassegnato dall'etichetta FSC Misto, ad indicare che il legno o la carta all'interno del prodotto provengono da materiale certificato FSC, materiale riciclato e/o legno controllato<sup>13</sup> (non meno del 70% di materiali certificati e/o materiali riciclati).

### 5.6 PACKAGING

Zanetti packaging is designed to ensure product intactness, both in terms of food safety, as well as for freshness and organoleptic quality.

Furthermore, Zanetti is strongly committed to searching for solutions that allow its packaging to be completely recycled. For this reason, the company is conducting and will continue to conduct numerous tests and samples on single-material solutions, with the aim of developing 100% recyclable packaging. The trials and testing have produced good results and Zanetti is continuing its analyses in terms of material and technical performances.

All the cardboard purchased by Zanetti is FSC certified, with a significant proportion of around 85% originating from recycled sources.

In particular, 60% of the cardboard originates from FSC-certified forests (FSC 100% label) or from recycled and reclaimed material (FSC recycled label). The remaining 40% is labelled as FSC Mix, indicating that the wood or paper in the product originates from FSC-certified material, recycled material and/or controlled wood<sup>13</sup> (no less than 70% certified and/or recycled materials).

<sup>13</sup> Il Legno Controllato è una categoria a parte del sistema di FSC; sebbene non sia certificato FSC, il legno controllato non può essere raccolto illegalmente; raccolto in violazione dei diritti tradizionali e delle popolazioni indigene; raccolto in foreste dove i valori elevati di conservazione (HCV) sono minacciati; raccolto in foreste che vengono convertite in piantagioni o in uso non forestale; raccolto in foreste dove vengono piantati alberi geneticamente modificati.

<sup>13</sup> Il Legno Controllato è una categoria a parte del sistema di FSC; sebbene non sia certificato FSC, il legno controllato non può essere raccolto illegalmente; raccolto in violazione dei diritti tradizionali e delle popolazioni indigene; raccolto in foreste dove i valori elevati di conservazione (HCV) sono minacciati; raccolto in foreste che vengono convertite in piantagioni o in uso non forestale; raccolto in foreste dove vengono piantati alberi geneticamente modificati.

## 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
1.247 kgCO <sub>2</sub>	relative alla produzione e al trasporto
616	litri di petrolio
6.288	litri di acqua impiegata durante la produzione della plastica

### 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 riutilizzare 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

The project, which aims to reduce the environmental impact of bottled water, has so far led to savings of:

31.440 bottles

308 kg of plastic

1.247 kgCO<sub>2</sub> 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.

---

## 6. L'ECCELLENZA IN TAVOLA

3.000

Clienti che scelgono i formaggi di Zanetti, dislocati in più di 90 Paesi

Zanetti's cheese products are directly distributed to over 3,000 customers (retailers, importers, distributors, etc.) located in over 90 different countries.

64

audit subiti nel 2021

We underwent 64 audits in 2021

4

stabilimenti sottoposti a Audit SMETA 4 Pillars

4 plants underwent SMETA 4 Pillar assessments

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 fattore di generazione di valore, ma esprime la quotidianità dell'attività imprenditoriale, che ha il suo fondamento in un senso di responsabilità che va ben oltre gli obiettivi commerciali ed economici. Tale responsabilità si concretizza attraverso la continua innovazione, la qualità e la freschezza dei prodotti, l'attenzione alla sicurezza alimentare e alla comunicazione responsabile.

Nei suoi stabilimenti di lavorazione (Rovato, Lavis, Lallio e Panocchia) Zanetti porziona, confeziona e commercializza i suoi formaggi. Il punto di partenza per un prodotto di qualità è senza dubbio la sicurezza. I requisiti di sicurezza propri del settore in cui opera Zanetti riguardano, oltre alle forniture di latte e di formaggi, anche i materiali di imballaggio che ne proteggono la qualità e l'etichetta che riporta tutte le informazioni relative al prodotto.

### 6. EXCELLENCE ON THE TABLE

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.

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

Zanetti transforms, packs and markets its cheeses in its processing facilities (Rovato, Lavis, Lallio and Panocchia). The starting point for any quality product is undoubtedly safety. The safety requirements in the business sector in which Zanetti operates refer, in addition to the supply of milk and cheese, also to the packaging materials that protect the quality and the label that contains all the information related to the product.



## LE CERTIFICAZIONI ALIMENTARI 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 è 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 regole alimentari ebraiche.

## ZANETTI FOOD 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.

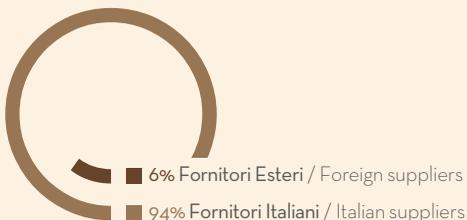
## 6.1 LE GARANZIE RICHIESTE AI FORNITORI

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

Nell'approvvigionamento 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 2021 ha riguardato soggetti italiani.

### Fornitori per provenienza 2021 Suppliers by origin 2021



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, prevedendo una procedura di gestione delle criticità in caso di non conformità.



## 6.1 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.

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.



## 6.2 LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

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.

Nel 2021 i formaggi di Zanetti sono stati scelti da 3.000 clienti, dislocati in più di 90 Paesi.

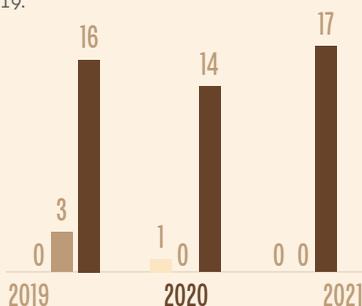
L'attenzione puntuale alle specifiche esigenze e richieste dei diversi clienti è la base delle relazioni proficue, in molti casi decennali, che Zanetti intrattiene con le proprie controparti commerciali.

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 i Paesi in cui viene inviato il formaggio, per assicurare ai propri partner commerciali le migliori condizioni di conservazione attualmente possibili.

La ricerca della soddisfazione del cliente viene dimostrata anche dall'impegno costante nel rispondere nel migliore dei modi alle segnalazioni di non conformità ricevute annualmente. Nel 2021 non è stata segnalata alcuna non conformità con le normative. Dei 17 casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione<sup>14</sup> registrati, 15 sono relativi a salute e sicurezza, 2 sono relativi all'etichettatura.

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. 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. Il numero di audit subiti ha visto una considerevole riduzione nel 2020 e nel 2021 a causa della pandemia di Covid 19.

### Non conformità salute e sicurezza ed etichettatura Health and safety and labelling non-conformities

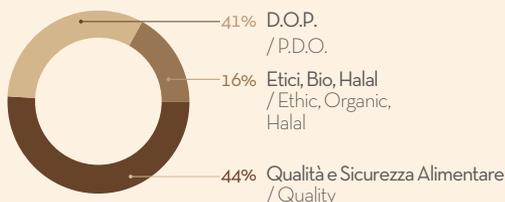


- n° di casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione / n° of non-conformity cases with regulations that result in a fine or sanction
- n° di casi di non conformità con le normative che comportino un avviso / n° of non-conformity cases with regulations that result in a warning
- n° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione / n° of non-conformity cases with self-regulation codes

<sup>14</sup> Nel conteggio delle NC con i codici di autoregolamentazione relative alla salute e la sicurezza del consumatore rientrano solo le NC classificate di grave entità: si tratta di non conformità legate a requisiti cogenti o al verificarsi dei pericoli igienico-sanitari più gravi evidenziati dallo studio HACCP e riscontrati a seguito dell'attività di Autocontrollo (presenza di batteri patogeni nella materia prima, nel prodotto finito o sulle superfici; presenza di frammenti di corpi estranei).

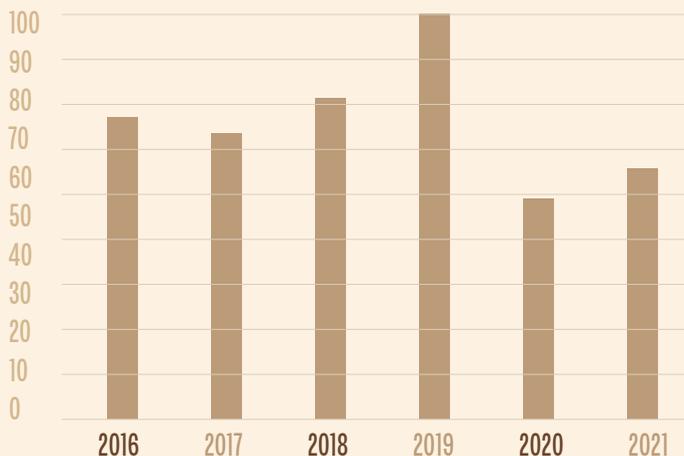
## 64 Audit subiti nel 2021

64 audits in 2021



## N° TOTALE DI AUDIT SUBITI

/ Total number of audits



Tra gli audit a cui è stata sottoposta la Società durante l'anno, se ne contano anche di natura etica. Zanetti, infatti, 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 stabilimenti all'audit SMETA 4 Pillars: una dimostrazione tangibile e oggettiva dell'impegno della Società su questo fronte<sup>15</sup>.

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) è uno dei format di audit in ambito socio ambientale più conosciuto a livello internazionale. Nella sua versione più completa - 4 Pillars - questo 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.

<sup>15</sup> Al momento in cui questo bilancio viene pubblicato, gli stabilimenti periodicamente sottoposti ad audit SMETA 4 Pillars sono Lavis, Panocchia, Rovato e San Gervasio.

## 6.2 CUSTOMER SATISFACTION

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 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.

In 2021 Zanetti's cheese products were chosen by over 3,000 customers in over 90 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 packing 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 countries to which it delivers its cheese, to ensure the best storage conditions currently feasible for its business partners.

The pursuit of customer satisfaction is also demonstrated by the continuous commitment to respond in the best possible way to non-compliance reports received annually. No non-compliance with regulations was reported in 2021. Of the 17 cases of non-compliance with self-regulatory codes registered<sup>14</sup>, 15 are related to health and safety, 2 are related to labelling.

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. As of 2015, with the purpose of better responding to such requests, Zanetti launched structural and systematic monitoring activities over the various socioenvironmental factors required by the aforementioned international standards. 2020 and 2021 saw a significant decrease in the number of audits carried out as a result of the COVID 19 emergency.

The audits conducted at the Company premises during the year also include those of an ethical nature. In fact, 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 4 of its own facilities: tangible and objective proof of the Company's commitment in this area<sup>15</sup>.

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) is one of the most internationally recognised audit format used for social and environmental accountability. In its most complete 4 Pillars version, 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>14</sup> In counting the NCs with self-regulation codes relating to consumer health and safety, only NCs classified as serious are included; these are non-compliances linked to mandatory requirements or to the occurrence of the most serious hygiene and health hazards indicated by the HACCP study and detected after self-control activities (presence of pathogenic bacteria in the raw material, in the finished product or on surfaces; presence of fragments of foreign bodies).

<sup>15</sup> At the time this report is published, the SMETA 4 Pillars certified plants are Lavis, Panocchia, Rovato and San Gervasio.

---

## 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. 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;**
- **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. 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;**
- **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.**

---

## 7.1 PROMOZIONE DI UN'ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA

Negli ultimi anni si è diffusa sempre più la consapevolezza del ruolo fondamentale dell'alimentazione per la salute e il benessere delle persone. Affidarsi a un'informazione alimentare corretta è una necessità sempre più sentita, tanto più nel mondo d'oggi, che vede i consumatori sempre più attenti alla qualità e alla sicurezza dei prodotti.

Zanetti si impegna quotidianamente a costruire una nuova sostenibilità alimentare sul territorio. Per promuovere un'alimentazione sana e corretta e contribuire all'educazione alimentare dei consumatori, dallo scorso anno l'Azienda ha intrapreso una collaborazione con il comitato editoriale Eco.Bergamo e, con cadenza mensile, divulga sulla rivista temi connessi all'industria agroalimentare, con particolare riferimento alla filiera del latte.

Zanetti si propone così di portare i lettori in un viaggio articolato alla scoperta delle caratteristiche e dei numerosi benefici offerti dal latte e dai suoi derivati, il cui consumo è fortemente consigliato in tutte le fasce d'età. Il formaggio, infatti, concentra in sé una grande quantità di nutrienti essenziali per l'organismo.

In questo modo Zanetti fornisce ai propri consumatori una serie di semplici indicazioni e informazioni per raggiungere un'alimentazione sana ed equilibrata, che protegga la salute, non rinunciando al gusto e al piacere della buona tavola.



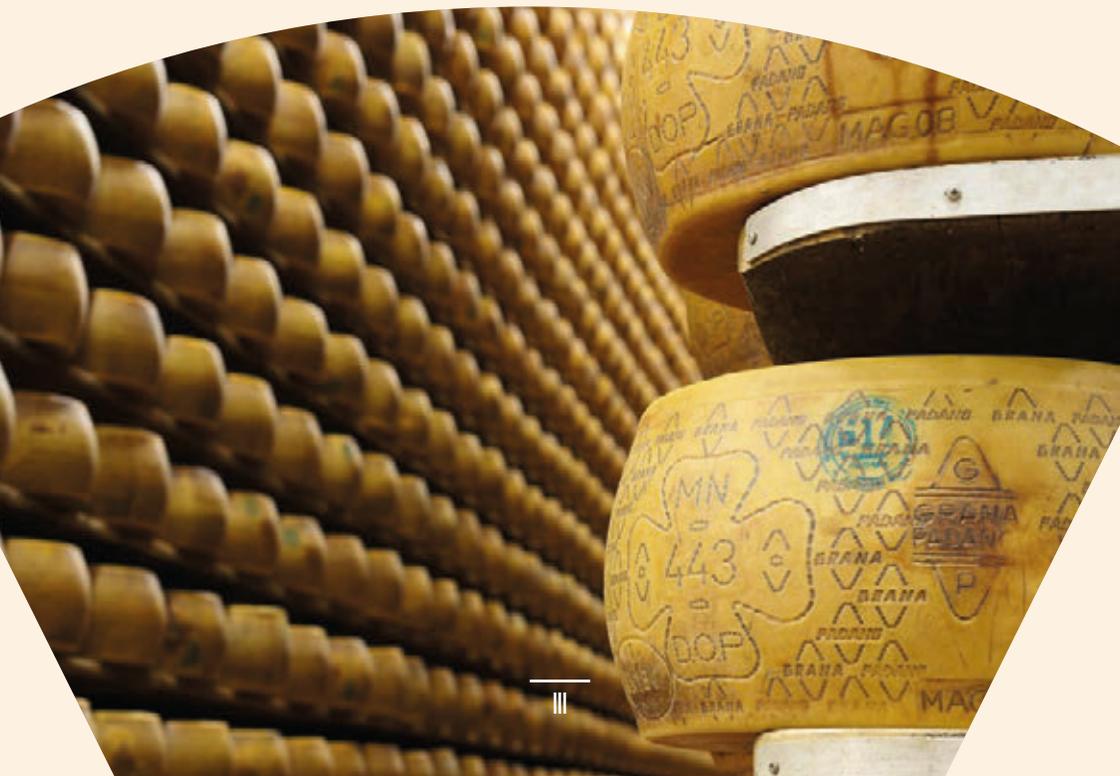
## 7.1 PROMOTING HEALTHY AND PROPER DIETS

With the rising awareness about the importance of a healthy diet for the person's overall health and well-being, eating well is becoming a more and more important necessity for consumers, who pay increasing attention to the quality and safety of the products they eat.

Zanetti's commitment to create a sustainable food culture on the territory is expressed through product quality and freshness and customers' education to healthy diets. It is in this perspective that, last year, our company started working with the Eco.Bergamo editorial board to promote proper nutrition and increase readers' knowledge of the benefits of milk and its derivatives.

The articles concern the food sector, especially the dairy supply chain. The consumption of cheese is strongly recommended for all ages because it contains valuable nutrients, including calcium and protein that help support the body to grow.

Zanetti provides its consumers with correct information on the nutritional value of foods, food quality and safety and food preparation to help them make the best choices for an adequate diet without giving up the pleasure of good food.



---

## 7.2 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.

## 7.2 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.





# DATI E INFORMAZIONI DI DETTAGLIO

## LE NOSTRE PERSONE <sup>1</sup>

Numero totale di dipendenti per contratto di lavoro  
(a tempo indeterminato e determinato), per genere (GRI 102-8)\*

n. dipendenti per contratto di lavoro	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
Indeterminato	353	111	464	341	118	459	341	121	462
Determinato	5	7	12	10	9	19	9	5	14
<b>Totale</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

\*La Società fa inoltre ricorso all'impiego di lavoratori somministrati

Numero totale di dipendenti per tipologia di impiego (tempo pieno e part-time),  
per genere (GRI 102-8)

n. dipendenti per tipologia di impiego	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
Full time	353	100	453	345	109	454	344	109	453
Part time	5	18	23	6	18	24	6	17	23
<b>Totale</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

Numero totale di dipendenti per categoria di impiego (dirigenti, quadri, impiegati e operai),  
per genere (GRI 102-8)

n. dipendenti per categoria di impiego	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.	Uomini	Donne	Tot.
Dirigenti	n.a.	n.a.	n.a.	9	0	9	7	0	7
Quadri	n.a.	n.a.	n.a.	0	1	1	16	1	17
Impiegati	n.a.	n.a.	n.a.	25	54	79	22	57	79
Operai	n.a.	n.a.	n.a.	317	72	389	305	68	373
<b>Totale</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

<sup>1</sup> I dati relativi ai dipendenti sono stati rivisti di due unità rispetto a quanto pubblicato nel Bilancio di Sostenibilità 2020 (totale 2019: 474; totale 2020: 480).

## Numero totale di nuove assunzioni nel periodo di rendicontazione, per fascia d'età e genere (GRI 401-1)

n. dipendenti assunti	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	5	5	10
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	23	8	31
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	3	1	4
<b>Totale</b>	<b>26</b>	<b>19</b>	<b>45</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>34</b>	<b>31</b>	<b>14</b>	<b>45</b>

## Tasso di nuove assunzioni nel periodo di rendicontazione, per fascia d'età e genere (GRI 401-1)

n. dipendenti assunti	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	1,05%	1,05%	2,10%
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	4,83%	1,68%	6,51%
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	0,63%	0,21%	0,84%
<b>Totale</b>	<b>5,46 %</b>	<b>3,99%</b>	<b>9,45%</b>	<b>4,20%</b>	<b>2,94%</b>	<b>7,14%</b>	<b>6,51%</b>	<b>2,94%</b>	<b>9,45%</b>

## Numero totale di uscite nel periodo di rendicontazione (GRI 401-1)

n. dipendenti usciti	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	2	6	8
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	20	8	28
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	10	1	11
<b>Totale</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>7</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>47</b>

Ragioni di uscita nel periodo di rendicontazione (GRI 401-1)									
ragioni di uscita	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dimissioni	16	5	21	15	5	20	20	12	32
Pensionamenti	5	1	6	9	0	9	10	1	11
Licenziamenti	0	0	0	1	0	1	1	1	2
Altre ragioni (fine del contratto...)	0	1	1	0	2	2	1	1	2
<b>Totale</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>7</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>47</b>

Tasso di turnover nel periodo di rendicontazione (GRI 401-1)									
% turnover	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	6,25%	20,00%	12,90%
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	9,30%	10,96%	9,72%
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	9,71%	4,35%	8,73%
<b>Totale</b>	<b>5,87%</b>	<b>5,93%</b>	<b>5,88%</b>	<b>7,12%</b>	<b>5,51%</b>	<b>6,69%</b>	<b>9,14%</b>	<b>11,90%</b>	<b>9,87%</b>

Suddivisione dei dipendenti per fascia di età e genere (GRI 401-1)									
n° dipendenti per fasce di età	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<30	37	32	69	33	34	67	32	30	62
30-50	209	68	277	200	70	270	215	73	288
>50	112	18	130	118	23	141	103	23	126
<b>Totale</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

Suddivisione dei dipendenti per area geografica e genere (GRI 401-1)									
n° dipendenti per area geografica	2019			2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Italiani	281	110	391	271	116	387	273	113	386
Stranieri	77	8	85	80	11	91	77	13	90
<b>Totale</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

Percentuale di componenti dell'organo di governo per genere e fascia d'età (GRI 405-1)									
2021	<30			30 - 50			>50		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Componenti CdA	0%	0%	0%	12,5%	0%	12,5%	75,0%	12,5%	87,5%

Percentuale di dipendenti per genere e fascia d'età (GRI 405-1)									
2021	<30			30 - 50			>50		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,47%	0,00%	1,47%
Quadri	0,00%	0,00%	0,00%	0,84%	0,00%	0,84%	2,52%	0,21%	2,73%
Impiegati	1,05%	3,57%	4,62%	1,05%	3,15%	4,20%	1,47%	3,57%	5,04%
Operai	5,67%	2,31%	7,98%	34,87%	11,34%	46,22%	22,90%	3,99%	26,89%
<b>Totale</b>	<b>6,72%</b>	<b>5,88%</b>	<b>12,61%</b>	<b>36,76%</b>	<b>14,50%</b>	<b>51,26%</b>	<b>28,36%</b>	<b>7,77%</b>	<b>36,13%</b>

Percentuale di dipendenti appartenenti a categorie vulnerabili (GRI 405-1)			
2021	Uomini		Donne
	1,26%		0,63%
		Totale	
		1,89%	

Ore medie di formazione erogate ai dipendenti durante il periodo di rendicontazione, per genere e categoria (GRI 404-1)			
2021	Uomini		Donne
		Totale	
Dirigenti	0,57		0,00
Quadri	2,06		0,00
Impiegati	1,09		2,74
Operai	6,22		3,75
<b>Ore medie per genere</b>	<b>5,59</b>		<b>3,26</b>
		<b>4,97</b>	

## SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Infortuni sul lavoro per tutti i dipendenti (GRI 403-9)						
	2019		2020		2021	
	Numero	Tasso	Numero	Tasso	Numero	Tasso
Decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0%	0	0%	0	0%
Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0%	0	0%	0	0%
Infortuni sul lavoro	20	23,48%	16	18,52%	20	22,96%
Ore totali lavorate	851.811		863.957		870.988	

## IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

### L'ENERGIA

Consumo di combustibili, <i>rinnovabili e non</i> (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Gas naturale	90.515.271	88.219.978	86.604.672
Diesel	21.463.189	18.085.849	21.353.209
GPL	n.a.	328.517	325.637

Consumi energetici diretti - energia utilizzata per raffreddamento e riscaldamento (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Consumo di elettricità	30.855.976	31.424.293	30.229.566
Energia per il riscaldamento consumata	8.832.803	9.097.921	8.827.286
Energia per il raffreddamento consumata	32.415.147	33.284.769	32.306.566
Consumo di vapore	654.592	668.337	634.883
<b>Totale</b>	<b>72.758.517</b>	<b>74.475.320</b>	<b>71.998.301</b>

Consumo totale di energia (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Consumo totale di energia	184.736.978	181.109.663	180.281.820

Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Totale energia elettrica autoprodotta	1.798.356	1.756.825	2.419.463
<i>di cui consumata</i>	1.798.356	1.756.825	2.363.918
<i>di cui venduta alla rete</i>	0	0	55.546

Consumi energetici indiretti (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Energia elettrica acquistata	70.960.162	72.718.495	69.578.838
<i>di cui da fonti di energia rinnovabile certificate</i>	70.960.162	72.718.495	69.578.838

## LE EMISSIONI<sup>2</sup>

Consumi energetici indiretti (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
t CO <sub>2</sub> eq	6.112	5.767	5.930
Gas inclusi nel calcolo	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>
Emissioni dirette (Scope 2) di gas serra (GRI 305-1)			
	2019	2020	2021
t CO <sub>2</sub> eq	0	0	0
Gas inclusi nel calcolo	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>

## LE RISORSE IDRICHE

	2019		2020		2021	
	Acqua dolce (-1.000 mg/l di solidi disciolti)	Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)	Acqua dolce (-1.000 mg/l di solidi disciolti)	Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)	Acqua dolce (-1.000 mg/l di solidi disciolti)	Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)
Acque di superficie	-	-	-	-	-	-
Acque sotterranee	302.858	-	326.509	-	223.018	-
Acqua di mare	-	-	-	-	-	-
Acqua prodotta	-	-	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti	32.986	-	-	-	32.080	-
<b>Totale</b>	<b>335.844</b>	<b>-</b>	<b>358.142</b>	<b>-</b>	<b>255.098</b>	<b>0</b>

<sup>2</sup>Calcolate come: consumo gas [smc] \* fattore di emissione pari a (1,92\*10<sup>-3</sup>) [tCO<sub>2</sub>/smc]; consumo gasolio [kg] \* fattore di emissione pari a (3,15\*10<sup>-3</sup>) [tCO<sub>2</sub>/kg] con 3,15\*10<sup>-3</sup>; consumo GPL [l] \* fattore di emissione pari a 0,227 tCO<sub>2</sub>/MWh, un PCI di 46,141 GJ/t e una densità di 0,52 kg/l (a condizioni ambiente).

## IRIFIUTI<sup>3</sup>

Tonnellate di rifiuti generati, suddivise per tipologia (GRI 306-3)			
Totale per CER	2019	2020	2021
Imballaggi in carta e cartone (150101)	220,293	238,285	251,306
Carta e cartone (200101)	1,53	1,92	3,63
Imballaggi in plastica (150102)	20	34,3	43,69
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (160216)	0,033	0,055	0,04
Apparecchiature fuori uso (160214)	0,08	3,11	1,67
Ferro e acciaio (170405)	34,54	20,34	77,05
Metalli misti (170407)	0	0	0
Imballaggi in materiali misti (150106)	455,48	532,88	586,71
Toner per stampa esauriti (080318)	0,251	0,36	0,253
Pitture e vernici di scarto (080112)	0	0	0
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (020502)	207,5	136,87	360,28
Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia (020201)	302,8	323,38	310,16
Fanghi delle fosse settiche (200304)	0	34,92	39,08
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione (020501)	0,36	0	0
Soluzioni acquose di scarto (161002)	0	63,24	1,75
Imballaggi in legno (150103)	71,68	69,13	87,86
Resine di scambio ionico saturate o esaurite (190905)	0,01	0	0
Materiali isolanti (170604)	0,01	0	0
Cavi (170411)	0	0	0
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze (150110)*	0,1	0,1	0,95
Rifiuti contenenti mercurio (050701)*	0	0	0
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati (130205)*	1,296	1,53	1,21
Clorofluorocarburi, HCFC, HFC (140601)*	0	0	0
Batterie al piombo (160601)*	0,05	0,1	0,08
Filtri dell'olio (160107)*	0,28	0,044	0,283
Gas in contenitori a pressione (compresi gli halon), contenenti sostanze pericolose (160504)*	0,032	0,04	0,06

3 I dati non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelbelforte.

Pitture e vernici di scarto, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose (080111)*	0	0	0
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212 (160213)*	0	0,04	0
Batterie e accumulatori (200133)*	0,01	0	0
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio (200121)*	0,051	0,09	0,24
Liquido antigelo contenenti sostanze pericolose (160114)*	0	4,7	0

\* I rifiuti contrassegnati da asterisco appartengono alla categoria dei rifiuti pericolosi.

## MATERIALI UTILIZZATI

Materiali utilizzati per peso (GRI 301-1)			
Materiali rinnovabili (ton)	2019	2020	2021
Latte	179.382,76	173.631,85	173.141,94
Caglio	7,33	7,13	7,46
Lisozima	2,94	3,11	3,19
Sale	457,00	472,00	456,00
Carta	3.099,90	3.484,29	3.364,68
<i>Di cui carta riciclabile</i>	100%	100%	100%
<i>Di cui carta da fonti riciclate</i>	80%	85%	85%
<i>Di cui carta FSC 100% o FSC riciclato</i>	65%	60%	60%
<i>Di cui carta FSC misto</i>	35%	40%	40%
Materiali non rinnovabili (ton)	2019	2020	2021
Plastica	1.531,04	1.663,29	2.057,80

## LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi (GRI 416-2)			
	2019	2020	2021
n° di casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	1	0
n° di casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	3	0	0
n° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	14	14	15
n° di casi di non conformità totali	17	15	15

Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi (GRI 417-2)			
	2019	2020	2021
n° di casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	0	0
n° di casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	0	0	0
n° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	2	0	2
n° di casi di non conformità totali	2	0	2

## INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI Standard	Informazione	Capitolo	Commento / Omissione
GRI 102 - INFORMATIVA GENERALE 2016			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	Nota metodologica	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	1.3 I nostri prodotti	
102-3	Luogo della sede principale	1.2 Le nostre sedi	
102-4	Luogo delle attività	1.2 Le nostre sedi	
102-5	Proprietà e forma giuridica	1.4 Il sistema di corporate governance	
102-6	Mercati serviti	3. La nostra performance economica (ripartizione fatturato 2021)	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	1. La nostra Identità 3. La nostra performance economica 4. Le nostre persone	
102-8	Informazioni sui dipendenti e sugli altri lavoratori	4. Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone	
102-9	Catena di fornitura	5. La nostra filiera Grana Padano	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura		Non vi sono state modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura
102-11	Principio di precauzione		
102-12	Iniziativa esterne	5,5 Il recupero dei sottoprodotti (iniziativa 10x20x30)	
102-13	Adesione ad associazioni		Zanetti S.p.A. aderisce al Consorzio Tutela Grana Padano D.O.P. e al Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano ed è associata a Conindustria Bergamo

Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera dell'AD	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	1. Zanetti, formaggi da 120 anni	
Governance			
102-18	Struttura della Governance	1.4 Il sistema di corporate governance	
Coinvolgimento degli <i>stakeholder</i>			
102-40	Elenco dei gruppi di <i>stakeholder</i>	I nostri <i>stakeholder</i>	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva		Il 100% dei dipendenti della società è coperto da CCNL Commercio o CCNL Industria alimentare
102-42	Individuazione e selezione degli <i>stakeholder</i>	I nostri <i>stakeholder</i>	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli <i>stakeholder</i>	I nostri <i>stakeholder</i>	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	I nostri <i>stakeholder</i>	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Nota metodologica	
102-47	Elenco dei temi materiali	La Matrice di Materialità	
102-48	Revisione delle informazioni	Nota metodologica	
102-49	Modifiche nella rendicontazione		Non sono stati attuati cambiamenti significativi rispetto a periodi di rendicontazione precedenti nell'elenco dei temi materiali e dei perimetri dei temi.
102-50	Periodo di rendicontazione		Esercizio 2021
102-51	Data del report più recente		Esercizio 2020
102-52	Periodicità della rendicontazione		Annuale

102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report.		zanetti@zanetti-spa.it
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards		Il presente report è stato redatto in conformità ai GRI Standards: opzione Core
102-55	Indice dei contenuti GRI	GRI Content Index	
102-56	Assurance esterna		Il presente Bilancio non è soggetto ad assurance

GRI Standard	Informazione	Capitolo	Commento / Omissione
Rendicontazione degli standard specifici			
TEMI ECONOMICO-GESTIONALI			
Performance economica			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	3. La nostra performance economica	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	3. La nostra performance economica	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	3. La nostra performance economica	
GRI 201: Performance economica 2016			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	3. La nostra performance economica	
Valutazione socio-ambientale dei fornitori			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	

GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
Tracciabilità e attenzione alla filiera			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	2. La nostra filiera Gana Padano 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	6.1 Le garanzie richieste ai fornitori	
Eccellenza del prodotto			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	6.2 Soddisfazione del cliente	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	6.2 Soddisfazione del cliente	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	6.2 Soddisfazione del cliente	

<b>GRI 416: salute e sicurezza dei clienti 2016</b>			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	6.2 Soddisfazione del cliente Dati e informazioni di dettaglio - La soddisfazione del cliente	
<b>Etichettatura responsabile</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione 2016</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	6.2 Soddisfazione del cliente	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	6.2 Soddisfazione del cliente	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	6.2 Soddisfazione del cliente	
<b>GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016</b>			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	6.2 Soddisfazione del cliente Dati e informazioni di dettaglio - La soddisfazione del cliente	
<b>TEMI SOCIALI</b>			
<b>Benessere delle risorse umane</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione 2016</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4. Le nostre persone	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4. Le nostre persone	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	4. Le nostre persone	
<b>GRI 401: Occupazione 2016</b>			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	4. Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone	

Salute e sicurezza sul posto di lavoro			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4.1 Salute e sicurezza	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4.1 Salute e sicurezza	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	4.1 Salute e sicurezza	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	4.1 Salute e sicurezza	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	4.1 Salute e sicurezza	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	4.1 Salute e sicurezza	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	4.1 Salute e sicurezza	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	4.1 Salute e sicurezza	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	4.1 Salute e sicurezza	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	4.1 Salute e sicurezza	
403-9	Infortuni sul lavoro	4.1 Salute e sicurezza Dati e informazioni di dettaglio - Salute e sicurezza sul lavoro	
Formazione e aggiornamento delle risorse umane			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4. Le nostre persone	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4. Le nostre persone	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	4. Le nostre persone	

<b>GRI 404: Formazione e istruzione 2016</b>			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	4. Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone	
<b>Diversità e pari opportunità</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione 2016</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	4. Le nostre persone	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4. Le nostre persone	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	4. Le nostre persone	
<b>GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016</b>			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	4. Le nostre persone 1.4 Il sistema di corporate governance Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone	
<b>Legame con il territorio</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione 2016</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	2.1 Il latte del nostro territorio 7. Il rapporto con la comunità	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.1 Il latte del nostro territorio 7. Il rapporto con la comunità	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.1 Il latte del nostro territorio 7. Il rapporto con la comunità	

Promozione alimentazione sana e corretta			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	6. L'eccellenza in tavola	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	6. L'eccellenza in tavola	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	6. L'eccellenza in tavola	
GRI - G4 Food Processing			
DMA	Healthy and affordable food		
Riduzione degli sprechi alimentari			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	5.5 Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	5.5 Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	5.5 Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione	
Indicatore volontario			
N/A	Tonnellate scarti di produzione inviate a recupero	5.5 Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione	
TEMI AMBIENTALI			
Efficienza energetica			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	5.1 L'energia	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	5.1 L'energia	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	5.1 L'energia	

<b>GRI 302: Energia 2016</b>			
302-3	Intensità energetica	5.1 L'energia	
		Dati e informazioni di dettaglio - L'energia	
<b>Gestione delle emissioni</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione 2016</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	5.2 Le emissioni	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	5.2 Le emissioni	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	5.2 Le emissioni	
<b>GRI 305: Emissioni 2016</b>			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	5.2 Le emissioni Dati e informazioni di dettaglio - Le emissioni	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	5.2 Le emissioni Dati e informazioni di dettaglio - Le emissioni	
<b>Uso efficiente delle materie prime</b>			
<b>GRI 103: Modalità di gestione 2016</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	2.4 Il latte del nostro territorio	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.4 Il latte del nostro territorio	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.4 Il latte del nostro territorio	
<b>GRI 301: Materiali 2016</b>			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	2.4 Il latte del nostro territorio 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori Dati e informazioni di dettaglio - Materiali utilizzati	

Gestione dei rifiuti			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	5.4 I rifiuti	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	5.4 I rifiuti	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	5.4 I rifiuti	
GRI 306: Rifiuti 2020			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti correlati significativi	5.4 I rifiuti	
306-2	Gestione degli impatti significativi correlati ai rifiuti	5.4 I rifiuti	
306-3	Rifiuti generati	5.4 I rifiuti Dati e informazioni di dettaglio - I rifiuti	
Gestione delle risorse idriche			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	5.3 Le risorse idriche	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	5.3 Le risorse idriche	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	5.3 Le risorse idriche	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	5.3 Le risorse idriche	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	5.3 Le risorse idriche	
303-3	Prelievo idrico	5.3 Le risorse idriche Dati e informazioni di dettaglio - Le risorse idriche	

Promozione del benessere animale			
GRI 103: Modalità di gestione 2016			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	2.2 Il benessere animale al centro	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.2 Il benessere animale al centro	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.2 Il benessere animale al centro	
Indicatore volontario			
N/A	Percentuale di conferenti latte che possiedono la certificazione ClassyFarm	2.2 Il benessere animale al centro	





# DATA AND DETAILED INFORMATION

## OUR PEOPLE <sup>1</sup>

Total number of employees by employment contract (permanent and temporary), by gender (GRI 102-8)\*

Total number of employees by employment contract	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
Permanent	353	111	464	341	118	459	341	121	462
Temporary	5	7	12	10	9	19	9	5	14
<b>Total</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

\* The company also relies on the employment of temporary workers.

Total number of employees by employment type (full-time and part-time), by gender (GRI 102-8)

Total number of employees by employment type	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
Full-time	353	100	453	345	109	454	344	109	453
Part-time	5	18	23	6	18	24	6	17	23
<b>Total</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

Total number of employees by category (managers, middle management, office staff, blue collars), by gender (GRI 102-8)

Total number of employees by category	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
Managers	n.a.	n.a.	n.a.	9	0	9	7	0	7
Middle management	n.a.	n.a.	n.a.	0	1	1	16	1	17
Office staff	n.a.	n.a.	n.a.	25	54	79	22	57	79
Blue collars	n.a.	n.a.	n.a.	317	72	389	305	68	373
<b>Total</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

<sup>1</sup> Employee figures have been revised by two units compared to those published in the Sustainability Report 2020 (Total 2019: 474; Total 2020: 480)

Total number of new employee hires during the reporting period, by age group and gender (GRI 401-1)

Number of new employee hires	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	5	5	10
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	23	8	31
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	3	1	4
<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>19</b>	<b>45</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>34</b>	<b>31</b>	<b>14</b>	<b>45</b>

Rate of new employee hires during the reporting period, by age group and gender (GRI 401-1)

Rate of new employee hires	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	1,05%	1,05%	2,10%
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	4,83%	1,68%	6,51%
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	0,63%	0,21%	0,84%
<b>Total</b>	<b>5,46%</b>	<b>3,99%</b>	<b>9,45%</b>	<b>4,20%</b>	<b>2,94%</b>	<b>7,14%</b>	<b>6,51%</b>	<b>2,94%</b>	<b>9,45%</b>

Employee turnover during the reporting period, by age group and gender (GRI 401-1)

Employee turnover	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	2	6	8
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	20	8	28
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	10	1	11
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>7</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>47</b>

Employee turnover during the reporting period, by reason (GRI 401-1)									
Employee turnover	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
Resignation	16	5	21	15	5	20	20	12	32
Retirement	5	1	6	9	0	9	10	1	11
Layoff	0	0	0	1	0	1	1	1	2
Other reason (end of contract...)	0	1	1	0	2	2	1	1	2
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>25</b>	<b>7</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>47</b>

Rate of turnover during the reporting period, by age group and gender (GRI 401-1)									
Turnover (%)	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
<30	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	6,25%	20,00%	12,90%
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	9,30%	10,96%	9,72%
>50	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	9,71%	4,35%	8,73%
<b>Total</b>	<b>5,87%</b>	<b>5,93%</b>	<b>5,88%</b>	<b>7,12%</b>	<b>5,51%</b>	<b>6,69%</b>	<b>9,14%</b>	<b>11,90%</b>	<b>9,87%</b>

Number of employees by age group and gender (GRI 401-1)									
Number of employees by age group and gender	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
<30	37	32	69	33	34	67	32	30	62
30-50	209	68	277	200	70	270	215	73	288
>50	112	18	130	118	23	141	103	23	126
<b>Total</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

Number of employees by geographical area and gender (GRI 401-1)									
Number of employees by geographical area and gender	2019			2020			2021		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
Italian	281	110	391	271	116	387	273	113	386
Foreigners	77	8	85	80	11	91	77	13	90
<b>Total</b>	<b>358</b>	<b>118</b>	<b>476</b>	<b>351</b>	<b>127</b>	<b>478</b>	<b>350</b>	<b>126</b>	<b>476</b>

Percentage of individuals within the organization's governance bodies by gender and age group (GRI 405-1)									
2021	<30			30 - 50			>50		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
Board members	0%	0%	0%	12,5%	0%	12,5%	75,0%	12,5%	87,5%

Percentage of employees per employee category by gender and age group (GRI 405-1)									
2021	<30			30 - 50			>50		
	Men	Women	Total	Men	Women	Total	Men	Women	Total
Executives	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,47%	0,00%	1,47%
Managers	0,00%	0,00%	0,00%	0,84%	0,00%	0,84%	2,52%	0,21%	2,73%
Clerks	1,05%	3,57%	4,62%	1,05%	3,15%	4,20%	1,47%	3,57%	5,04%
Workers	5,67%	2,31%	7,98%	34,87%	11,34%	46,22%	22,90%	3,99%	26,89%
<b>Total</b>	<b>6,72%</b>	<b>5,88%</b>	<b>12,61%</b>	<b>36,76%</b>	<b>14,50%</b>	<b>51,26%</b>	<b>28,36%</b>	<b>7,77%</b>	<b>36,13%</b>

Percentage of employees belonging to vulnerable groups (GRI 405-1)			
2021	Men	Women	Total
	1,26%	0,63%	1,89%

Average hours of training that the organization's employees have undertaken during the reporting period, by gender and category (GRI 404-1)

2021	Men	Women	Total
Executives	0,57	0,00	0,57
Managers	2,06	0,00	1,94
Clerks	1,09	2,74	2,28
Workers	6,22	3,75	5,77
Average hours by gender	5,59	3,26	4,97

## OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY

Work-related injuries  
for all employees (GRI 403-9)

	2019		2020		2021	
	N°	Rate	N°	Rate	N°	Rate
Number and rate of fatalities as a result of work-related injury	0	0%	0	0%	0	0%
Number and rate of high-consequence work-related injuries	0	0%	0	0%	0	0%
Number and rate of recordable work-related injuries	20	23,48%	16	18,52%	20	22,96%
Number of hours worked	851.811		863.957		870.988	

## OUR ENVIRONMENTAL IMPACT

### ENERGY

Total fuel consumption from renewable and non-renewable fuels (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Gas	90,515,271	88,219,978	86,604,672
Diesel	21,463,189	18,085,849	21,353,209
LPG	n.a.	328,517	325,637

Energy consumption within the organization (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Electricity consumption	30,855,976	31,424,293	30,229,566
Heating consumption	8,832,803	9,097,921	8,827,286
Cooling consumption	32,415,147	33,284,769	32,306,566
Steam consumption	654,592	668,337	634,883
<b>Total</b>	<b>72,758,517</b>	<b>74,475,320</b>	<b>71,998,301</b>

Total energy consumption (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Total energy consumption	184,736,978	181,109,663	180,281,820

Self-generated electricity from photovoltaic systems (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Total self-generated electricity	1,798,356	1,756,825	2,419,463
<i>Consumed</i>	1,798,356	1,756,825	2,363,918
<i>Sold</i>	0	0	55,546

Indirect energy consumption (MJ) (GRI 302-1)			
	2019	2020	2021
Purchased electricity	70,960,162	72,718,495	69,578,838
<i>of which from certified renewable energy sources</i>	70,960,162	72,718,495	69,578,838

EMISSIONS<sup>2</sup>

Direct (Scope 1) GHG emissions (GRI 305-1)			
	2019	2020	2021
Tons CO <sub>2</sub> eq	6.112	5.767	5.930
Gases included in the calculation	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>
Direct (Scope 2) GHG emissions (GRI 305-1)			
	2019	2020	2021
Tons CO <sub>2</sub> eq	0	0	0
Gases included in the calculation	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>

## WATER RESOURCES

Water withdrawal (megalitres) (GRI 303-3)						
	2019		2020		2021	
	Freshwater (<1,000 mg/l Dissolved Solids)	Other water (>1,000 mg/L Total Dissolved Solids)	Freshwater (<1,000 mg/l Dissolved Solids)	Other water (>1,000 mg/L Total Dissolved Solids)	Freshwater (<1,000 mg/l Dissolved Solids)	Other water (>1,000 mg/L Total Dissolved Solids)
Surface water	-	-	-	-	-	-
Groundwater	302.858	-	326.509	-	223.018	-
Seawater	-	-	-	-	-	-
Produced water	-	-	-	-	-	-
Third-party water	32.986	-	-	-	32.080	-
Total	335.844	-	358.142	-	255.098	-

<sup>2</sup> Calculated as: Gas consumption [smc] \* emission factor of (1.92\*10<sup>-3</sup>) [tCO<sub>2</sub>/smc]; Diesel consumption [kg] \* emission factor of (3.15\*10<sup>-3</sup>) [tCO<sub>2</sub>/kg] with 3.15\*10<sup>-3</sup>; LPG consumption [l] \* emission factor of 0.227 tCO<sub>2</sub>/MWh, a PCI of 46.141 GJ/t and a density of 0.52 kg/l (at atmospheric conditions).

## WASTE<sup>3</sup>

Total weight of waste generated in metric tons broken down by composition (GRI 306-3)			
Total per CER	2019	2020	2021
Paper and cardboard packaging (150101)	220,293	238,285	251,306
Paper and cardboard (200101)	1,53	1,92	3,63
Plastic packaging (150102)	20	34,3	43,69
Components removed from discarded equipment (160216)	0,033	0,055	0,04
End-of-life equipment (160214)	0,08	3,11	1,67
Iron and steel (170405)	34,54	20,34	77,05
Mixed metals (170407)	0	0	0
Mixed material packaging (150106)	455,48	532,88	586,71
Out of print toners (080318)	0,251	0,36	0,253
Waste paints and varnishes (080112)	0	0	0
Sludge produced by on-site effluent treatment (020502)	207,5	136,87	360,28
Sludge from washing and cleaning operations (020201)	302,8	323,38	310,16
Septic tank sludge (200304)	0	34,92	39,08
Waste unsuitable for consumption or processing (020501)	0,36	0	0
Aqueous waste solutions (161002)	0	63,24	1,75
Wooden packaging (150103)	71,68	69,13	87,86
Saturated or spent ion exchange resins (190905)	0,01	0	0
Insulation materials (170604)	0,01	0	0
Cables (170411)	0	0	0
Packages containing residues of or contaminated by dangerous substances (150110)*	0,1	0,1	0,95
Wastes containing mercury (050701)*	0	0	0
Non-chlorinated mineral oil wastes for engines, gears and lubrication (130205)*	1,296	1,53	1,21
Chlorofluorocarbons, HCFCs, HFCs (140601)*	0	0	0
Lead-acid batteries (160601)*	0,05	0,1	0,08
Oil filters (160107)*	0,28	0,044	0,283

<sup>3</sup> The data do not take into account the maturing plants in Reggio Emilia and Castelbelforte.

Gases in pressure containers (including halons) containing dangerous substances (160504)*	0,032	0,04	0,06
Waste paints and varnishes containing organic solvents or other hazardous substances (080111)*	0	0	0
Discarded equipment containing hazardous components other than those mentioned in 160209 and 160212 (160213)*	0	0,04	0
Batteries and accumulators (200133)*	0,01	0	0
Fluorescent tubes and other mercury-containing waste (200121)*	0,051	0,09	0,24
Antifreeze liquid containing hazardous substances (160114)*	0	4,7	0

\* Waste marked with an asterisk belongs to the hazardous waste category.

## MATERIALS USED

Materials used by weight (GRI 301-1)			
Renewable materials used (tons)	2019	2020	2021
Milk	179,382,76	173.631,85	173.141,94
Rennet	7,33	7,13	7,46
Lysozyme	2,94	3,11	3,19
Salt	457,00	472,00	456,00
Paper	3.099,90	3.484,29	3.364,68
of which recyclable	100%	100%	100%
of which from recycled sources	80%	85%	85%
of which FSC 100% or FSC recycled	65%	60%	60%
of which FSC Mix	35%	40%	40%
Non-renewable materials used tons)	2019	2020	2021
Plastic	1.531,04	1.663,29	2.057,80

## CUSTOMER SATISFACTION

Incidents of non-compliance concerning the health and safety impacts of products and services (GRI 416-2)			
	2019	2020	2021
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a fine or penalty	0	1	0
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a warning	3	0	0
Incidents of non-compliance with voluntary codes	14	14	15
Total number of incidents of non-compliance	17	15	15

Incidents of non-compliance concerning product and service information and labeling (GRI 417-2)			
	2019	2020	2021
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a fine or penalty	0	0	0
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a warning	0	0	0
Incidents of non-compliance with voluntary codes	2	0	2
Total number of incidents of non-compliance	2	0	2

## GRI CONTENT INDEX

GRI Standard	Information	Chapter	Comment / Omission
<b>GRI 102 - GENERAL DISCLOSURES 2016</b>			
<b>Organizational profile</b>			
102-1	Name of the organization	Methodological note	
102-2	Activities, brands, products, and services	1.3 Our products	
102-3	Location of headquarters	1.2 Our plants	
102-4	Location of operations	1.2 Our plants	
102-5	Ownership and legal form	1.4 Our corporate governance	
102-6	Markets served	3. Our economic performance; turnover breakdown	
102-7	Scale of the organization	1. Our identity 3. Our economic performance 4. Our people	
102-8	Information on employees and other workers	4. Our people Data and detailed information - Our people	
102-9	Supply chain	5. Our Grana Padano supply chain	
102-10	Significant changes to the organization and its supply chain		There have been no significant changes to the organisation and its supply chain
102-11	Precautionary Principle or approach		
102-12	External initiatives	5.5 Recycling of by-products and production waste	
102-13	Membership of associations		Zanetti S.p.A. is a member of the Consorzio Tutela Grana Padano D.O.P. and Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano and is associated with Confindustria Bergamo.

Strategy			
102-14	Statement from senior decision-maker	Letter from the CEO	
Ethics and integrity			
102-16	Values, principles, standards, and norms of behavior	1.1 Zanetti, 120 years of cheeses	
Governance			
102-18	Governance structure	1.4 Our corporate governance	
Stakeholder engagement			
102-40	List of stakeholder groups	Our stakeholders	
102-41	Collective bargaining agreements		100% of the company's employees are covered by CCNL Commercio or CCNL Industria alimentare
102-42	Identifying and selecting stakeholders	Our stakeholders	
102-43	Approach to stakeholder engagement	Our stakeholders	
102-44	Key topics and concerns raised	Our stakeholders	
Reporting practice			
102-45	Entities included in the consolidated financial statements	Methodological note	
102-46	Defining report content and topic Boundaries	Methodological note	
102-47	List of material topics	Materiality Matrix	
102-48	Restatements of information	Methodological note	
102-49	Changes in reporting		There are no significant changes from previous reporting periods in the list of material themes and their perimeter
102-50	Reporting period		Year 2021
102-51	Date of most recent report		Year 2020

102-52	Reporting cycle		Annual
102-53	Contact point for questions regarding the report		zanetti@zanetti-spa.it
102-54	Claims of reporting in accordance with the GRI Standards		This report has been prepared in accordance with GRI Standards: Core option
102-55	GRI content index	GRI Content Index	
102-56	External assurance		This Sustainability Report is not subject to assurance

#### Specific standards

#### ECONOMIC-MANAGEMENT TOPICS

#### Economic performance

#### GRI 103: Management Approach 2016

103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	3. Our economic performance	
103-2	The management approach and its components	3. Our economic performance	
103-3	Evaluation of the management approach	3. Our economic performance	

#### GRI 201: Economic performance 2016

201-1	Direct economic value generated and distributed	3. Our economic performance	
-------	---	-----------------------------	--

#### Socio-environmental assessment of suppliers

#### GRI 103: Management Approach 2016

103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	
103-2	The management approach and its components	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	
103-3	Evaluation of the management approach	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	

GRI 308: Supplier Environmental Assessment 2016			
308-1	New suppliers that were screened using environmental criteria	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	
GRI 414: Supplier Social Assessment 2016			
414-1	New suppliers that were screened using social criteria	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	
Attention to the supply chain			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	
103-2	The management approach and its components	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	
103-3	Evaluation of the management approach	2. Our Grana Padano supply chain 6.1 Guarantees required from our suppliers	
GRI 204: Procurement Practices 2016			
204-1	Proportion of spending on local suppliers	6.1 Guarantees required from our suppliers	
Product excellence			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	6.2 Customer satisfaction	
103-2	The management approach and its components	6.2 Customer satisfaction	
103-3	Evaluation of the management approach	6.2 Customer satisfaction	
GRI 416: Customer Health And Safety 2016			
416-2	Incidents of non-compliance concerning the health and safety impacts of products and services	6.2 Customer satisfaction Data and detailed information - Customer satisfaction	

Responsible Labeling			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	6.2 Customer satisfaction	
103-2	The management approach and its components	6.2 Customer satisfaction	
103-3	Evaluation of the management approach	6.2 Customer satisfaction	
GRI 417: Marketing And Labeling 2016			
417-2	Incidents of non-compliance concerning product and service information and labeling	6.2 Customer satisfaction Data and detailed information - Customer satisfaction	
SOCIAL TOPICS			
Well-being of human resources			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	4. Our people	
103-2	The management approach and its components	4. Our people	
103-3	Evaluation of the management approach	4. Our people	
GRI 401: Employment 2016			
401-1	New employee hires and employee turnover	4. Our people; Data and detailed information - Our people	
Occupational health and safety			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	4.1 Health and safety	
103-2	The management approach and its components	4.1 Health and safety	
103-3	Evaluation of the management approach	4.1 Health and safety	

**GRI 403: Occupational health and safety 2018**

403-1	Occupational health and safety management system	4.1 Health and safety	
403-2	Hazard identification, risk assessment, and incident investigation	4.1 Health and safety	
403-3	Occupational health services	4.1 Health and safety	
403-4	Worker participation, consultation, and communication on occupational health and safety	4.1 Health and safety	
403-5	Worker training on occupational health and safety	4.1 Health and safety	
403-6	Promotion of worker health	4.1 Health and safety	
403-7	Prevention and mitigation of occupational health and safety impacts directly linked by business relationships	4.1 Health and safety	
403-9	Work-related injuries	4.1 Health and safety; Data and detailed information - Health and safety	

**Training of human resources**

**GRI 103: Management Approach 2016**

103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	4. Our People	
103-2	The management approach and its components	4. Our People	
103-3	Evaluation of the management approach	4. Our People	

**GRI 404: Training and Education 2016**

404-1	Average hours of training per year per employee	4. Our people - Data and detailed information - Our people	
-------	---	---	--

**Diversity and equal opportunities**

GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	4. Our People	
103-2	The management approach and its components	4. Our People	
103-3	Evaluation of the management approach	4. Our People	
GRI 405: Diversity and equal Opportunity 2016			
405-1	Diversity of governance bodies and employees	4. Our People 1.4 Our corporate governance Data and detailed information - Our people	
Relations with the territory			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	2.1 Milk in our territory 7. Our community	
103-2	The management approach and its components	2.1 Milk in our territory 7. Our community	
103-3	Evaluation of the management approach	2.1 Milk in our territory 7. Our community	
Healthy and correct diet			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	6. Excellence on the table	
103-2	The management approach and its components	6. Excellence on the table	
103-3	Evaluation of the management approach	6. Excellence on the table	
GRI - G4 Food Processing			
DMA	Healthy and affordable food		
Decrease in food waste			

GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	5.5 Recycling of by-products and production waste	
103-2	The management approach and its components	5.5 Recycling of by-products and production waste	
103-3	Evaluation of the management approach	5.5 Recycling of by-products and production waste	

#### Voluntary indicator

N/A	Tonnes of production waste sent for recovery	5.5 Recycling of by-products and production waste	
-----	--	---	--

#### ENVIRONMENTAL TOPICS

##### Energy efficiency

#### GRI 103: Management Approach 2016

103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	5.1 Energy	
103-2	The management approach and its components	5.1 Energy	
103-3	Evaluation of the management approach	5.1 Energy	

#### GRI 302: Energy 2016

302-3	Energy intensity	5.1 Energy Data and detailed information - Energy	
-------	------------------	--	--

#### Emissions

#### GRI 103: Management Approach 2016

103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	5.2 Emissions	
103-2	The management approach and its components	5.2 Emissions	
103-3	Evaluation of the management approach	5.2 Emissions	

GRI 305: Emissions 2016			
305-1	Direct (Scope 1) GHG emissions	5.2 Emissions Data and detailed information - Emissions	
305-2	Energy indirect (Scope 2) GHG emissions	5.2 Emissions Data and detailed information - Emissions	
Raw materials			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	2.4 Milk in our territory	
103-2	The management approach and its components	2.4 Milk in our territory	
103-3	Evaluation of the management approach	2.4 Milk in our territory	
GRI 301: Materials 2016			
301-1	Materials used by weight or volume	2.4 Milk in our territory 6.1 Guarantees required from our suppliers Data and detailed information - Materials used	
Waste			
GRI 103: Management Approach 2016			
103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	5.4 Waste	
103-2	The management approach and its components	5.4 Waste	
103-3	Evaluation of the management approach	5.4 Waste	
GRI 306: Waste 2020			
306-1	Waste generation and significant waste-related impacts	5.4 Waste	
306-2	Management of significant waste-related impacts	5.4 Waste	
306-3	Waste generated	5.4 Waste Data and detailed information - Waste	

**Water resources management**

**GRI 103: Management Approach 2016**

103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	5,3 Water resources	
103-2	The management approach and its components	5,3 Water resources	
103-3	Evaluation of the management approach	5,3 Water resources	

**GRI 303: Water and effluents 2018**

303-1	Interactions with water as a shared resource	5,3 Water resources	
303-2	Management of water discharge-related impacts	5,3 Water resources	
303-3	Water withdrawal	5,3 Water resources Data and detailed information - Water resources	

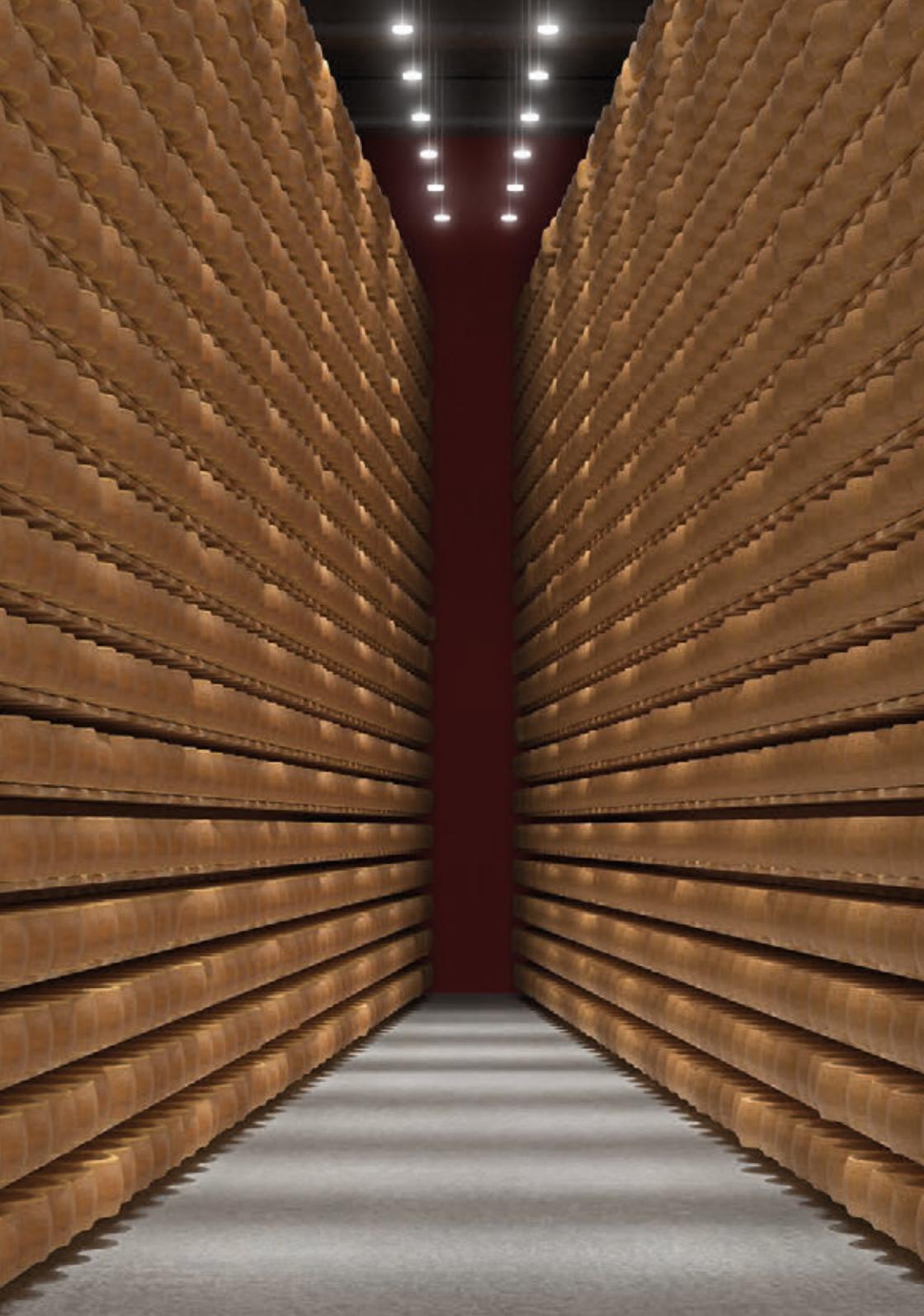
**Animal welfare**

**GRI 103: Management Approach 2016**

103-1	Explanation of the material topic and its Boundary	2,2 Animal welfare first and foremost	
103-2	The management approach and its components	2,2 Animal welfare first and foremost	
103-3	Evaluation of the management approach	2,2 Animal welfare first and foremost	

**Voluntary indicator**

N/A	Percentage of milk suppliers with ClassyFarm certification	2,2 Animal welfare first and foremost	
-----	--	---------------------------------------	--





# ZANETTI S.P.A.

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