

Report di
sostenibilità

2023

Sustainability
report



**Report di
sostenibilità**

2023

**Sustainability
report**





index

Index

Introduzione

Introduction

Lettera del Presidente <i>Letter from the CEO</i>	05
Nota metodologica <i>Methodological notes</i>	08
I nostri stakeholder <i>Our stakeholders</i>	11
Analisi di materialità <i>Materiality analysis</i>	12
I sustainable development goals <i>Sustainable development goals</i>	18

01 La nostra identità

Our identity

Zanetti, formaggi da 120 anni <i>Zanetti, 120 years of cheeses</i>	22
Le nostre sedi <i>Our plants</i>	30
I nostri prodotti <i>Our products</i>	34
Le grandi D.O.P. di Zanetti <i>Zanetti's great P.D.O.s</i>	36
Zanetti Bio, la scelta dell'agricoltura biologica <i>Zanetti Bio, our organic choice</i>	40
Il sistema di corporate governance <i>The corporate governance system</i>	42

02 La nostra filiera

Our supply chain

La nostra filiera <i>Our supply chain</i>	46
La filiera Grana Padano <i>Our Grana Padano P.D.O. supply chain</i>	48
Il latte del nostro territorio <i>Milk in our territory</i>	54
Il benessere animale al centro <i>Animal welfare first and foremost</i>	58
L'attenzione agli impatti ambientali lungo tutta la filiera <i>Attention to environmental impact along the entire supply chain</i>	64
Preservare la biodiversità <i>Preserving biodiversity</i>	68
Le garanzie richieste ai fornitori <i>Guarantees required from our suppliers</i>	74
La soddisfazione del cliente <i>Customer satisfaction</i>	78

03 La nostra performance economica

Our economic performance

La nostra performance economica <i>Our economic performance</i>	86
--	----

04 Le nostre persone

Our people

Le nostre persone <i>Our people</i>	94
Salute e sicurezza <i>Health and safety</i>	100

05 Il nostro impatto ambientale

Our environmental impact

Il nostro impatto ambientale <i>Our environmental impact</i>	114
L'energia <i>Energy</i>	116
Le emissioni <i>Emissions</i>	122
Le risorse idriche <i>Water resources</i>	128
I rifiuti <i>Waste</i>	130
Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione <i>Recycling of by-products and production waste</i>	134
Il packaging <i>Packaging</i>	138

06 Il territorio

The territory

Il territorio <i>The territory</i>	144
Il sostegno alla comunità <i>Supporting our community</i>	148
Promozione di un'alimentazione sana e corretta <i>Promoting healthy and proper diets</i>	150
Zanetti e lo sport <i>Zanetti and sport</i>	152

Dati e informazioni di dettaglio <i>Data and detailed information</i>	155
Indice dei contenuti GRI <i>GRI content index</i>	185

“

Siamo orgogliosi dei risultati raggiunti 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.

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.

Lettera del Presidente

Letter from the CEO

IT || Da anni ambasciatori del Made in Italy, confermiamo anche per il 2023 questo primato che ci ripaga di tutti gli sforzi che noi e i nostri collaboratori portiamo avanti ogni giorno.

Siamo diventati sinonimo di storia e tradizione soprattutto grazie alle eccellenze del nostro marchio che affondano le radici, appunto, nella storia e nella tradizione del territorio a cui apparteniamo. Seguiamo passo dopo passo l'intera filiera per garantire il massimo della qualità e della sicurezza.

Abbiamo a cuore la cura delle persone, il sostegno dei produttori locali, il benessere animale, l'utilizzo di energie rinnovabili, la salvaguardia e la protezione dell'ambiente e ci impegniamo ogni giorno a garantire il benessere delle cose e delle persone che ruotano attorno alla Zanetti.

EN || *As longstanding ambassadors of Made in Italy, we proudly reaffirm our leadership for 2023. This recognition repays us for all the dedication and efforts that we and our collaborators put forth every day.*

Zanetti has become a synonym for history and tradition primarily thanks to the excellence of our brand which is rooted, precisely, in the history and tradition of the territory in which we operate. We oversee every aspect of the supply chain, ensuring the highest standards of quality and safety at every stage.

We hold a deep commitment to the well-being of people, supporting local producers, ensuring animal welfare, relying on renewable energies, and protecting the environment. Every day, we dedicate ourselves to ensure the prosperity of both the people and the environment around Zanetti.



IT || Ci impegniamo a portare avanti e a garantire la qualità dei nostri prodotti, formiamo il nostro personale affinché i nostri collaboratori operino al sicuro ed in un ambiente sano; abbiamo a cuore i nostri dipendenti, i nostri clienti, i nostri fornitori e facciamo il massimo per garantire l'eccellenza in ogni aspetto della nostra realtà.

Per noi l'ambiente è un mondo da rispettare e per questo cerchiamo di dare il nostro contributo, ad esempio installando impianti fotovoltaici in varie sedi della Società. In tale ambito, il nostro obiettivo è quello di ampliare l'installazione dei pannelli fotovoltaici a Marmirolo e anche in altre sedi.

Dal 2017 sposiamo l'idea di pubblicare il Bilancio di Sostenibilità, un mezzo con il quale riusciamo a monitorare i risultati raggiunti dalla nostra Azienda sia dal punto di vista sociale che ambientale, arrivando ad una rendicontazione sempre più precisa e completa.

Per noi di Zanetti cura è gesti, valori, storia e attenzione. Zanetti è cura per te e per il tuo mondo!

EN || *We are committed to ensuring and improving the quality of our products. We train our staff in order for them to operate safely and in a healthy environment. We care about our employees, our customers, and our suppliers. We do our best to ensure excellence in every aspect of our business.*

For us, the environment is a world that must be respected. For this reason, we try to provide our contribution through many initiatives, including the installation of photovoltaic systems at various locations. In this regard, our goal is to extend the installation of photovoltaic panels to the Marmirolo site and to other locations.

Since 2017 we have embraced the idea of publishing our Sustainability Report, a means that allows us to monitor and evaluate our social and environmental progress, aiming at reaching an increasingly precise and complete reporting.

For us at Zanetti care means actions, values, history and dedication. Zanetti means caring for you and for your world!



Attilio Zanetti

Nota metodologica

Methodological notes

Il settimo 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.

IT || 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 2023, 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.

Il caseificio di Mantovana Vecchia, acquisito a maggio 2023, non rientra nel perimetro rendicontazione.

La presente edizione del documento è stata redatta **in coerenza con i Global Reporting Initiative Standards** (di seguito “GRI Standard”) opzione in *accordance*. Tutti i contenuti che fanno riferimento al GRI Standard sono indicati nel GRI Content Index, presentato in coda al documento.

This Sustainability Report analyses and summarises the activity carried out by Zanetti and its sustainable development strategies.

EN || *The seventh Sustainability Report of Zanetti S.p.A. (hereinafter also “Zanetti” or “Company”) analyses and summarises both the activities carried out by the Company and its sustainable development strategies, highlighting aspects of economic-financial, social and environmental nature.*

In order to provide a precise representation of Zanetti’s performances, priority was given to the inclusion of qualitative and quantitative indicators that could be directly collected from the Company’s databases and official sources, making only marginal use of estimates, which are in any case always reported in the text.

*The scope of the reporting refers to the activities carried out by Zanetti S.p.A. with respect to the year 2023, also providing, when deemed significant, a comparison with data from the previous years in order to highlight performance trends over time. Unless indicated otherwise, **the data presented refer to all locations of the Company**. Moreover, any modification regarding the data provided in the previous reports is always indicated in the notes. With the objective of precisely representing Zanetti’s environmental performance, data related to the different locations were classified according to the prevailing activity of the site, as detailed below:*

- **Dairy facilities:** Marmirolo, San Gervasio
- **Maturing plants:** Castelbelforte, Corcagnano, Reggio Emilia
- **Processing and packing facilities:** Lallio, Lavis, Panocchia, Rovato

The dairy facility located in Mantovana Vecchia was acquired in May 2023, and therefore is not included in the scope of the reporting.

*This edition of the Sustainability Report was prepared **in accordance with the Global Reporting Initiative Standards 2021** (hereinafter “GRI Standards”) – in accordance option. All contents referring to the GRI Standards are shown in the GRI Content Index, presented at the end of the document.*



AMBIENTE | ENVIRONMENT
SETTORE CASEARIO | DAIRY SECTOR

Scuole & Università
Schools & Universities

Territorio
Region

Conferenti latte
Milk suppliers

Generazioni future
Future generations

Fornitori
Suppliers

Consumatori
Consumers

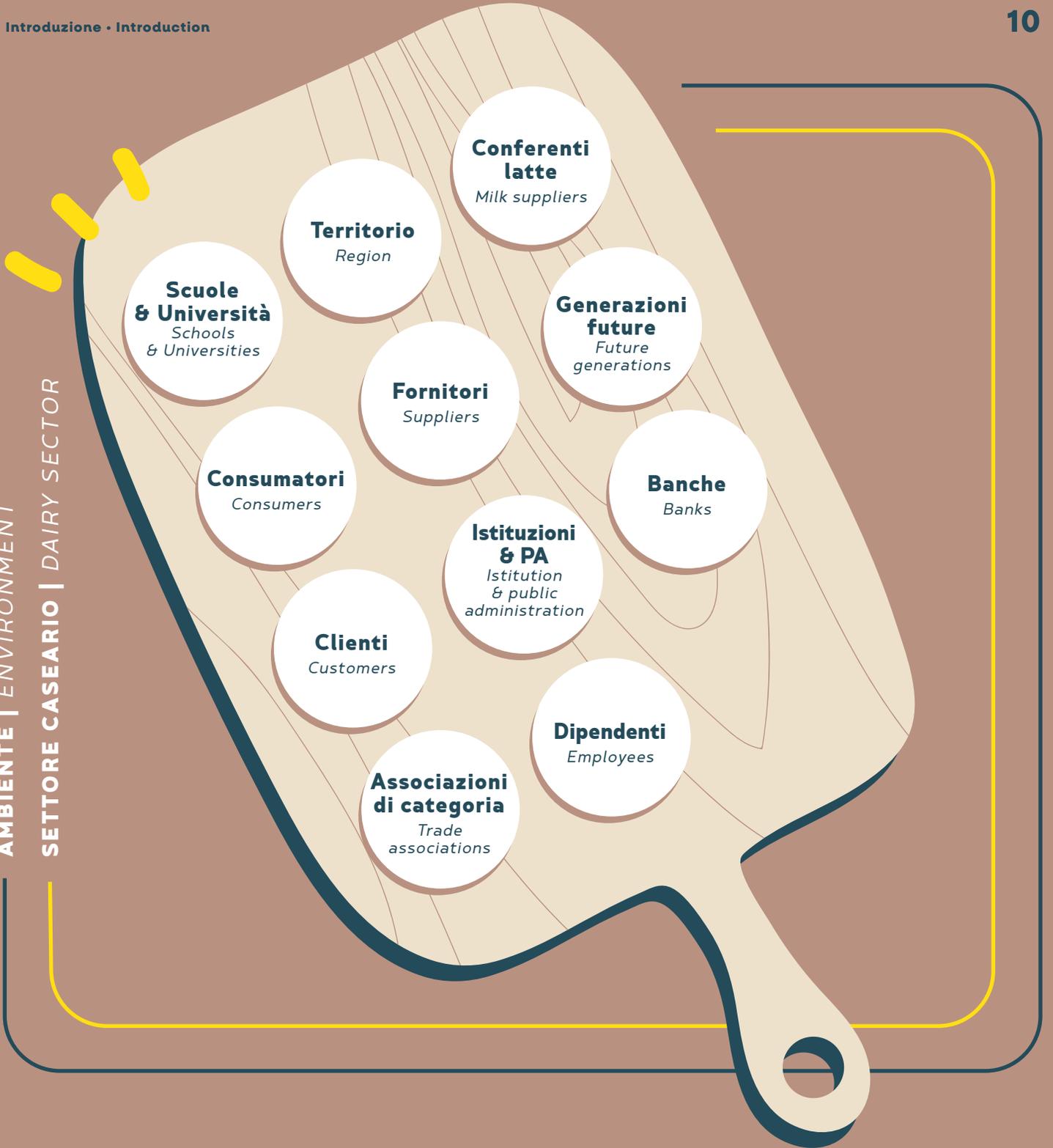
Banche
Banks

Istituzioni & PA
Institution & public administration

Clienti
Customers

Dipendenti
Employees

Associazioni di categoria
Trade associations



I nostri stakeholder

Our stakeholders

IT || Gli *stakeholder* della Società sono **tutti i soggetti** - individui, enti o istituzioni - **che influenzano o sono influenzati da Zanetti e dalle sue attività**, 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.

EN || *The Company's stakeholders are those subjects* - individuals, entities or institutions - **who influence or are influenced by Zanetti and its activities**, 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 carried out a stakeholder engagement activity, involving about 100 stakeholders in Italy and abroad. The activity aimed at evaluating the importance of sustainability issues and the stakeholders involved included suppliers, customers, human resources, institutions and public administration, as well as representatives of the local community and the dairy sector.

100

Gli stakeholder coinvolti nell'attività di engagement in Italia e all'estero in quanto rappresentanti della comunità locale e del settore caseario.

The stakeholders involved in the engagement activity in Italy and abroad as representatives of the local community and dairy sector.

Analisi di materialità

Materiality analysis

IT || 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**.

Nel 2022 è stata svolta un'ulteriore analisi, che ha portato all'aggiornamento dei temi ESG rilevanti per Zanetti e all'individuazione dei principali impatti generati dall'Azienda sui propri stakeholder.

Il processo che ha portato alla definizione dei temi materiali e dei relativi impatti generati da Zanetti si è sviluppato nelle seguenti fasi:

- **aggiornamento dei temi rilevanti** precedentemente individuati, attraverso un'analisi documentale e di settore e l'attività di benchmark con aziende comparabili;
- **individuazione dei principali impatti**, positivi e/o negativi, generati da Zanetti sull'ambiente, sulle

persone o sull'economia, tenendo conto del contesto aziendale e di settore e dei gruppi di stakeholder impattati;

- **valutazione della rilevanza degli impatti generati** sulla base delle variabili identificate dal GRI 2021, ovvero "Gravità", "Portata" e "Rimediabilità" per gli impatti negativi e "Gravità" e "Portata" per gli impatti positivi, come da indicazioni del documento "[Draft] European Sustainability Reporting Guidelines 1 Double materiality conceptual guidelines for standard-setting" redatto dall'EFRAG ("European Financial Reporting Advisory Group"), scelto come riferimento metodologico per l'analisi;
- **individuazione degli SDGs**, correlati ai temi materiali, a cui Zanetti può contribuire attraverso le proprie iniziative e attività di business.

In sintesi, l'analisi di materialità ha permesso di individuare le tematiche ESG più significative per Zanetti, definire la rilevanza del loro impatto e identificare i Sustainable Development Goals a cui l'Azienda può fornire il proprio contributo. Si segnala che per ciascun tema materiale è stato ipotizzato il principale impatto, positivo o negativo, ed è stato indicato l'SDG di riferimento che meglio rappresenta l'impatto sul tema e che testimonia il contributo di Zanetti all'agenda 2030 delle Nazioni Unite.

L'analisi di materialità ha permesso di individuare le tematiche ESG più significative per Zanetti, definire la rilevanza del loro impatto e identificare i Sustainable Development Goals a cui l'Azienda può fornire il proprio contributo.

The materiality analysis has allowed Zanetti to identify the most significant ESG topics, define the relevance of their impact, and identify the Sustainable Development Goals to which the company can contribute.

EN || *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 context in which Zanetti operates, integrated with the results of direct stakeholder involvement and the internal assessment of the Company's management, allowed the **identification of the economic-financial, social, and environmental issues that are most relevant to Zanetti and/or its stakeholders.***

A further analysis was carried out in 2022, which led to the updating of the ESG topics relevant to Zanetti as well as the related impacts generated by the Company in reference to its stakeholders. The process that led to the definition of the material topics and the impacts generated by Zanetti was structured in the following steps:

- ***updating of the previously identified material topics** through documentary and sector-based analyses as well as benchmarking with comparable companies;*
- ***identification of the main positive and/or negative impacts** generated by Zanetti on the environment, people or the economy, taking into account the*

business context and the impacted groups of stakeholders;

- ***assessment of the materiality of the impacts** generated based on the variables identified by the GRI Standards 2021, i.e. "Scale", "Scope" and "Remediability" for negative impacts and "Scale" and "Scope" for positive impacts, as indicated in the document "[Draft] European Sustainability Reporting Guidelines 1 Double materiality conceptual guidelines for standard-setting" prepared by EFRAG ("European Financial Reporting Advisory Group"), chosen as the methodological reference for the analysis*
- ***identification of SDGs**, related to material topics, to which Zanetti can contribute through its initiatives and business activities.*

In summary, the materiality analysis allowed Zanetti to identify the most significant ESG topics, define the relevance of the impacts generated, and identify the Sustainable Development Goals to which the company can contribute. It should be noted that the main positive and/or negative impacts have been assumed for each material topic. Moreover, the SDGs that were selected were those that best represent the impacts on the topics testify Zanetti's contribution to the UN 2030 agenda.



Temi ambientali

Environmental issues

TEMA MATERIALE MATERIAL TOPIC	PRINCIPALE IMPATTO GENERATO MAIN IMPACT GENERATED	LIVELLO DI MATERIALITÀ DELL'IMPATTO IMPACT MATERIALITY LEVEL	SDGs DI RIFERIMENTO REFERENCE SDGs
EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO EMISSION AND CLIMATE CHANGE	<ul style="list-style-type: none"> Contrasto al cambiamento climatico attraverso l'analisi e la riduzione della Carbon Footprint aziendale <i>Fighting climate change through the analysis and reduction of the company's Carbon Footprint</i> 		
BENESSERE ANIMALE ANIMAL WELFARE	<ul style="list-style-type: none"> Incremento del benessere animale attraverso la richiesta ai propri fornitori di mantenere standard elevati nelle stalle <i>Increased animal welfare by requiring suppliers to maintain high standards at their farms</i> 		
PACKAGING PACKAGING	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione dell'impatto ambientale negativo grazie allo studio e allo sviluppo di un packaging riciclabile <i>Reducing negative environmental impact by researching and developing recyclable packaging</i> 		
EFFICIENZA ENERGETICA ENERGY EFFICIENCY	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione del fabbisogno energetico grazie a interventi di efficientamento e all'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili <i>Reduction of energy requirements introducing efficiency measures and self-production of energy from renewable e sources</i> 		
RIFIUTI WASTE	<ul style="list-style-type: none"> Inquinamento ambientale e del suolo derivante dallo smaltimento non corretto dei rifiuti <i>Environmental and soil pollution resulting from improper disposal of waste</i> Riduzione dell'impatto ambientale causato dai consumatori attraverso una chiara indicazione delle modalità di smaltimento dei rifiuti <i>Reducing the environmental impact caused by consumers by providing clear instructions on how to dispose of the waste</i> 		
TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ PROTECTION OF BIODIVERSITY	<ul style="list-style-type: none"> Selezione di fornitori che adottino pratiche agricole sostenibili, a tutela del suolo <i>Selection of suppliers that adopt sustainable farming practices, aimed at protecting the soil</i> 		
GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE WATER RESOURCES MANAGEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli sprechi di acqua attraverso una migliore gestione delle risorse idriche <i>Reducing water waste by introducing improved water resources management</i> Impatto ambientale legato alla non corretta gestione degli scarichi idrici <i>Environmental impact due to improper management of wastewater discharges</i> 		

Temi sociali Social issues



TEMA MATERIALE MATERIAL TOPIC	PRINCIPALE IMPATTO GENERATO MAIN IMPACT GENERATED	LIVELLO DI MATERIALITÀ DELL'IMPATTO IMPACT MATERIALITY LEVEL	SDGs DI RIFERIMENTO REFERENCE SDGs
BENESSERE DELLE RISORSE UMANE WELL-BEING OF HUMAN RESOURCES	<ul style="list-style-type: none"> Contributo al benessere dei dipendenti mediante lo sviluppo del sistema di welfare e una gestione positiva dell'equilibrio lavoro/vita privata <i>Contributing to the well-being of employees through the development of the welfare system and positive work/life balance management</i> 		
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> Infortuni legati ad una gestione inadeguata della salute e sicurezza sul lavoro <i>Injuries related to inadequate management of the occupational health and safety aspects</i> 		
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES	<ul style="list-style-type: none"> Promozione di una cultura del lavoro basata sulla comprensione, il rispetto e la valorizzazione delle differenze <i>Fostering of a work culture based on understanding, respect and appreciation of differences</i> 		
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI DECREASE IN FOOD WASTE	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli sprechi alimentari e riutilizzo degli scarti di lavorazione in ottica di economia circolare <i>Decrease in food waste and reuse of processing waste within a perspective of circular economy</i> 		
FORMAZIONE DELLE RISORSE UMANE TRAINING OF HUMAN RESOURCES	<ul style="list-style-type: none"> Valorizzazione delle risorse umane attraverso lo svolgimento di corsi mirati all'accrescimento delle competenze e delle soft skills <i>Valorizzazione delle risorse umane attraverso lo svolgimento di corsi mirati all'accrescimento delle competenze e delle soft skills</i> 		
ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA HEALTHY AND CORRECT DIET	<ul style="list-style-type: none"> Miglioramento del benessere dei consumatori attraverso l'offerta di prodotti diversificati e adatti alle specifiche esigenze alimentari <i>Improving consumer welfare by offering diversified products adapted to meet specific dietary requirements</i> Aumento della consapevolezza dei consumatori attraverso informazioni chiare e trasparenti sui prodotti e sulle loro conseguenze sulla salute <i>Increase in consumer awareness by providing clear and transparent information on products and their health consequences</i> 		

Temi di governance

Governance issues

TEMA MATERIALE MATERIAL TOPIC	PRINCIPALE IMPATTO GENERATO MAIN IMPACT GENERATED	LIVELLO DI MATERIALITÀ DELL'IMPATTO IMPACT MATERIALITY LEVEL	SDGs DI RIFERIMENTO REFERENCE SDGs
QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI PRODUCT QUALITY AND SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> Conseguenze negative sulla salute dei consumatori in seguito al consumo dei prodotti offerti dall'azienda <i>Negative consequences for the health of consumers following consumption of the products supplied by the company</i> 		
ETICHETTATURA RESPONSABILE RESPONSIBLE LABELLING	<ul style="list-style-type: none"> Impatto sulle scelte dei consumatori legato a comunicazione ingannevole, etichettatura non trasparente e pratiche di greenwashing <i>Impact on consumer choices due to misleading communication, non-transparent labelling and greenwashing practices</i> 		
TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELLA FILIERA TRACEABILITY AND SUSTAINABLE MANAGEMENT OF THE SUPPLY CHAIN	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli impatti ambientali e/o sociali negativi generati dalla catena di approvvigionamento attraverso la selezione di fornitori responsabili e lo sviluppo di una catena di fornitura trasparente e tracciabile <i>Reducing negative environmental and/or social impacts generated by the supply chain through the selection of responsible suppliers and the development of a transparent and traceable supply chain</i> 		
LEGAME CON IL TERRITORIO RELATIONS WITH THE TERRITORY	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppo economico e sociale delle comunità attraverso donazioni, sponsorship e supporto ai progetti locali <i>Economic and social development of communities with donations, sponsorships and support for local projects</i> Impatto positivo sugli agricoltori attraverso l'instaurazione di rapporti trasparenti e collaborativi <i>Positive impact on farmers with the establishment of transparent and collaborative relationships</i> 		
ETICA E COMPLIANCE ETHICS AND COMPLIANCE	<ul style="list-style-type: none"> Violazione di leggi e normative rilevanti (es: anticorruzione, normativa fiscale, normativa ambientale, ecc.) e adozione di pratiche commerciali non etiche <i>Violations of relevant laws and regulations (e.g., anti-corruption, tax regulations, environmental standards etc.) and engaging in unethical business practices</i> 		
PERFORMANCE ECONOMICA ECONOMIC PERFORMANCE	<ul style="list-style-type: none"> Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder <i>Creation and distribution of value to stakeholders</i> 		

I sustainable development goals

The sustainable development goals

La seguente tabella evidenzia il contributo di Zanetti al raggiungimento dei Sustainable Development Goals definiti dalle Nazioni Unite.

The following table shows Zanetti's contribution to achieving the Sustainable Development Goals defined by the United Nations.



TEMI MATERIALI MATERIAL TOPICS

EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO
Emissions and climate change

BENESSERE ANIMALE
Animal welfare

PACKAGING
Packaging

EFFICIENZA ENERGETICA
Energy efficiency

RIFIUTI
Waste

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ
Protection of biodiversity

GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE
Water resources management

BENESSERE DELLE RISORSE UMANE
Well-being of human resources

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
Occupational health and safety

DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ
Diversity and equal opportunities

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI
Decrease in food waste

FORMAZIONE DELLE RISORSE UMANE
Training of human resources

ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA
Healthy and correct diet

QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI
Product quality and safety

ETICHETTATURA RESPONSABILE
Responsible labeling

TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELLA FILIERA
Traceability and sustainable management of the supply chain

LEGAME CON IL TERRITORIO
Relations with the territory

ETICA E COMPLIANCE
Ethics and compliance

PERFORMANCE ECONOMICA
Economic performance



01

La nostra identità

Our identity

01

Zanetti, formaggi da 120 anni

Zanetti, 120 years of cheese

IT || 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.

EN || *Zanetti is a family story that reaches to the present day through **five generations** as an emblem of excellence that respects traditions. The Company has always honoured the vision of its founder, Guido Zanetti, with a **business ethics that is strongly rooted in the territory and that is attentive to the well-being of local communities and the environmental impact.***

Zanetti's mission reflects the company's territorial roots, as well as the attention to the environment and the well-being of local communities: to disseminate the excellence of genuine and superior quality italian cheese around the world, building on the experience of more than 100 years and the passion of five generations to combine together tradition and innovation, connection to the territory and respect for the environment.

5 Generazioni Generations

Zanetti è una storia di famiglia che arriva ai giorni nostri attraverso cinque generazioni, come emblema di un'eccellenza che rispetta la tradizione.

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.

LA NOSTRA MISSION | OUR MISSION

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.

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.





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 dairyplant
at Marmirolo (MN)



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

La storia di Zanetti

**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

1920 | 1940



**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

1948

**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

1982





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.

The history of Zanetti

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

1995



Acquisizione del caseificio di San Gervasio Bresciano (BS)

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

2010

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

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

2018

Zanetti calcola per la prima volta la propria carbon footprint

Zanetti estimates its carbon footprint for the first time

2023



IT || 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.

EN || *Zanetti has been operating for more than 120 years in the respect of traditions and the highest quality standards imposed by the Protected Designation of Origin (P.D.O.). Today, the Company is the world's leading player in the export of Grana Padano and Parmigiano Reggiano and one of the leading 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, in order to make it a distinctive element of the quality of its products, destined both to the domestic and international market.*

The constant commitment to transparency and fairness in its business management activities finds concrete expression in the creation and implementation of the Company's Code of Ethics and the Organizational, Management and Control Model pursuant to Legislative Decree 231/01, adopted in 2014 and updated in 2021.

I NUMERI DI ZANETTI | ZANETTI IN FIGURES

5

**Generazioni
imprenditoriali
di famiglia**

Family Business from
5 generations

10

**Stabilimenti
in Italia**

Facilities in Italy

650

**Milioni
di fatturato (€)**

Million (€) Turnover

103

**I paesi in cui i prodotti
Zanetti sono venduti**

Countries where Zanetti
products are sold

1°

**Nell'export
di Grana Padano D.O.P. e
Parmigiano Reggiano D.O.P.**

In the export rankings
of Grana Padano P.D.O.
and Parmigiano Reggiano P.D.O.

15

Famiglie di formaggi

Cheese categories

5

**I continenti in cui
i prodotti Zanetti
sono venduti**

Product distribution
in 5 continents

3

Grandi D.O.P.

Major P.D.O. products

1mln

**Capacità
di stagionatura***

Maturing capacity

* **Forme di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.**
Wheels of Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O.

I VALORI A CUI SI ISPIRA L'OPERATO DI ZANETTI THE VALUES THAT INSPIRE ZANETTI'S WORK



Integrità *Integrity*

IT || 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.

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



Famiglia, persone e territorio *Family, people and territory*

IT || 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.

EN || *The experience of a family business tradition that has been operating in the dairy industry for more than 100 years, together with the people and the connection with the territories of origin, are distinctive elements of the company's identity.*

Eccellenza *Excellence*

IT || 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.

EN || *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 monitoring every stage of processing.*



Continuità *Continuity*

IT || 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.

EN || *A wise and careful company policy, effective and efficient business management policies and the adherence to high standards of good corporate governance protect and grant Zanetti's continuity and solidity.*

Le nostre sedi

Our facilities

L'Azienda opera in tutti e cinque i continenti esportando direttamente in oltre 103 Paesi del mondo.

The Company operates in all five continents exporting directly to over 103 countries worldwide.

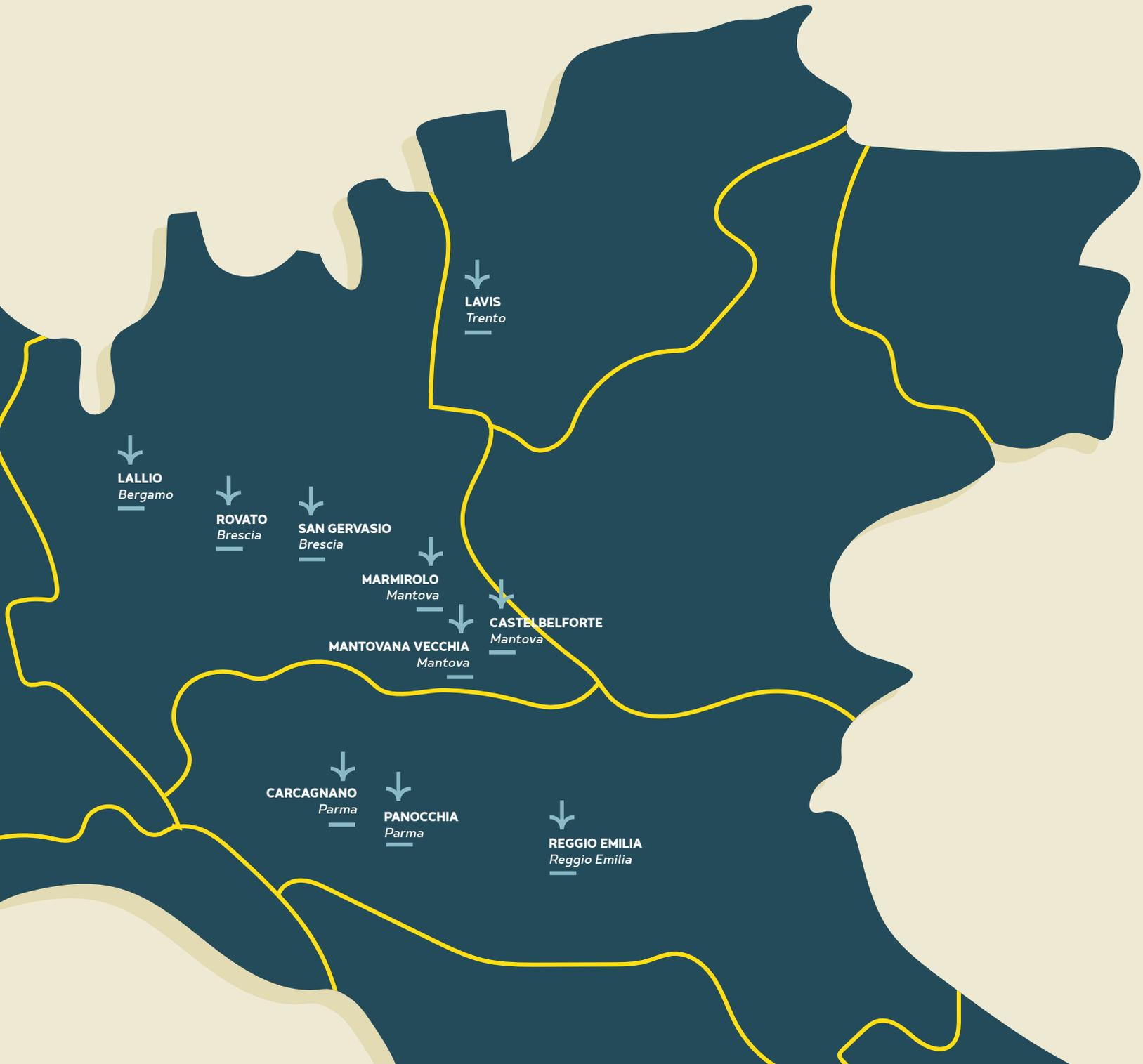


Lallio (Bergamo)

IT || 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.

EN || *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.*





↓
LALLIO
Bergamo

↓
ROVATO
Brescia

↓
SAN GERVASIO
Brescia

↓
MARMIROLO
Mantova

↓
MANTOVANA VECCHIA
Mantova



LAVIS
Trento



CASTELBELFORTE
Mantova



CARCAGNANO
Parma



PANOCCHIA
Parma



REGGIO EMILIA
Reggio Emilia

Panocchia (Parma)

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

EN || *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.*

Marmiolo (Mantova)

IT || "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.

EN || *"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.*

Lavis (Trento)

IT || 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.

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

Castelbelforte (Mantova)

IT || 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.

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

San Gervasio (Brescia)

IT || 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.

EN || *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)

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

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

Rovato (Brescia)

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

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

Reggio Emilia

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

EN || *Maturation warehouse with a capacity of 65,000 wheels.*

Mantovana Vecchia (Mantova)

IT || Il nuovo stabilimento di Zanetti, acquisito a maggio 2023 e adibito alla produzione e stagionatura del Parmigiano Reggiano.

EN || *Zanetti's latest plant, acquired in May 2023 and dedicated to the processing production and maturing of Parmigiano Reggiano.*



I nostri prodotti

Our products

IT || 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 **16 famiglie di formaggi**.

EN || Zanetti-branded excellences include not only Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O., but also a third P.D.O., Provolone Valpadana, which together with a wide range of typical Italian cheeses makes up a total selection of **16 cheese families**.

||| **Grana Padano D.O.P.**
Grana Padano P.D.O.

||| **Parmigiano Reggiano D.O.P.**
Parmigiano Reggiano P.D.O.

||| **La linea di formaggi Bio**
Organic cheeses

||| **Formaggi duri**
Hard cheeses

||| **Provolone D.O.P.**
Provolone P.D.O.

||| **Freschissimi**
Fresh and soft cheeses

||| **Pecorini**
Pecorino P.D.O. and other
sheep milk cheeses

||| **Burro**
Butter

||| **Gourmet**
Gourmet

||| **Malga Bianca**
Malga Bianca brand

||| **Formaggi D.O.P. d'Italia**
P.D.O. cheeses of Italy

||| **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**
Cheeses of Italy

16

Le famiglie di formaggi a marchio Zanetti.

The Zanetti brand cheese families.



Le grandi D.O.P. di Zanetti

Zanetti's great P.D.O.s

IT || 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 ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata¹.

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. Entrambi sono formaggi naturalmente privi di lattosio, adatti quindi a tutti i consumatori.

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

EN || *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 area¹.*

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 audits**. At the end of the monitoring process only the wheels that meet all the requirements receive the brand marks of the respective consortia. Despite being different, both types of cheese require strict compliance with the Principles, which also set the criteria in terms of size, colour, weight, thickness of the rind and consistency of the cheese.*

Both are naturally lactose-free cheeses, therefore suitable for all consumers.

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



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.

IL GRANA PADANO

Il Grana Padano può essere stagionato da un minimo di 9 a oltre 20 mesi. Circa 570.000 sono le forme di Grana Padano D.O.P. Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Lallio, Marmirolo, San Gervasio e Castelforte.

Grana Padano can be matured from a minimum of 9 to more than 20 months. Zanetti has 570,000 wheels of Grana Padano P.D.O. currently maturing at the Lallio, Marmirolo, San Gervasio and Castelforte sites.

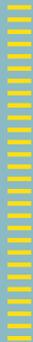




IL PARMIGIANO REGGIANO

La stagionatura del Parmigiano Reggiano parte da un minimo di 12 a oltre 30 mesi. Circa 395.000 sono le forme Parmigiano Reggiano D.O.P Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Corcagnano, Panocchia e Reggio Emilia.

Parmigiano Reggiano can be matured from a minimum of 12 to more than 30 months. Zanetti has 395,000 wheels of Parmigiano Reggiano P.D.O. currently maturing in Corcagnano, Panocchia and Reggio Emilia facilities.



D.O.P.

IL PROVOLONE VALPADANA

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.

Provolone Valpadana is Zanetti's third major P.D.O. cheese: 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.



Zanetti Bio, la scelta dell'agricoltura biologica

Zanetti Bio, our organic choice

IT || 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;
- Una maggiore attenzione al benessere dell'animale in allevamento;
- La massima garanzia di tracciabilità di filiera per il consumatore.

EN || *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;*
- *Supply chain traceability is guaranteed for the consumer.*



L'etichettatura UE, una garanzia per il consumatore.

The EU labelling, a guarantee for the consumer.



Il sistema di corporate governance

Corporate governance

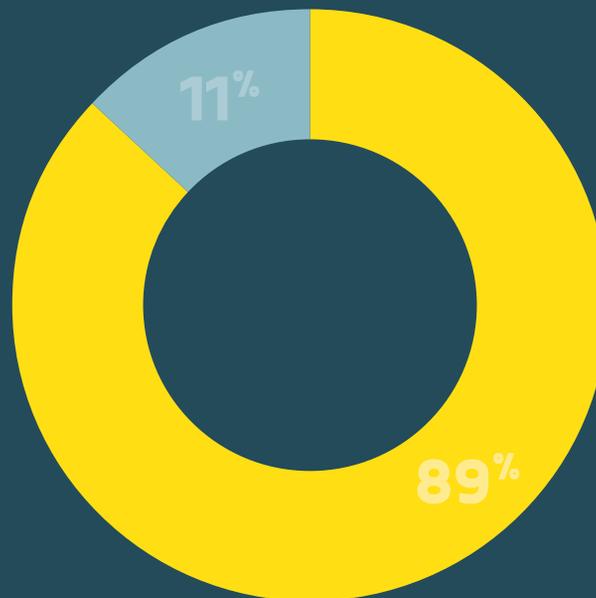
- ||| **Assemblea dei soci**
Shareholders' Meeting
- ||| **Consiglio di Amministrazione**
Board of Directors
- ||| **Collegio Sindacale**
Board of Auditors
- ||| **Controllo contabile**
Accounting audit

Composizione del CdA per genere e fasce d'età

Board of Directors' breakdown by gender and age

89% — **Uomini**
Men **> 50**

11% — **Donne**
Women **> 50**







02

La nostra filiera

Our supply chain

02

La nostra filiera

Our supply chain

IT || 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.

EN || *Territory, relations with suppliers and product quality are the essential elements that embody the competitive strategy of Zanetti, company that operates within the dairy supply chain. **The relationship between the supply chain and the territory is indeed one of the core elements of Zanetti's competitive positioning**, as it allows the Company to present itself on the market evoking a particularity, an environment, a history, and a particular culture. A competitiveness that stems from attention to proper economic management, driven and reinforced by other distinctive factors such as product quality, the uniqueness of tradition and the origin of the raw materials.*



Zanetti strives to **valorise local peculiarities**, bringing them on both domestic and international markets respecting the balance of the territory-supply chain system. The competitive advantage generated is both corporate and related to the entire production chain and contributes to determining a broader development model of the local system.

Such a complex supply chain has numerous aspects to take into consideration from a sustainability perspective, including biodiversity, animal welfare, greenhouse gas emissions and water and energy consumption.

The Marmirolo and San Gervasio dairy facilities have obtained the UNI EN ISO 22005:2008 certification for agri-food supply chain traceability. In 2021, the ISO 22005 renewal process was successfully completed for the Marmirolo plant, and the San Gervasio plant obtained certification for the first time.

At an **international level**, this certification helps comply with regulatory requirements. However, it also emphasizes the particular characteristics of the products, such as the origin/territoriality and the peculiar characteristics of the ingredients, while meeting the expectations of the customers (i.e. both in terms of large-scale distribution, and end consumers) in terms of product safety and traceability.



La strategia competitiva di Zanetti nasce dall'attenzione alla corretta gestione economica, alimentata e rafforzata da altri fattori distintivi quali la qualità del prodotto, l'unicità della tradizione, l'origine delle materie prime.

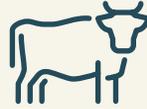
The Zanetti competitiveness arises from attention to correct economic management, driven and reinforced by other distinctive factors such as product quality, the uniqueness of its tradition and the origin of the raw materials.

LE MATERIE PRIME
RAW MATERIALS



Gli allevatori The farmers

**Oltre 130 conferenti latte.
In media 40 anni di esperienza.
Più di 250 allevatori.**
Over 130 milk suppliers.
An average of 40 years of experience.
More than 250 workers.



Gli animali The cattle

**Oltre 24.000 capi di bestiame.
Oltre 12.000 bovine in lattazione.**
Over 24,000 heads of livestock.
Over 12,000 lactating cows.



Le stalle The farms

**94% con ventilatori in stalla.
87% con capi in libertà.
58% con paddock all'aperto e pascolo.
53% con spazzole massaggianti.**
94% with fans.
87% with freedom of movement.
for the heads of livestock.
58% with outdoor paddock and grazing facilities.
53% farms massage brushes.



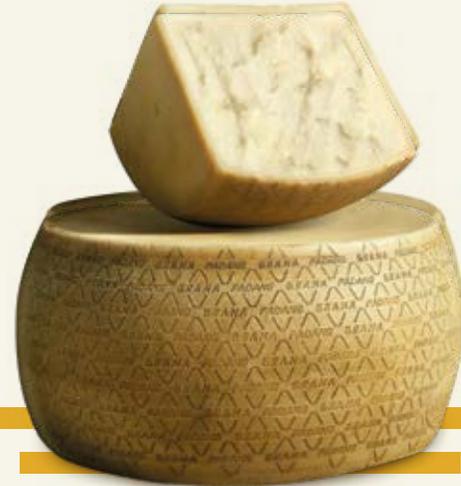
L'alimentazione Feed

**Almeno il 75% del foraggio da
territorio Grana Padano.
L'88% degli allevatori
produce il foraggio.**
At least 75% of fodder comes from
the Grana Padano territory.
88% of all farmers produce
their own fodder.

La filiera Grana Padano²

Our Grana Padano supply chain²

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



2. 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%. *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*



I controlli Audit

100% stalle con attestazione per il benessere animale ClassyFarm. 100% stalle verificate da Zanetti.
100% farms with ClassyFarm animal welfare certification.
100% farms verified by Zanetti.



L'ambiente Environment

22% stalle che riutilizzano l'acqua impiegata in diversi processi. 15% stalle con pannelli solari. 9% stalle che acquistano energia elettrica da fonti rinnovabili.
22% farms reuse water used in various processes.
15% farms equipped with solar panels.
9% farms purchase energy from renewable sources.



Il latte Milk

In media 45 quintali di latte al giorno per conferente.
An average of 4.5 tons of milk per supplier/day.



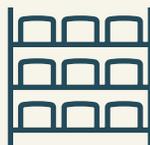
Gli altri ingredienti The other ingredients

Il caglio: ingrediente naturale, sottoprodotto della filiera alimentare. Il lisozima: battericida naturale. Il sale: di provenienza europea.
Rennet: natural ingredient, by-product of the food chain.
Lysozyme: natural bactericide.
Salt: of EU origin.



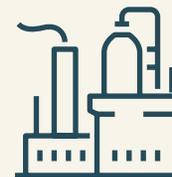
Il confezionamento Packing

791 diversi formati per rispondere ai desideri di oltre 3.000 clienti in tutto il mondo.
791 different SKUs available, to meet the demands of over 3,000 customers worldwide.



La stagionatura Maturing

570.000 forme in stagionatura da un minimo di 9 a oltre 20 mesi.
570,000 wheels are matured from a minimum of 9 to over 20 months



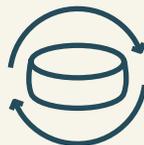
I caseifici Dairies

Oltre 500.000 litri di latte conferiti ogni giorno ai due caseifici. 1.000 le forme prodotte al giorno.
The two dairy plants receive over 550,000 litres of milk per day. Around 1,000 wheels of cheese are produced per day.



Sicurezza alimentare Food safety

Certificazioni di prodotto Halal, Kosher, BRC-IFS. Caseifici di Marmirolo e San Gervasio certificati UNI EN ISO 22005:2008 per la tracciabilità delle filiere agroalimentari.
BRC-IFS, Halal and Kosher certification Marmirolo and San Gervasio Dairies are UNI EN ISO 22005:2008 certified for agrifood supply chain traceability.



Verso la circolarità Towards circularity

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



Iniziative responsabili Responsible projects

Zanetti membro Sedex (Supplier Ethical Data Exchange). Audit etico sociale SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) su 4 stabilimenti.
Zanetti Sedex (Supplier Ethical Data Exchange) member. Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA) at 4 facilities.



La nostra filiera del Grana Padano D.O.P.: tutta in un unico territorio

**Our Grana
Padano P.D.O.
supply chain:
all in one territory**

**L'allevamento delle bovine
e la produzione del latte.**

Breeding of cows and the
production of milk.

La coltivazione del 75% dei foraggi.

75% of the fodder from the P.D.O. territory.

La produzione e lavorazione del Grana Padano D.O.P.

Production and processing of Grana Padano P.D.O.

TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA: IL PROGETTO ICE

TRACEABILITY OF THE SUPPLY CHAIN - THE ICE PROJECT

IT || Nel 2022 Zanetti ha aderito alla prima edizione del progetto "TrackIT blockchain" di Agenzia ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) volto a valorizzare l'italianità dei prodotti all'estero.

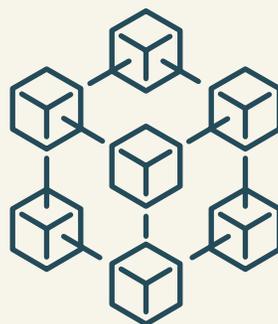
Il progetto permette alle aziende di **tracciare la filiera produttiva tramite blockchain, ottenendo un vantaggio competitivo sui mercati esteri**.

L'uso della tecnologia blockchain permette alle aziende di creare un nuovo canale di comunicazione **Direct to Consumer (D2C)** con i potenziali acquirenti, attraverso il quale raccontare il valore dei propri prodotti in modo trasparente ed affidabile. Tutti gli eventi delle varie fasi di una filiera produttiva possono essere tracciati in modo sicuro ed immutabile. Il tracciamento su blockchain contribuisce quindi a **tutelare il Made in Italy e proteggere i brand dai fenomeni di contraffazione** e Italian Sounding, valorizzando l'unicità e la storia dei prodotti.

Nel 2022 sono state avviate le fasi preliminari del progetto, seguite nel 2023 dal lancio del progetto pilota. In particolare, il progetto ha preso in esame un articolo BIO destinato sia al mercato italiano che estero. Il 2024 vedrà la completa realizzazione del progetto pilota. Si prenderà inoltre in considerazione la possibilità di estendere il progetto ad altri prodotti Zanetti.

L'adesione al progetto permetterà a Zanetti di:

- contrastare la contraffazione e l'Italian Sounding
- comunicare la storia dei prodotti in modo semplice e diretto
- raccontare la sostenibilità dell'azienda e dei suoi prodotti
- aumentare la trasparenza e la fiducia del consumatore finale.



EN || In 2022 Zanetti became an affiliate of the first edition of the "TrackIT blockchain" project of the ICE Agency (Agency for the Promotion abroad and the Internationalization of Italian companies) aimed at enhancing the Italian quality of products abroad.

The project allows enterprises to use blockchains to **track the production chain, achieving a competitive advantage on foreign markets**.

The use of blockchain technology enables enterprises to create a new **Direct-to-Consumer (D2C)** communication channel with potential buyers, where they can convey the value of their products in a transparent and reliable manner. All the events during the various stages of a production chain can be traced in a secure and unalterable fashion. Blockchain tracking therefore helps to **safeguard Made in Italy and protect brands from counterfeiting** and the Italian Sounding marketing phenomena, emphasising the uniqueness and history of the products.

In 2022, the preliminary phases of the project were launched, followed in 2023 by the launch of the pilot project. In particular, the project focused on an organic product destined to both the Italian and foreign markets. The year 2024 will see the full realisation of the pilot project. The extension of the project to other Zanetti products will also be considered.

Participating in the project will allow Zanetti to:

- combat counterfeiting and the Italian Sounding phenomenon
- communicate the history of its products in a simple and straightforward manner
- provide information on the sustainability of the company and of its products
- increase transparency and confidence in terms of Consumer Sentiment



01.
La nostra identità
Our identity

02.
La nostra filiera
Our supply chain

03.
La nostra performance
economica
Our economic
performance

04.
Le nostre persone
Our people

05.
Il nostro impatto
ambientale
Our environmental
impact

06.
Il territorio
The territory



Obiettivi per il futuro della filiera

Objectives for the future

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

Map the supply chains of raw materials and cheese beyond Grana Padano.

01**02**

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

Assess 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, involving all milk suppliers.

03

Il latte del nostro territorio

Milk from our territory

IT || 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**.

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 mangime³. 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**.

EN || *In compliance with the P.D.O. Regulation, 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**. The daily diet of a Grana Padano Consortium dairy cow consists in an average of 28 kg of forage and about 5 kg of feed³. 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**.*

3. 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.
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.

I NUMERI LATTIERO CASEARI | DAIRY FIGURES

60

I Km entro in quali viene raccolto il latte dai caseifici Zanetti situati tra Marmirolo e San Gervasio Bresciano.

Milk is collected from farms located no further than 60 km away - on average - from the Zanetti Marmirolo and San Gervasio Bresciano dairy facilities

4.000

I litri di latte al giorno che ogni conferente fornisce in media al giorno.

Litres of milk per supplier are delivered to Zanetti every day

+250

I lavoratori impiegati dai conferenti latte Zanetti nella produzione del latte.

Workers employed in the production of milk by Zanetti's milk suppliers.

88%

Percentuale dei conferenti latte di Zanetti che coltiva e autoproduce in prossimità dell'allevamento i foraggi e gli insilati necessari per l'alimentazione dei bovini allevati.

88% of Zanetti milk suppliers grow and produce their own fodder and silage to feed their livestock.

104

I conferenti latte: 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.

All the 104 milk suppliers are solid companies that are deeply rooted in the territory and that have been operating for an average of 45 years (some for over a century!), breeding a total of 23,500 animal

100

Le persone impiegate nella produzione latte negli stabilimenti di San Gervasio e Marmirolo.

People are employed in the production of milk at the San Gervasio and Marmirolo plant facilities.

6.000

I quintali di latte con cui Zanetti soddisfa il fabbisogno giornaliero.

Zanetti manages to meet a daily requirement of milk of about 6,000 quintals.

17.363

Le bovine in lattazione.

Lactating dairy cows.

PREMIO LATTE

Il riconoscimento economico assegnato trimestralmente da Zanetti a tutti i fornitori il cui latte supera determinati standard di qualità.

The Milk Award is an economic acknowledgement assigned quarterly to all suppliers whose milk exceeds certain quality standards.



IT || Per la produzione del **Grana Padano D.O.P.**, nel 2023 la Società ha utilizzato più di 174.000 tonnellate di latte. Oltre a questa fondamentale materia prima, Zanetti 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. Nel 2023, Zanetti ha utilizzato 448 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 a un fornitore italiano. Nel 2023, per la produzione di Grana Padano D.O.P., la Società ha acquistato e utilizzato 754 tonnellate di caglio e 3,24 tonnellate di lisozima.

EN || *In 2023, the company used more than 174,000 tons of milk for the production of Grana Padano P.D.O. 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 2023, Zanetti used 448 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 2023, the Company purchased and used 754 tons of rennet and 3.24 tons of lysozyme.

**Grana
Padano D.O.P.**
174.000

**Le tonnellate di latte
utilizzate nel 2023.**

Tons of milk used in 2023.

Lo sapevi che...
Did you know that...



IT || Lo stabilimento di Mantovana Vecchia, acquisito nel maggio 2023, è adibito alla produzione e alla stagionatura di Parmigiano Reggiano D.O.P.

Per la produzione di questo formaggio, nel 2023 la Società ha utilizzato oltre 5.000 litri di latte, oltre 13 tonnellate di sale e 0,25 tonnellate di caglio. La produzione di Parmigiano Reggiano, a differenza del Grana Padano, non richiede l'utilizzo di lisozima.

EN || *The plant in Mantovana Vecchia, acquired in May 2023, is dedicated to the production, and maturing of Parmigiano Reggiano P.D.O.*

To produce this type of cheese, the company used over 5,000 litres of milk, over 13 tonnes of salt and 0.25 tonnes of rennet in 2023. The production of Parmigiano Reggiano, unlike Grana Padano, does not require the use of lysozyme.

Parmigiano Reggiano D.O.P.

5.000

Le tonnellate di latte utilizzate nel 2023.

Tons of milk used in 2023.



Il benessere animale al centro

Animal welfare first and foremost

IT || Pur non allevando direttamente bovine da latte, Zanetti 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**.

EN || *While not directly breeding the dairy cows, Zanetti pays attention to the issue of animal welfare, defined as the **absence of unnecessary suffering or fatigue**. This topic is paramount for ethical reasons and for the high impact it has 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 milk suppliers to comply with strict breeding standards, to **ensure the welfare of the dairy cattle**, pushing its boundaries beyond the **Regulation specifications**.*



Tutelare la qualità della vita delle bovine da latte è alla base della produzione di un latte qualitativamente migliore.

Protecting the quality of life of dairy cows is key to the production of higher quality milk.

BENESSERE ANIMALE: IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO ANIMAL WELFARE: THE REFERENCE LEGAL FRAMEWORK

IT || Il quadro normativo di riferimento per il benessere animale è quello europeo (D. Lg. 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":

- libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione
- libertà dai disagi ambientali
- libertà dalle malattie e dalle ferite
- libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche
- 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.



EN || The regulatory framework for animal welfare is the European framework (Legislative Decree No. 146 of March 26, 2001, as amended, and Law No. 623 of October 14, 1985). The veterinary authority in charge of verifying Zanetti's milk suppliers is the Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Brescia division, which carries out inspections of the breeding and keeping conditions of dairy cows for 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:

- freedom from hunger, thirst and poor nutrition
- freedom from environmental discomfort
- freedom from pain, injuries and diseases
- freedom to express species-specific behavioral characteristics
- freedom from fear and distress.

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



LA CERTIFICAZIONE CLASSYFARM CLASSYFARM CERTIFICATION

IT || Il sistema ClassyFarm nasce con l'obiettivo di categorizzare gli allevamenti in base al rischio per la sanità pubblica veterinaria. Si tratta di una piattaforma informatica inserita nel portale nazionale della veterinaria (www.vetinfo.it), che elabora una notevole mole di dati provenienti da diverse fonti (raccolti sul campo o da altri sistemi informativi) attraverso appositi processi di business intelligence.

ClassyFarm è stato fortemente voluto dalla **DGSA (Direzione Generale della Sanità Animale)** e riconosciuto ufficialmente nel 2017. I compiti di gestione generale e di sviluppo del sistema sono stati assegnati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia-Romagna (IZSLER).

Le informazioni raccolte sul campo possono provenire dai controlli ufficiali svolti dalle Autorità Competenti, dagli audit dei certificatori oppure da veterinari liberi professionisti, come il veterinario aziendale, opportunamente formati per svolgere le attività di autocontrollo. Queste ultime sono svolte su base volontaria, come definito dal Decreto del Ministro della salute 7 dicembre 2017.

Una delle funzionalità fondamentali di ClassyFarm è l'interoperabilità con altri sistemi informatici come, ad esempio, l'Anagrafe Zootecnica (BDN), la Ricetta Veterinaria Elettronica ed i laboratori di diagnostica degli IZZSS. Inoltre, è in grado di analizzare e comparare un elevato numero d'informazioni provenienti da fonti differenti così da poter categorizzare gli allevamenti in base al rischio, in termini di:

- **benessere animale**
- **biosicurezza dell'allevamento**
- **consumo di antimicrobici**
- **profili di antimicrobico-suscettibilità**

Il tutto è finalizzato al raggiungimento di diversi obiettivi::

- migliorare il dialogo tra l'allevatore, il proprio veterinario e le Autorità Competenti per ottimizzare l'uso degli antimicrobici ed il benessere degli animali.
- mettere a disposizione informazioni aggregate a diversi livelli geografici (nazionale, regionale, locale) per permettere il monitoraggio del territorio ed il confronto tra aree territoriali diverse
- Favorire la raccolta di dati utili ad un'eventuale etichettatura volontaria (es. SQNBA - Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale).
- Consentire la programmazione di controlli ufficiali, in tema benessere animale (PNBA), farmacosorveglianza (PNFS) e biosicurezza, con particolare riferimento agli allevamenti con un indice di rischio superiore. Su questa tematica il sistema è già attivo da alcuni anni.

L'accesso a ClassyFarm può essere effettuato dai soggetti autorizzati che ne facciano richiesta (veterinari ufficiali, veterinari aziendali, operatori, delegati, ecc.). Il sistema mette a disposizione degli stakeholder pubblici e privati uno strumento in grado d'identificare la presenza di eventuali carenze a livello di allevamento o area geografica (regioni, province autonome e aziende sanitarie locali) così da indirizzare i possibili interventi migliorativi. Anche ai fini di recepire a pieno la recente normativa europea in materia di Animal Health Law (Regolamento (EU) 2016/429), mangimi (Regolamento (UE) 4/2019 che modifica il Regolamento (CE) 183/2005) e medicinali veterinari (Regolamento (EU) 2019/6).

ClassyFarm mira a rafforzare la prevenzione delle malattie negli animali, la lotta all'antimicrobico-



resistenza e a rendere più efficienti i controlli ufficiali. Inoltre, il sistema offre agli allevatori uno strumento per migliorarsi mirando quanto più possibile all'eccellenza. In questo contesto, il veterinario aziendale rappresenta il punto di raccordo tra l'operatore e le Autorità Competenti, affiancandolo e supportandolo nelle scelte strategiche, quali management, benessere, biosicurezza, anche sulla base delle informazioni messe a disposizione da ClassyFarm.

Il Consorzio del Grana Padano chiede a tutti gli allevatori conferenti latte all'interno della propria filiera di aderire volontariamente alla valutazione ClassyFarm.

Zanetti, ormai dal 2019, lo richiede come requisito base e ha conseguito i seguenti risultati:

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

Zanetti mette in atto le seguenti azioni al fine di tradurre il proprio impegno nei confronti del benessere animale:

- visite periodiche delle stalle da cui 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 qualifica di un nuovo conferente latte, e a seguire ogni tre anni, un responsabile della qualità Zanetti effettua una visita all'Azienda agricola;
- supporto agli auditor esterni nelle verifiche dei punteggi Classyfarm dei conferenti latte.

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 allo 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. Per tali motivi, Zanetti ha deciso di certificare la propria filiera di produzione del Grana Padano DTP 122 "Certificazione del Benessere Animale in Allevamento" con il coinvolgimento di allevamenti, caseifici, confezionatori e magazzini di stoccaggio.

La certificazione ClassyFarm è inerente al benessere animale, all'alimentazione animale e alla biosicurezza: Zanetti svolge un ulteriore controllo su tutta la propria filiera per monitorare con maggiore precisione la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti.

ClassyFarm certification is pertinent to animal welfare, animal nutrition and biosafety; Zanetti carries out an additional control over its entire supply chain in order to monitor with greater accuracy the quality and characteristics of its products.

LA CERTIFICAZIONE CLASSYFARM CLASSYFARM CERTIFICATION

EN || *The ClassyFarm system was created with the aim of categorising farms according to their level of risk in terms of veterinary public health. The system relies on an IT platform included in the national veterinary portal (www.vetinfo.it), which processes a considerable amount of data from different sources (collected on the field or from other information systems) through special business intelligence processes.*

ClassyFarm was strongly advocated by the DGSA (Directorate General for Animal Health) and officially approved in 2017.

The tasks of general management and system development have been assigned to the Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia-Romagna (IZSLER).

The information gathered from the field may come from official controls carried out by the Competent Authorities, from audits by certifiers, or from independent veterinarians, such as company veterinarians, who are suitably trained to carry out self-control activities. The latter are carried out on a voluntary basis, as defined by the Decree of the Minister of Health of 7 December 2017.

One of the key functionalities of ClassyFarm is its interoperability with other information systems such as, for example, the Anagrafe Zootecnica (BDN), the Ricetta Veterinaria Elettronica and the diagnostic laboratories of the IIZZSS. In addition, ClassyFarm is able to analyse and compare a large amount of information from different sources so as to be able to categorise farms according to risk, in terms of:

- **Animal welfare**
- **Biosecurity of the farm**
- **Antimicrobial consumption**
- **Antimicrobial-susceptibility profiles**

The process is aimed at achieving several objectives:

- Improving the dialogue between the farmer, his veterinarian, and the Competent Authorities to optimise the use of antimicrobials and animal welfare.
- Making available aggregated information at different geographical levels (national, regional, local) to allow territorial monitoring and comparison between different territorial areas.
- Facilitating the collection of data useful for possible voluntary labelling (e.g. SQNBA - National Quality System for Animal Welfare).
- Enabling the scheduling of official controls on animal welfare (PNBA), pharmacosurveillance (PNFS) and biosecurity, with particular reference to farms with a higher risk index. Concerning this issue, the system has been active for several years now.

Access to ClassyFarm can be obtained by authorised parties who request it (certified veterinarians, company veterinarians, operators, delegates, etc.).

The system makes available to public and private stakeholders a tool that identifies the presence of any deficiencies at farm or geographical area level (regions, autonomous provinces and local health authorities) in order to steer possible improvements and comply with the recent European legislation on Animal Health Law (Regulation (EU) 2016/429), medicated feed (Regulation (EU) 4/2019 amending Regulation (EC) 183/2005) and veterinary medicinal products (Regulation (EU) 2019/6).

ClassyFarm aims at strengthening disease prevention in animals, fighting antimicrobial resistance and making official controls more efficient.

Furthermore, the system offers farmers a tool to improve their performances by striving for excellence.

+70%

Il punteggio ClassyFarm minimo richiesto per i fornitori che hanno rapporti commerciali con Zanetti.

The minimum ClassyFarm score required for suppliers who maintain business relations with Zanetti.



In this context, the company veterinarian represents the focal contact point between the operator and the competent authorities, providing support in strategic choices, such as management, welfare, biosecurity, also on the basis of the information made available by ClassyFarm.

The Grana Padano Consortium has requested to all dairy farmers supplying milk within its supply chain to voluntarily obtain the ClassyFarm Certification.

Since 2019, Zanetti has been asking the ClassyFarm Certification as a basic requirement and has achieved the following results:

- 100% Grana Padano and Parmigiano Reggiano milk (direct and indirect) suppliers involved in the assessment
- 0 non-compliances with the regulations in force
- Zanetti maintains business relations solely with suppliers of Grana Padano whose ClassyFarm score exceeds 60%. In order to further increase the respect of animal welfare, since January 1, 2022, the Company maintains business relations solely with Grana Padano suppliers whose ClassyFarm score exceeds 70%.

Zanetti puts in place the following activities in order to turn its commitment to animal welfare into concrete actions:

- Routine checks at the dairy milking facilities from which the Company purchases its milk, in order to verify the actual level of welfare of the cows
- For the entire duration of the supply relation, the production facility laboratory manager shall collect milk samples at least twice a month and shall verify at least once a month the health condition of the cattle at the farms.

- At the time a new milk supplier is qualified, and every three years thereafter, a Zanetti quality manager conducts a visit to the farm
- Support to external auditors in verifying the Classyfarm scores of milk suppliers.

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 the 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. For this reason, For these reasons, Zanetti decided to certify its Grana Padano production chain DTP 122 "Certification of Animal Welfare in Farming" with the involvement of farms, dairies, packers and storage warehouses.

Visite periodiche delle stalle
Routine checks at the dairy milking facilities

Prelievi di controllo del latte e della salute delle bovine
Milk samples and control of cattle health

Visite all'Azienda conferente
Quality manager visits the farm

L'attenzione agli impatti ambientali lungo tutta la filiera

Attention to environmental impacts along the entire supply chain

IT || 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-capite⁴.

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**.

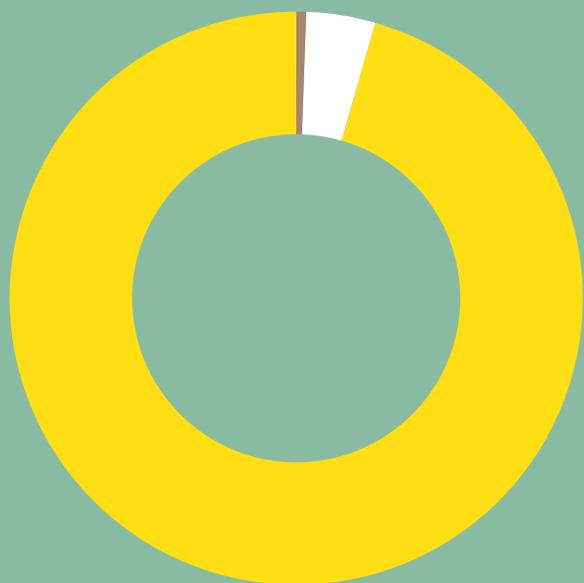
EN || *The main environmental impacts connected to the Grana Padano supply chain refer to the milk production phase at the stable level: the factors that most affect the impact categories taken into account are the management methods applied to zootechnical waste, the composition of the cattle fodder and the production of milk per capita⁴.*

*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.***

4. "La 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.
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

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

Environmental impact by phase of production of Grana Padano PDO from Life Cycle Assessment analysis



95,3% — Produzione di latte in stalla
Milk production

3,93% — Lavorazione in caseificio
Production in dairy plant

0,78% — Stagionatura
Maturing

L'UTILIZZO DELLE RISORSE USE OF RESOURCES

Acqua Water



IT || 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 idrici⁵:

- 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.**

EN || *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 consumption⁵:*

- *For the livestock watering, 27,730 litres per adult dairy cow per year*
- *For cleaning activities, 37 litres per adult dairy cow per year*
- *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.

5. 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.
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.

15%

I conferenti latte di Zanetti che hanno installato pannelli solari.

The Zanetti milk suppliers that have installed solar panels.

Energia Energy



IT || I consumi energetici⁶ 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 fotovoltaici, 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** delle stalle, che in media nella filiera del Grana Padano si assestano sui 1,33 kg CO₂ per 1kg di latte⁷.

EN || *The milk suppliers who have a larger number of livestock have adopted several measures 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 reduce the greenhouse gas emissions generated by the barns which, in the Grana Padano supply cycle, amount on average 1.33 kg CO₂ per 1 kg of milk⁷.*

Rifiuti Waste



IT || 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.

EN || *- The main waste produced in this phase concerns the effluents generated by the livestock. In continuity with ancient practices and, at the same time, in line with modern circular concepts, zootechnical waste is reused as a natural fertiliser in the same fields from which most of the fodder for milk cows is grown*

Emissioni Emissions



IT || Il trasporto del latte dai conferenti ai caseifici comporta in media, per kg di Grana Padano⁸:

- 0,086 litri di diesel
- 0,23 kg CO₂

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

6. 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. / 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.

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

Nel 2023 sono state prodotte in tutto 13.943 tonnellate di Grana Padano.

Alla fase di **stagionatura** è imputabile **solo lo 0,78% dell'impatto ambientale** del ciclo di vita del Grana Padano⁸, 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 2023 **25.832.384 kg di Grana Padano venduti** in oltre **103 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 patto ambientale".

EN || *The transport of milk by suppliers to the dairies generates on average per kg of Grana Padano⁹:*

- *0,086 litres of diesel*
- *0,23 kg CO₂*

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 13,943 tons of Grana Padano were produced in 2023.

Only 0.78% of the environmental impact of the Grana Padano⁹ 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.

- **25.832.384 kg of Grana Padano sold in over 103 countries in 2023**
- **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.

0,78%

L'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano imputabile alla fase di stagionatura.

The environmental impact of the Grana Padano life cycle attributable to the maturing phase.

8. 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. / *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.*

9. "La 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. / *"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.*

Preservare la biodiversità

Preserving biodiversity

IT || 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 planiziarie della Pianura Padana
- San Gervasio Bresciano presso il **Parco Naturale del Lusignolo**.

Si tratta di territori particolarmente salubri, i cui dintorni sono caratterizzati dalla presenza di prati stabili: terreni vocati al pascolo, caratterizzati da una biodiversità specie vegetali 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**.

EN || *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**¹⁰:*

- *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 tema della biodiversità è 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.

The issue of biodiversity is of crucial importance for Zanetti: it ensures varied and nutritionally healthy food, it helps to ensure resilient production systems that are resistant to pests and parasites, it supports a range of food varieties that are fundamental for the future of survival, is one of the key factors for the long-term sustainability of its business.



233

Gli ettari entro i quali si estende la Riserva, una delle ultime foreste planiziarie della Pianura Padana.

The hectares covered by the Reserve, one of the last lowland forests of the Po Valley.

IT || 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**.

EN || *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 Marmirolo e la Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana

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





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

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

IT || 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.

EN || *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.

30.000

Le varietà di piante autoctone che si ha lo scopo di coltivare.

The varieties of native plants that aim to cultivate.

Le garanzie richieste ai fornitori

Guarantees required from our suppliers

IT || La Società è consapevole del fatto che il valore dei prodotti da essa commercializzati si costruisca lungo tutta la filiera e per questo presta grande attenzione ai prodotti selezionati, non solo per garantire alti livelli di qualità, ma anche per individuare e valorizzare i migliori componenti della filiera. **I fornitori della Società** forniscono formaggi, imballaggi di vario genere, servizi di trasporto, gestione dei rifiuti, manutenzione: tutti questi fattori sono in qualche modo essenziali per la buona riuscita del lavoro di Zanetti **concorrono a garantire l'alta qualità che caratterizza i suoi prodotti**. L'identità della Società è chiaramente leggibile dalla composizione dei suoi fornitori: il 94% del fatturato fornitori 2023 ha riguardato soggetti italiani. Zanetti si impegna non solo a rispettare i più alti standard in fatto di sicurezza e qualità alimentare, ma richiede alla propria filiera altrettanta attenzione: tutti i fornitori si impegnano a comunicare tempestivamente alla Società eventuali modifiche di prodotto o processo che potrebbero influenzare la qualità e la sicurezza alimentare.

I requisiti di sicurezza propri del settore in cui opera Zanetti si differenziano fra i tre gruppi principali di beni movimentati nella filiera: latte, formaggio e imballi.

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). Inoltre, a parità di requisiti igienico-sanitari e qualitativi, per il Grana Padano si predilige la presenza della certificazione UNI EN ISO 14001:2015 o, in alternativa, una gestione ambientale idonea.

I fornitori delle altre famiglie di formaggi Zanetti devono possedere i seguenti requisiti:

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

EN || *The Company is fully aware of the fact that the value of the products it sells is something that is achieved throughout the supply chain, and for this reason it takes enormous attention to the selected products, not only to guarantee high quality levels, but also to identify and enhance the best components of the supply chain. **The Company's suppliers** provide cheeses, different types of packing, transport services, waste management, maintenance services: all these aspects are in some way essential for the success of Zanetti's business operations and **contribute to ensuring the high quality that characterises its products.** The Italian identity of the Company is clearly visible from the composition of its suppliers: 94% of the 2023 supplier turnover refers to Italian subjects. Zanetti is committed not only to complying with the very highest of standards in terms of safety and food quality, but also requires its entire supply chain to do the same: all suppliers undertake to promptly notify the Company of any product or process changes that could affect the quality and safety of food*

The safety requirements imposed on the sector in which Zanetti operates differ according to the three main groups of goods handled along the supply chain: milk, cheese and packing.

For the production of Grana Padano PDO, the 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). Furthermore, given the same hygiene and quality requirements, for Grana Padano it is preferred to obtain UNI EN ISO 14001:2015

certification or, alternatively, a suitable environmental management system.

Suppliers of other Zanetti cheese families must meet the following requirements:

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

94% 

Percentuale del fatturato fornitori che nel 2022 ha riguardato soggetti italiani selezionati all'interno del circuito di produzione controllato del Consorzio Grana Padano D.O.P.

Percentage of supplier turnover that in 2023 concerned selected Italian entities within the controlled production circuit of the Consorzio Grana Padano P.D.O.

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

Oltre all'attenzione riposta nei materiali di imballaggio, **Zanetti rispetta scrupolosamente le norme vigenti in tema di etichettatura** e le indicazioni obbligatorie da riportare sui prodotti alimentari¹⁰, relative all'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari. Tra le altre, queste informazioni comprendono la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, il termine minimo di conservazione, il paese d'origine, la dichiarazione nutrizionale. Inoltre, le etichette dei prodotti D.O.P. (come ad esempio Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Provolone Valpadana) devono ottemperare anche a quanto prescritto nei vari disciplinari di produzione, riportando inoltre il marchio D.O.P. e di Consorzio.

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 predisposto un protocollo dedicato alla fornitura e al trasporto, prevenendo una procedura di gestione delle criticità in caso di non conformità.

La Società verifica le condizioni del vano camion destinato al carico delle forme, verificandone la corretta

temperatura ed igiene, e durante il trasporto e la consegna al cliente dei prodotti, **al fornitore è richiesto di attenersi scrupolosamente a disposizioni che garantiscono la qualità del prodotto e la sicurezza alimentare**, quali:

- un sistema di prevenzione dei rischi igienico sanitari in conformità alla normativa vigente¹¹, con lo scopo di proteggere i prodotti da possibili fonti di contaminazione;
- la garanzia del mantenimento della catena del freddo nell'automezzo ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- la massima cura nel carico e scarico dei prodotti finiti per evitarne il danneggiamento.

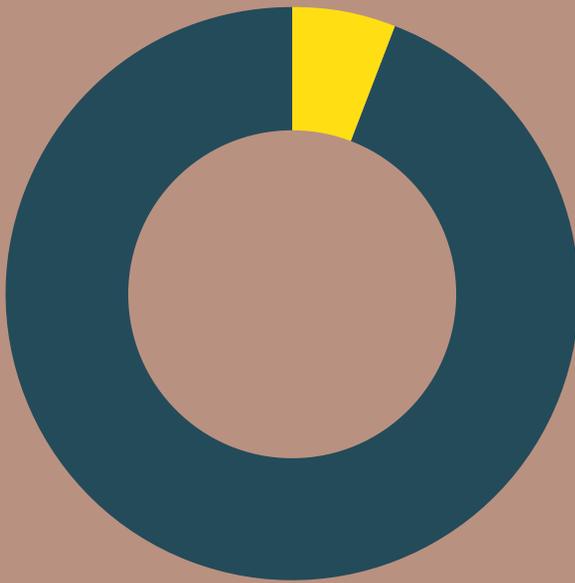
- EN** || *Suppliers of primary packaging must:*
- *Have a documented quality system in place.*
 - *Work according to the Good Manufacturing Practices for this industry (Regulation 2023/2006).*
 - *Have a traceability system in place (Regulation 1935/2004).*
 - *Primary packaging must also comply with the following EC regulations: Regulation (EU) 1895/2005, Regulation 10/2011, European Directive 94/62 and the following Italian regulations: Ministerial Decree dated 21/03/1973, M.D. 29/2017 as amended.*

In addition to the attention paid to its packaging materials, Zanetti strictly complies with the regulations in force in terms of labelling and the mandatory details to be indicated on foodstuffs¹⁰, relating to

¹⁰ Secondo il Reg.CE 1169/2011 e successive modifiche e nel rispetto del Decreto Ministeriale pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.15 del 19 gennaio 2017
According to the Reg. (EC) 1169/2011 as amended, and in compliance with the Ministerial Decree published in the Official Journal no. 15 of 19 January 2017

I fornitori Zanetti per provenienza

Suppliers by origin



94% — Fornitori Italia
Italian suppliers

6% — Fornitori Estero
Foreign suppliers

the indication on the label of the origin of the raw material for milk and dairy products. Among others, this information includes the name of the foodstuff, the list of ingredients, the minimum shelf life, the country of origin, the nutritional values. In addition, the labels of PDO products (such as, for instance, Grana Padano, Parmigiano Reggiano and Provolone Valpadana) must also comply with the requirements of the various production regulations, also bearing the PDO and Consorzio markings.

To conclude, in order to guarantee the excellence of the product, particular attention is also dedicated to the **control of quality and food safety during the transport phase**: Zanetti has drawn up a protocol dedicated to supply and transport aspects, providing a criticality management procedure in cases of non-compliance.

The Company checks the conditions of the compartment of the trucks onto which the wheels are loaded, verifying the correct temperature and hygiene levels and, during the transport and delivery of the products to the customer, **the supplier is required to strictly comply with the provisions that guarantee the quality of the product and food safety, i.e.:**

- a health and hygiene risk prevention system in accordance with the regulations in force¹¹, with the purpose of protecting the products from all possible sources of contamination;
- The guarantee of maintaining the cold temperatures in the compartment at from 0°C to +4°C;
- Maximum care and attention during the loading and unloading of finished products to prevent any damage to the same.

¹¹ Reg. CE n°852/04/CE e Reg. n°853/04/CE
Reg. (EC) no. 852/04 and Reg. (EC) no. 853/04

La soddisfazione del cliente

Customer satisfaction

IT || 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.

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 2023 è stato registrato 1 caso di non conformità con le normative in materia di salute e sicurezza, che ha comportato un avviso. Inoltre, è stato registrato 1 caso di non conformità con le normative in materia di etichettatura, che ha comportato una sanzione. Dei 25 casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione registrati, 20 sono relativi a salute e sicurezza e 5 sono relativi all'etichettatura¹³.

3.000

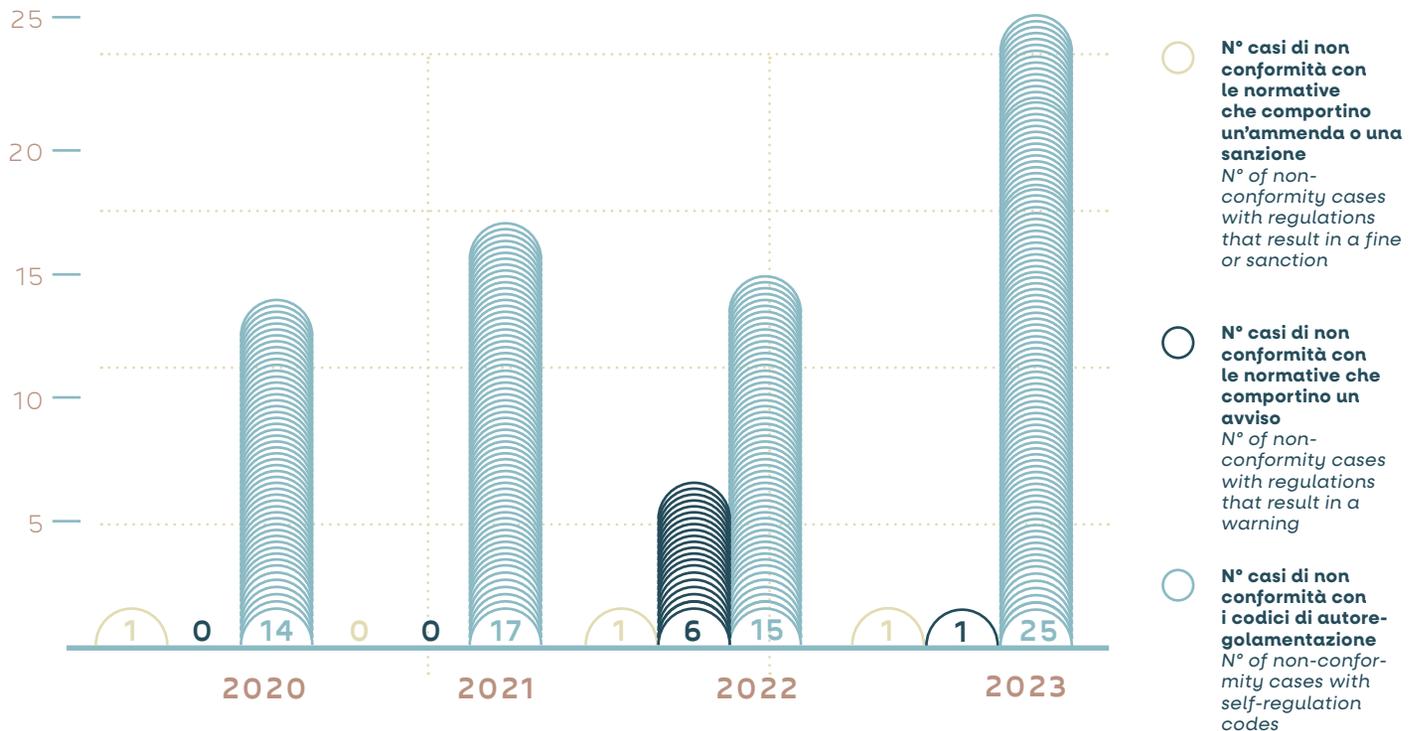
I clienti, dislocati in più di 103 Paesi, che hanno scelto i formaggi di Zanetti nel 2023 e con cui la Società ha costruito nei 120 anni di attività rapporti di fiducia.

The customers, located in more than 103 countries, who chose Zanetti cheese in 2023 and with whom the company has built up relationships of trust over its 120 years of activity.

EN || *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. 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.*

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



12. 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).
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).

13. Nel 2022 è stata registrata una non conformità - relativa a un lotto di produzione non ancora immesso sul mercato - legata a un parametro difforme rispetto a quanto definito dal disciplinare del Parmigiano Reggiano. Si precisa che, a seguito della segnalazione di non conformità grave, sono state messe in atto una serie di azioni preventive per evitare il verificarsi di una situazione analoga: formazione ad hoc del personale, implementazione dei controlli e delle misurazioni e prove in autocontrollo sui successivi tre lotti di formaggio Parmigiano Reggiano DOP prodotti.
In 2022, a non-compliance occurred - relating to a production lot not yet placed on the market - linked to a parameter that does not comply with the definition envisaged by the Parmigiano Reggiano specification. It should be noted that, following the reporting of a serious non-compliance, a number of preventive actions have been put in place to avoid the occurrence of a similar situation: ad hoc training of personnel, implementation of controls and measurements and self-control tests on the subsequent three batches of Parmigiano Reggiano PDO cheese produced.

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

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.

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 fronte¹⁴. 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.

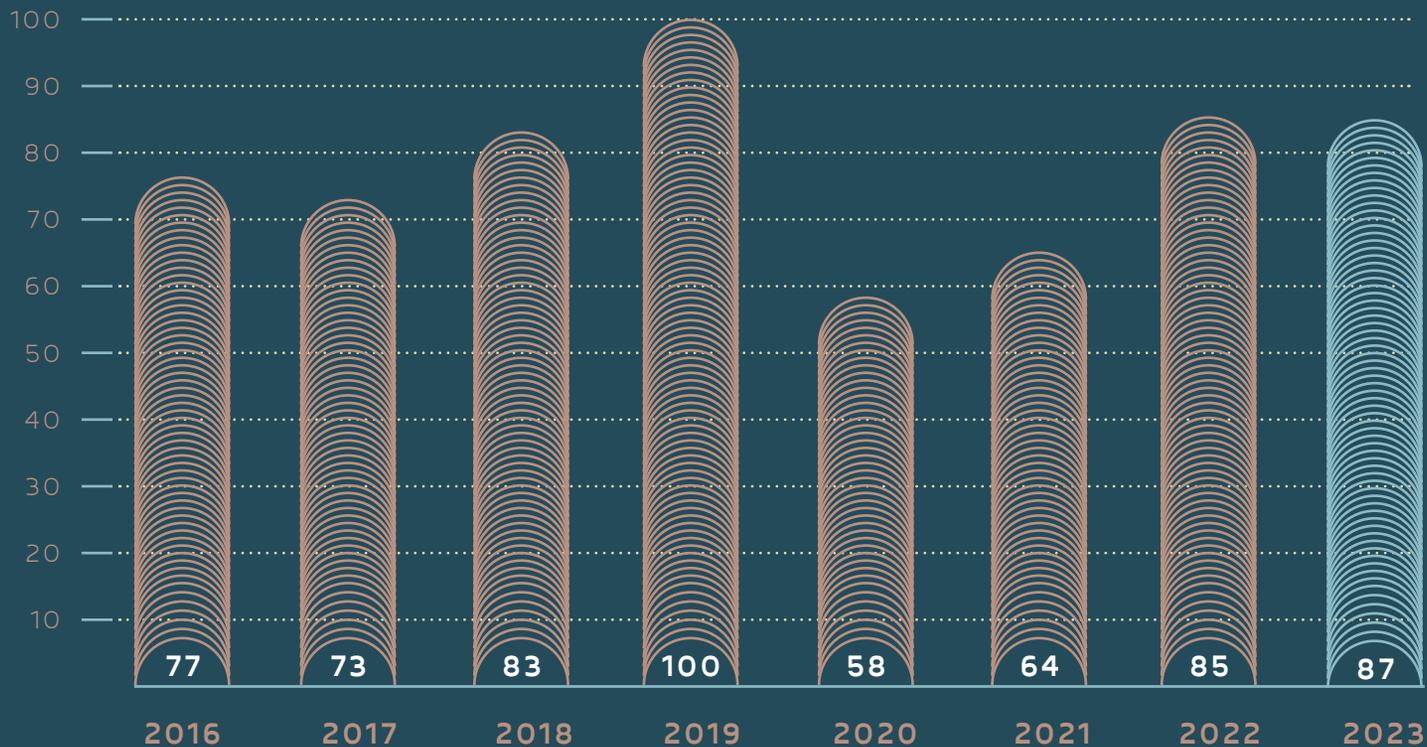
The pursuit of customer satisfaction is also demonstrated by the continuous commitment to respond in the best possible way to non-compliance reports received annually. In 2023, 1 case of non-compliance with health and safety regulations was recorded, resulting in a warning. In addition, 1 case of non-compliance with labelling regulations was recorded, resulting in a penalty. Of the 25 cases of non-compliance with self-regulation codes recorded, 20 were related to health and safety and 5 were related to labelling¹³.

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.

*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 regarding **sustainability** and **social accountability** choosing the **SMETA 4 Pillars** certification of its own facilities: tangible and objective proof of the Company's commitment in this area. 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.*

N° totale di audit subiti

Total number of audits



87

Gli audit subiti

The audits conducted at the Company

15%

Etici, Bio, Kosher e Halal
Etici, Bio, kosher e Halal

44%

Qualità e sicurezza alimentare
Quality

41%

D.O.P.
D.O.P.

LE CERTIFICAZIONI ALIMENTARI DI ZANETTI

Zanetti food certifications

BRC **IFS**



IT || 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 robusta rispetto a requisiti di sicurezza e qualità ai consumatori.

EN || *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



IT || 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.

EN || *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.*

IT || 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.

EN || *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.*

HALAL





03

**La nostra
performance
economica**

**Our economic
performance**

03

La nostra performance economica

Our economic performance

IT || 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.

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 2023 il ruolo di prodotti di punta della Società. Inoltre, più della metà del fatturato del 2023 deriva da mercati esteri.

EN || *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.*

*The longevity of Zanetti's business activities is also based on the economic results achieved over the years **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 2022. Furthermore, over half of the turnover of 2023 was generated by sales to foreign markets.*

Oggi Zanetti è la prima Azienda italiana nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, D.O.P. confermate anche nel 2023 e prodotti di punta della Società.

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 2023.

I NOSTRI NUMERI

Our number

685+

MILIONI DI FATTURATO NEL 2023

MILLION TURNOVER IN 2023

+7%

Rispetto al 2022.

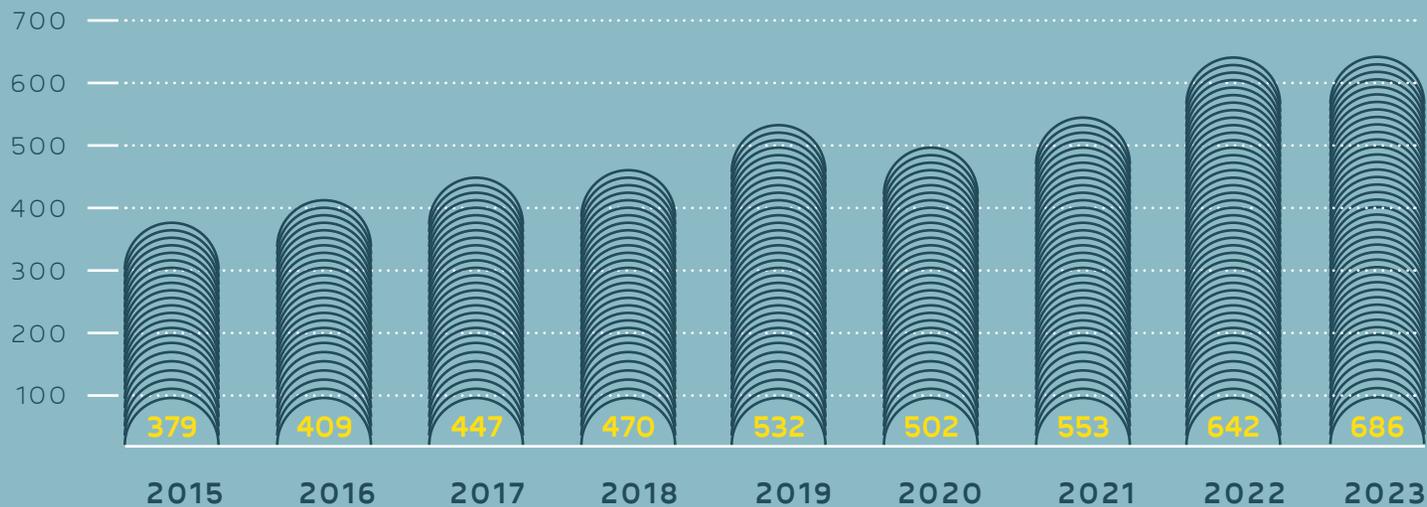
Compared to 2022.

70%

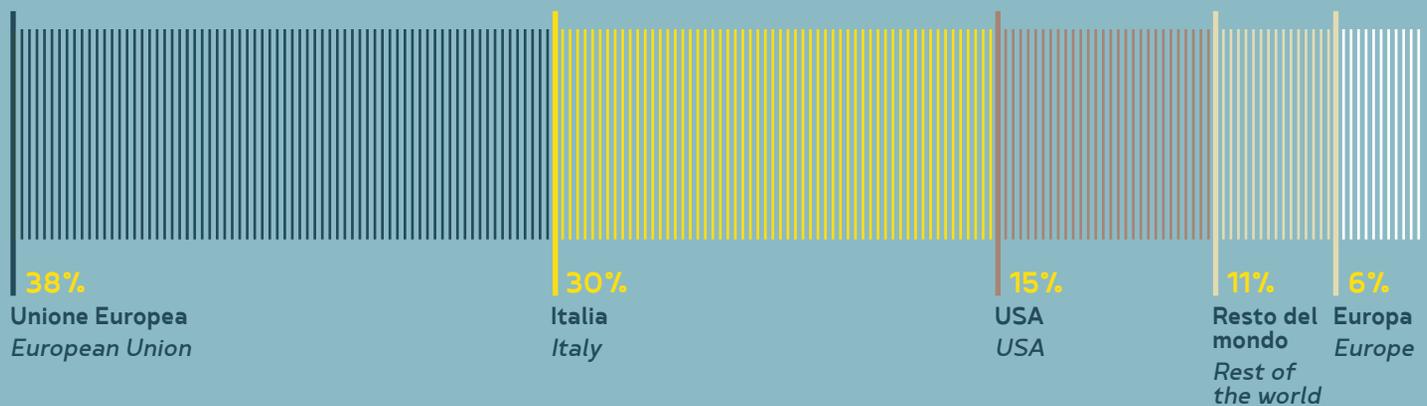
**Fatturato derivante
dalle attività di export.**

Turnover from export activities.

Fatturato Turnover



Ripartizione fatturato Turnover by region



In seguito al calo del fatturato registrato nel 2020 a causa della pandemia, le performance degli anni successivi mostrano la ripresa e il consolidamento della Società dal punto di vista economico.

Despite the decrease in turnover in 2020 caused by the pandemic, the performances of the following years show the economic recovery and consolidation of the Company.

ROE



EBITDA



“

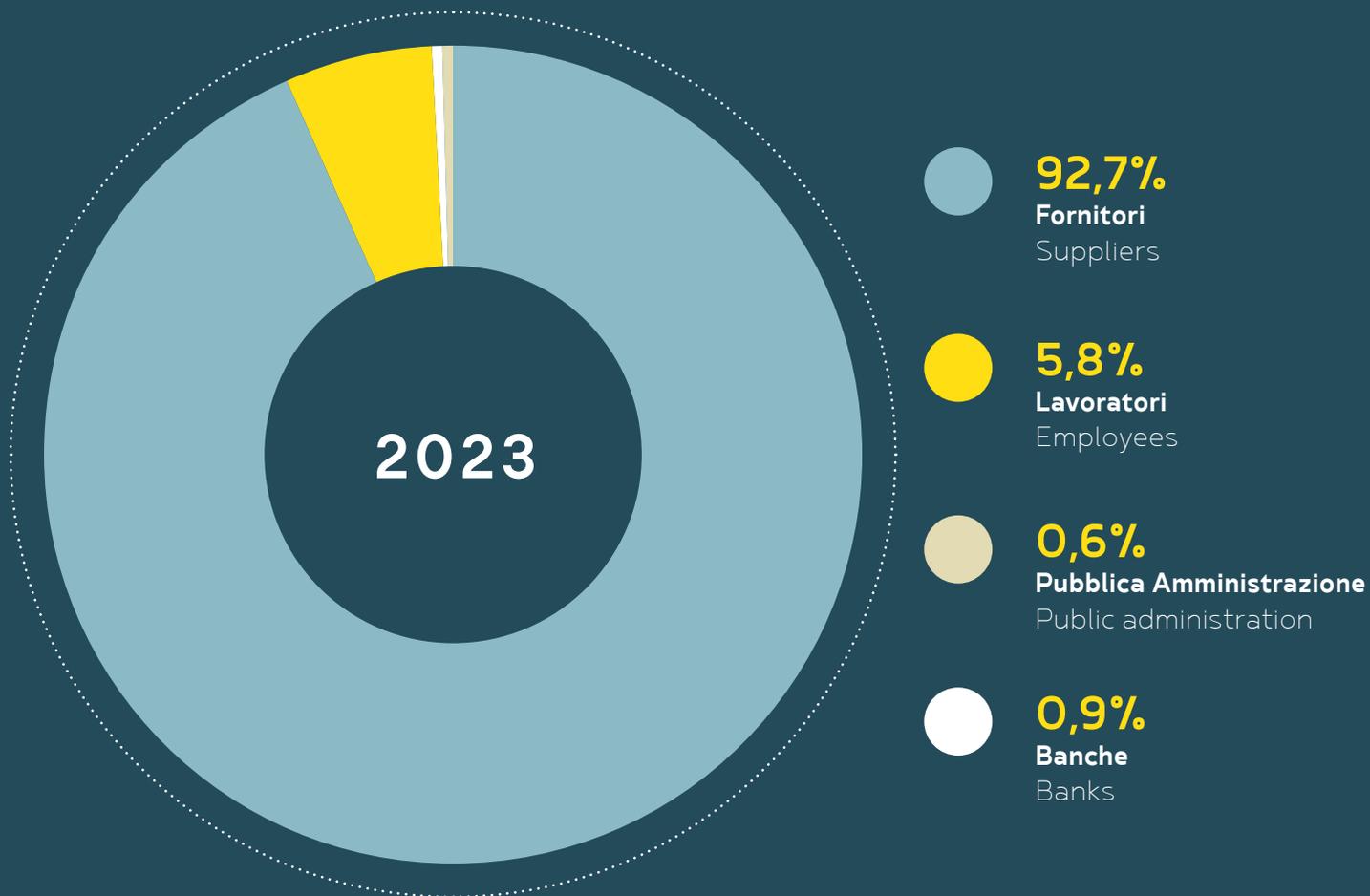
Zanetti è consapevole delle responsabilità di natura economica legate alla propria attività: dalla performance economica dipende il valore generato e distribuito dalla Società ai vari portatori di interesse. Nel 2023 il valore economico generato da Zanetti è stato di €708.506.758. Il 96,5% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori, banche e pubblica amministrazione. Il restante 3,5% è costituito dagli ammortamenti e dall'utile di esercizio.

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

In 2023 the economic value generated by Zanetti amounted to €708,506,758. 96,5% of this value was distributed to suppliers of raw materials, providers of goods and services, workers, banks and public administration. The remaining 3.5% refers to depreciation and the profit for the year.

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

Economic value generated and distributed





04

Le nostre persone

Our people

04

Le nostre persone

Our people

IT || 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 2023 i dipendenti di Zanetti erano 536. Si è dunque registrato un incremento del personale pari al 23.2 % rispetto al 2016.

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.

EN || 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 2023 the work force at Zanetti amounted to 536 units. A 23.2 % increase in personnel was registered compared to 2016.

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

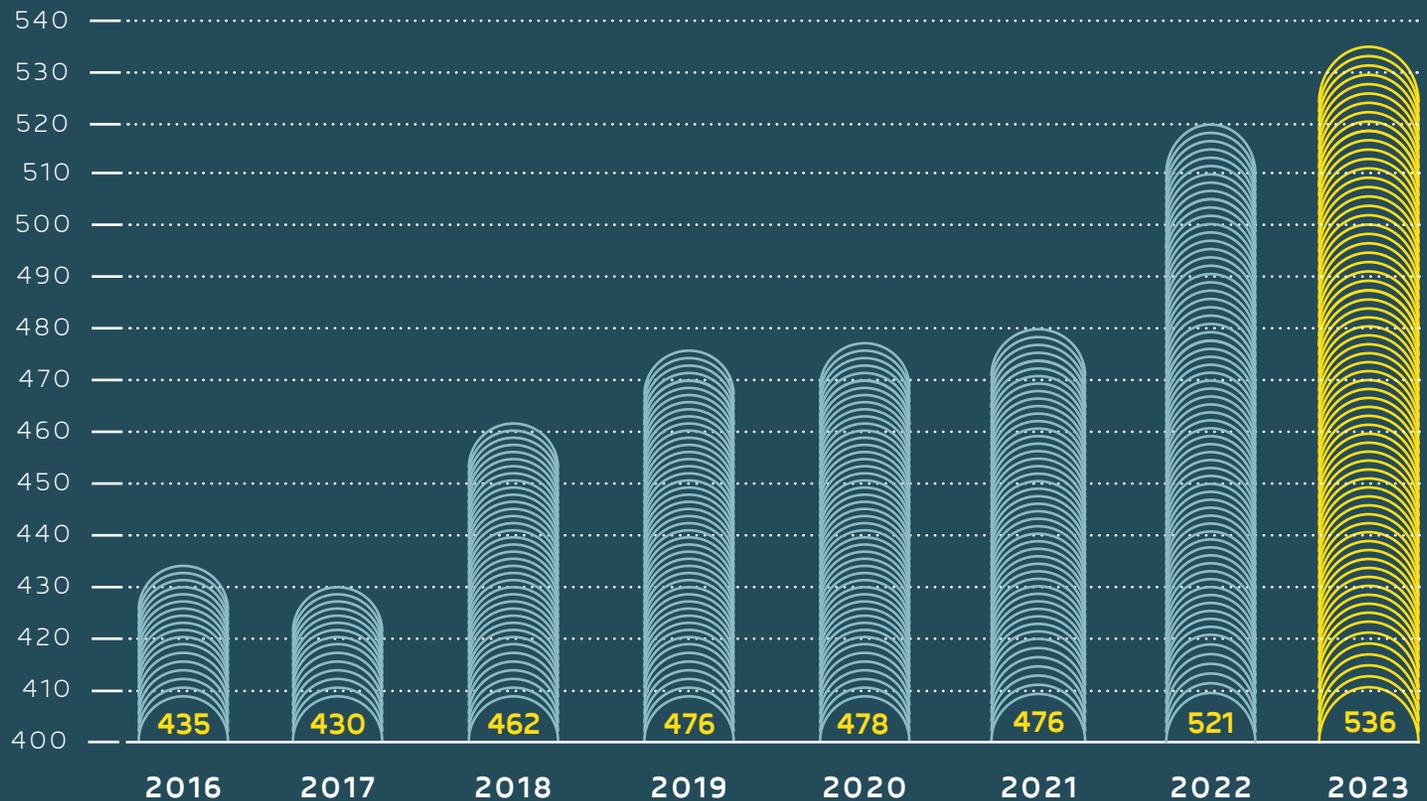


In un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti pari opportunità sul lavoro.

In an industry that traditionally tends to be male-polarised the Company is committed to offering all employees equal opportunities at work.

TOTALE DIPENDENTI

Total employees



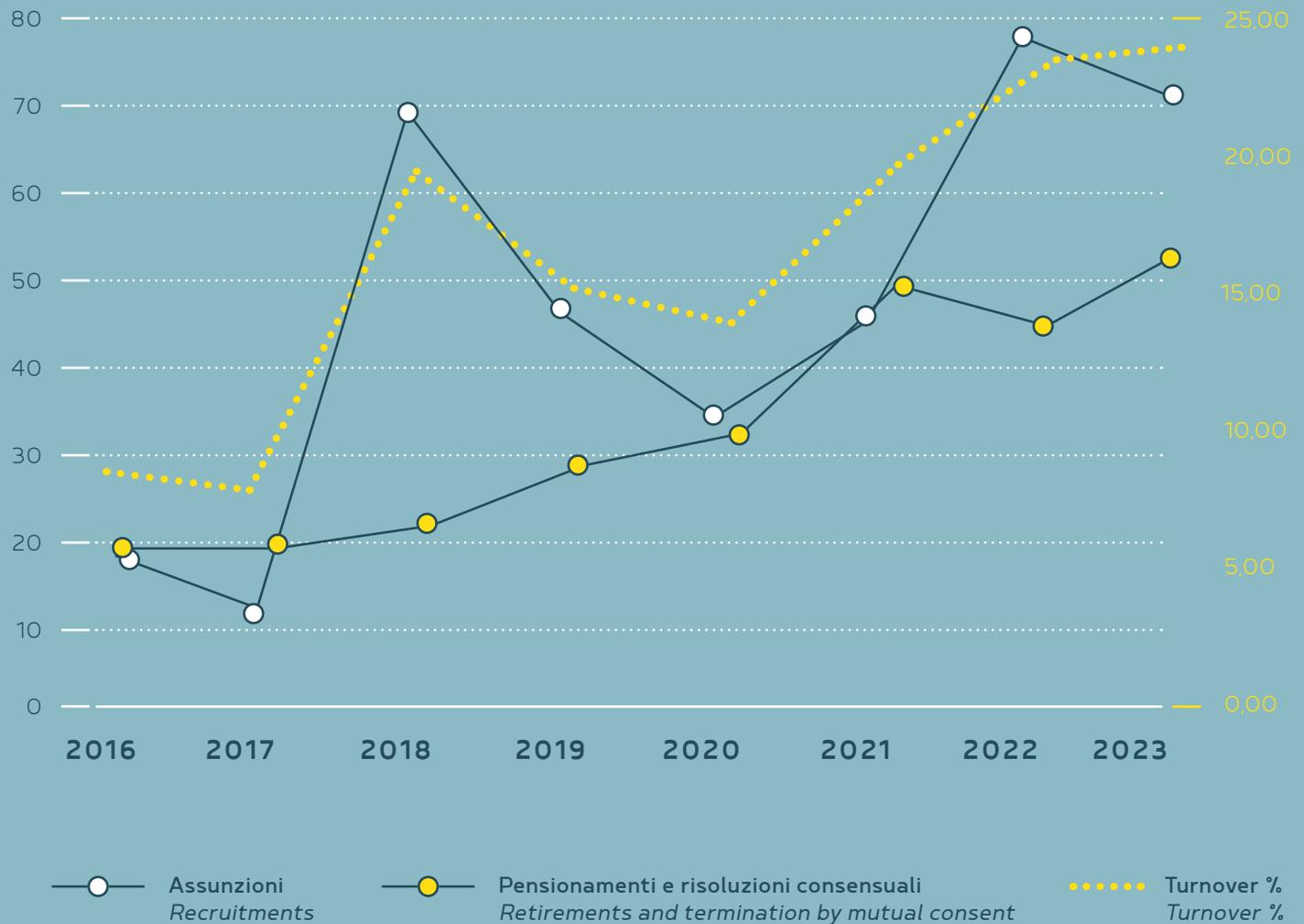
536

I dipendenti nel 2023.
Employees in 2023.

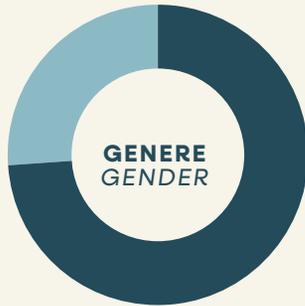
... +23.2%

L'aumento negli ultimi 8 anni.
The increase over the past 8 years.

Andamento turnover dipendenti Employee turnover trends

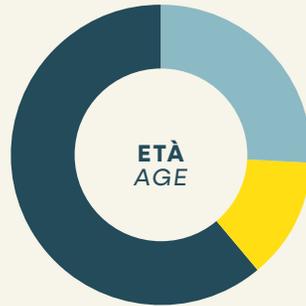


Composizione dipendenti Employee composition



73% — Uomini
Men

27% — Donne
Women



54% — Tra i 30 e i 50 anni
30 to 50 years old

32% — Oltre i 50 anni
Over 50 years old

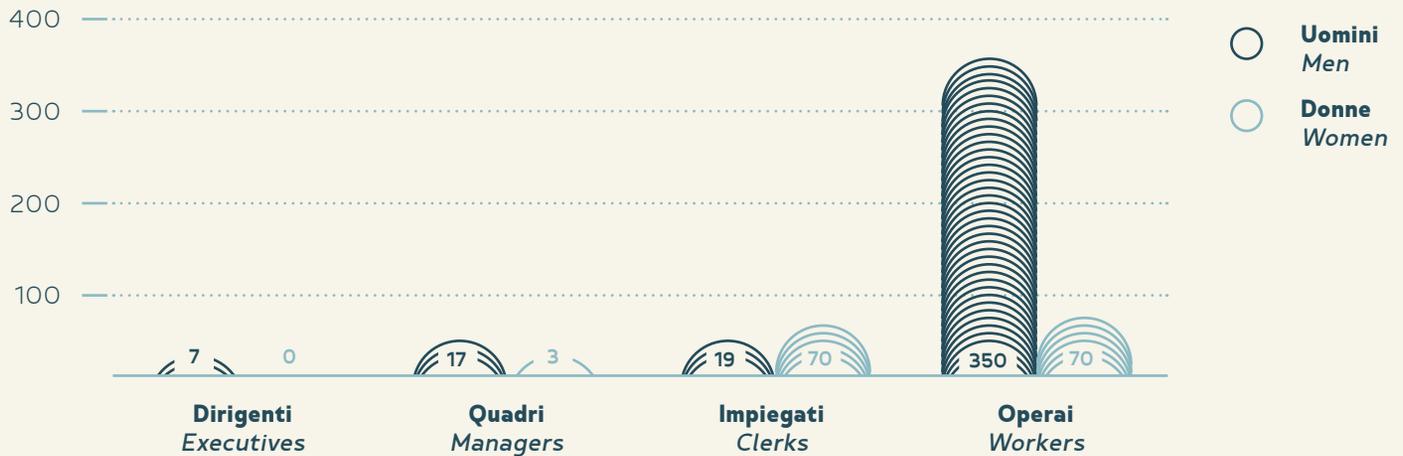
14% — Minori di 30 anni
Under 30 years old



83% — Italiani
Italians

17% — Stranieri
Foreigners

GENERE E CATEGORIA GENDER AND CATEGORY



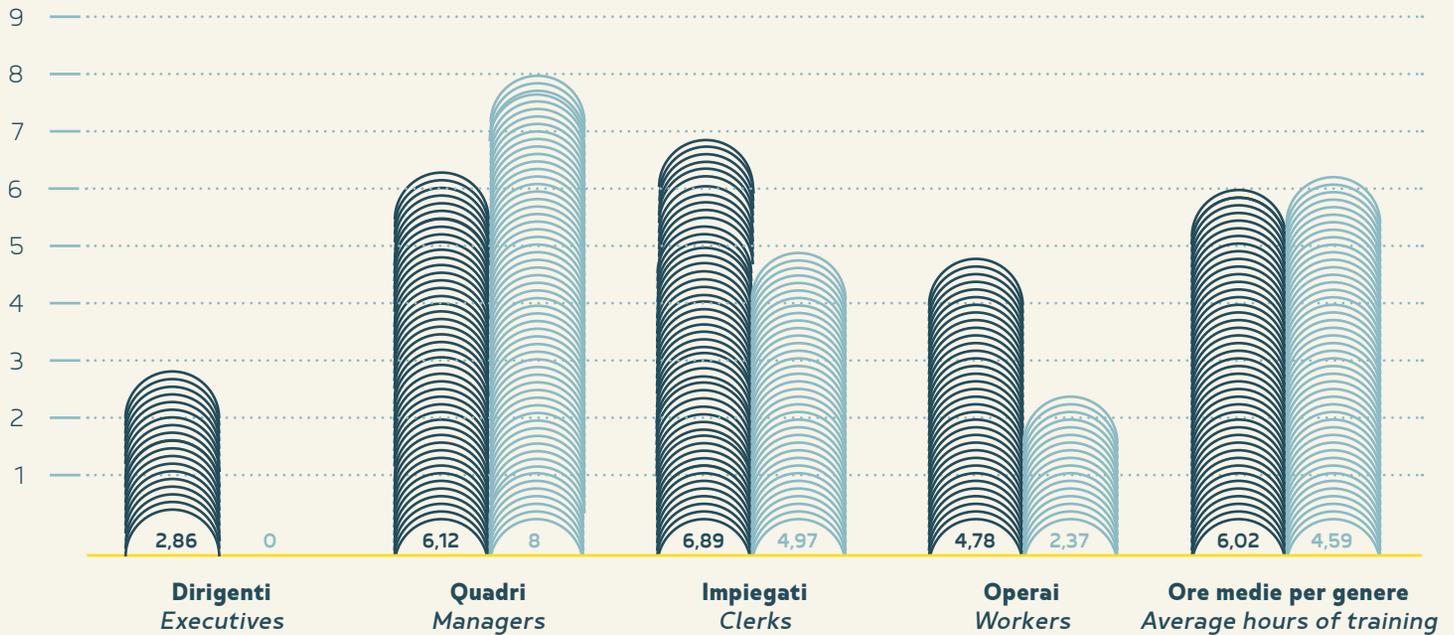
4.905^h

Le ore di formazione erogate dalla Società nel corso del 2023, in media circa 5,65 ore pro capite.

The hours of training provided by the Company during 2023, an average of about 5,65 hours per capita.

ORE MEDIE DI FORMAZIONE AVERAGE HOURS OF TRAINING

○ Uomini
Men ○ Donne
Women



La formazione erogata nel corso del 2023, in linea con gli anni precedenti e con la tipologia di business di Zanetti, ha riguardato prevalentemente i temi della salute e sicurezza sul lavoro e della qualità e igiene alimentare.

The training provided during 2023, in line with that of previous years and Zanetti's business type, mainly focused on the issues of occupational health and safety and food quality and hygiene.



Salute e sicurezza

Health and safety

Obiettivi Objectives

IT || 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.

EN || *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.



OBIETTIVI DI SICUREZZA

SECURITY GOALS

01

Identificare i pericoli per la salute e la sicurezza
Identifying health and safety hazards

02

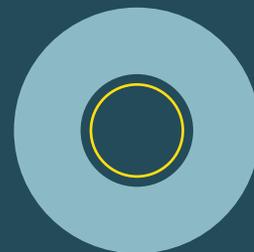
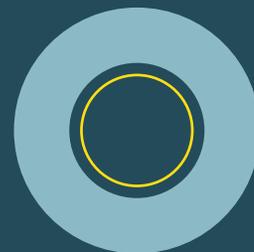
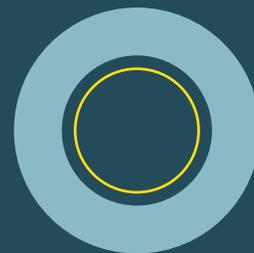
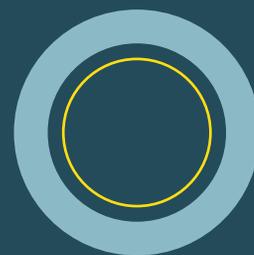
Rispettare le disposizioni di legge e gli impegni assunti
Complying with legal provisions and commitments undertaken

03

Perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni di sicurezza aziendali
Pursuing the continuous improvement of company safety performances

04

Promuovere il coinvolgimento e la consapevolezza di tutto il personale
Promoting the involvement and awareness of all personnel



ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA SAFETY ORGANISATION

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:

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:

○ DATORI DI LAVORO EMPLOYERS

IT || 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.

EN || *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.*

○ DIRIGENTI MANAGERS

IT || I Dirigenti, eventualmente delegati dai Datori di lavoro per l'attuazione degli obblighi in materia prevenzionistica;

EN || *The Managers, who may be delegated by the Employers to implement the obligations in the areas of prevention.*

○ PREPOSTI SUPERVISORS

IT || 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.

EN || *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.*

○ LAVORATORI INCARICATI WORKERS IN CHARGE

IT || I Lavoratori incaricati della gestione delle emergenze (antincendio, primo soccorso, evacuazione).

EN || *The workers in charge of managing emergencies (fire-fighting, first aid, evacuation).*

○ MEDICI COMPETENTI COMPANY PHYSICIANS

IT || I Medici Competenti, incaricati dai Datori di Lavoro per l'organizzazione della sorveglianza sanitaria dei lavoratori).

EN || *The Company Physicians, appointed by the Employers to organise the health surveillance of workers.*

○ SERVIZIO SPP SERVICE PPS

IT || 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

EN || *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.*

○ RAPPRESENTANTI LAVORATORI WORKERS REPRESENTATIVES

IT || 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.

EN || *Workers' Safety Representatives (WSR), elected or designated by workers to represent them with regard to health and safety aspects while at work.*

○ ESPERTI DI RADIOPROTEZIONE RADIATION PROTECTION EXPERTS

IT || Gli Esperti di Radioprotezione, per lo svolgimento della sorveglianza fisica dei lavoratori incaricati dell'uso di apparecchiature radiogene.

EN || *Radiation Protection Experts, to carry out the physical surveillance of workers in charge of using radiogenic equipment.*

○ DIRETTORI TECNICI TECHNICAL MANAGERS

IT || I Direttori tecnici dei servizi relativi all'impiego, custodia e conservazione dei gas tossici.

EN || *The Technical Managers of services related to the use, storage and preservation of toxic gases.*

○ ORGANISMO DI VIGILANZA SUPERVISORY BOARD

IT || 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.

EN || *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.*

LE FIGURE DELLA SICUREZZA SAFETY FIGURES



**DATORI
DI LAVORO**
Employers



DIRIGENTI
Managers



PREPOSTI
Supervisors



**INCARICATI
EMERGENZE**
Emergency appointees



**MEDICI
COMPENTI**
Company Physicians



SERVIZIO SPP
Service PPS



**RAPPRESENTATI
LAVORATORI (RLS)**
Workers Representatives



**ESPERTI
RADIOPROTEZIONE**
*Radiation Protection
Experts*



**DIRETTORI
TECNICI**
Technical Managers



**ORGANISMO
DI VIGILANZA**
Supervisory Board



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

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 Risk assessment and control

Ogni dipendente/ collaboratore è chiamato a rispettare con puntualità e scrupolo le norme e i regolamenti aziendali.

*Each employee/
collaborator is called
upon to comply
with company
rules and regulations
promptly
and scrupulously.*

IT || 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.

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.

EN || *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 on the field and manages the findings resulting from monitoring activities and the analysis of accidents and reports.

The Company provides all the employees, according to their mansions, with Personal Protective Equipment (PPE), checking their intactness and monitoring their regular and correct use.

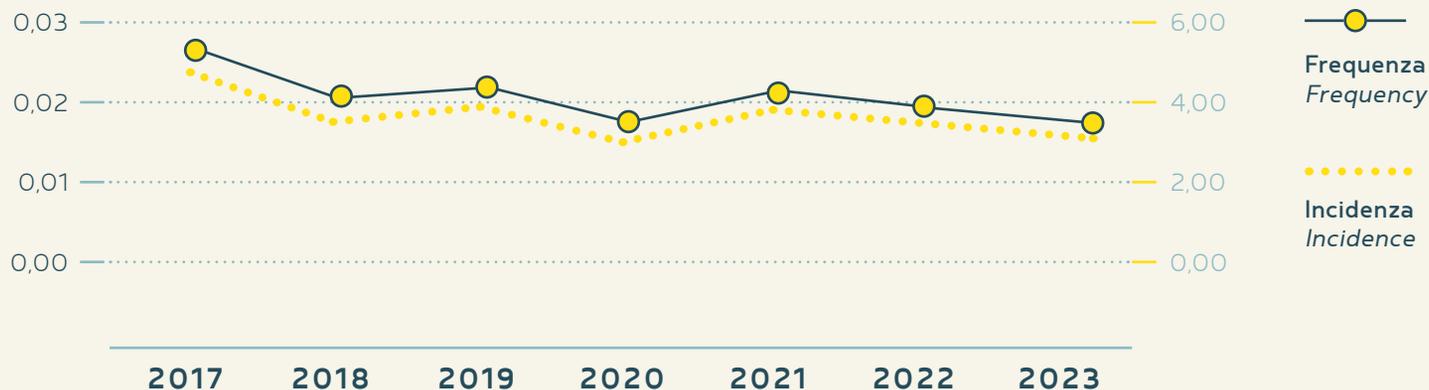
Each employee/collaborator is called upon to comply with company rules and regulations promptly and scrupulously, to make others comply with them and to contribute to maintaining a healthy and safe working environment in order to reduce risks and create continuously improving working conditions.

All workers and people present in Zanetti's workplaces can and are encouraged 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 contracted works or work contracts assigned by Zanetti to its suppliers, the required measures of coordination and cooperation are implemented, including the verification of the technical suitability of suppliers/contractors, the provision of mutual information on risks, the identification of interferential risk management measures, and monitoring of their effective implementation.

Andamento infortuni sul lavoro

Work accident trend



Gestione degli incidenti e delle emergenze

Accident and emergency management

IT || La gestione degli incidenti (compresi gli infortuni e le malattie professionali) viene attuata 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 ricorsività. Tale gestione si fonda sull'analisi delle cause degli incidenti e sulla conseguente adozione delle misure di miglioramento.

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 esercitazioni periodiche, 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.

Il grafico considera tutti gli infortuni gravi e non gravi registrati nel periodo di rendicontazione

EN || *The management of incidents (including injuries and professional diseases) is put in place 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. Such management shall be based on a cause analysis of the incidents and the subsequent adoption of improvement measures.*

Each Site has prepared and implements 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 PPS and conducted by the emergency team members in collaboration with the departments.

The chart takes into account all serious and non-serious injuries recorded during the reporting period

Formazione Training

IT || 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 ed 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**
- **formazione sulle procedure di sicurezza** (ad esempio procedure di lavoro, uso delle attrezzature, accesso e circolazione ai Siti).

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

EN || *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 on safety procedures** (e.g. work procedures, use of equipment, access and movement to Sites).

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

Zanetti, attribuendo un ruolo di primaria importanza alla formazione dei lavoratori, assicura le seguenti attività formative:

Zanetti, attaching primary importance to worker training, provides the following training activities:



FORMAZIONE GENERALE

General training



FORMAZIONE SPECIFICA

Specific training



FORMAZIONE ALLA MANSIONE E UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE

Training/instruction for the job and use of equipment



ADDESTRAMENTO ALL'USO DI ATTREZZATURE DI LAVORO

Training/instruction for the job and use of equipment



PATENTINI PER ADDETTI AD APPARECCHIATURE E IMPIANTI SPECIALI

Patents for special equipment and plant operators



GESTIONE DELLE EMERGENZE

Emergency management



ESERCITAZIONI DI EMERGENZA

Emergency drills



FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO PREPOSTI, ADDETTI SPP, RLS

Training/refreshers courses for Supervisors, PPS, WSR officers

Sorveglianza sanitaria Health surveillance

IT || 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.

EN || *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.

Partecipazione e consultazione dei lavoratori Worker participation and consultation

IT || 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.

EN || *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.

IT || Nell'agosto 2023 in Zanetti si è verificato un tragico incidente mortale, che ha scosso profondamente l'azienda. Tutti ricordano ancora con affetto e nostalgia il caro Andrea Menegoi repentinamente scomparso in questa disgrazia. In seguito a questo accadimento, la Società si è attivata immediatamente per comprenderne le cause e implementare soluzioni concrete al fine di integrare ulteriormente le misure di prevenzione già in essere, volte a garantire la sicurezza dei dipendenti, l'integrità delle operazioni aziendali e fare in modo che incidenti simili, anche se accaduto durante una pausa e all'esterno del perimetro aziendale, non accadano più in futuro. A tal fine, la Società ha avviato una rigorosa analisi dei protocolli di sicurezza esistenti, coinvolgendo esperti del settore e consulenti. Per Zanetti il benessere e la sicurezza di tutti i suoi dipendenti sono temi assolutamente prioritari e, per questo, si impegna costantemente a coltivare una cultura della sicurezza capace di permeare ogni livello dell'organizzazione, incoraggiando il coinvolgimento attivo dei dipendenti nella segnalazione di potenziali rischi e nell'adozione di comportamenti sicuri sul luogo di lavoro.

EN || In August 2023, Zanetti was profoundly shaken by the occurrence of a tragic and fatal accident. The memory of Andrea Menegoi, who tragically passed away in this tragedy, is held dear by everyone with deep affection. In response to this tragic incident, the Company took immediate action to investigate potential causes and implement concrete solutions with the objective of improving existing prevention measures. These efforts aim at guaranteeing the safety of employees, the integrity of company operations and preventing the recurrence of similar incidents. Indeed, even if the accident occurred during a break and outside the company's premises, steps are being taken to prevent similar events from happening in the future. To this end, Zanetti has undertaken a rigorous assessment of existing safety protocols, involving industry experts and consultants. Zanetti prioritizes the well-being and safety of all employees. For this reason, the Company is committed in cultivating a robust safety culture that permeates every aspect of the organization, actively encouraging employees at all levels to participate in reporting potential risks and to adopt safe behaviours in the workplace.





05

Il nostro impatto ambientale

**Our environmental
impact**

05

Il nostro impatto ambientale

Our environmental impact

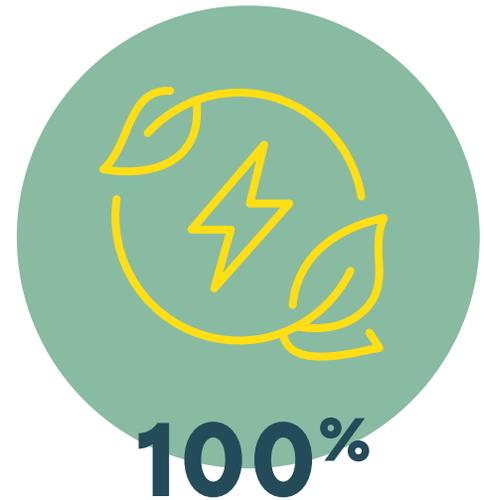
IT || Zanetti è cosciente dell'importanza di analizzare le proprie attività per identificare i diversi impatti ambientali e la loro rilevanza all'interno del ciclo di vita dei suoi prodotti e della sua filiera. Il presente paragrafo presenta la performance della Società relativamente alle principali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

EN || 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.

Obiettivi per il futuro Objectives for the future

Al fine di gestire e monitorare al meglio gli aspetti ambientali, è in programma l'ottenimento della certificazione UNI EN ISO 14001:2015 nel 2024 per lo stabilimento di Marmiolo.

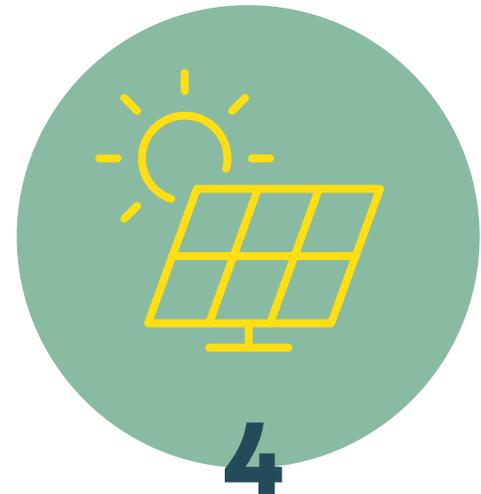
In order to better manage and monitor environmental aspects, the Company aims at obtaining the UNI EN ISO 14001:2015 certification in 2024 for the Marmiolo plant.



100%

**ENERGIA ACQUISTATA PROVIENE
DA FONTI RINNOVABILI**

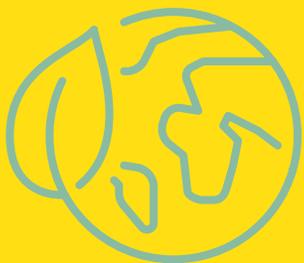
Purchased energy comes
from renewable sources



4

IMPIANTI FOTOVOLTAICI

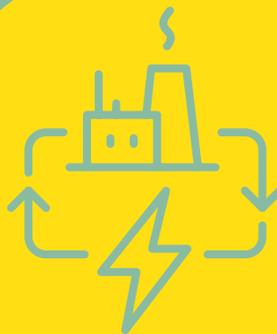
Photovoltaic plants



+8000

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%

RESIDUI DI PROCESSO DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI ENERGIA

Process waste was destined to the production of energy



<1%

RIFIUTI PERICOLOSI GENERATI

of generated waste is hazardous



75%

CARTA E CARTONE ACQUISTATI PROVIENTI DA FONTI RICICLATE

Purchased paper and cardboard originates from recycled sources

L'energia

Energy

IT || L'andamento dell'intensità energetica⁷⁵ degli ultimi anni, calcolata come il rapporto tra il consumo energetico e il fatturato della Società, mostra gli effetti positivi dell'efficientamento energetico messo in atto da Zanetti. **Quattro stabilimenti** (Lallio, Marmiolo, Castelbelforte e Panocchia) **sono muniti di pannelli fotovoltaici** per l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili di 1.333,8 kWp (potenza teorica massima producibile).

Nel 2023 è stato ingrandito il parco fotovoltaico di Lallio, inserendo un impianto dalla potenza di 613,8 kWp. In tal modo, è stata ampliata ulteriormente l'autoproduzione energetica della sede, in quanto l'impianto già in esercizio ha una potenza di 198,72 kWp. I consumi energetici da fonti fossili riguardano i consumi di gas naturale e GPL per il riscaldamento e i consumi di gasolio per i mezzi aziendali.

Grazie all'installazione dei pannelli fotovoltaici, nel 2023 sono stati **prodotti 2.927.881 MJ di energia**, di cui **220.402 MJ venduti** alla rete elettrica.

Per quanto l'energia elettrica prelevata da rete comprenda una quota di energia rinnovabile, l'installazione del sistema fotovoltaico consente di contribuire direttamente ad un approccio di produzione dell'energia elettrica decentralizzata, più efficiente e sostenibile.

EN || *The energy intensity trends⁷⁵ of recent years, which represent the ratio between energy consumption and the turnover of the company, shows the positive effects of the energy efficiency improvement measures adopted by Zanetti.*

***Four plants** (Lallio, Marmiolo, Castelbelforte e Panocchia) **are equipped with photovoltaic panels** for the self-production of energy from renewable sources of 1.333,8 kWp (theoretical maximum energy production). Energy consumptions from fossil sources refer to natural gas and LPG consumption for heating and diesel consumption for corporate vehicles.*

In 2023, the photovoltaic park in Lallio was expanded by including a plant with a capacity of 613.8 kWp. This further improved the site's energy self-production, given that the plant which was already in place had a capacity of 198.72 kWp.

*Owing to the installation of photovoltaic panels, **2,927,881 MJ of energy were produced** in 2023, **220,402 MJ of which was sold** to the national grid.*

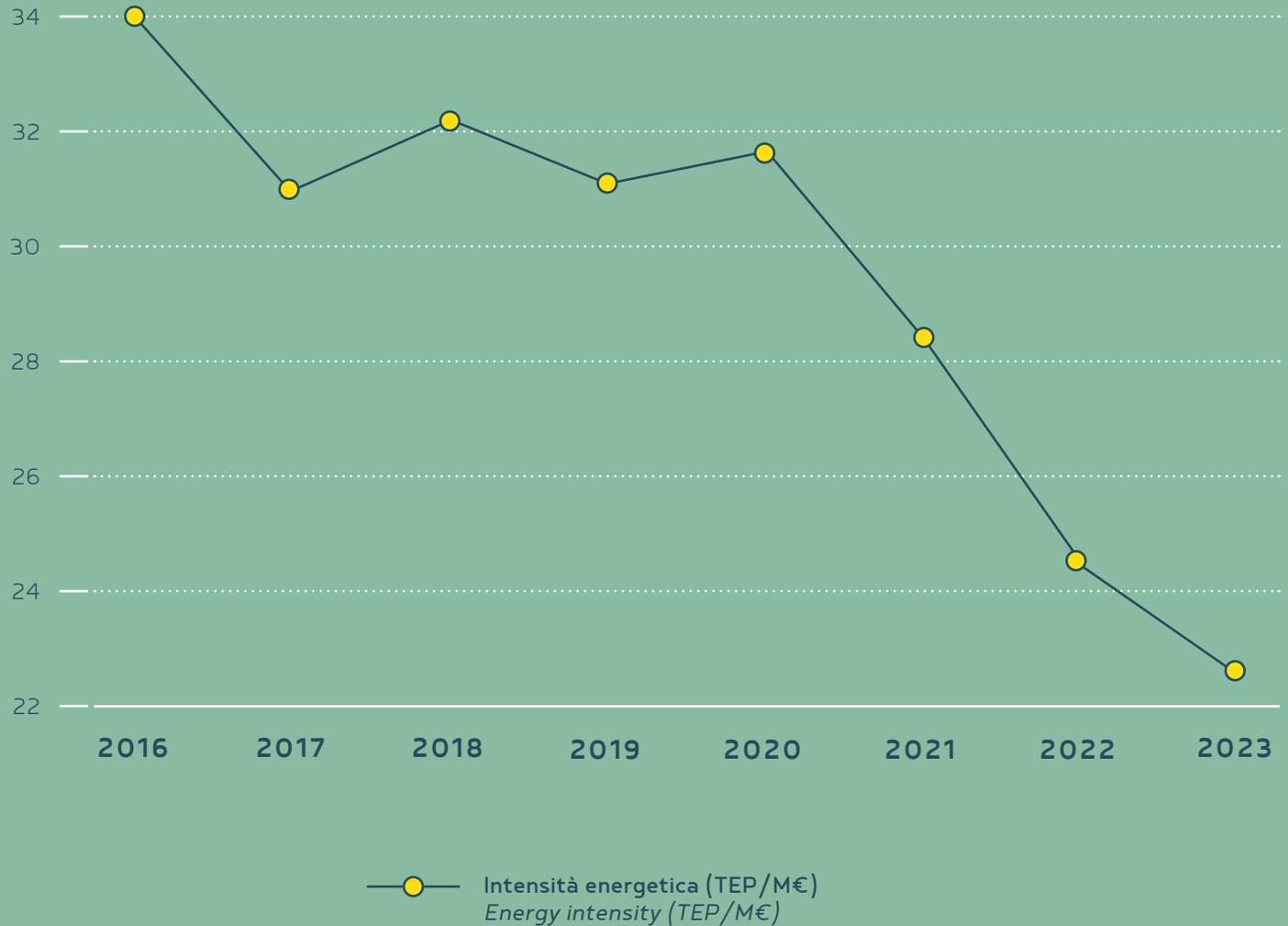
Even though grid-supplied electricity is associated with a green supply contract, the installation of the photovoltaic system allows a direct contribution to be made to a decentralised, more efficient and sustainable electricity production approach.



75. 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, GPL e gasolio). Il dato 2022 relativo ai consumi di gasolio presso lo stabilimento di Lavis è stato stimato in base ai consumi dell'anno precedente.
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).

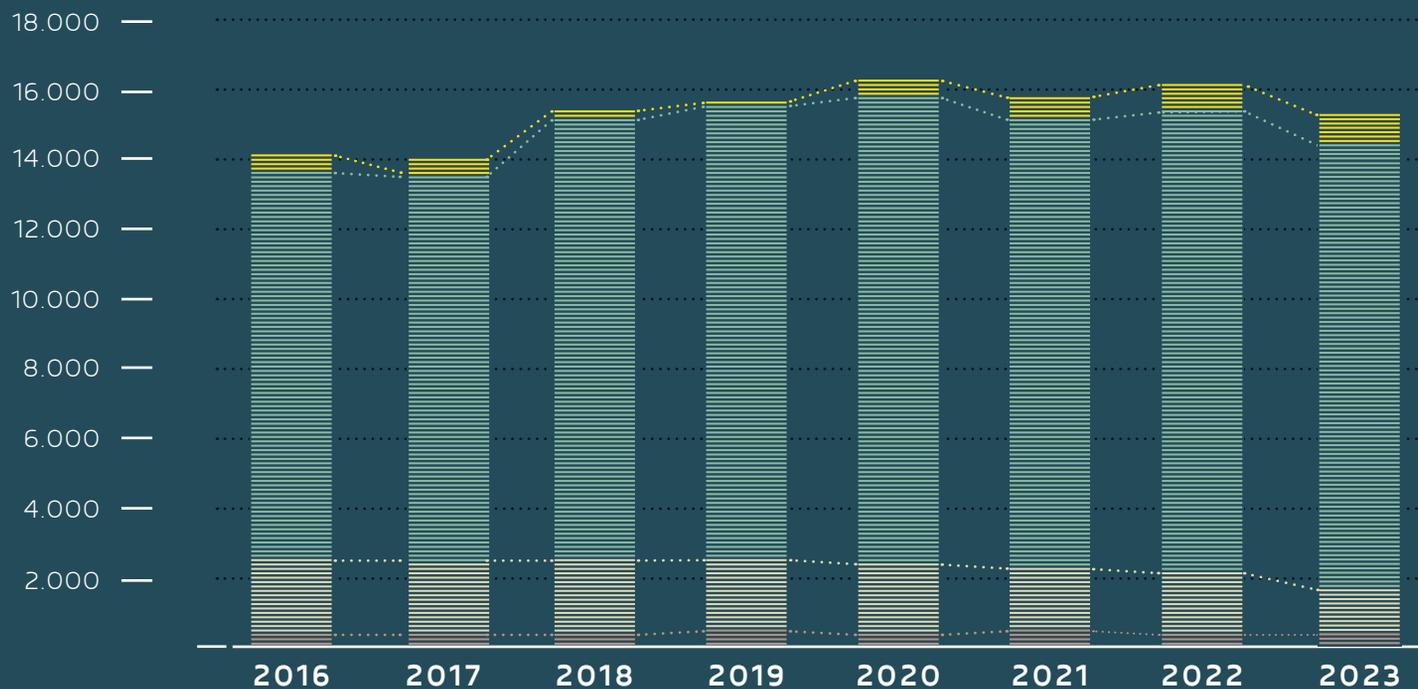


Andamento intensità energetica (TEP/M€) Energy intensity trend (TEP/M€)



Andamento consumi energetici (TEP)

Energy consumption trend (TEP)



○ GPL
LPG

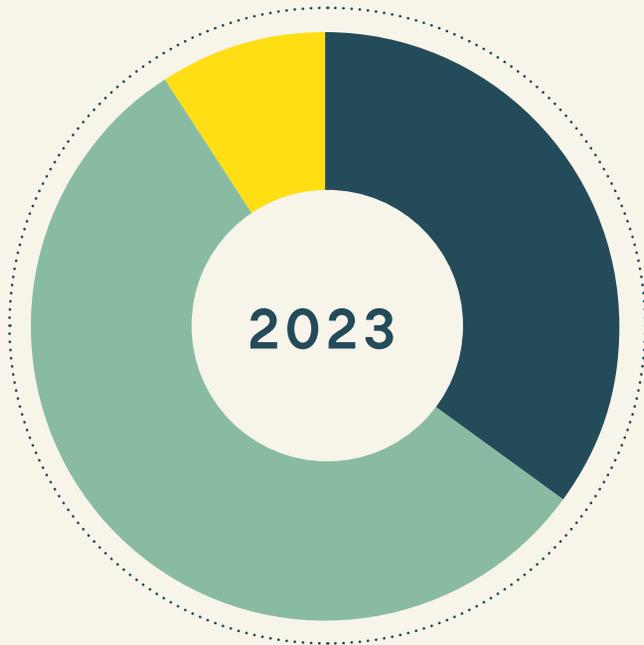
○ Energia elettrica
prodotta e consumata
Electric power
generated

○ Energia elettrica
acquistata
Energy
purchased

○ Gas naturale
Natural gas

○ Gasolio
Diesel

Energia elettrica consumata Energy consumption

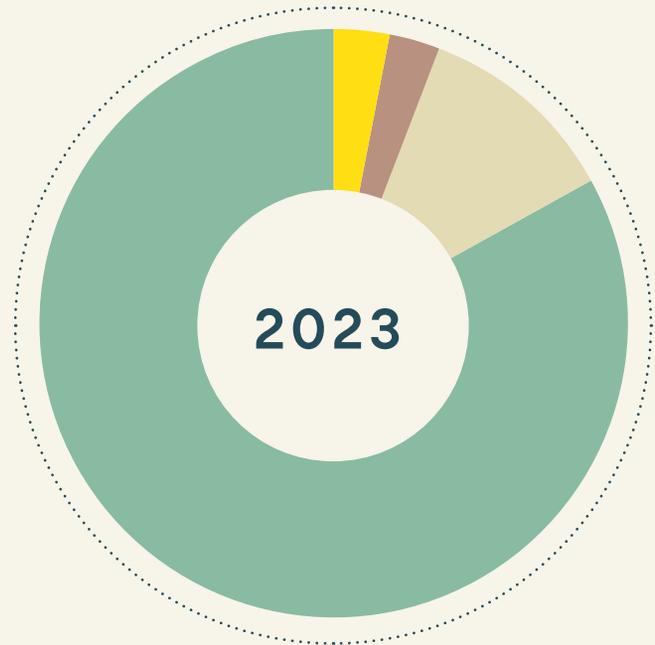


54% ● Caseifici
Dairy

36% ● Lavorazione
Processing

10% ● Stagionatura
Maturing

Composizione consumi energetici Breakdown of energy consumptions



83% ● Energia elettrica acquistata
Electric power generated

11% ● Gas naturale
Natural gas

3% ● Energia elettrica prodotta e consumata
Electric power generated

3% ● Gasolio
Diesel

0,06% ● GPL
LPG

Obiettivi per il futuro Objectives for the future

IT || Zanetti mira ad **aumentare la quantità di energia autoprodotta** attraverso l'installazione di ulteriori pannelli fotovoltaici. Il sito di Marmiolo 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 ulteriore 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.

EN || *Zanetti intends to **increase the amount of self-generated energy** by installing additional photovoltaic panels.*

The Marmiolo site already has a photovoltaic system on the roof of the 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 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.

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

Zanetti ha intenzione di aumentare la quantità di energia autoprodotta attraverso l'installazione di nuovi pannelli fotovoltaici ad oggi in progettazione per il sito di Marmiolo e Lallio.

Zanetti intends to increase the amount of self-generated energy by installing additional photovoltaic panels to date in planning for the Marmiolo and Lallio sites.

Le emissioni

Emissions

IT || Nel corso degli ultimi anni, le emissioni Scopo 1 legate al consumo di combustibili per i mezzi aziendali e gas naturale e GPL per il riscaldamento si mantengono sostanzialmente costanti. Dal 2017 l'energia elettrica necessaria al soddisfacimento del fabbisogno aziendale è acquistata al 100% da fonti rinnovabili certificate. Nel 2023, a causa di un'incomprensione con il broker che fornisce i servizi di approvvigionamento di energia, il contratto è stato aggiornato con una quota di energia rinnovabile inferiore al 100%. Tale aspetto, che non rappresenta un cambio di orientamento nelle politiche aziendali, è stato risolto nel 2024 con la stipula di un contratto di fornitura di energia al 100% proveniente da fonti rinnovabili e dotata di certificazione di origine. La scelta della Società di approvvigionarsi di energia elettrica certificata da fonti rinnovabili e di autoprodurre tramite pannelli fotovoltaici ha consentito di evitare un totale di oltre 57.000 tCO₂e negli ultimi otto anni¹⁶.

Le emissioni derivanti dal ciclo produttivo di Zanetti sono prevalentemente relative all'attività casearia: i due caseifici sono responsabili del 51% delle emissioni.

EN || *Over the past few years, Scope 1 emissions linked to the consumption of fuels for company vehicles and natural gas and LPG for heating, remain basically consistent.*

Since 2017, the electricity required to meet the company's needs has been purchased 100% from certified renewable sources. In 2023, due to a misunderstanding with the energy provider, the contract was updated with a renewable energy share of less than 100%. This issue, which does not represent a change of direction in the Company's policies, was resolved in 2024 with the signing of a contract ensuring 100% of energy supply from renewable sources with certification of origin. The Company's choice to procure certified electricity from renewable sources and self-produce it through photovoltaic panels has avoided a total of more than 57,000 tCO₂e over the past eight years¹⁶.

Emissions from Zanetti's production cycle are mainly related to dairy activities: the two dairies are responsible for 51% of emissions.

¹⁶ Il fattore utilizzato per il calcolo delle emissioni risparmiate è il seguente: 0.0004332 tonCO₂eq/kWh.
The factor used to calculate the lower amount of emissions is as follows: 0.0004332 tonCO₂eq/kWh.

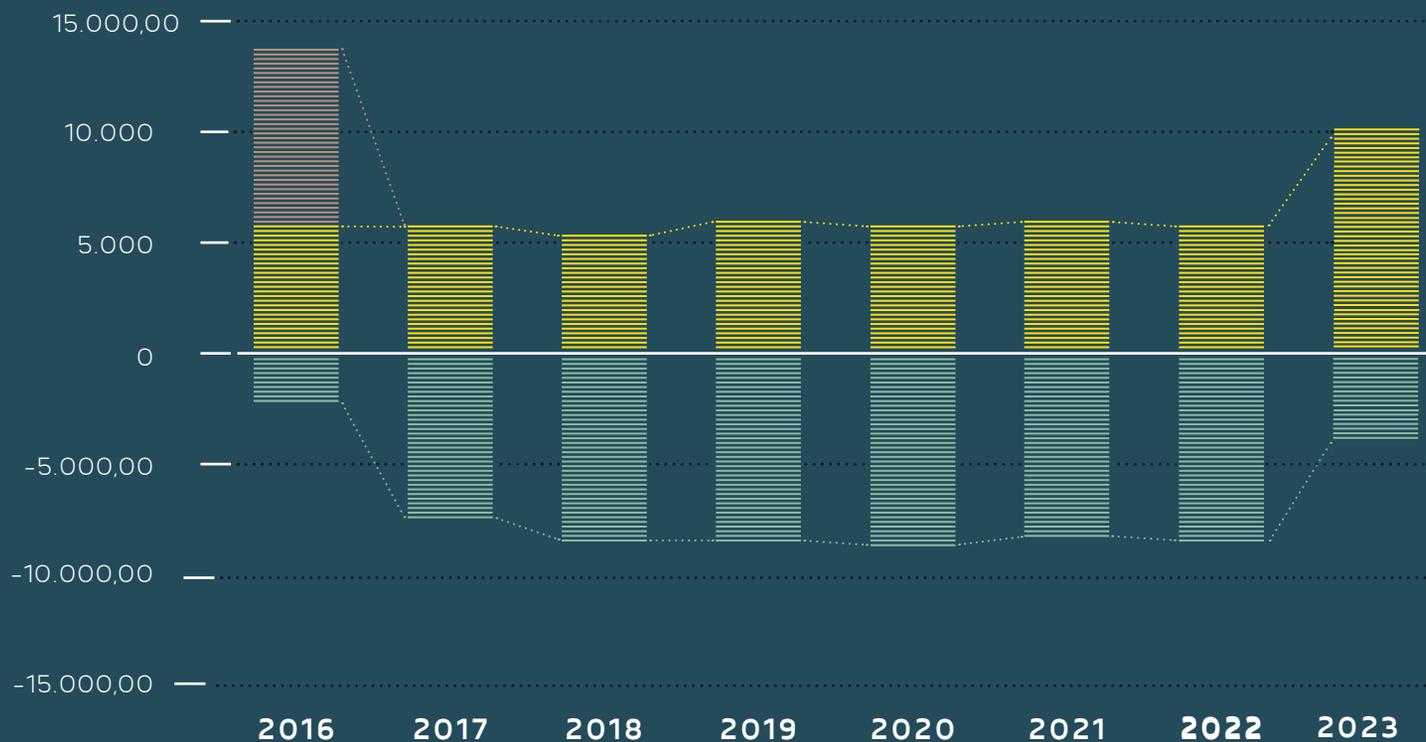


Dal 2017 l'energia elettrica necessaria al completamento del fabbisogno aziendale è acquistata al 100% da fonti rinnovabili certificate.

Since 2017, the electricity required to meet the company's needs has been purchased 100% from certified renewable sources.

Andamento emissioni dirette e indirette CO₂ equivalente (ton)

Direct and indirect CO₂ equivalent emission trend (ton)



○ Emissioni evitate grazie all'energia elettrica da fonti rinnovabili
Emissions avoided thanks to the energy from renewable sources

○ Emissioni SCOPE 2 da energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili
SCOPE 2 emissions from energy purchased from non-renewable sources

○ Emissioni SCOPE 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)

Emissioni evitate

Emissions evitate

10.000 tCO₂e ... **57.000** tCO₂e

circa
about

Emissioni evitate nel 2023 grazie all'acquisto di energia al 100% da fonti rinnovabili certificate.

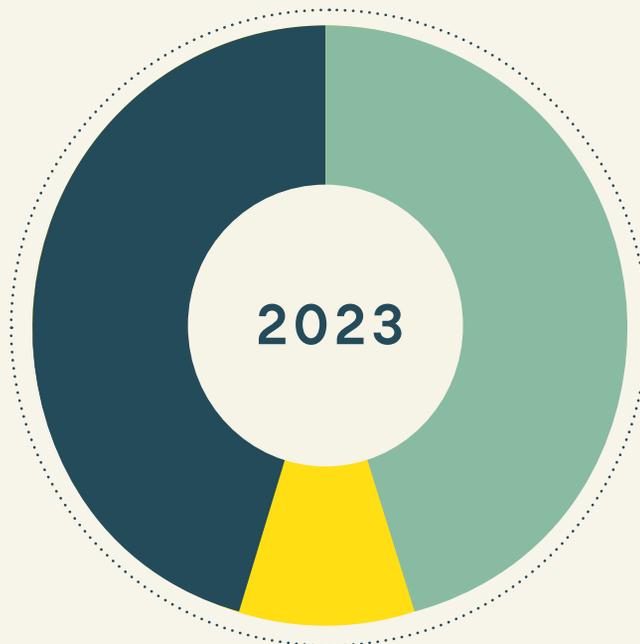
Emissions avoided in 2023 by purchasing 100% energy from certified renewable sources.

Emissioni evitate dal 2017, anno in cui la società ha fatto la scelta dell'energia rinnovabile.

Emissions avoided since 2017, when the company made the renewable energy choice.

Emissioni generate

Emissions generated



47% ● Caseifici
Dairy

46% ● Lavorazione e
confezionamento
Processing
and packing

7% ● Stagionatura
Maturing

MISURAZIONE DELLA CARBON FOOTPRINT AZIENDALE MEASUREMENT OF THE COMPANY'S CARBON FOOTPRINT

IT || Nel 2023 Zanetti ha calcolato la sua prima **Carbon Footprint** di organizzazione relativa all'anno 2022, secondo la metodologia proposta dal Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol), iniziativa lanciata dal World Resources Institute (WRI) e dal World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) con lo scopo di incentivare le organizzazioni a **ridurre le proprie emissioni di gas effetto serra**, attraverso la creazione di criteri e strumenti di **monitoraggio** e **rendicontazione** delle stesse. L'analisi permetterà di individuare:

- emissioni di GHG dirette derivanti dalla combustione diretta in azienda di combustibili fossili, dal riscaldamento, dalle perdite di gas effetto serra, dai veicoli aziendali (Scope 1);
- emissioni di GHG indirette da acquisto all'esterno di energia, calore e vapore (Scope 2);
- emissioni di GHG indirette derivanti da attività correlate all'organizzazione: approvvigionamento dei prodotti, trasporti e logistica, gestione dei rifiuti (Scope 3).

A fronte dei risultati dell'analisi verranno individuati possibili **interventi di risparmio, riduzione e mitigazione delle emissioni**.

Nell'ultima fase del progetto è stato redatto il Report GHG, che indica il perimetro di rendicontazione e significatività, la metodologia di quantificazione, le emissioni suddivise in Scope 1, 2 e 3 e gli impegni ed interventi previsti negli anni successivi per la riduzione delle emissioni.

EN || In 2023, Zanetti has calculated for the first time the Company's Carbon Footprint, which referred to year 2022. The Carbon Footprint was calculated according to the methodology envisaged by the Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol), an initiative launched by the World Resources Institute (WRI) and the World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) to encourage organisations to **reduce their carbon footprint** by creating policies and tools for **monitoring** and **reporting** greenhouse gas emissions.

The analysis allowed the identification of:

- direct GHG emissions from direct combustion on-farm of fossil fuels, heating, greenhouse gas losses, company vehicles (scope 1);
- indirect GHG emissions associated with the purchases of energy, heat and steam (scope 2);
- indirect GHG emissions from organisation-related activities: product procurement, transport and logistics, waste management (Scope 3).

The results of the analyses shall be used to identify possible **emission saving, reduction and mitigation interventions**.

The final phase of the project is the drawing up of the GHG Report, which will indicate the reporting and significance perimeter, the quantification methodology, the emissions broken down into scope 1, 2 and scope 3 and the commitments and actions planned in the following years to reduce emissions.



MISURAZIONE DELLA CARBON FOOTPRINT AZIENDALE MEASUREMENT OF THE COMPANY'S CARBON FOOTPRINT

IT || Le emissioni di Scope 1 sono direttamente generate dall'azienda e nel calcolo sono state incluse le emissioni derivanti da fonte fissa, quali centrali termiche, generatori di vapore, muletti e gruppi elettrogeni, alimentati con combustibili e da fonte di proprietà dell'organizzazione. Inoltre, sono state incluse le emissioni fuggitive generate da perdite di gas effetto serra degli impianti di condizionamento, raffreddamento e celle frigo.

Le emissioni di Scope 2 sono derivanti dall'energia acquistata e consumata dalla Società. In quanto vi è stato un approvvigionamento di energia 100% da fonti rinnovabili, secondo la metodologia Market Based, le emissioni sono state pari a 0.

Le emissioni di Scope 3 includono tutte le emissioni indirette che vengono generate dalla catena di valore dell'organizzazione. Sono state considerate le emissioni più rilevanti, cioè quelle derivanti da:

- *trasporto delle principali materie utilizzate, quali latte e imballaggi, dei prodotti e dei rifiuti generati;*
- *trasporto dei dipendenti per recarsi sul luogo di lavoro e per trasferte;*
- *acquisto e produzione dei prodotti utilizzati, quali latte e imballaggi, e dei propri rifiuti.*

Il totale delle emissioni 2022 secondo la metodologia Market Based è ammontato a 23.034,75 tCO₂eq. L'analisi di calcolo della Carbon Footprint si è conclusa dopo la pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità 2022 e si può descrivere come più accurata e completa, in quanto sono state ampliate le voci incluse nel calcolo e sono state considerate le emissioni di Scope 3.

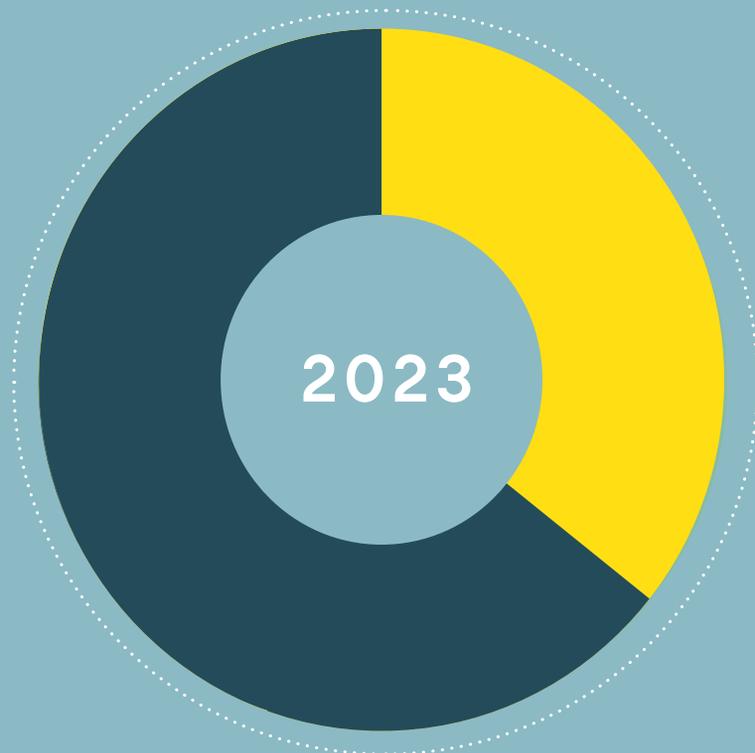
EN || *Scope 1 emissions include those emissions which are directly generated by the company. In this category emissions from stationary sources, such as thermal power plants, steam generators, forklifts and generator sets powered by fossil fuels and from sources owned by the organization were included. In addition, fugitive emissions generated from greenhouse gas leaks from air conditioning, cooling and cold storage facilities were included.*

Scope 2 emissions include those emissions stemming from the energy purchased and consumed by the Company. As 100% of the energy supply derived from renewable sources, the emissions accounted to 0 (Market Based methodology).

Scope 3 emissions include all indirect emissions that are generated by the organization's value chain. The most relevant emissions that were considered included:

- *transport of the main materials used, such as milk and packaging, products and waste;*
- *commuting of employees from and to the workplace;*
- *purchase and manufacturing of the products used, including milk and packaging, and the related waste.*

According to the Market Based methodology, emissions in 2022 amounted to 23,034.75 tCO₂eq. The Carbon Footprint calculation analysis, which was completed after the publication of the 2022 Sustainability Report, included more accurate and complete data, also concerning Scope 3 emissions.



69% ● Scope 1
31% ● Scope 2
0% ● Scope 3



Le risorse idriche

Water resources

IT || Zanetti è impegnata a contenere al massimo gli sprechi di acqua all'interno dei propri processi produttivi, tramite l'applicazione di tecnologie appropriate e l'adozione di sinergie produttive che consentano all'Azienda di ottimizzare l'utilizzo di questa risorsa e ridurre il consumo per unità di prodotto.

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 73%, si concentra quindi nelle attività legate ai caseifici, mentre gli stabilimenti di lavorazione, confezionamento e stagionatura coprono il restante 27% dei consumi. In un'ottica di maggior efficienza e di riduzione degli impatti ambientali, **le acque di raffreddamento utilizzate per il siero 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.

La diminuzione del prelievo idrico apprezzabile nel corso degli anni è attribuibile a varie iniziative di miglioramento ed efficientamento dei processi, tra cui l'adozione di sistemi di erogazione che garantiscono le stesse prestazioni a fronte di un minore consumo idrico. La maggior parte degli scarichi idrici è attribuibile alle attività legate ai caseifici e riguarda principalmente operazioni di pulizia.

Negli stabilimenti di lavorazione, è stata registrata una riduzione nelle quantità di acque reflue scaricate. Inoltre, si riscontra la produzione di acque con un elevato tenore salino (> 1000 mg/l di solidi sospesi), seppure in quantità limitate, derivanti dall'utilizzo di salamoia nel processo di produzione del talleggio e che poi vengono smaltite come rifiuto.

EN || Zanetti is committed to minimising water waste within its own production processes, by means of the application of appropriate technologies and the adoption of production synergies that allow the Company to optimise its use and reduce relative consumption per unit of product.

The 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, 73%, is therefore concentrated in activities related to dairies, whereas processing, packaging and maturing plants account for the remaining 27% of consumption. 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.

The decrease in water withdrawal over the years can be attributed to various process efficiency and improvement initiatives. Among these, the adoption of delivery systems that offer comparable performance while consuming less water. Most of the water discharges are attributable to dairy-related activities and mainly concern cleaning operations.

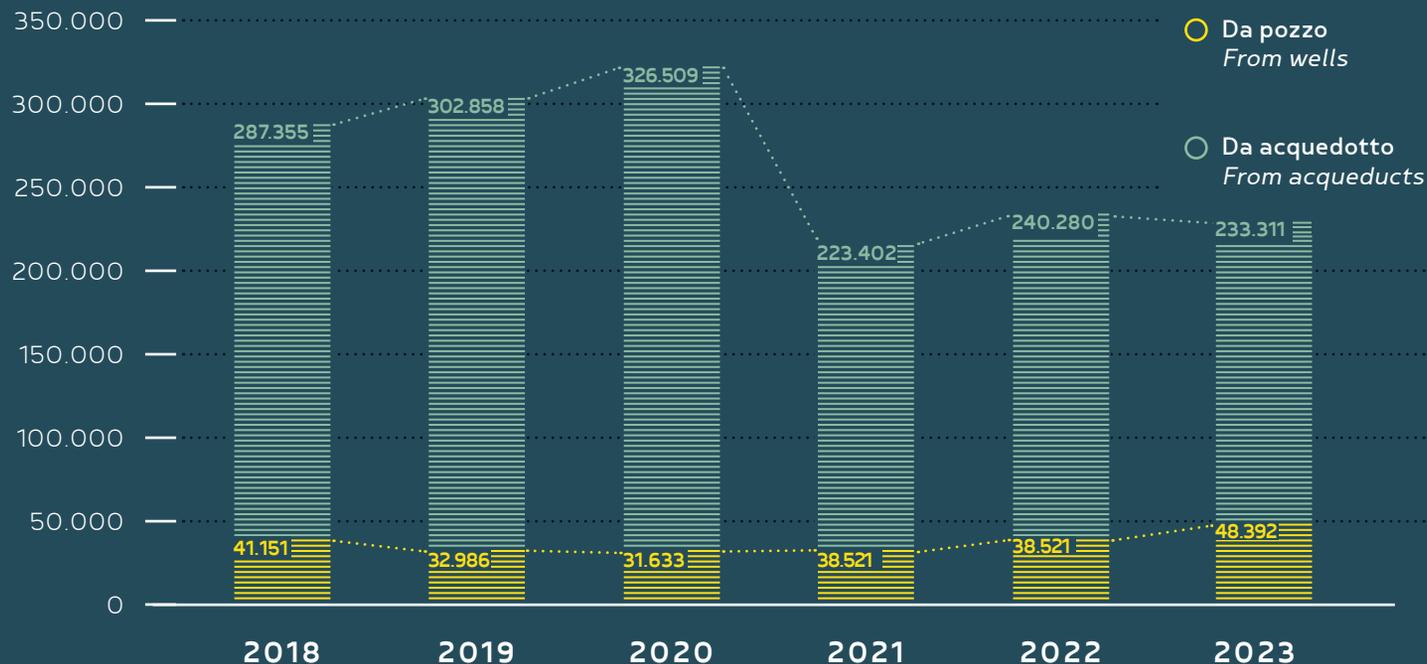
In processing plants, there has been a reduction in the amount of wastewater discharged.

In addition, there is evidence of the production of water with high salt contents (> 1000 mg/l suspended solids), albeit in limited quantities, which result from the use of brine in the talleggio production process and are disposed of as waste.



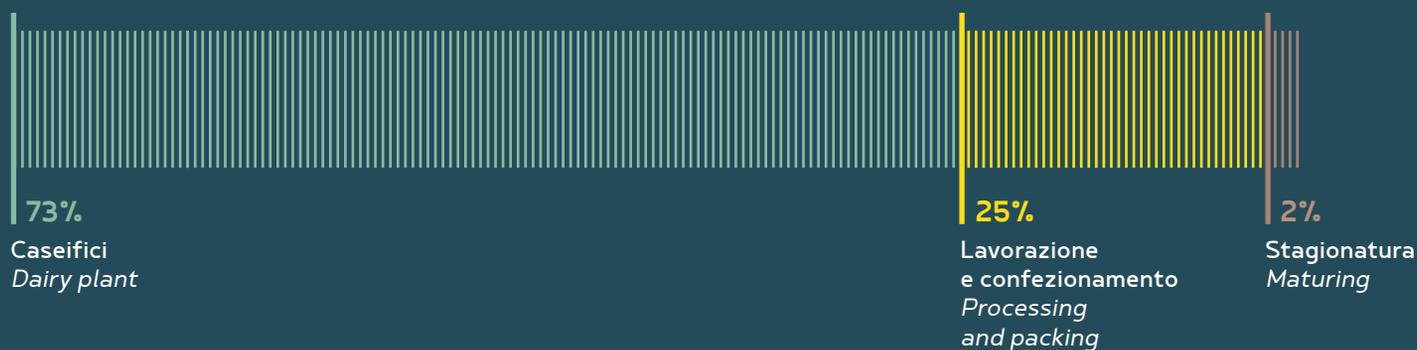
Andamento dei prelievi idrici (m³)

Water withdrawal trend (m³)



Risorse idriche prelevate

Water resources extracted



I rifiuti¹⁷

Waste¹⁷

IT || 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 quattro anni, **non ha mai raggiunto l'1%** dei rifiuti prodotti.

Gli stabilimenti di lavorazione e confezionamento sono responsabili dell'70% dei rifiuti prodotti dalla Società.

EN || *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 four years, **has never reached 1%** of the waste produced.*

Processing plants are responsible for 70% of waste produced by the Company.

¹⁷ Tutti i dati relativi ai rifiuti non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelbelforte.
The waste data does not take into account the Reggio Emilia and Castelbelforte maturing plant facilities.

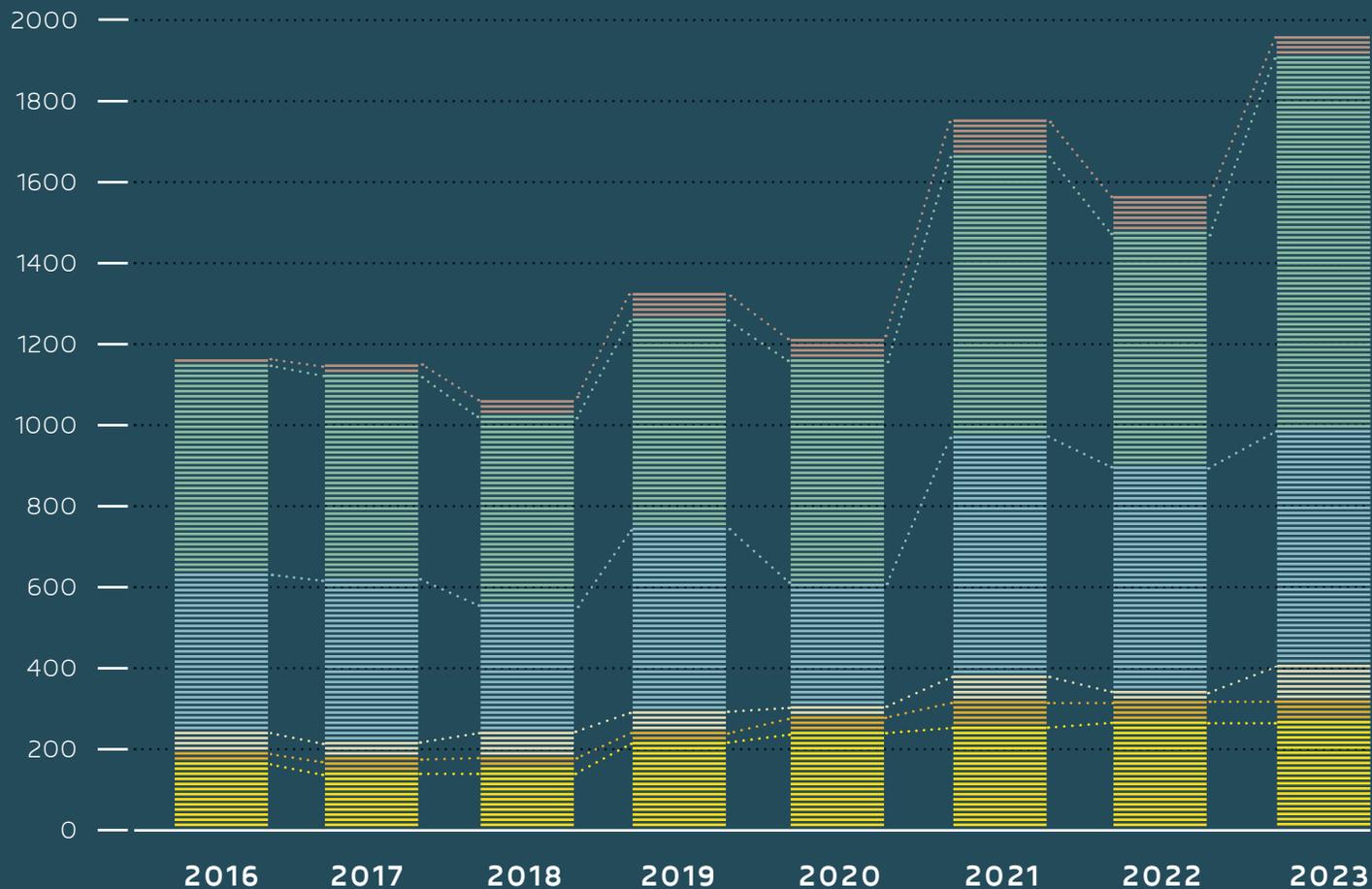
-1%

L'incidenza dei rifiuti pericolosi generati negli ultimi tre anni, non ha mai raggiunto l'1% dei rifiuti prodotti.

The incidence of hazardous waste generated in the last three years, has never reached 1% of waste produced.

Andamento rifiuti per codice CER (ton)

Trend for waste by EWC code (ton)



○ Rifiuti pericolosi
Hazardous waste

○ Fanghi da depurazione
Sewage sludge

○ Macchinari e componenti
Machinery and components

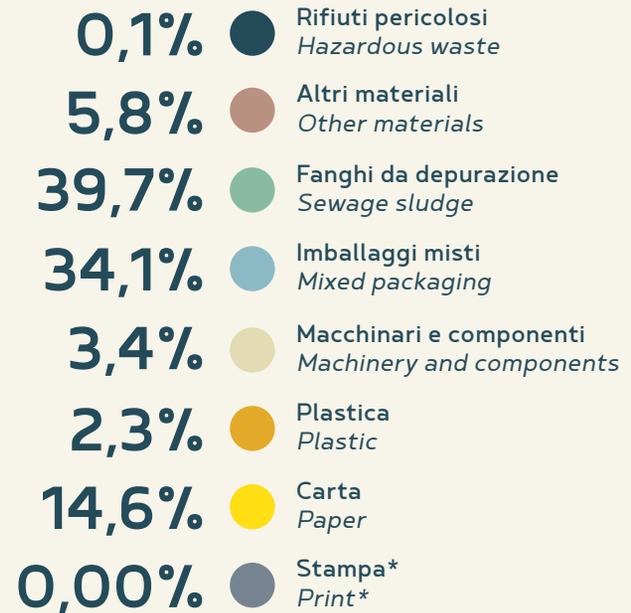
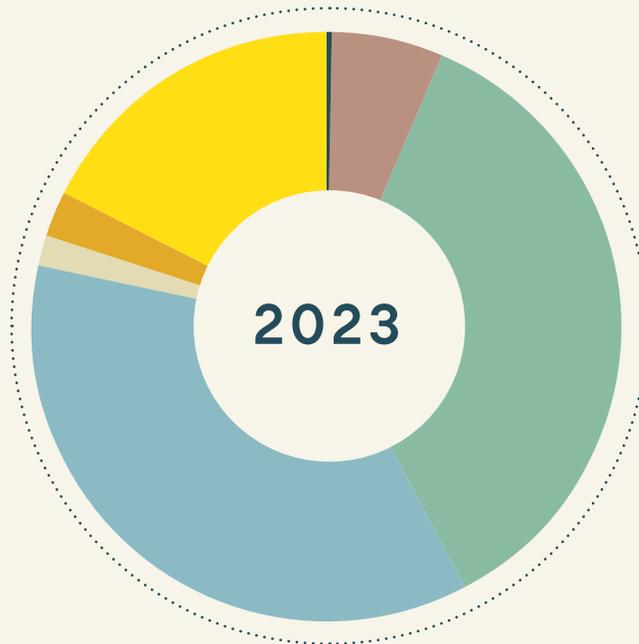
○ Carta
Paper

○ Altri materiali
Other materials

○ Imballaggi misti
Mixed packaging

○ Plastica
Plastic

Composizione rifiuti Waste breakdown



* Toner per stampe esauriti e pitture e vernici di scarto.
Depleted printing toners and waste paints and varnishes.

Rifiuti generati Waste generated



IL RECUPERO DELLE TELE DI LINO RECYCLING OF LINEN CLOTHS

IT || Per creare le forme di Grana Padano, il latte cagliato viene raccolto in tele di lino. Dal 2017 Zanetti ha avviato una collaborazione con Toscolano 1381, azienda artigianale, che produce carta utilizzando tessuti e colori naturali. Periodicamente la Società fornisce a Toscolano le tele di lino - dette "schiavini" - che vengono trasformate in carta.

EN || *To create the Grana Padano cheese wheels, the curd is traditionally collected in linen cloths. Since 2017, Zanetti collaborates with Toscolano 1381, a handicraft company that produces paper using natural fabrics and dyes. Zanetti allocates to Toscolano 1381 all the used linen fabrics - called "schiavini" - in order for them to turn it into paper.*



Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione

Recycling of by-products and production waste

IT || 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 2023 Zanetti ha inviato **801 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 2022 sono ammontati a oltre **125 mila tonnellate**. La voce principale tra i prodotti secondari è data dal siero di latte, destinato alla trasformazione per l'industria alimentare (79%) oppure all'alimentazione dei suini (13%). Il restante 8% è costituito da panna che sarà utilizzata per la produzione di burro e di mascarpone.

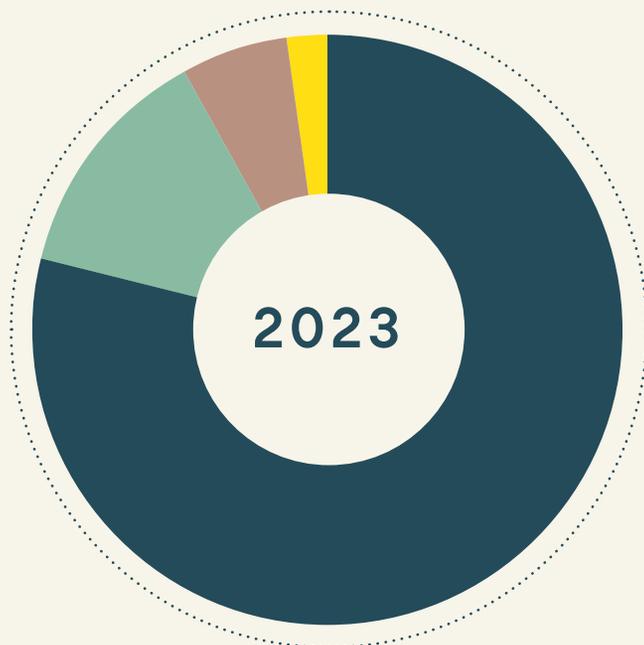
EN || *Circular economy has always been part of the DNA of Zanetti's production process: **no food raw material is wasted**. The cheese residues mainly generated by the processing plants in the form of powders, scraps or damaged wheels which cannot be reused for consumption purposes, are destined as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

*In 2022, Zanetti sent **801 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 2022, amounted to over **125 thousand tonnes**. The main by-product is whey, processed for the food industry (79%) or (13%) destined to animal feeding (pig breeding). The remaining 8% refers to cream that will be used for the production of butter and mascarpone cheese.*

Prodotti secondari caseifici

Dairy by-products



79% ● Siero per uso zootecnico
Whey for zootechnical use

13% ● Siero di latte per trasformazione alimentare
Milk whey for food processing

6% ● Panna di affioramento
Skimmed cream

2% ● Panna di screma
Skimmed cream

Emissioni evitate

Emissions avoided

801 ton

Gli scarti di produzione a recupero nel 2023, ritirati da aziende specializzate nella produzione di biogas.

The production waste to be recycled in 2023, collected by specialised biogas production companies.

.....

125.000 ton

I prodotti derivati ottenuti naturalmente dal processo di caseificazione nel 2023.

By-products naturally obtained from the dairy process in 2023.

10x20x30

Il progetto prevede il coinvolgimento di 10 dei più grandi supermercati nel mondo, ognuno dei quali è tenuto a coinvolgere almeno 20 fornitori della filiera per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

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.

IT || 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.

EN || 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.

Lotta allo spreco alimentare: il progetto 10x20x30

**Combatting food waste:
the 10x20x30 project**



Il packaging

Packaging

IT || 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.

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 controllato¹⁸ (non meno del 70% di materiali certificati e/o materiali riciclati).

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

*All the cardboard purchased by Zanetti is **FSC certified**, with a significant proportion of around 75% 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 (no less than 70% certified and/or recycled materials).

18. 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.
Controlled Wood is a separate category of the FSC system: while not FSC certified, controlled wood cannot be harvested illegally, harvested in violation of traditional rights and indigenous peoples, harvested in forests where high conservation values (HCV) are threatened, harvested in forests that are converted to plantations or non-forest use, or harvested in forests where genetically modified trees are planted.

100%

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

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

OBIETTIVI PER IL FUTURO OBJECTIVES FOR THE FUTURE

IT || 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**. Il progetto, le prove e i test hanno dato buoni risultati e Zanetti sta proseguendo le proprie analisi a livello di materiale e prestazioni tecniche. La sfida per Zanetti è quella di trovare un'alternativa di materiale plastico soddisfacente, cioè in grado di garantire la massima prestazione sui prodotti che hanno una shelf life medio-lunga e che sia al contempo ad elevata percentuale di riciclabilità. Oltre alle attività di ricerca e sviluppo attualmente in fase di sperimentazione per promuovere l'efficiamento e la riciclabilità del packaging dei suoi prodotti, dal 2020 Zanetti aderisce ad alcuni progetti volti a ridurre lo spreco di plastica monouso, aumentando la consapevolezza di tutti i dipendenti su questi temi.

EN || *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 several tests and samples on single-material solutions, with the aim of **developing 100% recyclable packaging**. The project, trials and testing have produced good results and Zanetti is continuing its analyses in terms of material and technical performances.*

The challenge for Zanetti is to find a suitable plastic material alternative, i.e., one that can guarantee maximum performance on products that have a medium to long shelf life while also having a high recyclability rate

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.



Sviluppare un packaging 100% riciclabile.

Developing 100%
recyclable packaging.



Ridurre lo spreco di plastica monouso.

Reducing disposable
plastic waste.

COLONNINE EROGATRICI DI ACQUA WATER DISPENSING COLUMNS

IT || Nel 2022, presso le sedi di Lallio, Panocchia, Lavis e Marmirolo, sono state installate nuove colonnine erogatrici di acqua con lampade UV antibatteriche. Questa iniziativa ha un duplice vantaggio: da un lato **garantisce l'accesso all'acqua filtrata a tutti i dipendenti di Zanetti** e, dall'altro, **riduce l'utilizzo di bottigliette in plastica**.

EN || *In 2022, new water dispensing columns with antibacterial UV lamps were installed at the Lallio, Panocchia, Lavis and Marmirolo plant facilities. This initiative has a two-fold advantage: on the one hand it **guarantees access to filtered water for all Zanetti employees** and, on the other, **it reduces the use of plastic bottles**.*

LE SPORTE ZANETTI IN PLASTICA RICICLATA LE SPORTE ZANETTI IN PLASTICA RICICLATA

IT || 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 **280 Kg di PET riciclato**, che equivale a riutilizzare 7.000 bottiglie di plastica.

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





Per la produzione delle 5.000 shopper Zanetti in R-PET vengono utilizzati 280 Kg di PET riciclato, che equivale a riutilizzare 7.000 bottiglie di plastica.

280 kg of recycled PET are used to manufacture 5,000 Zanetti shoppers, which is equivalent to reusing 7,000 plastic bottles.



06

Il territorio

The territory

06

Il territorio

The territory

IT || 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.

EN || *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 surrounding environment;*
- *Exploiting the peculiarities of the places of origin of the products, in order to create development for the territory by promoting the Italian food supply chain.*

Le sedi della Società sono dislocate 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.

Le sedi della Società sono dislocate 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:

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



Garantire opportunità di impiego alle comunità locali.

Guaranteeing employment opportunities for local communities



Operare nel rispetto dell'ambiente.

Operating with maximum respect for the surrounding environment.



Valorizzare le peculiarità dei luoghi di origine dei prodotti.

Exploiting the peculiarities of the places of origin of the products.



WORLD CHEESE AWARDS 2022-23

WORLD CHEESE AWARDS 2022-23

Per la terza volta i formaggi Zanetti sono stati premiati tra i migliori al mondo. Ai World Cheese Awards 2023-24 una giuria di esperti internazionali ha analizzato oltre 4502 formaggi in gara provenienti da 43 Paesi. Tra questi si sono aggiudicati il gradino più alto del podio due formaggi Zanetti: il Grana Padano DOP Riserva (premiato per la terza volta) e il Parmigiano Reggiano DOP Extra Aged.

For the third time, the cheeses produced by Zanetti have been awarded among the world's finest cheeses. At the World Cheese Awards 2023-24 a jury of international experts analysed over 450 competing cheeses from 43 countries. Among them, two Zanetti cheeses ranked first: Parmigiano Reggiano PDO and Grana Padano PDO, while Grana Padano PDO Riserva (awarded for the third time) received the bronze medal.



Il sostegno alla comunità

Supporting our community

IT || Nel 2023, tramite il Gruppo spagnolo DIA - Distribuidora Internacional de Alimentación, S.A, **Zanetti ha sottoscritto un accordo con la ONG spagnola HEALTH WARRIORS per il recupero di prodotti prossimi alla scadenza**, ma ancora utilizzabili. Tale accordo ha permesso, nel corso dell'anno, di donare all'associazione 288 unità di prodotti Zanetti.

Inoltre, in occasione della partecipazione a fiere di settore, l'Azienda aderisce alle iniziative volte a recuperare gli alimenti in eccesso. In questo modo, alimenti ancora in perfetto stato sono salvati dallo spreco e vengono ridistribuiti alle strutture caritative convenzionate, che sostengono le persone in difficoltà.

EN || *In 2023, through the Spanish Group DIA - Distribuidora Internacional de Alimentación, S.A, Zanetti signed an agreement with the Spanish NGO HEALTH WARRIORS for the recovery of products close to expiration but still useable. This agreement made it possible, during the year, to donate more than 288 units of Zanetti's products to the association.*

In addition to this initiative, when participating in trade fairs, the Company participates in activities aimed at recovering excess food. In this way, the food that is still in perfect condition is saved from being wasted and is redistributed to affiliated charitable organizations that support people in need.



**UNITÀ DI PRODOTTI DONATI NEL 2023
GRAZIE ALLA PARTNERSHIP CON LA ONG
SPAGNOLA HEALTH WARRIORS PER IL RECUPERO
DI PRODOTTI PROSSIMI ALLA SCADENZA.**

Units of Zanetti products donated in 2023 through partnership with Spanish NGO HEALTH WARRIORS enterprise for the collection of products that are close to their expiry.

Promozione di un'alimentazione sana e corretta

Promoting healthy and proper diets

IT || 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.

EN || *Given the rising awareness about the importance of a healthy diet for the person's overall health and well-being, eating well is becoming a higher necessity for consumers, who **pay stronger 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.



Zanetti e lo sport

Zanetti and sport

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

- Dal 2022 Zanetti è main sponsor dello **Sci Club Zanetti Goggi**, sci club della città di Bergamo e punto di riferimento per tutti gli sciatori. Il Club offre un programma agonistico che prevede la partecipazione a gare FISI provinciali, regionali e nazionali e a gare FIS internazionali, alle quali si aggiungono le amatoriali di C.S.I. e F.I.E. Grazie all'attività dello Sci Club, gli allievi scoprono paesaggi da favola, imparano a sciare, seguendo i numerosi corsi di sci alpino, fondo, freestyle, snowboard e sci alpinismo, con l'assistenza di Tecnici specializzati e Istruttori Nazionali qualificati, conoscono nuovi amici e crescono passo dopo passo, come atleti e come persone, in un clima stimolante e divertente
- Dal 2015 la Società è **fornitrice ufficiale** della società calcistica **Atalanta Bergamasca Calcio**. 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.

EN || *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:*

- *Starting from 2022, Zanetti has become the main sponsor of the **Zanetti Goggi Ski Club**, a ski club in the city of Bergamo and a reference point for all skiers. The Club offers a competitive program that includes participation in provincial, regional and national FISI competitions and international FIS competitions, in addition to C.S.I. and F.I.E. amateur events. The members of the Ski Club can take part in different activities which range from discovering stunning landscapes, learning how to ski, joining the numerous courses in alpine skiing, cross-country skiing, freestyle, snowboarding and ski mountaineering, with the assistance of specialised technicians and qualified national instructors, meeting new friends and growing step by step, as athletes and individuals, in a stimulating and fun environment.*
- *Since 2015, the Company has also been the **official supplier** of **Atalanta Bergamasca Calcio** football club. Zanetti also participates in the city football team's dream through 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.*



Zanetti crede nell'eccellenza bergamasca e dal 2022 sostiene come main sponsor lo Sci Club Zanetti Goggi. Dal 2015 è inoltre è fornitrice ufficiale dell'Atalanta per la quale fornisce Grana Padano D.O.P. 20 mesi alla sede di ritiro dei giocatori e alle attività di ristorazione interne allo stadio.

Zanetti believes in the excellences of the territory where the Company is located and in 2022 became the main sponsor of the Zanetti Goggi Ski Club. Since 2015 the Company has also been the official supplier of Atalanta football club for which it supplies Zanetti Grana Padano PDO cheese aged 20 months to both the players' training camp and the stadium "Pitch Lounge" catering area.

Dati e informazioni di dettaglio

**Detailed data
information**

LA NOSTRA PERFORMANCE ECONOMICA

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO (GRI 201-1)

	2021	2022	2023
Valore economico direttamente generato	548.517.151	653.620.102	708.506.758
Valore economico distribuito	522.394.144	627.730.664	683.554.123
Costi operativi	482.628.650	586.431.974	633.462.347
Remunerazione del personale	33.481.266	36.412.007	39.894.325
Remunerazione dei finanziatori	1.895.095	2.426.235	6.020.706
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	4.363.711	2.424.150	4.115.885
Comunità	25.422	36.298	60.860
Valore economico trattenuto	26.123.007	25.889.438	24.952.635



LE NOSTRE PERSONE

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER CONTRATTO DI LAVORO (A TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO), PER GENERE (GRI 2-7)*

	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Indeterminato	351	125	476	375	130	505	387	132	519
Determinato	9	5	14	9	7	16	6	11	17
TOTALE	360	130	490	384	137	521	393	143	536

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO (TEMPO PIENO E PART-TIME), PER GENERE (GRI 2-7)

	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full time	354	113	467	378	120	498	386	124	510
Part time	6	17	23	6	17	23	7	19	26
TOTALE	360	130	490	384	137	521	393	143	536

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER CATEGORIA DI IMPIEGO (DIRIGENTI, QUADRI, IMPIEGATI E OPERAI), PER GENERE

	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	7	0	7	7	0	7	7	0	7
Quadri	15	1	16	16	1	17	15	3	20
Impiegati	32	61	93	31	65	96	23	70	89
Operai	306	68	374	330	71	401	350	70	420
TOTALE	360	130	490	384	137	521	393	143	536

NUMERO TOTALE DI NUOVE ASSUNZIONI NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE PER FASCIA D'ETÀ E GENERE (GRI 401-1)

N° dipendenti assunti	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	5	6	11	13	6	19	20	8	28
30-50	23	8	31	32	16	48	27	9	36
>50	3	1	4	9	0	9	3	4	7
TOTALE	31	15	46	54	22	76	50	21	71

TASSO DI NUOVE ASSUNZIONI NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE PER FASCIA D'ETÀ E GENERE (GRI 401-1)

% dipendenti assunti	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	15,15%	19,35%	17,19%	31,71%	20,00%	26,76%	26,76%	28,57%	36,36%
30-50	11,00%	10,96%	10,99%	14,88%	20,78%	16,44%	16,44%	11,11%	12,37%
>50	2,56%	3,70%	2,78%	7,09%	0,00%	5,70%	5,70%	11,76%	4,17%
TOTALE	8,64%	11,45%	9,39%	14,10%	15,94%	14,59%	14,59%	14,69%	13,25%

NUMERO TOTALE DI USCITE NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE (GRI 401-1)

N° dipendenti usciti	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	2	6	8	5	4	9	5	4	9
30-50	20	8	28	15	10	25	23	10	33
>50	9	1	10	10	1	11	12	2	14
TOTALE	31	15	46	30	15	45	40	16	56

RAGIONI DI USCITA NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE (GRI 401-1)

Ragioni di uscita	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dimissioni	20	12	32	22	14	36	20	15	35
Pensionamenti	9	1	10	8	1	9	8	1	9
Licenziamenti	1	1	2	0	0	0	4	0	4
Altre ragioni (fine del contratto...)	1	1	2	0	0	0	8	0	8
TOTALE	31	15	46	30	15	45	40	16	56

TASSO DI TURNOVER NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE (GRI 401-1)

% turnover	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	6,06%	19,35%	12,50%	12,20%	13,33%	12,68%	10,20%	14,29%	11,69%
30-50	9,57%	10,96%	9,93%	6,98%	12,99%	8,56%	10,95%	12,35%	11,34%
>50	7,69%	3,70%	6,94%	7,87%	3,23%	6,96%	8,96%	5,88%	8,33%
TOTALE	8,64%	11,45%	9,39%	7,83%	10,87%	8,64%	10,18%	11,19%	10,45%

SUDDIVISIONE DEI DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ E GENERE (GRI 401-1)

N° dipendenti per fasce d'età	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	33	31	64	41	30	71	49	28	77
30-50	209	73	282	215	77	292	210	81	291
>50	117	27	144	127	31	158	134	34	168
TOTALE	359	131	490	383	138	521	393	143	536

SUDDIVISIONE DEI DIPENDENTI PER AREA GEOGRAFICA E GENERE (GRI 401-1)

Numero dipendenti per area geografica	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italiani	283	117	400	308	120	428	322	125	447
Stranieri	77	13	90	76	17	93	71	18	89
TOTALE	360	130	490	384	137	521	393	143	536

PERCENTUALE DI COMPONENTI DELL'ORGANO DI GOVERNO PER GENERE E FASCIA D'ETÀ (GRI 405-1)

COMPONENTI CDA	<30			30 - 50			> 50		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
2023	0%	0%	0%	0%	0%	0%	88,9%	11,1%	100%
2022	0%	0%	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%
2021	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)

2023	<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%	1,31%	0,00%	1,31%
Quadri	0,00%	0,00%	0,00%	1,68%	0,37%	2,05%	1,49%	0,19%	1,68%
Impiegati	1,12%	3,36%	4,48%	2,05%	6,16%	8,21%	0,37%	3,54%	3,92%
Operai	7,84%	1,87%	9,70%	35,45%	8,58%	44,03%	22,01%	2,61%	24,63%
TOTALE	8,96%	5,22%	14,18%	39,18%	15,11%	54,29%	25,19%	6,34%	31,53%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ (GRI 405-1)

2022	<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%	1,38%	0,00%	1,38%
Quadri	0,00%	0,00%	0,00%	0,79%	0,00%	0,79%	2,17%	0,20%	2,36%
Impiegati	0,79%	4,13%	4,92%	1,38%	3,15%	4,53%	2,17%	3,54%	5,71%
Operai	6,10%	1,38%	7,48%	35,63%	11,02%	46,65%	25,00%	3,74%	28,74%
TOTALE	6,89%	5,51%	12,40%	37,80%	14,17%	51,97%	30,71%	7,48%	38,19%

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%	0,79%	0,00%	0,79%	2,10%	0,21%	2,31%
Impiegati	1,05%	3,78%	4,83%	1,05%	3,36%	4,41%	2,31%	3,78%	6,09%
Operai	5,88%	2,31%	8,19%	36,55%	11,55%	48,11%	22,27%	4,20%	26,47%
TOTALE	6,93%	6,09%	13,03%	38,66%	14,92%	53,57%	28,15%	8,19%	36,34%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI APPARTENENTI A CATEGORIE VULNERABILI (GRI 405-1)

2021			2022			2023		
UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
1,47%	0,63%	2,10%	1,68%	0,63%	2,31%	1,31%	0,75%	2,05%

ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATE AI DIPENDENTI DURANTE IL PERIODO DI RENDICONTAZIONE PER GENERE E CATEGORIA (GRI 404-1)

	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	0,57	0,00	0,57	0,00	0,00	0,00	2,86	0,00	2,86
Quadri	2,06	0,00	1,94	1,47	1,00	1,44	6,12	8,00	6,40
Impiegati	1,09	2,74	2,28	1,87	5,67	4,63	6,89	4,97	5,38
Operai	6,22	3,75	5,77	8,97	7,27	8,67	4,78	2,37	4,38
Interinali	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,77	6,04	7,35
ORE MEDIE PER GENERE	5,59	3,26	4,97	8,07	6,49	7,65	6,02	4,59	5,65



SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO³⁴

INFORTUNI SUL LAVORO PER TUTTI I DIPENDENTI (GRI 403-9)

	2021		2022		2023	
	NUMERO	TASSO	NUMERO	TASSO	NUMERO	TASSO
Decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0	0	0	1	1,04
Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0	1	1,12	0	0,00
Infortuni sul lavoro	20	22,96	17	18,98	16	16,57
ORE TOTALI LAVORATE	870.989		895.768		965.738	

34. I tassi d'infortunio sono così calcolati:

Tasso di decessi per infortuni sul lavoro = Numero di decessi per infortuni sul lavoro / Numero di ore lavorative svolte x 1.000.000

Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze = Numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze / Numero di ore lavorative svolte x 1.000.000

Tasso di infortuni sul lavoro = Numero di infortuni sul lavoro (esclusi i decessi e gli infortuni con gravi conseguenze) / Numero di ore lavorative svolte x 1.000.000

IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

L'energia

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE MJ (GRI 302-1)

	2021	2022	2023
Gas naturale	86.604.672	82.788.398	79.129.782
Gasolio	21.353.209	21.676.675	21.293.233
GPL	325.637	385.045	494.238
Energia elettrica acquistata	69.578.838	71.129.028	68.596.383
<i>Di cui da fonti rinnovabili</i>	69.578.838	71.129.028	28.124.517
Energia elettrica autoprodotta	2.419.463	3.008.818	2.927.881
<i>Di cui da fonti rinnovabili</i>	2.419.463	3.008.818	2.927.881
Energia elettrica venduta	-55.546	-207.054	-220.402
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	180.226.274	178.780.909	172.221.114

Le emissioni³⁵

EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1) (GRI 305-1)

	2021	2022	2023
t CO2 eq	5.930	5.767	5.641*
Gas inclusi nel calcolo	CO ₂	CO ₂	CO ₂

EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2) (GRI 305-2)

	2021	2022	2023
t CO2 eq	0	0	4.870
Gas inclusi nel calcolo	CO ₂	CO ₂	CO ₂

35. Calcolate come:

consumo gas [smc] * fattore di emissione pari a (192*10⁻³) [tCO₂/smc]

consumo gasolio [kg] * fattore di emissione pari a (3,15*10⁻³) [tCO₂/kg] con 3,15*10⁻³

consumo GPL [l] * fattore di emissione pari a 0,227 tCO₂/MWh, un PCI di 46,141 GJ/t e una densità di 0,52 kg/l (a condizioni ambiente).

Le risorse idriche

ACQUA PRELEVATA (MEGALITRI) (GRI 303-3)

	2021		2022		2023	
	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	223.402	-	240.280	-	233.311	-
Acqua di mare	-	-	-	-	-	-
Acqua prodotta	-	-	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti	45.593	-	38.521	-	48.392	-
TOTALE	268.995	-	278.801	-	281.703	-

SCARICO DI ACQUA (MEGALITRI) (GRI 303-4)

	2021		2022		2023	
	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)
Volume totale di acqua smaltita	177.375	310	195.650	300	198.319	248
TOTALE		177.375		195.950		198.567

I rifiuti³⁶

TONNELLATE DI RIFIUTI GENERATI, SUDDIVISE PER TIPOLOGIA (GRI 306-3)

TOTALE PER CER	2021	2022	2023
Imballaggi in carta e cartone (150101)	238,29	251,31	268,77
Carta e cartone (200101)	1,92	3,63	0,99
Imballaggi in plastica (150102)	34,30	43,69	39,61
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (160216)	0,06	0,04	0,05
Apparecchiature fuori uso (160214)	3,11	1,67	3,38
Ferro e acciaio (170405)	18,24	77,05	18,24
Imballaggi in materiali misti (150106)	316,30	586,71	561,67
Toner per stampa esauriti (080318)	0,26	0,25	0,27
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (020502)	136,87	360,28	230,78
Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia (020201)	323,38	310,16	299,80
Fanghi delle fosse settiche (200304)	4,28	39,08	28,17
Soluzioni acquose di scarto (161002)	63,24	1,75	0,69
Imballaggi in legno (150103)	62,11	87,86	85,21
Cavi (170411)	0,00	0,00	9,55
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze(150110)*	0,10	0,95	0,50
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati (130205)*	1,21	1,65	1,20
Batterie al piombo (160601)*	0,08	0,05	0,28
Filtri dell'olio (160107)*	0,28	0,88	0,03
Gas in contenitori a pressione (compresi gli halon), contenenti sostanze pericolose (160504)*	0,06	0,03	0,06
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212 (160213)*	0,00	0,00	0,02
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio (200121)*	0,24	0,05	0,27
Liquido antigelo contenenti sostanze pericolose (160114)*	0,00	1,72	0,00

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

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

Materiali utilizzati

MATERIALI UTILIZZATI PER PESO (GRI 301-1)

MATERIALI RINNOVABILI (ton)	2021	2022	2023
Latte	173.141,94	169.260,00	174.463,49
Caglio	7,46	6,82	7,54
Lisozima	3,19	3,17	3,24
Sale	456,00	426,00	448,00
Carta	3.364,68	3.424,35	3.287,00
<i>di cui carta riciclabile</i>	100%	100%	100%
<i>di cui carta da fonti riciclate</i>	85%	85%	75%
<i>di cui carta FSC 100% o FSC riciclato</i>	60%	60%	60%
<i>di cui carta FSC misto</i>	40%	40%	40%
MATERIALI NON RINNOVABILI (ton)	2021	2022	2023
Plastica	2057,80	2.115,25	2.177,00

LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

EPISODI DI NON CONFORMITÀ RIGUARDANTI IMPATTI SULLA SALUTE E SULLA SICUREZZA DI PRODOTTI E SERVIZI (GRI 416-2)

TOTALE PER CER	2021	2022	2023
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	0	6	1
N° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	16	11	20
N° di casi di non conformità totali	16	18	21

EPISODI DI NON CONFORMITÀ IN MATERIA DI INFORMAZIONE ED ETICHETTATURA DI PRODOTTI E SERVIZI (GRI 417-2)

TOTALE PER CER	2021	2022	2023
N° di casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	0	1
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	4	5
N° di casi di non conformità totali	2	4	6

OUR ECONOMIC PERFORMANCE

DIRECT ECONOMIC VALUE GENERATED AND DISTRIBUTED (GRI 201-1)

	2021	2022	2023
Direct economic value generated	548.517.151	653.620.102	708.506.758
Economic value distributed	522.394.144	627.730.664	683.554.123
Operating costs	482.628.650	586.431.974	633.462.347
Employee wages	33.481.266	36.412.007	39.894.325
Payments to providers of capital	1.895.095	2.426.235	6.020.706
Payments to Public Administration	4.363.711	2.424.150	4.115.885
Community investments	25.422	36.298	60.860
Economic value retained	26.123.007	25.889.438	24.952.635



OUR PEOPLE

TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES BY EMPLOYMENT CONTRACT (PERMANENT AND TEMPORARY), BY GENDER (GRI 2-7)*

	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Permanent	351	125	476	375	130	505	387	132	519
Temporary	9	5	14	9	7	16	6	11	17
TOTALE	360	130	490	384	137	521	393	143	536

TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES BY EMPLOYMENT TYPE (FULL-TIME AND PART-TIME), BY GENDER (GRI 2-7)

	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Full time	354	113	467	378	120	498	386	124	510
Part time	6	17	23	6	17	23	7	19	26
TOTAL	360	130	490	384	137	521	393	143	536

TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES BY CATEGORY (MANAGERS, MIDDLE MANAGEMENT, OFFICE STAFF, BLUE COLLARS), BY GENDER

	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Managers	7	0	7	7	0	7	7	0	7
Middle management	15	1	16	16	1	17	15	3	20
Office staff	32	61	93	31	65	96	23	70	89
Blue collars	306	68	374	330	71	401	350	70	420
TOTAL	360	130	490	384	137	521	393	143	536

TOTAL NUMBER OF NEW EMPLOYEE HIRES DURING THE REPORTING PERIOD, BY AGE GROUP AND GENDER (GRI 401-1)

Number of new employee hires	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	5	6	11	13	6	19	20	8	28
30-50	23	8	31	32	16	48	27	9	36
>50	3	1	4	9	0	9	3	4	7
TOTAL	31	15	46	54	22	76	50	21	71

RATE OF NEW EMPLOYEE HIRES DURING THE REPORTING PERIOD, BY AGE GROUP AND GENDER (GRI 401-1)

Rate of new employee hires	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	15,15%	19,35%	17,19%	31,71%	20,00%	26,76%	26,76%	28,57%	36,36%
30-50	11,00%	10,96%	10,99%	14,88%	20,78%	16,44%	16,44%	11,11%	12,37%
>50	2,56%	3,70%	2,78%	7,09%	0,00%	5,70%	5,70%	11,76%	4,17%
TOTAL	8,64%	11,45%	9,39%	14,10%	15,94%	14,59%	14,59%	14,69%	13,25%

EMPLOYEE TURNOVER DURING THE REPORTING PERIOD (GRI 401-1)

Employee turnover	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	2	6	8	5	4	9	5	4	9
30-50	20	8	28	15	10	25	23	10	33
>50	9	1	10	10	1	11	12	2	14
TOTAL	31	15	46	30	15	45	40	16	56

TURNOVER REASONS IN THE REPORTING PERIOD (GRI 401-1)

Turnover reasons	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Resignation	20	12	32	22	14	36	20	15	35
Retirement	9	1	10	8	1	9	8	1	9
Layoff	1	1	2	0	0	0	4	0	4
Other reason (end of contract...)	1	1	2	0	0	0	8	0	8
TOTAL	31	15	46	30	15	45	40	16	56

RATE OF TURNOVER DURING THE REPORTING PERIOD (GRI 401-1)

Turnover %	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	6,06%	19,35%	12,50%	12,20%	13,33%	12,68%	10,20%	14,29%	11,69%
30-50	9,57%	10,96%	9,93%	6,98%	12,99%	8,56%	10,95%	12,35%	11,34%
>50	7,69%	3,70%	6,94%	7,87%	3,23%	6,96%	8,96%	5,88%	8,33%
TOTAL	8,64%	11,45%	9,39%	7,83%	10,87%	8,64%	10,18%	11,19%	10,45%

NUMBER OF EMPLOYEES BY AGE GROUP AND GENDER (GRI 401-1)

Number of employees by age group	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	33	31	64	41	30	71	49	28	77
30-50	209	73	282	215	77	292	210	81	291
>50	117	27	144	127	31	158	134	34	168
TOTAL	359	131	490	383	138	521	393	143	536

NUMBER OF EMPLOYEES BY GEOGRAPHICAL AREA AND GENDER (GRI 401-1)

Number of employees by geographical area	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Italian	283	117	400	308	120	428	322	125	447
Foreigners	77	13	90	76	17	93	71	18	89
TOTAL	360	130	490	384	137	521	393	143	536

PERCENTAGE OF INDIVIDUALS WITHIN THE ORGANIZATION'S GOVERNANCE BODIES BY GENDER AND AGE GROUP (GRI 405-1)

BOARD MEMBERS	<30			30 - 50			> 50		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
2023	0%	0%	0%	0%	0%	0%	88,9%	11,1%	100%
2022	0%	0%	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%
2021	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)

2023	<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%	1,31%	0,00%	1,31%
Managers	0,00%	0,00%	0,00%	1,68%	0,37%	2,05%	1,49%	0,19%	1,68%
Clerks	1,12%	3,36%	4,48%	2,05%	6,16%	8,21%	0,37%	3,54%	3,92%
Workers	7,84%	1,87%	9,70%	35,45%	8,58%	44,03%	22,01%	2,61%	24,63%
TOTAL	8,96%	5,22%	14,18%	39,18%	15,11%	54,29%	25,19%	6,34%	31,53%

PERCENTAGE OF EMPLOYEES PER EMPLOYEE CATEGORY BY GENDER AND AGE GROUP (GRI 405-1)

2022	<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%	1,38%	0,00%	1,38%
Managers	0,00%	0,00%	0,00%	0,79%	0,00%	0,79%	2,17%	0,20%	2,36%
Clerks	0,79%	4,13%	4,92%	1,38%	3,15%	4,53%	2,17%	3,54%	5,71%
Workers	6,10%	1,38%	7,48%	35,63%	11,02%	46,65%	25,00%	3,74%	28,74%
TOTAL	6,89%	5,51%	12,40%	37,80%	14,17%	51,97%	30,71%	7,48%	38,19%

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%	0,79%	0,00%	0,79%	2,10%	0,21%	2,31%
Clerks	1,05%	3,78%	4,83%	1,05%	3,36%	4,41%	2,31%	3,78%	6,09%
Workers	5,88%	2,31%	8,19%	36,55%	11,55%	48,11%	22,27%	4,20%	26,47%
TOTAL	6,93%	6,09%	13,03%	38,66%	14,92%	53,57%	28,15%	8,19%	36,34%

PERCENTAGE OF EMPLOYEES BELONGING TO VULNERABLE GROUPS (GRI 405-1)

2021			2022			2023		
MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
1,47%	0,63%	2,10%	1,68%	0,63%	2,31%	1,31%	0,75%	2,05%

AVERAGE HOURS OF TRAINING THAT THE ORGANIZATION'S EMPLOYEES HAVE UNDERTAKEN DURING THE REPORTING PERIOD, BY GENDER AND CATEGORY (GRI 404-1)

	2021			2022			2023		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Executives	0,57	0,00	0,57	0,00	0,00	0,00	2,86	0,00	2,86
Managers	2,06	0,00	1,94	1,47	1,00	1,44	6,12	8,00	6,40
Clerks	1,09	2,74	2,28	1,87	5,67	4,63	6,89	4,97	5,38
Workers	6,22	3,75	5,77	8,97	7,27	8,67	4,78	2,37	4,38
temporary worker	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,77	6,04	7,35
AVERAGE HOURS BY GENDER	5,59	3,26	4,97	8,07	6,49	7,65	6,02	4,59	5,65



OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY³⁴

WORK-RELATED INJURIES FOR ALL EMPLOYEES (GRI 403-9)

	2021		2022		2023	
	NUMBER	RATE	NUMBER	RATE	NUMBER	RATE
Decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0	0	0	1	1,04
Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0	1	1,12	0	0,00
Infortuni sul lavoro	20	22,96	17	18,98	16	16,57
Number of hours worked	870.989		895.768		965.738	

34. Injury rates are calculated as follows:

Rate of fatalities as a result of work-related injuries = Number of fatalities as a result of work-related injuries / Number of hours worked x 1,000,000

Rate of high-consequence work-related injuries = Number of high-consequence work-related injuries / Number of hours worked X 1,000,000

Rate of work-related injuries = Number of work-related injuries (excluding fatalities and high-consequence work-related injuries) / Number of hours worked X 1,000,000

OUR ENVIRONMENTAL IMPACT

Energy

ENERGY CONSUMED WITHIN THE ORGANIZATION MJ (GRI 302-1)

	2021	2022	2023
Natural gas	86.604.672	82.788.398	79.129.782
Diesel	21.353.209	21.676.675	21.293.233
LPG	325.637	385.045	494.238
Electricity consumption	69.578.838	71.129.028	68.596.383
<i>of which from renewable sources</i>	69.578.838	71.129.028	28.124.517
Self-produced electricity	2.419.463	3.008.818	2.927.881
<i>of which from renewable sources</i>	2.419.463	3.008.818	2.927.881
Electricity sold	-55.546	-207.054	-220.402
TOTAL ENERGY CONSUMPTION	180.226.274	178.780.909	172.221.114

Emissions³⁵

DIRECT (SCOPE 1) GHG EMISSIONS (GRI 305-1)

	2021	2022	2023
t CO2 eq	5.930	5.767	5.641*
Gases included in the calculation	CO ₂	CO ₂	CO ₂

ENERGY INDIRECT (SCOPE 2) GHG EMISSIONS (GRI 305-2)

	2021	2022	2023
t CO2 eq	0	0	4.870
Gases included in the calculation	CO ₂	CO ₂	CO ₂

35. Calculated as:

Gas consumption [smc] * emission factor of (1.92*10⁻³) [tCO₂/smc]

Diesel consumption [kg] * emission factor of (3.15*10⁻³) [tCO₂/kg] with 3.15*10⁻³

LPG consumption [l] * emission factor of 0.227 tCO₂/MWh, a PCI of 46.141 GJ/t and a density of 0.52 kg/l (at atmospheric conditions).

WATER RESOURCES

WATER WITHDRAWAL (MEGALITRES) (GRI 303-3)

	2021		2022		2023	
	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solid)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solid)	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solid)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solid)	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solid)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solid)
Surface water	-	-	-	-	-	-
Groundwater	223.402	-	240.280	-	233.311	-
Seawater	-	-	-	-	-	-
Produced water	-	-	-	-	-	-
Third-party water	45.593	-	38.521	-	48.392	-
TOTAL	268.995	-	278.801	-	281.703	-

WATER DISCHARGE (MEGALITERS) (GRI 303-4)

	2021		2022		2023	
	Freshwater (≤1,000 mg/L Total Dissolved Solids)	Other water (>1,000 mg/L Total Dissolved Solids)	Freshwater (≤1,000 mg/L Total Dissolved Solids)	Other water (>1,000 mg/L Total Dissolved Solids)	Freshwater (≤1,000 mg/L Total Dissolved Solids)	Other water (>1,000 mg/L Total Dissolved Solids)
Volume of the total water discharge	177.375	310	195.650	300	198.319	248
TOTAL		177.375		195.950		198.567

Waste³⁶

TOTAL WEIGHT OF WASTE GENERATED IN METRIC TONS BROKEN DOWN BY COMPOSITION (GRI 306-3)

TOTALE PER CER	2021	2022	2023
Paper and cardboard packaging (150101)	238,29	251,31	268,77
Paper and cardboard (200101)	1,92	3,63	0,99
Plastic packaging (150102)	34,30	43,69	39,61
Components removed from discarded equipment (160216)	0,06	0,04	0,05
End-of-life equipment (160214)	3,11	1,67	3,38
Iron and steel (170405)	18,24	77,05	18,24
Mixed material packaging (150106)	316,30	586,71	561,67
Out of print toners(080318)	0,26	0,25	0,27
Sludge produced by on-site effluent treatment (020502)	136,87	360,28	230,78
Sludge from washing and cleaning operations (020201)	323,38	310,16	299,80
Septic tank sludge (200304)	4,28	39,08	28,17
Aqueous waste solutions (161002)	63,24	1,75	0,69
Wooden packaging (150103)	62,11	87,86	85,21
Cables (170411)	0,00	0,00	9,55
Packages containing residues of or contaminated by dangerous substances (150110)*	0,10	0,95	0,50
Non-chlorinated mineral oil wastes for engines, gears and lubrication (130205)*	1,21	1,65	1,20
Lead-acid batteries (160601)*	0,08	0,05	0,28
Oil filters (160107)*	0,28	0,88	0,03
Gases in pressure containers (including halons) containing dangerous substances (160504)*	0,06	0,03	0,06
Discarded equipment containing hazardous components other than those mentioned in 160209 and 160212 (160213)*	0,00	0,00	0,02
Fluorescent tubes and other mercury-containing waste (200121)*	0,24	0,05	0,27
Antifreeze liquid containing hazardous substances (160114)*	0,00	1,72	0,00

36. The data do not take into account the maturing plants in Reggio Emilia and Castelbelforte.

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

Materials used

MATERIALS USED BY WEIGHT (GRI 301-1)

RENEWABLE MATERIALS (ton)	2021	2022	2023
Milk	173,141,94	169,260,00	174,463,49
Rennet	7,46	6,82	7,54
Lysozyme	3,19	3,17	3,24
Paper	456,00	426,00	448,00
<i>of which recyclable</i>	3.364,68	3.424,35	3.287,00
<i>of which from recycled sources</i>	100%	100%	100%
<i>of which FSC 100% or FSC recycled</i>	85%	85%	75%
<i>of which FSC Mix</i>	60%	60%	60%
<i>of which from renewable sources</i>	40%	40%	40%
NON-RENEWABLE MATERIALS (ton)	2021	2022	2023
Plastic	205,780	2.115,25	2.177,00

CUSTOMER SATISFACTION

INCIDENTS OF NON-COMPLIANCE CONCERNING THE HEALTH AND SAFETY IMPACTS OF PRODUCTS AND SERVICES (GRI 416-2)

TOTAL PER CER	2021	2022	2023
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	0	6	1
Incidents of non-compliance with voluntary codes	16	11	20
Total number of incidents of non-compliance	16	18	21

INCIDENTS OF NON-COMPLIANCE CONCERNING PRODUCT AND SERVICE INFORMATION AND LABELING (GRI 417-2)

TOTAL PER CER	2021	2022	2023
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a fine or penalty	0	0	1
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a warning	0	0	0
Incidents of non-compliance with voluntary codes	2	4	5
Total number of incidents of non-compliance	2	4	6

Indice dei contenuti GRI

GRI content index

Indice dei contenuti GRI

GRI 2: INFORMATIVA GENERALE (2021)

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
ORGANIZZAZIONE E PRATICHE DI REPORTING			
2-1	Dettagli organizzativi	1. La nostra identità	
2-2	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto		Esercizio 2023 Rendicontazione annuale csr@zanetti-spa.it
2-4	Modifiche alle informazioni		L'elenco dei temi materiali è stato aggiornato nel 2022 in base alle tematiche rilevanti per il settore, per l'Azienda e per i suoi stakeholder. Ad ogni tema materiale sono inoltre stati associati gli impatti rilevanti dal punto di vista ambientale, sociale e di governance
2-5	Assurance esterna		Il presente Bilancio non è soggetto ad <i>assurance</i> esterna
ATTIVITÀ E LAVORATORI			
2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	1. La nostra Identità 2. La nostra filiera	
2-7	Dipendenti	4. Le nostre persone	
2-8	Lavoratori non dipendenti	4. Le nostre persone	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
GOVERNANCE			
2-9	Struttura della governance e sua composizione	1:4 Il sistema di corporate governance	
2-10	Nomina e selezione del più alto organo di governo		Il Consiglio di Amministrazione è nominato dall'assemblea degli azionisti a norma di legge
2-11	Presidente del massimo organo di governo		Il Presidente del Consiglio di Amministrazione non è un alto dirigente del Gruppo
2-12	Ruolo del più alto organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti		L'approvazione e l'aggiornamento delle dichiarazioni di scopo, valore o missione della Società, delle strategie, delle politiche e degli obiettivi relativi allo Sviluppo Sostenibile, nonché la gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone è competenza del Consiglio di Amministrazione.
2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti		Ref. 2-12
2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità		Il presente Bilancio è stato esaminato dal Consiglio di Amministrazione di Zanetti S.p.A. in data 12 marzo 2024.
2-15	Conflitto di interessi		Si rimanda al paragrafo "Conflitto d'interesse" del Codice Etico dell'Azienda
2-16	Comunicazione delle criticità		Nell'ambito dei sistemi di whistleblowing di cui al successivo GRI 2-26, eventuali segnalazioni rilevanti sono oggetto di reporting periodico ai relativi Consigli di Amministrazione da parte degli Organismi di Vigilanza. Nel 2023 non sono emerse criticità tali da richiedere un'informativa specifica ai Consigli di Amministrazione.

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
GOVERNANCE			
2-17	Conoscenza collettiva del più alto organo di governo		Nel periodo di rendicontazione non sono state svolte attività di <i>induction</i> al Consiglio di Amministrazione riguardo allo sviluppo sostenibile
2-18	Valutazioni delle performance del più alto organo di governo		Non sono al momento previsti meccanismi di valutazione delle performance del Consiglio di Amministrazione nella gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone
2-19	Politiche retributive		Il compenso dei membri del Consiglio di Amministrazione prevede un importo fisso
2-20	Processo per determinare la retribuzione		Il compenso dei membri del Consiglio di Amministrazione è determinato dall'Assemblea degli azionisti in fase di nomina
2-21	Tasso della retribuzione totale annua		Informazione riservata
STRATEGIA, POLITICHE E PRATICHE			
2-22	Dichiarazione sulla strategia per lo Sviluppo Sostenibile	Lettera agli stakeholder	
2-23	Policy commitments		Zanetti S.p.A. ha adottato un proprio Codice Etico e un Modello di Gestione, organizzazione e Controllo ex D. Lgs 231/2001
2-24	Concreta applicazione degli impegni definiti nelle policy aziendali		Ref. 2-23
2-25	Processi per rimediare agli impatti negativi		Nel corso del 2023 non sono state ricevute segnalazioni in merito ad impatti negativi relativamente alla gestione delle tematiche ESG

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
STRATEGIA, POLITICHE E PRATICHE			
2-26	Meccanismi per richiedere consulenza e segnalare criticità		Zanetti S.p.A. ha adottato il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D. Lgs 231/2001 e un sistema di whistleblowing ad esso correlato. Inoltre, è disponibile un indirizzo mail dedicato, csr@zanetti-spa.it , che può essere utilizzato per chiedere chiarimenti sull'attuazione delle politiche e delle pratiche dell'organizzazione per una condotta aziendale responsabile
2-27	Conformità alle leggi e ai regolamenti		Nel corso del 2023 non sono stati registrati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti
2-28	Adesioni 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 Confindustria Bergamo
STAKEHOLDER ENGAGEMENT			
2-29	Stakeholder engagement	I nostri stakeholder	
2-30	Accordi di contrattazione collettiva		Il 100% dei dipendenti della società è coperto da CCNL Commercio o CCNL Industria alimentare
STANDARD SPECIFICI			
GRI 3 TEMI MATERIALI (2021)			
3-1	Processo per determinare i temi materiali	Analisi di materialità	
3-2	Lista dei temi materiali	Analisi di materialità	

TEMI ECONOMICO-GESTIONALI

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	3: La nostra performance economica	
GRI 201: Performance economica (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	3: La nostra performance economica	
TEMA MATERIALE: ETICA E COMPLIANCE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	1.1 Zanetti, formaggi da 120 anni	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel 2023 non sono stati registrati casi di corruzione
TEMA MATERIALE: QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	2.3 La soddisfazione del cliente	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	2.3 La soddisfazione del cliente Dati e informazioni di dettaglio - La soddisfazione del cliente	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: ETICHETTATURA RESPONSABILE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	2.3 La soddisfazione del cliente	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	2.3 La soddisfazione del cliente Dati e informazioni di dettaglio - La soddisfazione del cliente	
TEMA MATERIALE: TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELLA FILIERA			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	2. La nostra filiera 2.2 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 2.2 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 2.2 Le garanzie richieste ai fornitori	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	2.2 Le garanzie richieste ai fornitori	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: LEGAME CON IL TERRITORIO			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	2.1.1 Il latte del nostro territorio 6. Il territorio	
GRI 413: Comunità locali (2016)			
308-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	12.1.1 Il latte del nostro territorio 6. Il territorio	
TEMI AMBIENTALI			
TEMA MATERIALE: EFFICIENZA ENERGETICA			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	5.1 L'energia	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	5.1 L'energia Dati e informazioni di dettaglio - L'energia	
302-3	Intensità energetica	5.1 L'energia Dati e informazioni di dettaglio - L'energia	
TEMA MATERIALE: EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	5.2 Le emissioni	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO			
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)		
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	5.2 Le emissioni Dati e informazioni di dettaglio - Le emissioni	
TEMA MATERIALE: RIFIUTI			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	5.4 I rifiuti	
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	5.4 I rifiuti	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	5.4 I rifiuti	
306-3	Rifiuti prodotti	5.4 I rifiuti Dati e informazioni di dettaglio - I rifiuti	
TEMA MATERIALE: GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	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 Le risorse idriche Dati e informazioni di dettaglio -	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: PACKAGING			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	5.6 Packaging	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	5.6 Packaging	
TEMA MATERIALE: TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	2.1.4 Preservare la biodiversità	
GRI 304: Biodiversità (2016)			
301-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	2.1.4 Preservare la biodiversità	
TEMA MATERIALE: BENESSERE ANIMALE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	2.1.2 Il benessere animale al centro	
Indicatore volontario			
N/A	Percentuale di conferenti latte che possiedono la certificazione ClassyFarm	2.1.2 Il benessere animale al centro	

TEMI SOCIALI

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: BENESSERE DELLE RISORSE UMANE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	4. Le nostre persone	
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Nuove assunzioni e turnover	4. Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone	
TEMA MATERIALE: FORMAZIONE DELLE RISORSE UMANE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	4. Le nostre persone	
404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	4. Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone	
TEMA MATERIALE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	4. Le nostre persone	
GRI 405: Diversità pari opportunità e non discriminazione (2016)			
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	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ			
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	4. Le nostre persone	Durante il periodo di rendicontazione non sono stati riscontrati episodi di discriminazione
TEMA MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	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	
403-10	Malattie professionali		Durante il periodo di rendicontazione non sono stati registrati casi di malattie professionali

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
--------------	--------------	---------	--------------------

TEMA MATERIALE: ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA

GRI 3 Tema materiale (2021)

3-3	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	6.2 Promozione di un'alimentazione sana e corretta	
-----	---	--	--

TEMA MATERIALE: RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

GRI 3 Tema materiale (2021)

3-3	Gestione dei temi materiali	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	
-----	--	--	--

GRI content index

GRI 2: GENERAL DISCLOSURES (2021)

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
THE ORGANIZATION AND ITS REPORTING PRACTICES			
2-1	Organizational details	1. Our identity	
2-2	Entities included in the organization's sustainability reporting	Methodological note	
2-3	Reporting period, frequency and contact point		Year 2023 Annual Report csr@zanetti-spa.it
2-4	Restatements of information		The list of material topics has been updated according to the topics that are currently relevant to the sector, for the Company and its stakeholders. Relevant environmental, social and governance impacts have also been associated with each material topic
2-5	External assurance		This report is not subject to independent assurance
ACTIVITIES AND WORKERS			
2-6	Activities, value chain and other business relationships	1. Our identity 2. Our supply chain	
2-7	Employees	4. Our People	
2-8	Workers who are not employees	4. Our People	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
GOVERNANCE			
2-9	Governance structure and composition	1.4 Corporate Governance	
2-10	Nomination and selection of the highest governance body		The Board of Directors is appointed by the meeting of shareholders in accordance with the law in force.
2-11	Chair of the highest governance body		The Chair of the Board of Directors is not a member of the Group's top management.
2-12	Role of the highest governance body in overseeing the management of impacts		The Board of Directors shall be responsible for approving and updating the declarations of purpose, value or mission of the Company, the strategies, policies and objectives relating to Sustainable Development, as well as the managing of the impacts on the economy, the environment and people.
2-13	Delegation of responsibility for managing impacts		Ref. 2-12
2-14	Role of the highest governance body in sustainability reporting		The Sustainability Report 2023 was officially approved by the Board of Directors on 12 marzo 2024
2-15	Conflicts of interest		Please refer to the "Conflict of interest" paragraph of the Company's Code of Ethics
2-16	Communication of critical concerns		As regards to the whistleblowing systems referred to in GRI 2-26 below, any relevant alerts are regularly reported to the relevant Boards of Directors by the Supervisory Bodies. No criticalities emerged in 2023 that required a specific information notice to be issued by the Boards of Directors.

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
GOVERNANCE			
2-17	Collective knowledge of the highest governance body		During the reporting period, there were no induction activities as regards to the Board of Directors regarding sustainable development
2-18	Evaluation of the performance of the highest governance body		There are currently no mechanisms in place to assess the Board of Directors' performance in managing the impacts on the economy, the environment and on people
2-19	Remuneration policies		The remuneration of the members of the Board of Directors envisage a pre-established amount.
2-20	Process to determine remuneration		The remuneration of the members of the Board of Directors is determined by the Meeting of Shareholders at the time they are elected.
2-21	Annual total compensation ratio		Confidential Information
STRATEGY, POLICIES AND PRACTICES			
2-22	Statement on sustainable development strategy	Letter from the CEO	
2-23	Policy commitments		Zanetti S.p.A. has adopted its own Code of Ethics and an Organisational, Management and Control Model pursuant to Leg. Decree 231/2001
2-24	Embedding policy commitments		Ref. 2-23
2-25	Processes to remediate negative impacts		No reports of negative impacts on the management of ESG topics were received during 2022

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
STRATEGY, POLICIES AND PRACTICES			
2-26	Mechanisms for seeking advice and raising concerns		Zanetti SpA has adopted an Organisational, Management and Control Model in accordance with Leg. Decree 231/2001 and a relative whistleblowing system. Furthermore, a dedicated email address, csr@zanetti-spa.it , can be used to ask for clarification on the implementation of the organisation's policies and practices for responsible business conduct
2-27	Compliance with laws and regulations		During 2023, no significant cases of non-compliance with laws and regulations were recorded
2-28	Membership associations		Zanetti S.p.A. is a member of the Consorzio Tutela Grana Padano PDO, the Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano and also Confindustria Bergamo
STAKEHOLDER ENGAGEMENT			
2-29	Approach to stakeholder engagement	Our stakeholders)	
2-30	Collective bargaining agreements		100% of the company's employees are covered by CCNL Trade or CCNL Food Industry collective bargaining agreements
SPECIFIC STANDARDS			
GRI 3 MATERIAL TOPICS (2021)			
3-1	Process to determine material topics	Materiality analysis	
3-2	List of material topics	Materiality analysis	

ECONOMIC-MANAGEMENT TOPICS

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: ECONOMIC PERFORMANCE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	3. Our economic performance	
GRI 201: Economic performance(2016)			
201-1	Direct economic value generated and distributed	3. Our economic performance	
MATERIAL TOPIC: ETHICS AND COMPLIANCE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	1:1 Zanetti, 120 years of cheese	
GRI 205: Anticorruption (2016)			
205-3	Confirmed incidents of corruption and actions taken		No cases of corruption were reported in 2023
MATERIAL TOPIC: ETHICS AND COMPLIANCE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	2.3 Customer satisfaction	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Incidents of non-compliance concerning the health and safety impacts of products and services	2.3 Customer satisfaction Data and detailed information - Customer satisfaction	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: RESPONSIBLE LABELLING			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	2.3 Customer satisfaction	
GRI 417: Marketing and labeling (2016)			
417-2	Incidents of non-compliance concerning product and service information and labeling	2.3 Customer satisfaction Data and detailed information - Customer satisfaction (p. 76)	
MATERIAL TOPIC: TRACEABILITY AND SUSTAINABLE MANAGEMENT OF THE SUPPLY CHAIN			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	2: Our supply chain 2.2 Guarantees required from our suppliers)	
GRI 308: Supplier environmental assessment (2016)			
308-1	New suppliers that were screened using environmental criteria	2: Our supply chain 2.2 Guarantees required from our suppliers)	
GRI 414: Supplier social assessment (2016)			
414-1	New suppliers that were screened using social criteria	2: Our supply chain 2.2 Guarantees required from our suppliers)	
GRI 204: Procurement practices (2016)			
204-1	Proportion of spending on local suppliers	2.2 Guarantees required from our suppliers (p. 72)	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
--------------	-------------	---------	------------------

MATERIAL TOPIC: RELATIONS WITH THE TERRITORY

GRI 3 Material topics (2021)

3-3	Management of material topics	2.1.1 Milk in our territory 6. The territory	
-----	-------------------------------	---	--

GRI 413: Local communities (2016)

308-1	Operations with local community engagement, impact assessments, and development programs	2.1.1 Milk in our territory 6. The territory	
-------	--	---	--

TEMI AMBIENTALI

MATERIAL TOPIC: ENERGY EFFICIENCY

GRI 3 Material topics (2021)

3-3	Management of material topics	5.1 Energy	
-----	-------------------------------	------------	--

GRI 302: Energy (2016)

302-1	Energy consumption within the organization	E5.1 Energy Data and detailed information - Energy	
-------	--	---	--

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

MATERIAL TOPIC: EMISSIONS AND CLIMATE CHANGE

GRI 3 Material topics (2021)

3-3	Management of material topics	5.2 Emissions	
-----	-------------------------------	---------------	--

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
--------------	-------------	---------	------------------

MATERIAL TOPIC: EMISSIONS AND CLIMATE CHANGE

GRI 305: Emissions (2016)

305-1	Direct (Scope 1) GHG emissions		
305-2	Energy indirect (Scope 2) GHG emissions	5.2 Emissions Data and detailed information - Emissions	

MATERIAL TOPIC: WASTE

GRI 3 Material topics (2021)

3-3	Management of material topics	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	

MATERIAL TOPIC: WATER RESOURCES MANAGEMENT

GRI 3 Material topics (2021)

3-3	Management of material topics	5.3 Waste Water resources	
-----	-------------------------------	---------------------------	--

GRI 303: Water and effluents 2018

303-1	Interactions with water as a shared resource	5.3 Waste Water resources	
303-2	Management of water discharge-related impacts	5.3 Waste Water resources	
303-3	Water withdrawal	5.3 Waste Water resources Data and detailed information - Water resources	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: PACKAGING			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	5.6 Packaging	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materials used by weight or volume	5.6 Packaging	
MATERIAL TOPIC: ANIMAL WELFARE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	2.1.4 Preserving biodiversity	
GRI 304: Biodiversity (2016)			
301-1	Operational sites owned, leased, managed in, or adjacent to, protected areas and areas of high biodiversity value outside protected areas	2.1.4 Preserving biodiversity	
MATERIAL TOPIC: ANIMAL WELFARE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	2.1.2 Animal welfare first and foremost	
Voluntary indicator			
N/A	Percentage of milk suppliers with ClassyFarm certification	2.1.2 Animal welfare first and foremost	

SOCIAL TOPICS

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: WELL-BEING OF HUMAN RESOURCES			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	4. Our people	
GRI 401: Employment (2016)			
404-1	Average hours of training per year per employee	4. Our people Data and detailed information - Our people	
MATERIAL TOPIC: TRAINING OF HUMAN RESOURCES			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	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 (p. 92)	
MATERIAL TOPIC: DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	4. Our people	
GRI 405: Diversity and equal opportunity (2016)			
405-1	Diversity of governance bodies and employees	4. Our people 1.4 The corporate governance system Data and detailed information - Our people	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES			
GRI 406: Non-discrimination (2016)			
406-1	Incidents of discrimination and corrective actions taken	4. Our people	No episodes of discrimination were alerted during the reporting period
MATERIAL TOPIC: OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	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	
403-10	Work-related ill health		During the reporting period, no cases of occupational diseases were recorded

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: HEALTHY AND CORRECT DIET			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	6.2 Promoting healthy and proper diets	
MATERIAL TOPIC: DECREASE IN FOOD WASTE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	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	







ZANETTI SPA
Via Madonna, 1 | 24040 Lallio (BG) ITALY | T. +39 035 20 15 11

zanetti-spa.it



ZANETTI SPA
Via Madonna, 1 | 24040 Lallio (BG) ITALY | T. +39 035 20 15 11

zanetti-spa.it