# Bilancio di sostenibilità 2024 Sustainability report





# Bilancio di sostenibilità 2024 Sustainability report





Introduzione
--------------

Introduction

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

# O1 La nostra identità Our identity

<b>Zanetti, formaggi da oltre 120 anni</b> Zanetti, more than 120 years of cheese	22
<b>Le nostre sedi</b> Our facilities	30
l nostri prodotti Our products	34
<b>Le grandi DOP di Zanetti</b> Zanetti's great PDOs	36
Zanetti Bio, la scelta dell'agricoltura biologica	
Zanetti Bio, our organic choice	40
Il sistema di corporate governance	42

# **02** La nostra filiera Our supply chain

La nostra filiera Our supply chain	46
La filiera Grana Padano Our Grana Padano supply chain	48
Il latte del nostro territorio Milk from our territory	54
<b>Il benessere animale al centro</b> Animal welfare first and foremost	58
L'attenzione agli impatti ambientali lungo tutta la filiera Attention to environmental impacts along the entire supply chain	66
<b>Preservare la biodiversità</b> Preserving biodiversity	70
<b>Le garanzie richieste ai fornitori</b> Guarantees required from our suppliers	76
La soddisfazione del cliente Customer satisfaction	80

# **03** La nostra performance economica

Our economic performance

La nostra performance economica	
Our economic performance	88

# **04** Le nostre persone Our people

Our people	96
Salute e sicurezza Health and safety	102

# 05 Il nostro impatto ambientale

Our environmental impact

ll nostro impatto ambientale Our environmental impact	116
<b>L'energia</b> Energy	118
<b>Le emissioni</b> Emissions	124
<b>Le risorse idriche</b> <i>Water resources</i>	130
l rifiuti Waste	132
Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione Recycling of by-products	
and production waste	136
Il packaging Packaging	140

# 06 Il territorio The territory

Il territorio The territory	148
	140
ll sostegno alla comunità	
Supporting our community	152
Promozione di un'alimentazione	
sana e corretta	
Promoting healthy and proper diets	154
Zanetti e lo sport	
Supporting sports	156

<b>Dati e informazioni di dettaglio</b> Detailed data and information	159
Indice dei contenuti GRI GRI content index	189



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 || Gli obiettivi raggiunti nel 2024 sono senza dubbio il risultato di una strategia fondata sui valori che ci contraddistinguono: passione in tutto quello che facciamo, impegno costante e concreto attaccamento al territorio. Questo trova le basi nella nostra storia e nella tradizione, elementi portanti per la nostra azienda; un percorso lungo più di 125 anni che ha radici profonde nei valori della famiglia, nella comunità e nel territorio di cui ci sentiamo parte integrante.

**EN** || The goals achieved in 2024 are the result of a strategy based on the values that distinguish us: passion in everything we do, constant commitment and concrete attachment to the territory. These values are based on our history and traditions, which are the cornerstones of our company. We have been part of the community and the territory for over 125 years and feel an integral part of both.

Il Bilancio di Sostenibilità che presentiamo quest'anno costituisce un approfondimento dei risultati conseguiti dalla nostra Azienda, che ben delineano la nostra convinzione: le performance di sostenibilità, quelle operative e quelle economico-finanziarie sono tasselli indissolubili di un unico ampio disegno imprenditoriale.

The Sustainability Report presented this year is an in-depth look at the results achieved by our company, clearly outlining our conviction that sustainability, operational and economic-financial performances are inseparable pieces of a single comprehensive business design.

La crescita che abbiamo avuto negli ultimi decenni non ci ha però mai fatto scordare, né tantomeno sottovalutare, la nostra responsabilità verso le persone e verso le comunità nelle quali operiamo; proprio per questo la nostra visione si sta focalizzando sempre verso una crescita sostenibile che rispetti quindi persone, ambiente e territorio

The growth we have experienced in recent decades has not turned us away from the people and the communities in which we operate; this is precisely why our vision is always focused on sustainable growth that respects people, environment and the territory.

06 Introduzione · Introduction



IT || La nostra sfida è crescere, impegnandoci nel nostro agire quotidiano per generare cambiamenti positivi di cui tutti possano beneficiare; per questo la sostenibilità deve essere una guida ferma per le nostre scelte di ogni giorno.

Siamo sempre stati, e siamo tuttora, alla costante ricerca dell'eccellenza e dell'innovazione che ci hanno accompagnato nella nostra storia; con questo bagaglio, culturale prima ancora che commerciale, ripartiamo ogni anno, cercando nuove opportunità, sviluppando nuove tecnologie, aprendo nuovi mercati e sperimentando nuovi modi di vivere il business

Senza mai perdere di vista l'importanza di tutelare i nostri dipendenti e collaboratori, che rappresentano la forza primaria del nostro lavoro, il territorio e i clienti che giorno dopo giorno decidono di sceglierci. Grazie all'enorme sforzo di tutti, la dedizione e i risultati fin qui raggiunti, ci sentiamo a pieno titolo ambasciatori del Made in Italy.

Guardiamo al futuro con positività e speranza, auspicando che possa essere un 2025 ricco di nuove opportunità e di nuove sfide, ma soprattutto che possa essere ricordato come un anno in cui cessino i conflitti e ritorni la Pace.

**EN** || Our challenge is to grow by committing ourselves in our daily actions to make positive changes that benefit everyone; therefore, sustainability must be a firm guide for our daily choices.

We are in constant pursuit of excellence and innovation, two factors that have accompanied us throughout our history; with this heritage, which is more cultural than commercial, we start again every year, looking for new opportunities, developing new technologies, entering new markets and experimenting with new ways of doing business.

Without losing sight of the importance of protecting our employees and collaborators, who represent the main strength of our work, the territory and the customers who choose us every day. Thanks to everyone's hard work, dedication and the results achieved so far, we feel fully justified in being ambassadors of the Made in Italy.

We look to the future with positivity and we hope that 2025 will be a year full of new opportunities and challenges, but above all that conflicts will cease and peace will reign again.



Attilio Zanetti

Mile buch

Introduzione • Introduction

# Nota metodologica

## Methodological note

Il Bilancio di Sostenibilità di Zanetti S.p.A.
(nel seguito anche "Zanetti", "Società" o "Azienda"), pubblicato annualmente dal 2017, 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 2024, 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, Polesine
- o Stagionatura: Castelbelforte, Corcagnano, Reggio Emilia
- o Lavorazione e confezionamento: Lallio, Lavis, Panocchia, Rovato

Il caseificio di Polesine, acquisito a maggio 2023, rientra per la prima volta nel perimetro di rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità di Zanetti.

La presente edizione del documento è stata redatta in coerenza con i *Global Reporting Initiative Standards* 2021 (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 Sustainability Report of Zanetti S.p.A. (hereinafter also "**Zanetti**" or "**Company**") annually published since 2017, 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 report refers to the activities carried out by Zanetti S.p.A. in 2023 and also provides a comparison with data from the previous years in order to highlight performance trends over time. Unless specifically indicated, 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:

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

The dairy facility located in Polesine, acquired in May 2023, is included for the first time in the reporting scope of the Sustainability Report of Zanetti.

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.

# 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 degli obiettivi della società. 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 some way, have an interest in the achievement of the Company's objectives. Identifying the Company's main stakeholders is essential to conduct a comprehensive materiality analysis.

In 2020, Zanetti carried out a **stakeholder engagement** activity, involving about 100 stakeholders in Italy and abroad. The aim of the activity was to evaluate 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.

110

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.

Introduzione • Introduction

# 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 sequenti fasi:

- aggiornamento dei temi rilevanti precedentemente individuati, attraverso un'analisi documentale e di settore e l'attività di benchmark con aziende comparabili;
- o 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 di "Entità, Portata e Rimediabilità" per gli impatti negativi ed "Entità e Portata" per gli impatti positivi, come da indicazioni del GRI 2021e dell'ESRS 1 Prescrizioni Generali §3.4 Materialità d'impatto degli European Sustainability Reporting Standard (ESRS) redatti dall'EFRAG ("European Financial Reporting Advisory Group"), scelti 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
- assessment of the materiality of the impacts
  generated based on the variables of "Scale, Scope
  and Remediability" for negative impacts and "Scale
  and Scope" for positive impacts, as indicated in the
  GRI 2021 and in the ESRS 1 General Requirements
  §3.4 Impact Materiality of the European
  Sustainability Reporting Standards (ESRS) drafted
  by EFRAG ("European Financial Reporting Advisory
  Group"), chosen as the methodological references
  for the analysis;
- ,o 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> <li>Contrasto al cambiamento climatico attraverso l'analisi e la riduzione della Carbon Footprint aziendale</li> <li>Fighting climate change through the analysis and reduction of the company's Carbon Footprint</li> </ul>		13 ACTOR
BENESSERE ANIMALE ANIMAL WELFARE	<ul> <li>Incremento del benessere animale attraverso la richiesta ai propri fornitori di mantenere standard elevati nelle stalle</li> <li>Increased animal welfare by requiring suppliers to maintain high standards at their farms</li> </ul>		15 ORLAND
PACKAGING PACKAGING	<ul> <li>Riduzione dell'impatto ambientale negativo grazie allo studio e allo sviluppo di un packaging riciclabile</li> <li>Reducing negative environmental impact by researching and developing recyclable packaging</li> </ul>		12 ASPONSER CONSUMPRIOR AND PRODUCTION
EFFICIENZA ENERGETICA ENERGY EFFICIENCY	<ul> <li>Riduzione del fabbisogno energetico grazie a interventi di efficientamento e all'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili Reduction of energy requirements introducing efficiency measures and self- production of energy from renewable sources</li> </ul>		7 APPROPRIES AND CLAM INSPICT
<b>RIFIUTI</b> WASTE	<ul> <li>Inquinamento ambientale e del suolo derivante dallo smaltimento non corretto dei rifiuti         Environmental and soil pollution resulting from improper disposal of waste     </li> <li>Riduzione dell'impatto ambientale causato dai consumatori attraverso una chiara indicazione delle modalità di smaltimento dei rifiuti         Reducing the environmental impact caused by consumers by providing clear instructions on now to dispose of the waste     </li> </ul>		12 HISPHORIAN CONSUMPLINE AND PROSECTION
TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ PROTECTION OF BIODIVERSITY	<ul> <li>Selezione di fornitori che adottino pratiche agricole sostenibili, a tutela del suolo Selection of suppliers that adopt sustainable farming practices, aimed at protecting the soil</li> </ul>		15 or Land
GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE WATER RESOURCES MANAGEMENT	<ul> <li>Riduzione degli sprechi di acqua attraverso una migliore gestione delle risorse idriche         Reducing water waste by introducing improved water resources management</li> <li>Impatto ambientale legato alla non corretta gestione degli scarichi idrici         Environmental impact due to improper management of wastewater discharges</li> </ul>		6 MAN SAULTINES

### Temi sociali Social issues

### TEMA MATERIALE

MATERIAL TOPIC

PRINCIPALE IMPATTO GENERATO LIVELLO DI MATERIALITÀ MAIN IMPACT GENERATED

**DELL'IMPATTO** IMPACT MATERIALITY LEVEL

SDGs DI **RIFERIMENTO** REFERENCE SDGs

#### **BENESSERE DELLE** RISORSE UMANE

WELL-BEING OF HUMAN **RESOURCES** 

O Contributo al benessere dei dipendenti mediante lo sviluppo del sistema di welfare e una gestione positiva dell'equilibrio lavoro/vita privata Contributing to the well-being of employees through the development of the welfare system and positive work/life balance management





#### SALUTE E SICUREZZA **SUL LAVORO**

OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFFTY

o Infortuni legati ad una gestione inadeguata della salute e sicurezza sul lavoro Injuries related to inadequate management of the occupational health and safety aspects





#### DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

DIVERSITY AND EQUAL **OPPORTUNITIES** 

 Promozione di una cultura del lavoro basata sulla comprensione, il rispetto e la valorizzazione delle differenze

Fostering of a work culture based on understanding, respect and appreciation of differences





#### **RIDUZIONE DEGLI** SPRECHI ALIMENTARI

DECREASE IN FOOD WASTE

O Riduzione degli sprechi alimentari e riutilizzo degli scarti di lavorazione in ottica di economia circolare

Decrease in food waste and reuse of processing waste within a perspective of circular economy





#### FORMAZIONE DELLE **RISORSE UMANE**

TRAINING OF HUMAN **RESOURCES** 

O Valorizzazione delle risorse umane attraverso lo svolgimento di corsi mirati all'accrescimento delle competenze e delle soft skills

Development of human resources with the organisation of courses aimed at increasing expertise and soft skills





#### **ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA**

**HEALTHY AND** CORRECT DIET

- Miglioramento del benessere dei consumatori attraverso l'offerta di prodotti diversificati e adatti alle specifiche esigenze alimentari Improving consumer welfare by offering diversified products adapted to meet specific dietary requirements
- o Aumento della consapevolezza dei consumatori attraverso informazioni chiare e trasparenti sui prodotti e sulle loro consequenze sulla salute

Increase in consumer awareness by providing clear and transparent information on products and their health consequences





# Temi di governance Governance issues

### TEMA MATERIALE MATERIAL TOPIC

#### PRINCIPALE IMPATTO GENERATO

MAIN IMPACT GENERATED

# LIVELLO DI MATERIALITÀ DELL'IMPATTO IMPACT MATERIALITY

IMPACT MATERIALITY

#### SDGs DI RIFERIMENTO REFERENCE SDGs

#### QUALITA E SICUREZZA DEI PRODOTTI

PRODUCT QUALITY AND SAFFTY  Conseguenze negative sulla salute dei consumatori in seguito al consumo dei prodotti offerti dall'azienda

Negative consequences for the health of consumers following consumption of the products supplied by the company





#### ETICHETTATURA RESPONSABILE

RESPONSIBLE LABELLING

 Impatto sulle scelte dei consumatori legato a comunicazione ingannevole, etichettatura non trasparente e pratiche di greenwashing

Impact on consumer choices due to misleading communication, non-transparent labelling and greenwashing practices





#### TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELLA FILIERA

TRACEABILITY AND SUSTAINABLE MANAGEMENT OF THE SUPPLY CHAIN  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

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





#### LEGAME CON IL TERRITORIO

RELATIONS WITH THE TERRITORY

 Sviluppo economico e sociale delle comunità attraverso donazioni, sponsorship e supporto ai progetti locali

 $\label{thm:conomic} Economic and social development of communities with donations, sponsorships and support for local projects$ 

 Impatto positivo sugli agricoltori attraverso l'instaurazione di rapporti trasparenti e collaborativi

Positive impact on farmers with the establishment of transparent and collaborative relationships



#### **ETICA E COMPLIANCE**

ETHICS AND COMPLIANCE

 Violazione di leggi e normative rilevanti (es: anticorruzione, normativa fiscale, normativa ambientale, ecc.) e adozione di pratiche commerciali non etiche
 Violations of relevant laws and regulations (e.g., anti-corruption, tax regulations, environmental standards etc.) and engaging in unethical business practices



#### PERFORMANCE ECONOMICA

FCONOMIC PERFORMANCE

Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder
 Creation and distribution of value to stakeholders



# Sustainable development goals

# 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 the Sustainable Development Goals defined by the United Nations.



# TEMI MATERIALI MATERIAL TOPICS

#### **EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO**

Emissions and climate change

#### BENESSERE ANIMALI

Animal welfare

#### PACKAGING

Packagino

#### **EFFICIENZA ENERGETICA**

Energy efficiency

#### RIFILITI

Wast

#### 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

#### **OUALITÀ 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

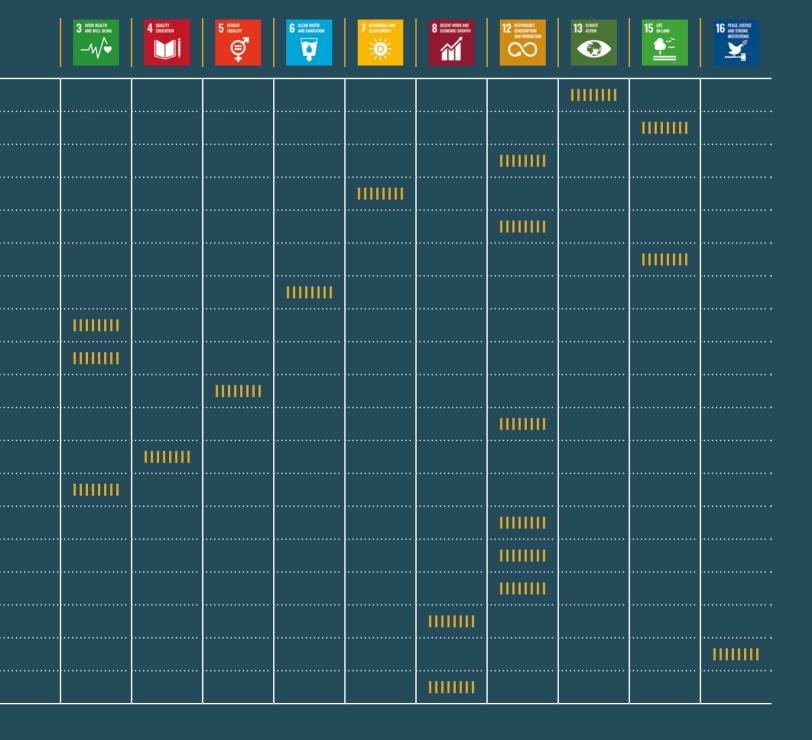
Relations with the territory

#### ETICA E COMPLIANCE

Ethics and compliance

#### PERFORMANCE ECONOMICA

Economic performance





# La nostra identità

**Our identity** 



# Zanetti, formaggi da oltre 120 anni

## Zanetti, more than 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 a 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 our days 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 focused on the well-being of local communities and the environment** 

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 spread 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, with a strong connection to the territory and respect of the environment.



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 a family story that reaches our days through five generations as an emblem of excellence that respects traditions.

### 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 spread 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, with a strong connection to the territory and respect of 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)



#### 1968

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

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



#### 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 Sociatà 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 Marmiolo (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

# Q

2020

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

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 Castelbelforte (MN), completamente automatizzato e in grado di ospitare fino a 190.000 forme

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

2018

Zanetti calcola per la prima volta la propria carbon footprint

Zanetti estimates its carbon footprint for the first time

2023



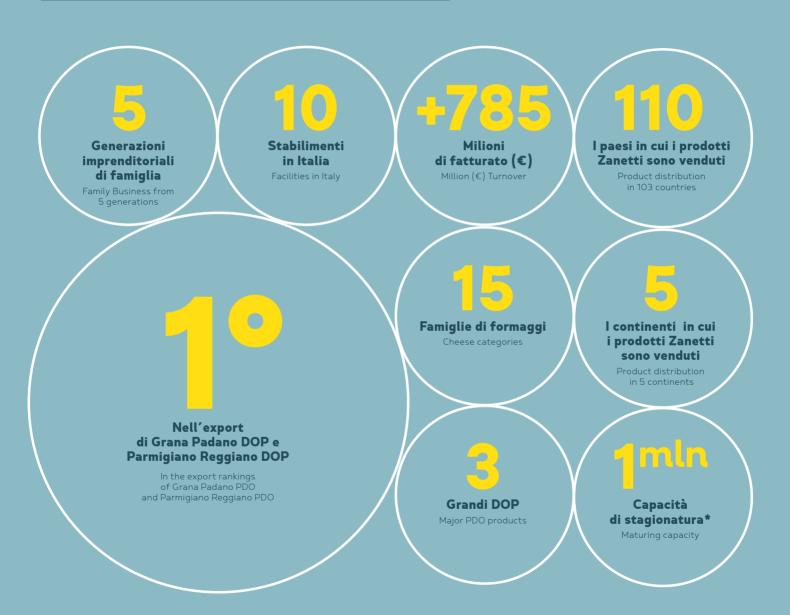
IT | Zanetti opera da più di 120 anni nel rispetto della tradizione e dei più alti standard qualitativi imposti dalla Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed è oggi il 1º player mondiale nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, oltre che una delle principali aziende nella produzione, stagionatura 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. Il Modello di organizzazione, gestione e controllo è stato oggetto di revisione e aggiornamento nel 2023, in ottemperanza alle più recenti normative, incluse le disposizioni sul whistleblowing, che hanno visto la predisposizione di una procedura dedicata.

EN || Zanetti has been operating for more than 120 years respecting traditions and the highest quality standards imposed by the Protected Designation of Origin (PDO). 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 domestic and international markets.

The constant commitment to transparency and fairness in corporate management finds concrete expression in the formalisation of the Code of Ethics and the Organisation, Management and Control Model pursuant to Legislative Decree 231/01, both adopted in 2014. The Organisation, Management and Control Model was revised and updated in 2023, in compliance with latest regulations, including the provisions on whistleblowing, which required the development of a dedicated procedure.

### I NUMERI DI ZANETTI | ZANETTI IN FIGURES



<sup>\*</sup> Forme di Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP Wheels of Grana Padano PDO and Parmigiano Reggiano PDO

### 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.

### 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.

### 

# 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 connection to people and the territories of origin, are distinctive elements of the company's identity.

### 111111111111111111

# **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 cinque continenti esportando direttamente in oltre 103 Paesi del mondo.

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

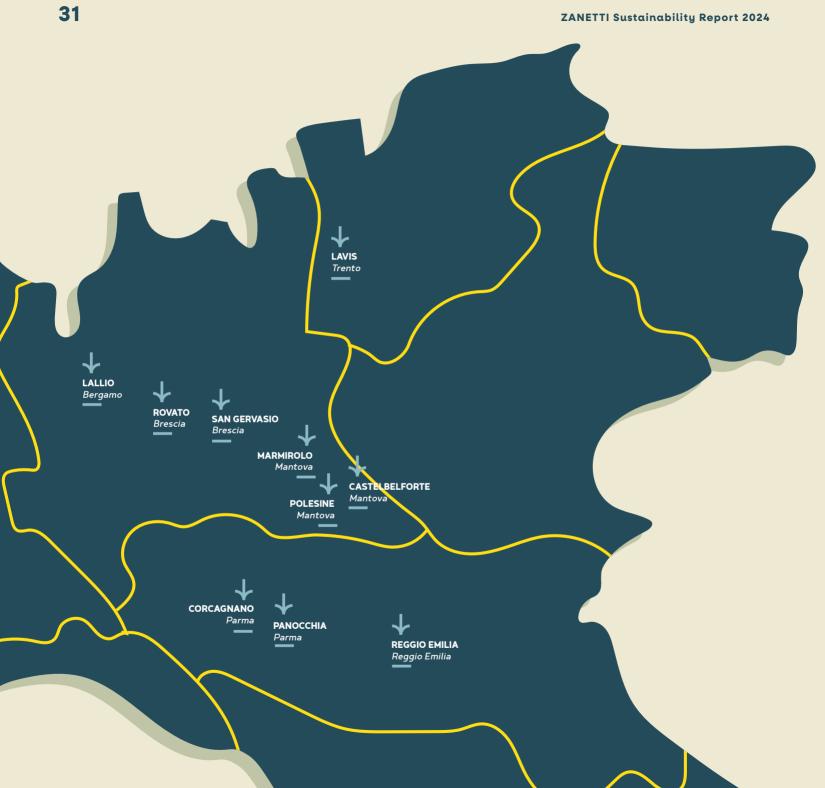
### 

# 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 and the starting point for national and international shipments. The plant also houses the maturing process of 150,000 wheels of Grana Padano.





### 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 Parmigiano Reggiano. It has a capacity of up to 150,000 wheels of Parmigiano Reggiano for the maturing phase.

### Marmirolo (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 Grana Padano production facility. Here, 330,000 litres of milk are collected daily, producing an average of 600 wheels of Grana Padano per day, with a capacity of 210,000 wheels of Grana Padano

## 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 grating lines and six portioning lines. It has processing capacity of up to 2,000 wheels a day.

# Castelbelforte (Mantova)

IT || Il GranMag è uno stabilimento di stagionatura completamente automatizzato, inaugurato a marzo 2018 e in grado di ospitare fino a 190.000 forme di formaggio.

**EN** || GranMag is a fully automated maturing plant. The facility was inaugurated in March 2018 and 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 facility dedicated to the production and maturing of Grana Padano. The plant receives 200,000 litres of milk every day, with a daily average production of 400 wheels. Within this plant, 20,000 wheels of Grana Padano are matured.

## Corcagnano (Parma)

IT || Magazzino di stagionatura del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, può ospitare fino a 180 000 forme alla volta

**EN** || Maturing warehouse for Parmigiano Reggiano and Grana Padano cheese. It can accommodate up to 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 is used for the production and packing of dried and grated cheeses.

# Reggio Emilia

 $\mathbf{IT} \parallel \mathsf{Stabilimento}$  riservato alla sola stagionatura con una capienza di 65.000 forme.

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

### **Polesine**

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

**EN** || The Polesine plant, acquired in May 2023, is 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 DOP e Parmigiano Reggiano DOP. spicca anche una terza DOP, il Provolone Valpadana, che insieme ad un'ampia gamma di formaggi tipici italiani compone un assortimento complessivo di 15 famiglie di formaggi.

**EN** || Zanetti-branded excellences include not only Grana Padano PDO and Parmigiano Reggiano PDO, but also a third PDO, Provolone Valpadana, which together with a wide range of typical Italian cheeses makes up a total selection of 15 cheese families

III Grana Padano DOP

Grana Padano PDO

Parmigiano Reggiano DOP

Parmigiano Reggiano PDO

La linea di formaggi Bio

The organic cheeses

| | Formaggi duri

Hard cheeses

Provolone DOP

Provolone PDO

Freschissimi

Fresh and soft cheeses

| | Pecorini

Pecorino PDO and other sheep milk cheeses

Burro

Butter

Gourmet

Gourmet

III Malga Bianca

Malga Bianca brand

Formaggi DOP d'Italia

PDO cheeses of Italy

Formaggi della tradizione
Bergamasca

Traditional Bergamo cheeses

Formaggi di capra

Goat cheeses

Gorgonzola DOP

Gorgonzola PDO

Formaggi per pasta

Cheeses for pasta

**15** 

Le famiglie di formaggi a marchio Zanetti.

The Zanetti brand cheese families.



# Le grandi DOP di Zanetti

### Zanetti's great PDOs

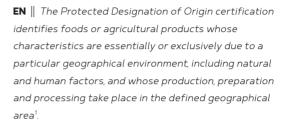
IT || La Denominazione di Origine Protetta identifica quegli alimenti o prodotti agricoli le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata<sup>1</sup>.

Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono i due prodotti di punta di Zanetti: i Disciplinari di Produzione delle due DOP 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.



Grana Padano and Parmigiano Reggiano are Zanetti's two major products: the Production Principles of the two PDO 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 consortium. 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 DOP, simbolo della qualità ed eccellenza italiane.

Zanetti has a strong 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 DOP Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Lallio, Marmirolo, San Gervasio e Castelbelforte.

Grana Padano can be matured from a minimum of 9 to more than 20 months. Zanetti has 570,000 wheels of Grana Padano PDO currently maturing at the Lallio, Marmirolo, San Gervasio and Castelbelforte 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 DOP 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 PDO currently maturing in Corcagnano. Panocchia and Reggio Emilia facilities.













# IL PROVOLONE VALPADANA

Il Provolone Valpadana è la terza grande DOP 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 PDO cheese: produced in some 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 has a line of organic cheese. The EU logo and labelling for organic products provides a guarantee to the consumer and allow the immediate identification of products, ensuring that:

- Cows are fed on organic fodder, produced from GMO-free seeds;
- Greater attention is paid to animal welfare;
- Supply chain traceability is guaranteed for the consumers.



L'etichettatura UE, una garanzia per il consumatore.

The EU labelling, a guarantee for the consumer.



# Il sistema di corporate governance

Corporate governance

#### Il sistema di corporate governance della Società è così articolato:

The Company's corporate governance system is structured as follows:

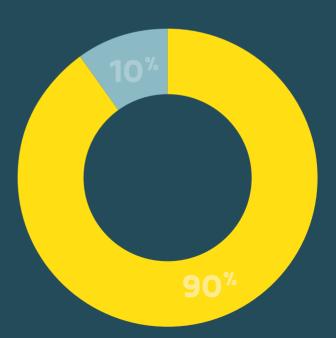
- Assemblea dei soci
  Shareholders' Meeting
- Consiglio di Amministrazione
  Board of Directors
- Collegio Sindacale
  Board of Auditors
- Controllo contabile
  Accounting audit

## Composizione del CdA per genere e fasce d'età<sup>2</sup>

Board of Directors' breakdown by gender and age<sup>2</sup>

10% - Donne Women > 50

90% - Womini > 50



 Rispetto al periodo di rendicontazione precedente, si segnala che alla fine del 2024 è stato nominato un nuovo membro del Consiglio di amministrazione.
 Compared to the previous reporting period, the end of 2024 saw the appointment of a new member of the Board of Directors.





# La nostra filiera

Our supply chain



# 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 tracciabilità 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 with its history and 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.

A huge 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.





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 Padano<sup>3</sup>

Our Grana Padano supply chain<sup>3</sup>

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



3. 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%. Unless otherwise specified, all data presented within the "Our Grana Padano Supply Chain" chapter are the result of a survey conducted by Zanetti in the month of June 2020, involving the milk suppliers who were active in this period as well as representative suppliers of other raw materials. With regard to 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 lisozoma: 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 Packina

791 diversi formati per rispondere ai desideri di oltre 3.000 clientei 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

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 energa. Recupero delle tele di lino per produtte 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.



# 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 "TracklT 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.

L'adesione al progetto ha permesso a Zanetti di contribuire al:

- o contrasto degli episodi di contraffazione e l'Italian Sounding
- o comunicazione della storia dei prodotti in modo semplice e diretto
- o racconto della sostenibilità dell'azienda e dei suoi prodotti
- o aumento della trasparenza e la fiducia del consumatore finale

Per il periodo in oggetto, Zanetti ha deciso di sospendere il progetto a causa delle difficoltà riscontrate nella gestione dei dati, dovute principalmente alla complessità di coordinare le informazioni provenienti dai diversi stabilimenti e siti produttivi in cui l'azienda opera. La raccolta e l'elaborazione di questi dati, infatti, si sono rivelate più impegnative del previsto, richiedendo un notevole sforzo organizzativo e risorse aggiuntive per garantire l'affidabilità e la coerenza delle informazioni necessarie per il corretto svolgimento del progetto.

Tuttavia, riconoscendo il grande valore del progetto, Zanetti si riserva la possibilità di riprendere i lavori in futuro, con modalità perfezionate e soluzioni che permettano di ottimizzare il processo di raccolta e gestione dei dati. L'obiettivo è sviluppare sistemi e strumenti che permettano di integrare i vari flussi informativi in modo semplice ed efficace, senza gravare sull'organizzazione, garantendo al contempo un monitoraggio completo e preciso della filiera produttiva.

. . . . . . . . . . . . .

**EN** | In 2022 Zanetti joined the first edition of the "TrackIT blockchain" project of the ICE Agency (Agency for the Promotion 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, gaining a competitive advantage on foreign markets.

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

In 2022, the preliminary phases of the project were launched, followed by the pilot project in 2023. Specifically, the project examined a BIO product intended for both the Italian and international markets.

By participating in the project, Zanetti was able to contribute to:

- combating counterfeiting and Italian Sounding
- communicating the story of the products in a simple and direct manner
- o highlighting the sustainability of the company and its products
- o increasing transparency and building consumer trust

For the reference period, Zanetti decided to temporarily suspend the project due to the challenges encountered in managing the data, primarily due to the complexity of coordinating information from the various manufacturing plants and production sites in which the company operates. Collecting and processing this data turned out to be more demanding than initially anticipated, requiring significant organizational effort and additional resources to ensure the reliability and consistency of the information necessary for the proper implementation of the project. However, recognizing the great value of the project, Zanetti reserves the possibility of resuming the work in the future, with improved methods

and solutions that would optimize the data collection and management process. The goal is to develop systems and tools that can integrate the various information flows in a simple and efficient way, without burdening the organization, while ensuring a complete and accurate monitoring of the supply chain.

. . . . . . . . . . . . . . . . . . .



# 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.



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.

# Il latte del nostro territorio

### Milk from our territory

IT | Nel rispetto del Disciplinare DOP, 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 mangime<sup>4</sup>. Il Consorzio Grana Padano DOP, che regolamenta 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 PDO 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 feed<sup>4</sup>. The Grana Padano DOP 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 consists of feed. To meet the demands of the Consortium, 88% of Zanetti milk suppliers produce their own forage to feed their dairy cattle

<sup>4.</sup> Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano.

Average data kindly provided for by the Politecnico of Milan 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, in media, entro i quali viene raccolto il latte, da stalle situate 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.

<mark>88</mark>%

I conferenti latte di Zanetti che coltivano e autoproducono 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.

6.000

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

Zanetti manages to meet an average daily need of milk of about 6,000 quintals.

**4.**000

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

On average, 4.000 Litres of milk per supplier are delivered to Zanetti every day.

<u> 104</u>

l 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 animals.

17.363

Le bovine in lattazione.

Lactating dairy cows.

**745**0

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

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

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.



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 prize assigned quarterly to all suppliers whose milk exceeds certain quality standards.

03. La nostra performance economica Our economic performance **04. Le nostre persone** Our people 05.
Il nostro impatto ambientale
Our environmento impact

06. Il territorio The territory

IT || Per la produzione del Grana Padano DOP, nel 2024 la Società ha utilizzato più di 190.000 tonnellate di latte. Oltre a questa fondamentale materia prima, Zanetti ha bisogno soltanto di altri tre ingredienti per produrre il suo Grana Padano DOP: 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 2024, Zanetti ha utilizzato 475 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 2024, per la produzione di Grana Padano DOP, la Società ha acquistato e utilizzato 7,28 tonnellate di caglio e 3,42 tonnellate di lisozima.

EN | In 2024, the company used more than 190,000 tons of milk for the production of Grana Padano PDO In addition to this essential raw material, Zanetti only needs three other ingredients to produce its Grana Padano PDO: 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 2024, Zanetti used 475 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 2024, the Company purchased and used 7,28 tons of rennet and 3,42 tons of

### Grana Padano DOP

+190.000

Le tonnellate di latte utilizzate nel 2024.

Tons of milk used in 2024

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



IT || Lo stabilimento di Polesine, acquisito nel maggio 2023, è adibito alla produzione e alla stagionatura di Parmigiano Reggiano DOP.

Per la produzione di questo formaggio, nel 2024 la Società ha utilizzato oltre 9.500 litri di latte, oltre 36 tonnellate di sale e 0,30 tonnellate di caglio. La produzione di Parmigiano Reggiano, a differenza del Grana Padano, non richiede l'utilizzo di lisozima.

**EN** || The plant located in Polesine, acquired in May 2023, is dedicated to the production, and maturing of Parmigiano Reggiano PDO.

To produce this type of cheese, the company used over 9,500 litres of milk, over 36 tonnes of salt and 0.30 tonnes of rennet in 2024. The production of Parmigiano Reggiano, unlike Grana Padano, does not require the use of lysozyme.

### Parmigiano Reggiano DOP +9.500

l litri di latte utilizzati nel 2024.

Litres of milk used in 2024



# 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 DOP 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<sup>.</sup>

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

La Società è fermamente 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. Zanetti segue con estrema attenzione l'evoluzione del quadro normativo, riconoscendo che le proprie strategie aziendali si inseriscono in un contesto più ampio governato da legislazioni nazionali ed internazionali in continua evoluzione. In questo scenario complesso, Zanetti si impegna non solo ad adeguarsi tempestivamente alle nuove disposizioni,

ma anche ad anticipare eventuali nuove tendenze normative attraverso l'impegno nell'implementazione volontaria di *best practice* che 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 on dairy cows in farms located in the production areas of the two PDO cheeses, Grana Padano and Parmigiano Reggiano.

In promoting animal welfare along its entire supply chain Zanetti is inspired by the five pillars defined by the Farm Animal Welfare Council:

- ofreedom 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 firmly believes that these five factors must be safeguarded to ensure animal welfare, understood not merely as the absence of disease, but as an overall state of good physical and mental health. Zanetti closely monitors the evolution of the regulatory framework, recognizing that its business strategies operate within a broader context governed by continuously evolving national and international legislation.

In this complex scenario, Zanetti commits to promptly adapting to new provisions, while also anticipating potential regulatory trends through the commitment to voluntary implement best practices that go beyond legal requirements

## 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 IIZZSS. 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:

- o Benessere animale
- o Biosicurezza dell'allevamento
- o 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'antimicrobicoresistenza 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,
- o O non conformità di legge

#### 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 DOP, 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. ClassyFarm is an IT platform that is 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 in order be able to categorise farms according to risk, in terms of:

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

The process has the aim to achieve 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 voluntary 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.
- o O non-compliances with the regulations in force.

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 PDO 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 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 C 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





## **OBJECTIVES FOR THE FUTURE**

IT || Zanetti si impegna costantemente nel seguire e anticipare le evoluzioni normative in materia di benessere animale. Attualmente, l'azienda sta attraversando una fase di transizione volta all'adeguamento al Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale (SQNBA), uno standard volontario, ufficiale e uniforme per tutti gli operatori del settore, entrato in vigore nell'ottobre 2024.

Nelle more della piena istituzione da parte degli organismi regolatori delle procedure operative necessarie ai fini di adozione della certificazione, Zanetti continua ad adottare come riferimento il disciplinare tecnico DTP 122, in linea con il Consorzio Grana Padano. Dal momento che entrambi i sistemi avranno come base comune la metodologia ClassyFarm, l'adeguamento alla nuova certificazione richiederà in futuro a Zanetti l'integrazione di specifici requisiti volti a ottemperare a nuovi obblighi di informativa afferenti alla valutazione del benessere animale.

Per il 2025, Zanetti prevede il rinnovo della certificazione annuale esistente e il conseguimento della certificazione ISO 22005 per la filiera, con particolare riferimento ai prodotti Grana Padano di produzione Zanetti e ai magazzini di stagionatura.

Questo obiettivo si inserisce in una strategia più ampia che include un percorso strutturato che prevede, entro il 2026, l'ottenimento della **certificazione SQNBA per l'intera filiera** 

L'allineamento con questo sistema comporterà un cambiamento significativo nella gestione delle certificazioni, dal momento che la certificazione delle stalle del comparto non sarà più a carico di Zanetti, ma sarà demandata direttamente ai fornitori, facendo sì che a Zanetti facciano capo soltanto le verifiche sul latte in ingresso e non più anche i controlli relativi al benessere animale all'interno degli allevamenti. Al fine di garantire la propria certificazione, sarà quindi necessario per Zanetti richiedere che tutti i fornitori risultino certificati, assicurando così la conformità dell'intera filiera

Questo processo richiederà un forte contributo da parte di Zanetti in ottica di accompagnamento dei propri fornitori attraverso **iniziative di formazione e supporto** al fine di facilitare il processo di transizione e garantire una filiera completamente certificata secondo gli standard più recenti e rigorosi del settore.

L'azienda sta attraversando una fase di transizione volta all'adeguamento al Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale (SQNBA),

The company is going through a transition phase with the aim to adapt to the National Quality System for Animal Welfare (SQNBA),

EN || Zanetti is constantly committed to following and anticipating regulatory developments in the field of animal welfare. Currently, the company is going through a transition phase with the aim to adapt to the National Quality System for Animal Welfare (SQNBA), a voluntary, official and uniform standard for all operators in the sector, which came into force in October 2024.

Pending the full establishment by the regulatory bodies of the operating procedures necessary for the adoption of certification, Zanetti continues to use the technical specification DTP 122 as a reference, in line with Consorzio Grana Padano. Since both systems will have the ClassyFarm methodology as a common base, the adaptation to the new certification will require Zanetti to integrate specific additional requirements in the future in order to comply with new reporting obligations related to the assessment of animal welfare.

By 2025, Zanetti plans to renew the existing annual certification and achieve **ISO 22005 certification** for the supply chain with particular reference to

Grana Padano items produced by Zanetti and the maturing warehouses. This objective is part of a broader strategy that includes a structured path to obtain **SQNBA certification for the entire supply** chain by 2026.

The alignment with this system will bring a significant change in the management of certifications, since the certification of the sector's stables will no longer be the responsibility of Zanetti but will be delegated directly to the suppliers. In this way, Zanetti will only be responsible for the checks on incoming milk and no longer for animal welfare controls in the farms. In order to guarantee its certification, it will therefore be necessary for Zanetti to require all suppliers to be certified, thus ensuring the conformity of the entire supply chain.

This process will require a strong contribution from Zanetti in order to support its suppliers through initiatives that facilitate the transition processes and ensure a fully certified supply chain according to the latest and strictest industry standards.

 $\Diamond$ 

Conseguimento della certificazione ISO 22005

Achievement of ISO 22005 certification



Entro il 2026, ottenimento della certificazione SQNBA per l'intera filiera

Obtaining SQNBA certification for the entire supply chain by 2026

# 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-capite<sup>5</sup>.

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

**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 mostly affect the impact categories taken into account are the management methods applied to zootechnical waste, the composition of the cattle fodder and the production of milk per capita<sup>5</sup>.

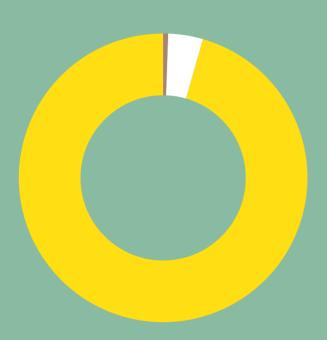
The element which mostly characterise the Grana Padano supply chain is the immense historical and traditional value of the territory, from the feeding of the dairy cattle through to the final processing of cheese. Protecting the territory also means paying attention to the environment and to the Company's impacts: Zanetti's 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.

<sup>5. &</sup>quot;La valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano DOP 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 PDO using the "Life Cycle Assessment method" a study conducted in 2018 by the University of Milan, Department of Agricultural and Frovironmental Sciences - Faculty of Agricultural and Food Sciences.

#### Impatto ambientale per fase di produzione di Grana Padano DOP da analisi Life Cycle Assessment

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



Produzione di latte in stalla Milk production

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

5,78% — 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 idrici<sup>6</sup>:

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

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

**EN** || Water consumption is a major issue among the environmental impacts related to the production of milk. In the Grana Padano supply chain, the average water consumption for livestock activities is divided as follows<sup>6</sup>:

- 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 made more efficient by Zanetti's milk suppliers thanks to the reuse – by about 22% of all suppliers – of the water used to cool the milk containers.

<sup>6.</sup> Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano.

Average data kindly provided by the Politecnico of Milan and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

I conferenti latte

hanno installato pannelli solari.

di Zanetti che

The Zanetti milk

suppliers that have

installed solar panels.

03. La nostra performance economica Our economic performance 04. Le nostre persone Our people 05.
Il nostro impatto ambientale
Our environmento impact

06. Il territorio The territor

68

**Energia** Energy



IT || I consumi energetici delle stalle produttrici di latte per il Grana Padano sono in media pari a:

- o 0,032 kWh di energia elettrica per kg di latte prodotto
- o 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 CO<sub>2</sub> per 1kg di latte<sup>7</sup>.

**EN** || The energy consumption of the milking farms for Grana Padano cheese is divided as follows:

- 0.032 kWh of electrical energy per kg of milk produced
- o 0.014 litres of diesel per kg of milk produced The milk suppliers who have a larger number of livestock have adopted several measures to reduce their energy impact: 15% installed solar panels, 9% purchased energy from renewable sources and 5% delivered 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 to 1.33 kg CO<sub>2</sub> per 1 kg of milk<sup>7</sup>.

### 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 Padano<sup>7</sup>:

- o 0,086 litri di diesel
- o 0,23 kg CO<sub>3</sub>

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

Ogni giorno i caseifici Zanetti ricevono in tutto più di 500.000 litri di latte:

- 285.000 litri di latte a Marmirolo
- 195.000 litri di latte a San Gervasio
- 25.000 litri di latte a Polesine

Nel 2024 sono state prodotte in totale 14.492 tonnellate di Grana Padano e 889 tonnellate di Parmigiano Reggiano.

Alla fase di stagionatura è imputabile solo lo 0,78% dell'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano<sup>8</sup>, ed è proprio in questa fase che accade la magia: temperatura, umidità e areazione controllate conferiscono al formaggio le sue tipiche caratteristiche organolettiche, e dopo un periodo che può andare dai 9 ai 20 mesi, un marchio a fuoco attesta la qualità del prodotto.

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

- Nel 2024 18.697.793 kg di Grana Padano sono stati venduti in oltre 103 paesi
- 790 sono i 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, *ll nostro impatto ambientale*.

**EN**  $\parallel$  The transport of milk by suppliers to the dairies generates an average per kg of Grana Padano of<sup>7</sup>:

- o 0.086 litres of diesel
- o 0.23 kg CO

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 500.000 litres of milk:

- 285,000 litres of milk at the Marmirolo site
- 195,000 litres of milk at the San Gervasio site.
- o 25,000 litres of milk at the Polesine site

In 2024, a total of 14,492 tonnes of Grana Padano and 889 tonnes of Parmigiano Reggiano were produced. Only 0.78% of the environmental impact of the Grana Padano<sup>8</sup> life cycle is attributable to the **maturing** phase, and it is precisely during this phase that the magic happens: controlled temperature, humidity and ventilation join forces to bestow the typical organoleptic characteristics to the cheese and, after a period that ranges from 9 to 20 months, a special branding testifies to the quality of the product. To conclude, the approximately **570,000 Grana Padano** wheels maturing in the Zanetti dairies (at the premises of Lallio, Marmirolo, Castelbelforte and San Gervasio) are delivered to the Company processing facilities (Lavis, Lallio and Panocchia), where Zanetti cuts, packs, markets and delivers its Grana Padano cheese across the globe.

- 18,697,793 kg of Grana Padano sold in over 103 countries in 2024
- 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.

<sup>7.</sup> Dati medi gentilimente 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 Politecnico of Milan and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

 <sup>&</sup>quot;La valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano DOP 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 Politecnico
of Milan 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 DOP, 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 DOP, 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 di 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 PDO 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 PDO, are located in two protected natural areas:

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

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



il 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 rimboschimento. 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 rimboschimento 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 e concorrono a garantire l'alta qualità che caratterizza i suoi prodotti.

L'identità della Società emerge chiaramente anche dalla distribuzione della spesa verso i fornitori per area geografica: anche nel 2024, confermando i dati del periodo di rendicontazione precedente, il 94% dei fornitori era situato in Italia.

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 DOP, i fornitori di latte sono selezionati all'interno del circuito di produzione controllato del Consorzio Grana Padano DOP (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 that the value of the products that are sold is created at every step of the supply chain, and for this reason Zanetti puts enormous attention on the selection of 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 company's identity is clearly reflected in the geographic distribution of spending towards suppliers: also in 2024, confirming the data from the previous reporting period, 94% of suppliers were located in Italy. 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 2024 ha riguardato soggetti italiani selezionati all'interno del circuito di produzione controllato del Consorzio Grana Padano DOP

> Percentage of supplier turnover that in 2024 concerned selected Italian entities within the controlled production circuit of the Consorzio Grana Padano PDO

- IT || I fornitori di imballaggi primari devono:
- o 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 alimentari<sup>9</sup>, 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 DOP (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 DOP 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, prevendendo 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 vigente<sup>10</sup>, 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:

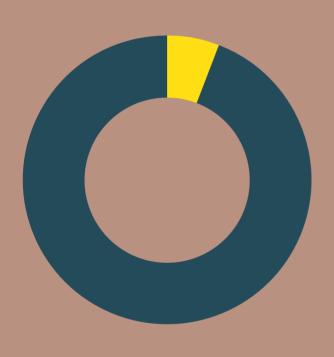
- have a documented quality system in place;
- work according to the Good Manufacturing Practices for this industry (Regulation 2023/2006);
- have a traceability system in place (Regulation 1935/2004);
- primary packaging must also comply with the following EC regulations: Regulation (EU) 1895/2005, 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 foodstuffs<sup>9</sup>, relating to

<sup>9.</sup> 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 2024 Suppliers by geographic area 2024



94%— Fornitori Italia
Italian suppliers

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.

In the end, 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 force<sup>10</sup>, 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.

<sup>10.</sup> 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 oltre 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 qarantire 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 2024 sono stati registrati 5 casi di non conformità con le normative in materia di salute e sicurezza, che hanno comportato un avviso. Dei 7 casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione<sup>11</sup> registrati, 5 sono relativi a salute e sicurezza e i restanti a etichettatura. È stato registrato un solo caso di non conformità con le normative che ha comportato una sanzione.

3.000

I clienti, dislocati in più di 110 Paesi, che hanno scelto i formaggi di Zanetti nel 2024 e con cui la Società ha costruito nei 120 anni di attività rapporti di fiducia.

The customers, located in more than 110 countries, who chose Zanetti cheese in 2024 and with whom the company has built up relationships of trust over its 120 years of activity.

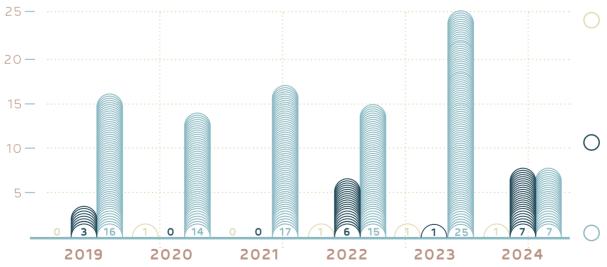
**EN** || Providing excellent products and services, responding with the utmost attention and punctuality to customer demands, is all part of Zanetti's corporate mission. In over 120 years of business activities, the Company has always been committed to building trusting relationships with its customers 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 that Zanetti has 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 the goal of

ensuring that the preservation of its products is always optimal and that the quality characteristics are always preserved in all countries to which it delivers its cheese, to ensure the best storage conditions currently feasible for its business partners.

The pursuit of customer satisfaction is also demonstrated by the ongoing commitment to respond effectively to non-compliance reports received annually. In 2024, 5 cases of non-compliance with health and safety regulations were recorded, resulting in a warning. Of the 7 cases of non-compliance with self-regulation codes<sup>17</sup>, 5 were related to health and safety, and the remaining ones to labelling. Only one case of non-compliance with regulations resulted in a sanction.

#### Andamento non conformità salute e sicurezza ed etichettatura (n.) Health and safety and labelling non-conformities trend (n.)



17. Nel conteggio delle NC con i codici di autoregolamentazione relative alla saluta 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).
Only NCs classified as serious in terms of consumer health and safety are included in the NC count: these are non-conformities linked to mandatory requirements or the occurrence of the most serious hygiene and health hazards highlighted by the HACCP study and found as a result of the Self-inspection activity (presence of pathogenic bacteria in the raw material, in the finished product or on surfaces; presence of fragments of foreign bodies).

N° casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione

N° of non-conformity cases with regulations that result in a fine or sanction

N° casi di non conformità con le normative che comportino un avviso N° of non-conformity cases with regulations that result in a warnina

N° casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione N° of non-conformity cases with self-regulation codes La Società è sottoposta a molteplici richieste di adesione a standard internazionali in materia di sostenibilità socio-ambientale che prevedono spesso controlli ("Audit") da parte di verificatori indipendenti. Per meglio rispondere a tali sollecitazioni, Zanetti, a partire dal 2015, ha avviato un'attività strutturale e sistematica di monitoraggio dei diversi fattori socio-ambientali previsti dai suddetti standard internazionali

Il grafico, che illustra il numero di audit per tipologia effettuati nel corso degli anni, evidenzia un incremento significativo del numero degli audit condotti nell'anno in oggetto, rispetto agli anni precedenti. Questo aumento suggerisce una tendenza sempre crescente verso il monitoraggio, il controllo e l'anticipazione di presidi volti a garantire piena conformità a standard e normative.

Tra gli audit a cui è stata sottoposta la Società durante l'anno, se ne contano anche di natura etica. Zanetti, infatti, ha deciso di rispondere alle molteplici sollecitazioni ricevute dai propri clienti sul fronte della sostenibilità e della responsabilità sociale scegliendo di sottoporre quattro dei propri stabilimenti all'audit SMETA 4 Pillars: una dimostrazione tangibile e oggettiva dell'impegno della Società su questo fronte<sup>12</sup>. SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) è uno dei format di audit in ambito socio ambientale più conosciuto a livello internazionale. Nella sua versione più completa – 4 Pillars – questo audit prevede una valutazione della performance della Società in quattro ambiti di indagine: ambiente, salute e sicurezza sul lavoro, gestione delle risorse umane e business ethics.

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 aim of having a better response to such requests, Zanetti launched structural and systematic monitoring activities over the various socioenvironmental factors required by the aforementioned international standards.

The graph, which illustrates the number of audits by type conducted over the years, highlights a significant increase in the number of audits carried out in 2024, compared to previous years. This increase suggests an ongoing trend towards enhanced monitoring, control, and the proactive implementation of measures aimed at ensuring full compliance with standards and regulations.

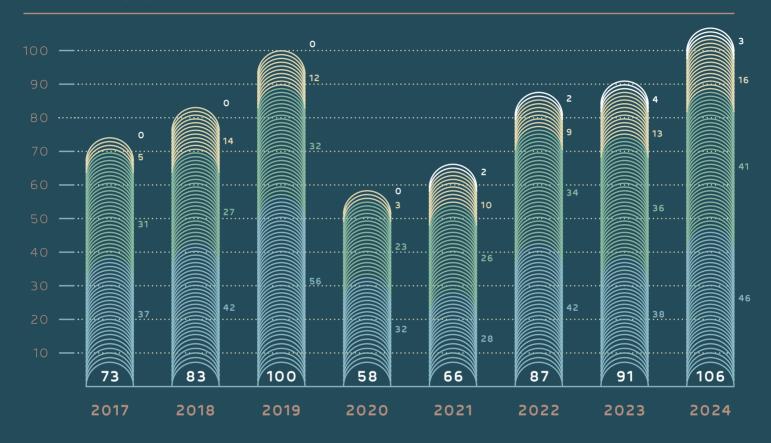
The Company underwent also ethical audits during the year. In fact, Zanetti decided to respond to the multiple requests received from its customers regarding sustainability and social accountability choosing the SMETA 4 Pillars ccertification of its own facilities: a tangible and objective demonstration of the Company's commitment on this front<sup>12</sup>.

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) is one of the most internationally recognised audit format used for social and environmental accountability. In its most complete 4 Pillars version, this audit involves an assessment of the Company's performance in four distinct areas: environment, occupational health and safety, human resources management and business ethics.

<sup>12.</sup> Al momento in cui questo bilancio viene pubblicato, gli stabilimenti periodicamente sottoposti ad audit SMETA 4 pillars sono Lavis, Panocchia, Rovato e San Gervasio. At the time this report is published, the SMETA 4 Pillars certified plants are Lavis, Panocchia, Rovato and San Gervasio.

#### Andamento audit (n°)

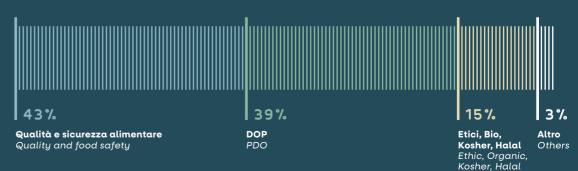
Audit trend (n°):





Gli audit subiti nel 2024

106 audits undergone in 2024



#### LE CERTIFICAZIONI ALIMENTARI DI ZANETTI Zanetti food certifications

# BRC

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

## IT || l'agricoltura biologica è un metodo di pumano e animale e difende la biodiversità a

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 comply with the Islamic laws. Halal International Authority (HIA) is an international, non-governmental organisation that operates as an Authority for Halal certification of products and services.





5

# La nostra performance economica

Our economic performance

### 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 DOP hanno confermato anche nel 2024 il ruolo di prodotti di punta della Società. Inoltre, più della metà del fatturato del 2024 deriva da mercati esteri.

**EN** || The ability of Zanetti to be **economically** sustainable over 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 PDOs once again confirmed their role as the Company's flagship products in 2024. Furthermore, more than half of the turnover of 2024 was generated by sales to foreign markets.

Oggi Zanetti è la prima Azienda italiana nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, DOP confermate anche nel 2024 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 PDOs once again confirmed their role as the Company's flagship products in 2024.

#### I NOSTRI NUMERI

Our number



#### **MILIONI DI FATTURATO NEL 2024**

**MILLION TURNOVER IN 2024** 

+23%

Rispetto al 2023.

Compared to 2023.

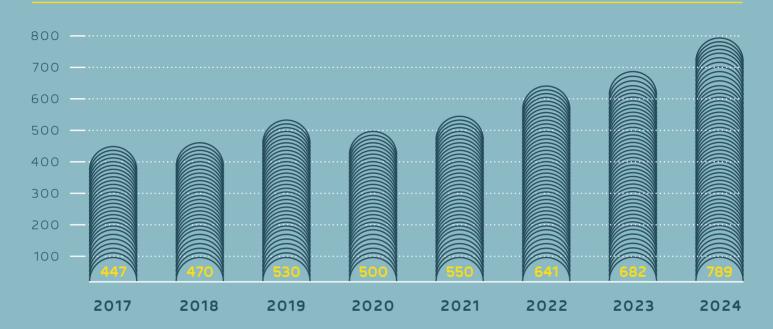
**68**%

Fatturato derivante dalle attività di export.

Turnover from export activities.

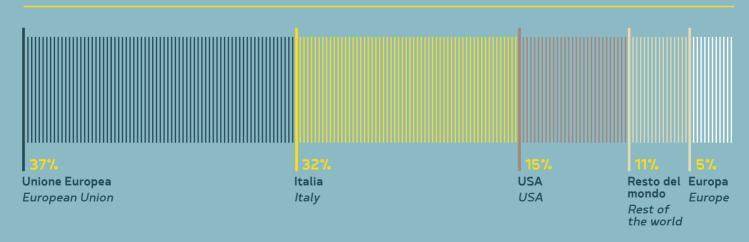
#### ANDAMENTO FATTURATO (M€)

Turnover trend (M€)



#### **FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA 2024**

Turnover by geographical area 2024



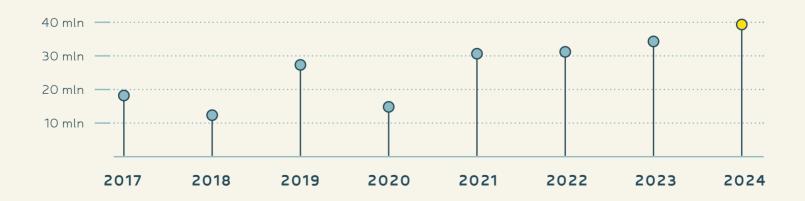
In seguito al calo del fatturato registrato nel 2020 a causa della pandemia, le performance degli anni successivi mostrano la ripresa e il consolidamento della Società dal punto di vista economico.

The 2020 turnover showed a decrease because of the pandemic. However, the performances of the following years demonstrated the economic consolidation of the Company.

#### **RETURN ON EQUITY % (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.

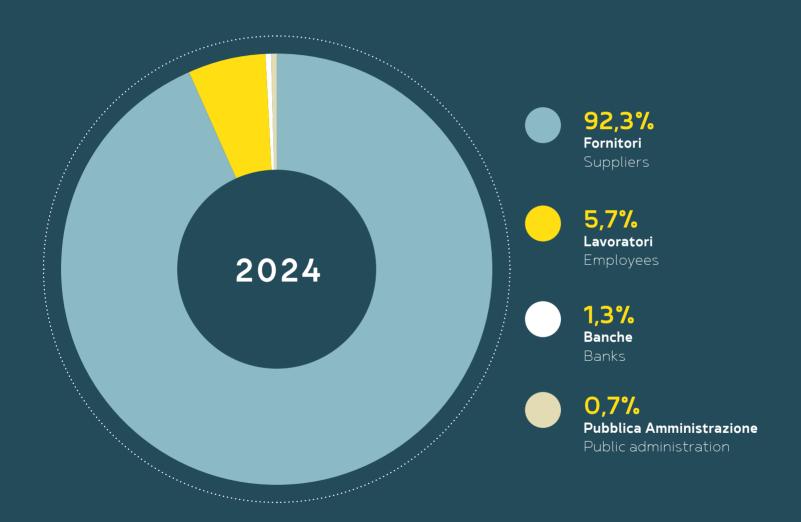
Nel 2024 il valore economico generato da Zanetti è stato di €808.571.370. Il 96,8% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori, banche e pubblica amministrazione. Il restante 3,2% è costituito dagli ammortamenti e dall'utile di esercizio.

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

In 2024 the economic value generated by Zanetti amounted to €808,571,370. 96.8% of this value was distributed to suppliers of raw materials, providers of goods and services, workers, banks and public administration. The remaining 3.2% refers to depreciation and the profit for the year.

#### **VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO 2024**

Economic value generated and distributed 2024







# Le nostre persone

Our people



#### 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 2024 i dipendenti di Zanetti erano 534. Si è dunque registrato un incremento del personale pari al 24,19% rispetto al 2017.

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 recognises the **centrality of employees** and the importance of basing the relationship with its human resources on the principles of **transparency**, **loyalty and trust**, applying the behaviours dictated by its Code of Ethics. As of 31 December 2024, Zanetti had 534 employees. Thus, there was a 24,19% increase in staff compared to 2017.

As mentioned in its Code of Ethics, the Company is committed to guaranteeing equal opportunities to all employees in the workplace. In a sector that traditionally tends to attract male employees, especially in the production context, it is fundamental for Zanetti to condemn all forms of harassment, physical or psychological, that violates human dignity, both inside and outside the workplace.

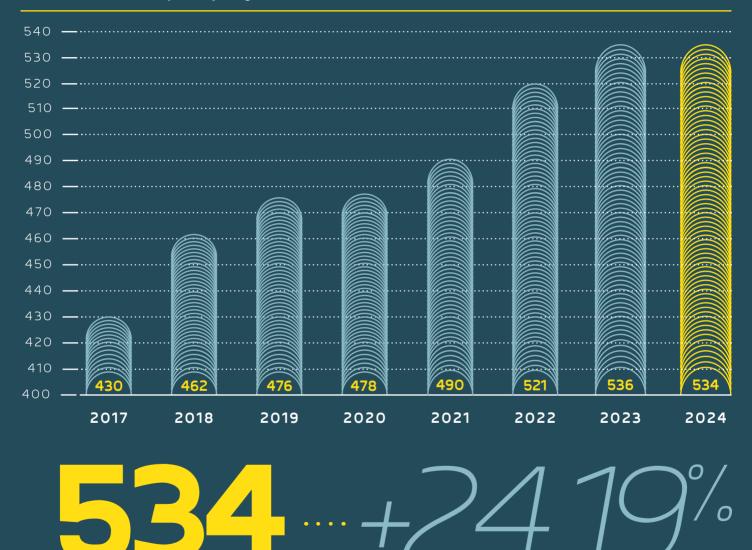


In un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti pari opportunità sul lavoro.

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

#### TOTALE DIPENDENTI (n.)

Total number of employees



I dipendenti nel 2024.

Employees in 2024.

L'aumento negli ultimi 8 anni.

The increase over the past 8 years.

#### Andamento assunzioni e uscite

Hiring and exit trends



#### Andamento turnover complessivo dipendenti

Overall employee turnover trend



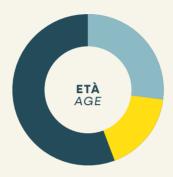
#### Composizione dipendenti 2024

Employee Breakdown 2024



73% — **Uomini** *Men* 

27% — Donne Women



**56%** — Tra i 30 e i 50 anni 30 to 50 years old

27% — Oltre i 50 anni Over 50 years old

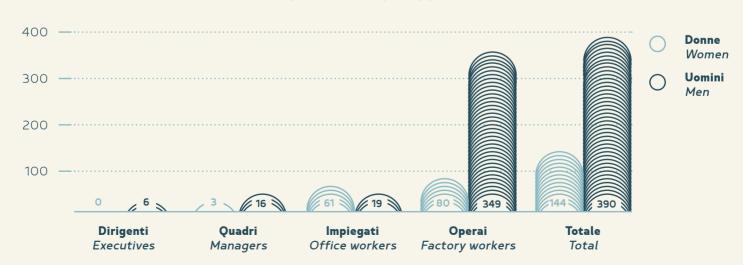
17% — Minori di 30 anni Under 30 years old



83% — Italiani Italians

17% — Stranieri Foreigners

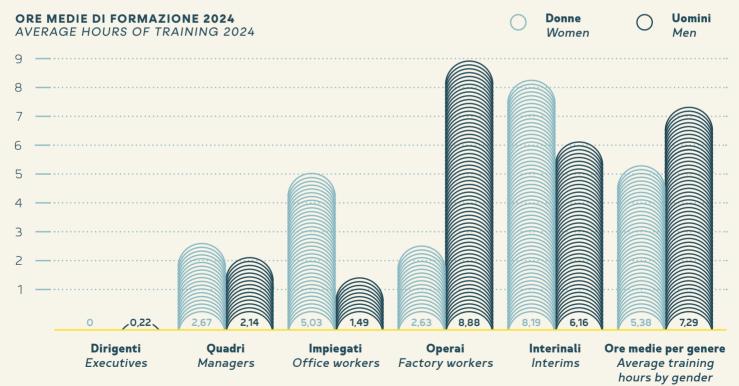
#### GENERE E CATEGORIA GENDER AND CATEGORY





IT || Nel corso del 2024 la Società ha erogato 6.147 ore di formazione a dipendenti e interinali, in media circa 6,78 ore pro capite, così suddivise:

**EN** || During 2024, the Company provided 6.147 hours of training, an average of about 6,78 hours per capita, divided as follows:



13. Si segnala che il valore riportato comprende il numero di ore di formazione afferenti ai lavoratori interinali. Note that the value reported includes the number of training hours pertaining to temporary workers. La formazione erogata
nel corso del 2024, 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.

In line with the training programs provided during the previous years and Zanetti's business, the training provided during 2024 was mainly focused on the issues of occupational health and safety and food quality and hygiene.





#### Salute e sicurezza

#### Health and safety

#### **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. The company is committed to maintaining a safe and healthy working environment and ensuring all necessary preventive measures against accidents, injuries and diseases at work, according 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 employees, 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 employees



#### 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:

#### O 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, who are chosen by the Board of Directors and who have 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.

#### O 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.

#### O 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.

#### O 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).

#### O 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.

#### O SERVIZIO SPP

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) includes the Manager and PPS representatives appointed on the basis of the framework of the Production Units/Sites, which supports Employers/ Managers in the implementation of prevention and protection activities against occupational risks.

#### O 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.

#### O 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.

#### O DIRETTORI TECNICI TECHNICAL MANAGERS

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

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

#### O 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

















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 consequenti 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.

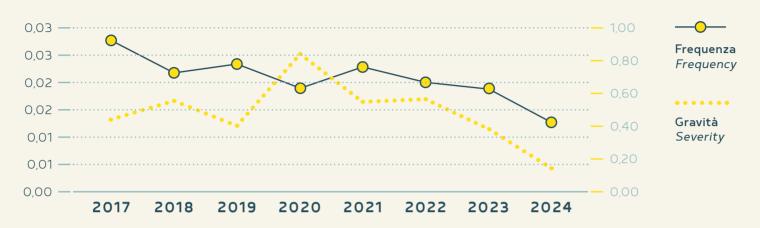
Monitoring and controlling the implementation of the required prevention and protection measures is done by the department supervisors, also by filling in special checklists and accident reports, and with the support of the PPS, which carries out inspections on the field and manages the findings resulting 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 a continuous improvement of 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 Injury 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 e riporta l'indice di frequenza e di gravità<sup>14</sup>. **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 situation 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 can implement 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 people 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<sup>14</sup>.

14. L'indice di frequenza è calcolato come (totale infortuni/ore totali lavorate)\*1.000, mentre l'indice di gravità è calcolato come (numero di giorni persi \*1000) / numero di ore totali lavorate.

The frequency rate is calculated as (total injuries/total hours worked) \* 1,000. The severity rate is calculated as (number of lost days\* 1,000)/ total hours worked.

# **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 quali 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);
- o esercitazioni di emergenza per tutto il personale;
- o formazione/aggiornamento Preposti, Addetti SPP, RLS;
- formazione sulle procedure di sicurezza (ad es. 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 scadenzari. **EN** || The training of workers is **fundamental** for Zanetti. The aim is to provide workers with the tools to be aware of the risks associated with their jobs and the workplace, 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, directly conducted 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 through 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:











PATENTINI PER ADDETTI AD APPARECCHIATURE E IMPIANTI SPECIALI Patents for special equipment and plant operators



DELLE EMERGENZE Emergency management



ESERCITAZIONI DI EMERGENZA Emergency drills



Training/refresher courses for Supervisors, PPS, WSR officers

# OBIETTIVI PER IL FUTURO OBJECTIVES FOR THE FUTURE

IT | Al fine di migliorare l'efficacia della formazione, per il 2025, Zanetti mira a implementare sessioni di training direttamente nei reparti operativi, riducendo il ricorso alla formazione in aula. Questo metodo consentirà ai dipendenti di apprendere in un contesto pratico, applicando immediatamente le competenze acquisite e migliorando la comprensione dei processi aziendali. L'approccio esperienziale favorirà infatti un apprendimento più rapido, coinvolgente e contestualizzato, con un impatto diretto sulla salute e sicurezza sul lavoro e sull'efficienza operativa Per il futuro, dal momento che il 17% dei dipendenti di Zanetti è di origine straniera, l'azienda prevede di sviluppare ed erogare programmi di formazione in più lingue. Il progetto mira a garantire una comunicazione interna più chiara ed efficace, promuovendo al contempo l'integrazione e la valorizzazione delle competenze di tutto il personale. L'obiettivo è supportare la crescita professionale di ciascun dipendente, facilitando l'accesso alle informazioni aziendali e alle opportunità di sviluppo.

**EN** || In order to improve the effectiveness of training, for 2025, Zanetti aims to implement training sessions directly in operational departments, reducing the use of classroom training. This method will allow employees to learn in a practical context, immediately applying the skills acquired and improving their understanding of company processes. Indeed, the experiential approach will foster faster, more engaging and contextualised learning, with a direct impact on occupational health and safety and operational efficiency.

For the future, since 17% of Zanetti's employees are of foreign origin, the company plans to develop and deliver training programmes in multiple languages. The project aims to ensure clearer and more effective internal communication, while promoting the integration and enhancement of the skills of all personnel. The aim is to support the professional growth of each employee by facilitating access to company information and development opportunities.

# **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, carry out a specific inspection of workplaces at least once a year, and participate in local risk assessments. 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 Workers' participation and engagement

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

the planning, implementation and controlling phase of health and safety protection measures. The company 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 examined during consultation and are invited to formulate proposals on the implementation and control of safety measures, as well as 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.

**EN** | Zanetti encourages the participation of workers in







# Il nostro impatto ambientale

Our environmental impact



# Il nostro impatto ambientale

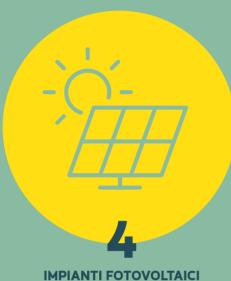
#### Our environmental impact

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.

Per garantire una gestione e un monitoraggio ottimali degli aspetti ambientali, lo stabilimento di Marmirolo ha conseguito la certificazione UNI EN ISO 14001:2015. Questo riconoscimento attesta l'impegno continuo dell'azienda nel promuovere pratiche sostenibili, ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'efficienza dei processi produttivi, garantendo al contempo il rispetto delle normative ambientali nazionali e internazionali. La certificazione ISO 14001:2015 rappresenta un importante passo verso la creazione di un sistema di gestione ambientale strutturato e proattivo, che mira a monitorare e ridurre continuamente le risorse impiegate, i rifiuti prodotti e le emissioni inquinanti generate.

**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.

In order to ensure optimal management and monitoring of environmental aspects, the Marmirolo facility has obtained the UNI EN ISO 14001:2015 certification. This certification demonstrates the company's ongoing commitment to promoting sustainable practices, reducing environmental impact, and improving production process efficiency, while also ensuring compliance with national and international environmental regulations. The ISO 14001:2015 certification represents a significant step towards the development of a structured and proactive environmental management system, aimed at continuously monitoring and reducing resource consumption, waste production, and pollutant emission.



Photovoltaic plants



of generated waste is hazardous

**PROVIENTI DA FONTI RICICLATE** 

Purchased paper and cardboard originates from recycled sources





# L'energia

#### **Energy**

IT || L'andamento dell'intensità energetica 15 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, Marmirolo, 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).

Il parco fotovoltaico di Lallio ha visto un'estensione, con l'inserimento di un ulteriore impianto dalla potenza di 613,8 kWp. In tal modo, è stata ampliata ulteriormente l'autoproduzione energetica della sede. Inoltre, rispetto agli obiettivi prefissati per il periodo di riferimento precedente, nel 2024 è stato installato un nuovo impianto fotovoltaico da 10kW presso la sede di Marmirolo.

Grazie all'installazione dei pannelli fotovoltaici, nel 2024 sono stati **prodotti 4.732.989 MJ di energia**, di cui **210.458 MJ venduti** alla rete elettrica.

In linea con i periodi di rendicontazione precedenti, 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.

Rispetto al 2023, si è osservata una diminuzione dell'indice di intensità energetica, accompagnata tuttavia da un incremento complessivo dei consumi energetici pari al 10%. Questo aumento è attribuibile principalmente alla crescita della produzione, alla variazione delle temperature esterne e all'inclusione, per la prima volta, del caseificio di Polesine nel perimetro di rendicontazione. L'ampliamento del perimetro di analisi ha comportato un incremento assoluto dei consumi energetici, influenzando il dato complessivo nonostante il miglioramento dell'efficienza energetica relativa.

**EN** || The energy intensity trends<sup>15</sup> 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, Marmirolo, Castelbelforte, and Panocchia) are equipped with photovoltaic panels for the self-production of energy from renewable sources, with a total installed capacity of 1,333.8 kWp (theoretical maximum power that can be produced).

The photovoltaic park at Lallio has seen an addition of another system with a capacity of 613.8 kWp. This has further increased the energy self-production at the site. Additionally, in line with the set goals for the reference



<sup>15</sup> L'intensità energetica è calcolata su unità monetaria di vendita (milioni di euro). Nel calcolo sono inclusi tutti i consumi energetici avvenuti all'interno delle sedi della Società (energia elettrica acquistata e autoprodotta, gas naturale, 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). The 2022 data regarding diesel consumption at the Lavis plant was estimated based on the consumption of the previous year

period, a new 10 kW photovoltaic system was installed at the Marmirolo plant in 2024.

Thanks to the installation of photovoltaic panels, in 2024, a total of 4,732,989 MJ of energy was produced, of which 210,458 MJ were sold to the power grid. As for the previous years, energy consumption from fossil fuels includes the use of natural gas and LPG for heating, as well as diesel for company vehicle. Compared to 2023, a decrease in the energy intensity index was observed, however, accompanied by an overall increase in energy consumption of 10%. This increase is mainly attributable to the growth in production, to the variation in outside temperatures and the inclusion, for the first time, of the Polesine dairy in the reporting boundary. The expansion of the scope of analysis led to an absolute increase in energy consumption, affecting the overall figure despite the improvement in relative energy efficiency.



#### Andamento indice di intensità energetica (MJ/FATTURATO M€) Energy intensity trend (MJ/Turnover M€)

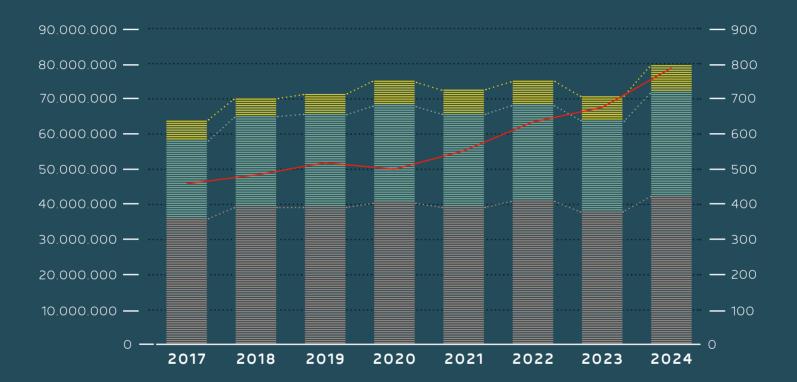


——— indice di Intensità energetica (MJ/FATTURATO M€)

Energy intensity index

#### Andamento energia elettrica consumata (MJ)

Consumed electricity trend (MJ)

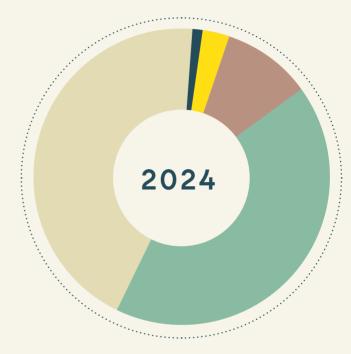


- Stagionatura Maturing
- Caseifici
  Dairy plant
- Cavorazione Processing
- Fatturato (Milioni)
  Turnover (M €)

# **Energia elettrica consumata**Breakdown of energy consumptions

#### Composizione consumi energetici Breakdown of energy consumptions





Lavorazione Processing
Caseifici Dairy
Stagionatura Maturing

44,34% Gas naturale
Natural gas

41,86% Energia elettrica acquistata
Energy purchased

10,67% Gasolio
Diesel

2,77% Energia elettrica autoprodotta
Electric power generated

0,36% GPL
LPG

# Objectives for the future

IT || Per il sito di San Gervasio, uno degli obiettivi principali per il futuro è il rifacimento completo dell'impianto elettrico. Questo intervento prevede l'inserimento degli inverter nelle aree in cui attualmente sono assenti, con l'obiettivo di ottimizzare la produzione e la gestione dell'energia elettrica. Inoltre, sarà installato un sistema di rifasamento per migliorare l'efficienza energetica e ridurre i consumi, contribuendo così alla sostenibilità complessiva dell'impianto. Questo progetto si inserisce in una strategia a lungo termine per migliorare le infrastrutture aziendali, con particolare attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale e al potenziamento dell'autosufficienza energetica. Grazie a queste migliorie, l'azienda punta a garantire una gestione ancora più efficiente delle risorse e a favorire una gestione sostenibile dell'energia

**EN** || For the San Gervasio plant, one of the main objectives for the future is the complete renovation of the electrical system. This intervention includes the installation of inverters in areas where they are currently missing, aiming to optimize the production and management of electrical energy. Additionally, a power factor correction system will be installed to enhance energy efficiency and reduce consumption, thus contributing to the overall sustainability of the plant. This project is part of a long-term strategy to improve company infrastructure, with a particular focus on reducing environmental impact and enhancing energy self-sufficiency. With these improvements, the company aims to ensure even more efficient resource management and foster sustainable management of energy.

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 Marmirolo e Lallio.

Zanetti intends to increase the amount of self-generated energy by installing additional photovoltaic panels to date in planning for the Marmirolo 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. L'unica eccezione si registra per il 2023, a causa di un'incomprensione con il *broker* fornitore dei servizi di approvvigionamento di energia, con cui si è registrato un contratto che prevedeva una quota di energia rinnovabile inferiore al 100%. Per il periodo oggetto del presente Bilancio e per l'anno successivo, Zanetti ha stipulato un contratto di fornitura di energia al 100% proveniente da fonti rinnovabili certificata con garanzie di origine. La scelta della Società di approvvigionarsi di energia elettrica certificata da fonti rinnovabili e di autoprodurne tramite pannelli fotovoltaici ha consentito di evitare un totale di oltre 43.000 tCO<sub>2</sub>e negli ultimi otto anni<sup>16</sup>.

Le emissioni derivanti dal ciclo produttivo di Zanetti sono prevalentemente relative all'attività casearia: i due caseifici sono responsabili del 57% delle emissioni.

**EN** || Over the past few years, Scope I 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 43,000 tCO<sub>2</sub>e over the past eight years<sup>16</sup>.

Emissions from Zanetti's production cycle are mainly related to dairy activities: the two dairies are responsible for 57% of emissions.

16. Il calcolo delle emissioni risparmiate si basa sul totale delle emissioni Scope 2 secondo l'approccio Location-Based, impiegando il fattore di conversione medio nazionale italiano fornito da ISPRA per il periodo 2017-2024. Questo metodo considera il mix energetico nazionale per determinare il coefficiente di emissione medio, garantendo un riferimento coerente e rappresentativo del contesto energetico italiano durante l'intervallo temporale considerato.

The calculation of saved emissions is based on total Scope 2 emissions according to the Location-Based approach, using the Italian national average conversion factor provided by ISPRA for the period 2017-2024. This method considers the national energy mix to determine the average emission coefficient, ensuring a consistent and representative reference of the Italian energy context during the considered time interval.

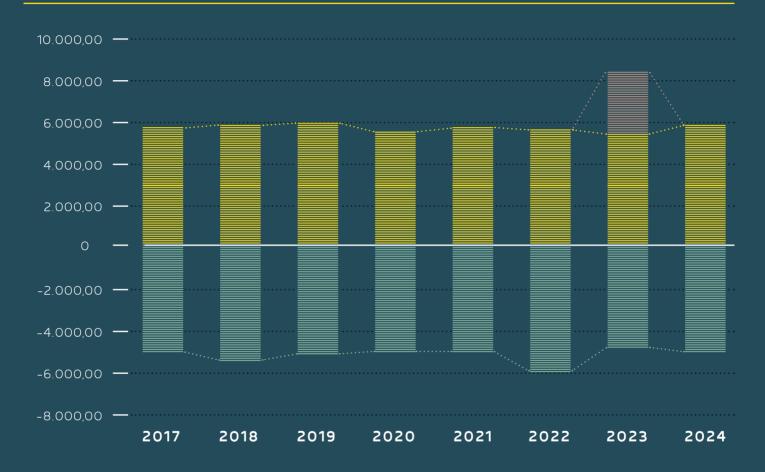
#### Dal 2017 l'energia elettrica necessaria al soddisfacimento del fabbisogno aziendale è acquistata al 100% da fonti rinnovabili certificate.

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 (t/CO2e)

Trend in direct and indirect carbon dioxide equivalent emissions (t/CO2e)



- Emissioni evitate grazie all'acquisto di energia rinnovabile con contratti Garanzie Origine Emissions avoided by purchasing renewable energy with Guarantees of Origin contracts
- Scope 2 Emissioni derivanti da acquisto di energia da fonti non rinnovabili Scope 2 - Emissions from the purchase of energy from non-renewable sources
- Scope 1 Emissioni derivanti da combustibili fossili (gasolio per mezzi e gas naturale per riscaldamento) Scope 1 - Consumption of fossil fuels (diesel for vehicles and natural gas for heating)

02. La nostra filiera Our supplu chain 03.
La nostra performance economica
Our economic performance

Our people

05.
Il nostro impatto
ambientale
Our environmental

06. Il territorio The territory

126

# Emissioni evitate

circa 0 0 (tC)2e ... 57.00 (tC)2e

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

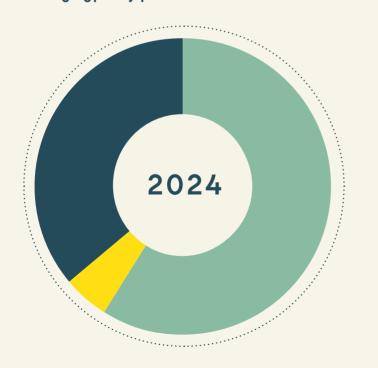
Emissions avoided in 2023 by purchasing 100% energy from certified renewable sources.

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 per tipologia di stabilimento

Emissions by type of plant



**57%** •

Caseifici Dairy plant

36%

Lavorazione Processing

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 Word Resources Institute (WRI) e dal Word 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 ha permesso 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 sono stati 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 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, logistics and transportation, waste management (Scope 3).

The results of the analysis have been used to identify potential reduction and mitigation interventions as well as emission saving initiatives.

The final phase of the project consists in the drafting of a GHG Report, which will indicate scope and significance of the reporting, the quantification methodology, the accounting of emissions broken down into Scope 1, 2 and Scope 3 and the commitments and actions planned for the following years in order to reduce emissions.



01. La nostra identità Our identity 02. La nostra filiera Our supplu chain 03.
La nostra performance economica
Our economic
performance

04. Le nostre persone Our people



06. Il territorio The territory

128

# 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.

L'analisi di calcolo della Carbon Footprint, conclusasi nel 2022 e da considerarsi come la più accurata e completa attualmente consultabile, ha considerato le emissioni di Scope 3 e ampliato le voci incluse nel calcolo.

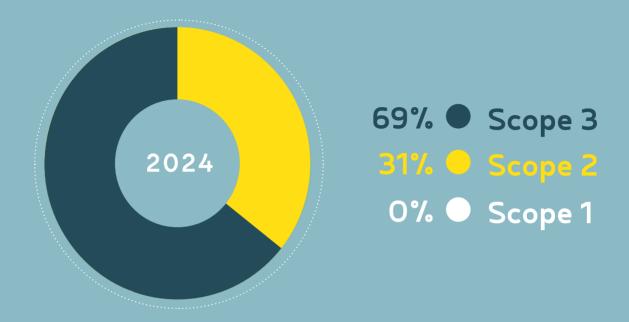
**EN** || Scope 1 emissions include those emissions which are directly generated by the company. In this category emissions from stationary sources, such as thermal power plants, steam generators, forklifts and generator sets powered by fossil fuels and from sources owned by the organization were included. 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;
- o commuting of employees from and to the workplace;
- purchase and manufacturing of the products used, including milk and packaging, and the related waste.

The Carbon Footprint calculation analysis completed in 2022 is considered as the most accurate and comprehensive currently available. The calculation considered Scope 3 emissions and expanded the entries included in the calculation.



# CALZATURE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE LOW ENVIRONMENTAL IMPACT SHOES

IT || A partire dal 2024, Zanetti fornisce ai propri dipendenti calzature da lavoro antinfortunistiche definite dalla casa produttrice come *carbon neutral* con emissioni di CO<sub>2</sub> pari a zero<sup>17</sup>, con un coprisottopiede ottenuto al 100% da fonti rinnovabili, una suola originata da fonti rinnovabili e una fodera realizzata con materiali riciclati. Questa iniziativa si inserisce in un più ampio impegno aziendale verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente, in ottica di riduzione dell'impronta ecologica delle attività produttive nella loro totalità.

**EN** || Starting from 2024, Zanetti provides its employees with safety work footwear defined by the manufacturer as **carbon neutral**, **with zero CO**<sub>2</sub> **emissions**<sup>17</sup>, equipped with a foot lining obtained from 100% renewable sources, a sole from renewable sources and a lining made from recycled materials. This initiative is part of a broader corporate commitment to sustainability and respect for the environment, with the aim of reducing the ecological footprint of production activities as a whole

<sup>17.</sup> La descrizione è tratta dalle schede tecniche ufficiali delle calzature impiegate da Zanetti disponibili sul sito web del fornitore.

The description is extracted from the official technical data sheets of the footwear used by Zanetti available on the supplier website.

#### 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 guesta risorsa e ridurne il consumo per unità di prodotto<sup>18</sup>. L'attività produttiva di un caseificio richiede l'impiego di significativi quantitativi di acqua, utilizzata principalmente per la lavorazione del prodotto e per il lavaggio e la disinfezione dei locali e delle attrezzature. La maggior parte dei consumi idrici, pari al 75%, si concentra guindi nelle attività legate ai caseifici, mentre gli stabilimenti di lavorazione, confezionamento e stagionatura coprono il restante 25% 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 taleggio e che poi vengono smaltite come rifiuto.

EN || Zanetti is committed to minimising water waste within its own production processes, through 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<sup>18</sup>.

The production activity of a dairy requires the use of significant quantities of water, mainly used for processing the product and for washing and disinfecting the premises and equipment. The majority of water consumption, 75%, is therefore concentrated in the activities related to cheese factories, while the processing, packaging and maturing plants cover the remaining 25% of consumption.

In a perspective of greater efficiency and reduction of the environmental impacts 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.

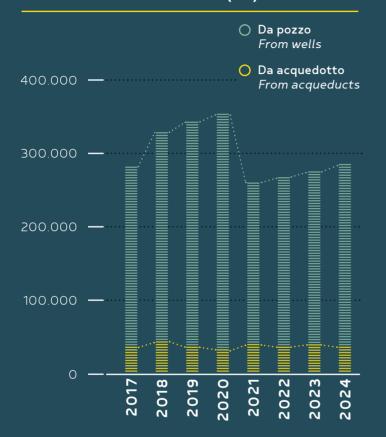
In addition, there is evidence of the production of water with high salt contents (> 1000 mg/l suspended solids), albeit in limited quantities, which result from the use of brine in the taleggio production process and are disposed of as waste.



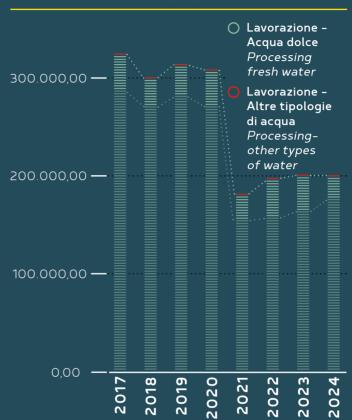
<sup>18.</sup> Per il caseificio di Polesine, i consumi idrici includono anche quelli derivanti dall'allevamento adiacente che, seppur non appartenente a Zanetti, è annoverato nel calcolo complessivo in ragione della condivisione temporanea dello stesso contatore.

For the Polesine facility, water consumption includes that of the adjacent dairy, which, although not belonging to Zanetti, is included in the overall calculation due to the temporary sharing of the same meter.

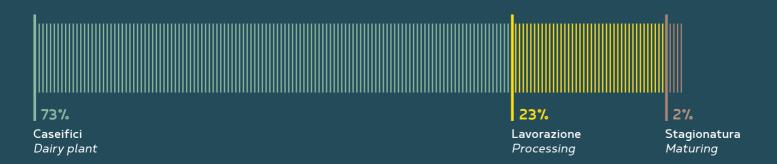
# Andamento dei prelievi idrici (m³) Water withdrawal trend (m³)



# Andamento acque reflue (m³) Waste water trend (m³)



# **Risorse idriche prelevate 2024**Water resources extracted 2024



Our identità

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 environmento
impact

06. Il territorio The territor

132



**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 sono responsabili di oltre il 60% dei rifiuti prodotti dalla Società, mentre i caseifici contribuiscono per poco meno del 40%.

**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 more than 60% of the waste produced by the company, while dairy plants contribute just under 40%.

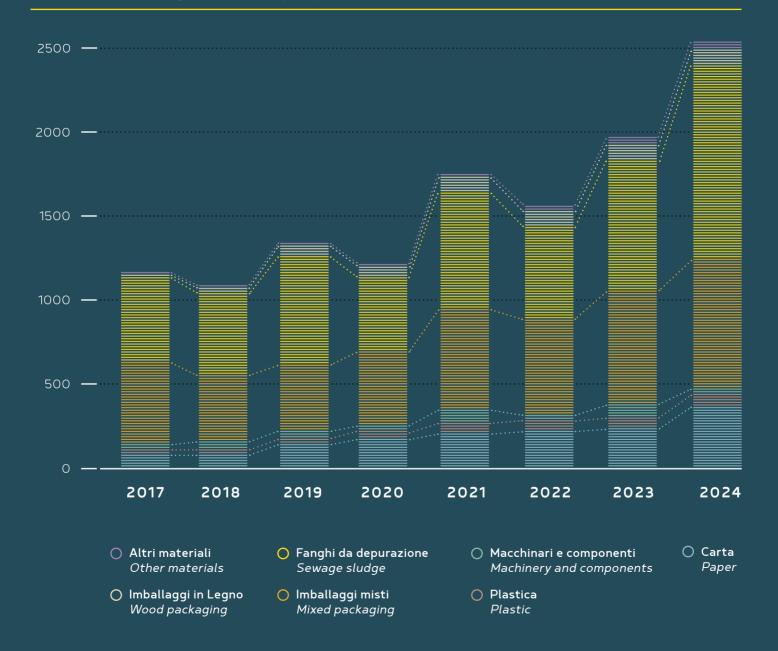
19. Tutti i dati relativi ai rifiuti non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelbelforte. The waste data does not take into account the Reggio Emilia and Castelbelforte maturing plant facilities.

**-1**%

Gli stabilimenti di stagionatura generano una quota residuale di rifiuti, inferiore all'1% del totale.

Maturation plants generate a residual share of waste, less than 1% of the total.

# Andamento rifiuti per codice CER (ton) Trend for waste by EWC code (ton)



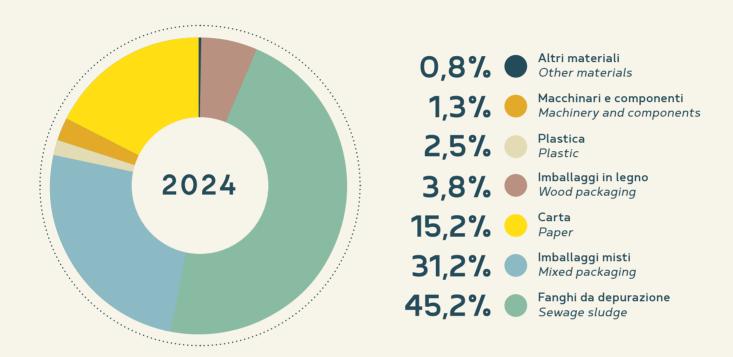
01. La nostra identità Our identitu 02. La nostra filiera Our supplu chain 03. La nostra performance economica Our economic performance 04. Le nostre persone Our people 05.
Il nostro impatto
ambientale
Our environmental

06. Il territorio The territory

134

#### Composizione rifiuti

Breakdown of waste



#### **Rifiuti generati 2024** Waste generated 2024



#### 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 2024 Zanetti ha inviato **791,27 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 2024 ammontano a **oltre 130 mila tonnellate**.

La voce principale tra i prodotti secondari è data dal siero di latte, destinato alla trasformazione per l'industria alimentare (76%) oppure all'alimentazione dei suini (16%). Il restante 8% è costituito da panna che viene 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**. Cheese residues result mostly from processing plants in powders, scrapings, or damaged wheels, which cannot be reused for food purposes, are used for biomass energy production.

In 2024, Zanetti sent **791.27 tons of production waste for recovery**, collected by specialised biogas production companies.

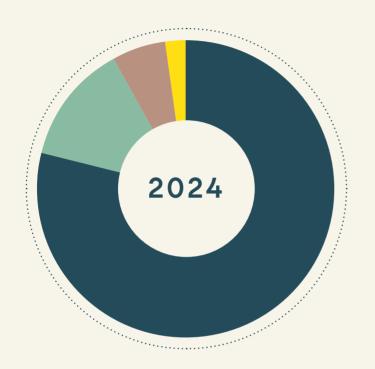
In addition to Grana Padano wheels, Zanetti obtains other **by-products** as the result of cheese making processes, including cream and whey, destined to the production of **food coproducts** and which, in 2024, amounted to **over 130 thousand tonnes** 

Whey is considered the main by-product and is destined to the food industry (76%) or to animal feeding (pig breeding) (16%). The remaining 8% refers to cream, which is used for the production of butter and mascarpone cheese.



#### Prodotti secondari caseifici

Dairy by-products



76% Siero di latte per trasformazione alimentare Milk whey for food processing

16% Siero per uso zootecnico Whey for zootechnical use

**6%** Panna di affioramento Rising cream

Panna di screma
Skimmed cream

# Emissioni evitate Emissions avoided

791ton

.... 130.00 ten

Gli scarti di produzione a recupero nel 2024, ritirati da aziende specializzate nella produzione di biogas.

The production waste to be recycled in 2024, collected by specialised biogas production companies.

I prodotti derivati ottenuti naturalmentedal processo di caseificazione nel 2024.

By-products naturally obtained from the dairy process in 2024.

#### 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



La nostra identità
Our identity

02. La nostra filiera Our supplu chair 03. La nostra performance economica Our economic performance 04. Le nostre persone Our people 05.
Il nostro impatto
ambientale
Our environmento
impact

06. Il territorio The territory

140

# 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' 80% circa, proveniente da fonti riciclate.

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

Zanetti mantiene un rapporto stretto e collaborativo con i **fornitori**, promuovendo lo scambio di informazioni in continuo per garantire un costante aggiornamento sulle evoluzioni del settore. I fornitori, in relazione alle nuove esigenze di mercato e ai progressi tecnologici, si impegnano per adottare nuovi standard qualitativi,

migliorare l'efficienza produttiva e integrare soluzioni più avanzate da un punto di vista tecnologico e di sostenibilità.

Tra i **criteri** applicati alla selezione dei fornitori vi sono la leadership di mercato, con stabilimenti tecnologicamente avanzati e grande attenzione alla sostenibilità, nonché standard elevati basati sulle performance e sull'innovazione tecnologica, indipendentemente da eventuali certificazioni di sostenibilità Attualmente, le richieste dei clienti relativamente al packaging rimangono focalizzate su tre aspetti fondamentali: riciclabilità sostenibilità e utilizzo di materiali riciclati. Queste esigenze sono uniformi tra i clienti italiani ed esteri, senza differenze sostanziali in termini di preferenze o richieste specifiche. Nonostante la disponibilità tecnologica e la propensione dei fornitori ad adottare soluzioni innovative. l'implementazione su larga scala di packaging più sostenibili è attualmente condizionata dalla necessità

di equilibrare sostenibilità ambientale, produttività e competitività economica. Un fattore determinante è

100%

Tutto il cartone acquistato da Zanetti è certificato FSC, con una parte significativa, pari all'80% circa, proveniente da fonti riciclate.

All the cardboard purchased by Zanetti is FSC certified, with a significant proportion of around 80% originating from recycled sources.

rappresentato dalla limitata disponibilità dei mercati ad assorbire i costi aggiuntivi legati alle soluzioni ecologiche avanzate, creando un freno all'adozione diffusa di materiali più sostenibili, nonostante i significativi progressi tecnici raggiunti.

Il settore del packaging, pur essendo fortemente standardizzato, è caratterizzato da un'evoluzione continua. Ogni innovazione richiede una validazione rigorosa basata su evidenze tecniche e benefici tangibili. In prospettiva, sarà potenzialmente l'evoluzione del quadro normativo a determinare la direzione e l'accelerazione dei cambiamenti nel settore, influenzando in modo decisivo le scelte relative ai materiali e ai processi produttivi. In questo contesto, Zanetti rimane impegnata a monitorare costantemente questi sviluppi, pronta a cogliere le opportunità che emergeranno per continuare a migliorare la sostenibilità del proprio packaging.

**EN** || Zanetti's packaging is designed to **ensure product integrity**, both in terms of food safety and preservation of freshness and organoleptic quality. All cardboard purchased by Zanetti is **FSC certified**, with a significant portion, approximately 80%, coming from recycled sources. Specifically, 60% of the cardboard comes from FSC-certified forests (FSC 100% label) or from recycled and reclaimed material (FSC recycled label). The remaining 40% is marked with the FSC Mix label, indicating that the wood or paper in the product comes from FSC-certified material, recycled material, and/or "controlled" wood <sup>20</sup> (no less than 70% certified and/or recycled materials).

Zanetti maintains a close and collaborative relationship with suppliers, promoting the exchange of information to ensure constant updates on industry developments. Suppliers, in order to adapt to new market demands, continuously update their practices, adopting new

quality standards, improving production efficiency, and integrating more sustainable solutions. Among the criteria applied to supplier selection there are: market leadership, with technologically advanced facilities and great attention to sustainability, as well as high standards based on performance and technological innovation, regardless of potential sustainability certification.

Currently, customer requests regarding packaging remain focused on three fundamental aspects: recyclability, sustainability, and the use of recycled materials. These needs are uniform between both Italian and foreign customers, without substantial differences in preferences or specific requirements. Despite technological availability and suppliers' willingness to adopt innovative solutions, the largescale implementation of more sustainable packaging is currently conditioned by the need to balance environmental sustainability, productivity, and economic competitiveness. A determining factor is the limited market willingness to absorb additional costs associated with advanced ecological solutions, creating a constraint on the widespread adoption of more sustainable materials, despite the significant technical progress achieved.

The packaging sector, while highly standardized, is characterized by continuous evolution. Each innovation requires rigorous validation based on technical evidence and tangible benefits. Looking ahead, it will be the evolution of the regulatory framework that determines the direction and acceleration of changes in the industry, decisively influencing choices regarding materials and production processes. Zanetti remains committed to constantly monitoring these developments, ready to seize emerging opportunities to continue improving the sustainability of its packaging

<sup>20.</sup> Il Legno Controllato è una categoria che non rientra nel sistema di FSC. Si tratta di legno che 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.

# OBJECTIVES FOR THE FUTURE

IT || Zanetti è fortemente impegnata nella ricerca di soluzioni per ottenere un *packaging* completamente riciclabile. Per questo motivo, nel periodo oggetto del presente Bilancio, la Società ha continuato a condurre numerosi test e campionature su alternative monomateriale, riscontrando i primi risultati promettenti. La sfida principale consiste nell'individuare un'alternativa di materiale plastico soddisfacente, che garantisca prestazioni ottimali per prodotti con *shelf life* medio-lunga, mantenendo al contempo un'elevata percentuale di riciclabilità.

Un'innovazione significativa riguarda i sacchetti sottovuoto, dove la Società sta cercando di sostituire il PVC, attualmente utilizzato come barriera protettiva, con bioplastiche più sostenibili. Trattandosi di un processo ancora in piena fase di sviluppo, al momento la quantificazione dell'impatto ed eventuali proiezioni in termini di piena applicabilità non sono ancora possibili.

Oltre alle attività di ricerca e sviluppo attualmente in fase di sperimentazione per promuovere l'efficientamento 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 researching solutions to achieve fully recyclable packaging. For this reason, during the period covered by this Report, the Company continued to conduct numerous tests and samplings on single-material alternatives, finding the first promising results. The main challenge is to find a satisfactory plastic alternative that guarantees optimal performance for products with a medium to long shelf life, while maintaining a high recyclability rate.

A significant innovation concerns vacuum bags, where the Company is seeking to replace PVC, currently used as a protective barrier, with more sustainable bioplastics. As this process is still in full development, quantification of the impact is not yet possible.

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 completamente riciclabile.

Developing fully 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 plants. This initiative has a two-fold advantage: it guarantees access to filtered water for all Zanetti employees and reduces the use of plastic bottles.

### PLASTICA RICICLATA LE SPORTE ZANETTI IN PLASTICA RICICLATA

IT || Il consumo di nuova plastica viene evitato utilizzando le shopper 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: **280kg 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.



# Il territorio The territory

#### 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, Trentino Alto Adige e Veneto, zone dalla solida tradizione casearia che hanno saputo conservare nel tempo conoscenze, abilità e valori che consentono ai formaggi italiani di essere apprezzati in tutto il mondo.

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

- o 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 over an essential importance. The Company's facilities are located in Lombardy, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige, and Veneto, which are 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 pillars:

- guarantee employment opportunities for local communities;
- operate with maximum respect for the surrounding environment;
- exploit the peculiarities of the places of origin of the products, in order to create development for the territory by promoting the Italian food supply chain.

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 pillars:



#### Operare nel rispetto dell'ambiente.

Operating with maximum respect for the surrounding



#### Garantire opportunità di impiego alle comunità locali.

Guaranteeing employmen opportunities for local communities

#### Valorizzare le peculiarità dei luoghi di origine dei prodotti.

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

#### WORLD CHEESE AWARDS 2023-24 WORLD CHEESE AWARDS 2023-24

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

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

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)

DOP Extra Aged.

received the bronze medal.

#### Il sostegno alla comunità

#### Supporting our community

#### **LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE**

Fight against food waste

IT | Zanetti dedica particolare attenzione alla lotta contro lo spreco alimentare, considerandola non solo un impegno etico e sociale verso la collettività, ma anche una responsabilità ambientale. L'Azienda riconosce la crucialità di un approccio sostenibile nella gestione delle risorse alimentari e per questo motivo, mette in atto molteplici iniziative concrete volte all'ottimizzazione dei processi produttivi e distributivi, al fine di prevenire che prodotti ancora idonei al consumo vengano impropriamente destinati allo smaltimento.

In questo contesto, nel 2024, 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. Inoltre, in occasione della partecipazione a fiere di settore, l'Azienda aderisce a 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.



Unità di prodotti donati nel 2024 grazie alla partnership con la ONG spagnola HEALTH WARRIORS per il recupero di prodotti prossimi alla scadenza.

Units of Zanetti products donated in 2024 through partnership with Spanish NGO HEALTH WARRIORS enterprise for the collection of products that are close to their expiry.

**EN** || Zanetti pays particular attention to the **fight** against food waste, considering it not only an ethical and social commitment towards the community, but also an environmental responsibility. The Company recognises the crucial importance of a sustainable approach to manage food resources. For this reason, the company implements many concrete initiatives aimed at optimising production and distribution processes, as to prevent products that are still fit for consumption from being improperly disposed of.

In this context, in 2024, 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 expiry but still usable

In addition, when participating in trade fairs, the company adheres to initiatives aimed at recovering surplus food. In this way, food that is still in perfect condition is saved from being wasted and is redistributed to affiliated charities that support people in need.

#### VALORIZZAZIONE DELLE COMPETENZE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Enhancing skills in the agri-food sector

IT || Con l'obiettivo di essere promotore attivo dello sviluppo e della valorizzazione delle competenze nel settore agroalimentare a livello territoriale, dal 2024, Zanetti ha avviato una collaborazione con l'ITS Agroalimentare. Questa iniziativa prevede l'inserimento annuale di massimo due stagisti per un totale di 400 ore di formazione sul campo. Durante il percorso, i partecipanti vengono seguiti da *tutor* esperti e coinvolti direttamente nelle diverse fasi del processo produttivo, approfondendo aspetti fondamentali legati a qualità, sicurezza alimentare e innovazione tecnologica.

L'impegno di Zanetti non si limita all'accoglienza degli stagisti, ma si estende alla volontà di consolidare e ampliare questa collaborazione nel tempo, offrendo un'opportunità concreta di crescita professionale ai giovani talenti del settore. Attraverso questa sinergia, l'azienda contribuisce non solo alla formazione delle nuove generazioni, ma anche all'aggiornamento continuo delle competenze interne, garantendo così standard sempre più elevati in termini di qualità e innovazione nei processi produttivi.

**EN** | With the aim of being an active promoter of the development and enhancement of skills in the agri-food sector at a territorial level, since 2024, Zanetti has started a collaboration with ITS Agroalimentare. This initiative provides for the annual placement of up to two interns for a total of 400 hours of field training. During the course, the participants are supervised by expert tutors and directly involved in the various phases of the production process, deepening fundamental aspects linked to quality, food safety and technological innovation.

Zanetti's commitment is not limited to welcoming interns but extends to the desire to consolidate and expand this collaboration over time, offering a concrete opportunity for professional growth to young talents in the sector. Through this synergy, the company contributes not only to the training of new generations, but also to the continuous updating of internal skills, thus guaranteeing ever higher standards in terms of quality and innovation in production processes.

# Promozione di un'alimentazione sana e corretta

#### Promotion of a healthy and proper diet

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, soprattutto nel mondo di 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,

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

infatti, concentra in sé una grande quantità di nutrienti

essenziali per l'organismo.

**EN** || Recently, there has been a growing recognition of the crucial role food plays in people's health and well-being. Access to accurate food information has become an increasingly vital necessity, especially in today's world, where **consumers are more discerning** about the quality and safety of products.

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 support growth.

In this way, Zanetti provides its consumers with a series of simple indications and information to achieve a healthy, balanced diet that protects health without giving up the taste and pleasure of good food.

#### Zanetti e lo sport

#### **Supporting sports**

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

- O 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 DOP 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.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 through two main initiatives:
- o 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 fornitrice ufficiale
dell'Atalanta per la quale
fornisce Grana Padano DOP
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

#### **DATI E INFORMAZIONI DI DETTAGLIO**

#### LA NOSTRA PERFORMANCE ECONOMICA<sup>21</sup>

	2022	2023	2024
Valore economico direttamente generato	653.620.102	708.607.058	808.571.370
Valore economico distribuito	627.730.664	683.566.233	782.649.405
Costi operativi	586.431.974	633.819.795	722.377.923
Remunerazione del personale	36.412.007	39.893.296	44.327.672
Remunerazione dei finanziatori	2.426.235	6.020.427	10.300.306
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	2.424.150	3.770.503	5.600.072
Comunità	36.298	62.212	42.923
Valore economico trattenuto	25.889.438	25.040.825	25.921.965



#### LE NOSTRE PERSONE

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

			2022			2023			2024
n. dipendenti per contratto di lavoro	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Indeterminato	375	130	505	387	132	519	383	136	519
Determinato	9	7	16	6	11	17	7	8	15
TOTALE	384	137	521	393	143	536	390	144	534

<sup>\*</sup>La Società fa inoltre ricorso all'impiego di lavoratori somministrati

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

n. dipendenti				2022			2023			2024
	per tipologia di impiego	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
	Full time	378	120	498	386	124	510	383	126	509
	Part time	6	17	23	7	19	26	7	18	25
	TOTALE	384	137	521	393	143	536	390	144	534

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

a dia and anti			2022			2023			2024
n. dipendenti per categoria di impiego	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	7	0	7	7	0	7	6	0	6
Quadri	16	1	17	17	3	20	16	3	19
Impiegati	31	65	96	19	70	89	19	61	80
Operai	330	71	401	350	70	420	349	80	429
TOTALE	384	137	521	393	143	536	390	144	534

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

			2022			2023			2024
N° dipendenti assunti	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	13	6	19	20	8	28	12	11	23
30-50	32	16	48	27	9	36	20	12	32
>50	9	0	9	3	4	7	8	1	9
TOTALE	54	22	76	50	21	71	40	24	64

#### TASSO DI NUOVE ASSUNZIONI NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE, PER FASCIA D'ETÀ E GENERE (GRI 401-1)<sup>22</sup>

			2022			2023			2024
% dipendenti assunti	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	2,65%	1,22%	3,88%	3,84%	1,54%	5,37%	2,24%	2,05%	4,29%
30-50	6,53%	3,27%	9,80%	5,18%	1,73%	6,91%	3,73%	2,24%	5,97%
>50	1,84%	0,00%	1,84%	0,58%	0,77%	1,34%	1,49%	0,19%	1,68%
TOTALE	11,02%	4,49%	15,51%	9,60%	4,03%	13,63%	7,46%	4,48%	11,94%

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

			2022			2023			2024
N° dipendenti usciti	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	5	4	9	5	4	9	12	10	22
30-50	15	10	25	23	10	33	22	8	30
>50	10	1	11	12	2	14	14	4	18
TOTALE	30	15	45	40	16	56	48	22	70

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

			2022			2023			2024
ragioni di uscita	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dimissioni	22	14	36	20	15	35	25	18	43
Pensionamenti	8	1	9	8	1	9	11	0	11
Licenziamenti	0	0	0	4	0	4	8	0	8
Altre ragioni (fine del contratto)	0	0	0	8	0	8	4	4	8
TOTALE	30	15	45	40	16	56	48	22	70

#### TASSO DI TURNOVER NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE (GRI 401-1)<sup>23</sup>

			2022			2023			2024
% turnover	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	3,56%	1,98%	5,54%	4,73%	2,27%	7,00%	4,49%	3,93%	8,41%
30-50	9,30%	5,14%	14,44%	9,46%	3,60%	13,06%	7,85%	3,74%	11,59%
>50	3,76%	0,20%	3,96%	2,84%	1,14%	3,97%	4,11%	0,93%	5,05%
TOTALE	16,62%	7,32%	23,94%	17,03%	7,00%	24,03%	16,45%	8,60%	25,05%

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

N° dipendenti			2022		2023				2024
per fasce d'età	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	41	30	71	49	28	77	57	35	92
30-50	215	77	292	210	81	291	221	79	300
>50	127	31	158	134	34	168	112	30	142
TOTALE	383	138	521	393	143	536	390	144	534

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

n. dipendenti			2022			2023			2024
per area geografica	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italiani	308	120	428	322	125	447	318	123	441
Stranieri	76	17	93	71	18	89	72	21	93
TOTALE	384	137	521	393	143	536	390	144	534

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

			<30			30 - 50			> 50
COMPONENTI CDA	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
2024	0%.	0%.	0%	0%	0%	0%	90,0%	10,0%	100%
2023	0%.	0%.	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%
2022	0%.	0%.	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%

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

			<30			30 - 50			>50
2024	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,12%	0,00%	1,12%
Quadri	0,37%	0,00%	0,37%	1,69%	0,37%	2,06%	0,94%	0,19%	1,12%
lmpiegati	1,12%	4,49%	5,62%	1,87%	4,31%	6,18%	0,56%	2,62%	3,18%
Operai	9,18%	2,06%	11,24%	37,64%	10,11%	47,75%	18,54%	2,81%	21,35%
TOTALE	10,67%	6,55%	17,23%	41,20%	14,79%	55,99%	21,16%	5,62%	26,78%

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

			<30			30 - 50			>50
2023	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%
lmpiegati	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)<sup>24</sup>

			<30			30 - 50			>50
2022	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,34%	0,00%	1,34%
Quadri	0,00%	0,00%	0,00%	0,77%	0,00%	0,77%	2,11%	0,19%	2,30%
lmpiegati	0,77%	4,03%	4,80%	1,34%	3,07%	4,41%	2,11%	3,45%	5,57%
Operai	5,95%	1,34%	7,29%	34,74%	10,75%	45,49%	24,38%	3,65%	28,02%
TOTALE	6,72%	5,37%	12,09%	36,85%	13,82%	50,67%	29,94%	7,29%	37,24%

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

			2022			2023			2024
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
_	1,68%	0,63%	2,31%	1,31%	0,75%	2,05%	1,50%	0,75%	2,25%

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

			2022			2023			2024
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	0,00	0,00	0,00	2,86	0,00	2,86	0,22	0,00	0,22
Quadri	1,47	1,00	1,44	6,12	8,00	6,40	2,14	2,67	2,23
lmpiegati	1,87	5,67	4,63	6,89	4,97	5,38	1,49	5,03	4,19
Operai	8,97	7,27	8,67	4,78	2,37	4,38	8,88	2,63	7,71
Interinali	0,00	0,00	0,00	7,77	6,04	7,35	6,16	8,19	6,65
ORE MEDIE PER GENERE	8,07	6,49	7,65	6,02	4,59	5,65	7,29	5,38	6,80



#### SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO25

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

		2022		2023		2024
	NUMERO	TASSO	NUMERO	TASSO	NUMERO	TASSO
Decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0	1	1,04	0	0,00
Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	1	1,12	0	0,00	1	0,99
Infortuni sul lavoro	18	20,09	18	18,64	13	12,83
ORE TOTALI LAVORATE	895.76	8	965.73	8	1.013.42	2

	2022	2023	2024
Totale infortuni	18	18	13
Totale dipendenti	508	536	534
Frequenza <sup>26</sup>	0,02	0,02	0,01
Gravità <sup>27</sup>	0,56	0,39	0,15

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 / Numero di ore lavorative svolte x 1.000.000

<sup>25.</sup> I tassi d'infortunio sono così calcolati:

<sup>26.</sup> La frequenza è stata calcolata come: Totale infortuni / ore totali lavorate x 1.000

 $<sup>27.\</sup> L'indice\ di\ gravità\ \dot{e}\ stato\ calcolato\ come:\ giorni\ di\ lavoro\ persi\ a\ causa\ di\ infortuni\ sul\ lavoro\ x\ 1.000\ \big/\ ore\ lavorate$ 

#### IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

#### L'energia<sup>28</sup>

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

	2022	2023	2024
Gas naturale	75.986.847	72.875.446	79.035.612
Gasolio	18.411.060	17.914.043	19.022.487
GPL	390.556	502.763	640.548
Energia elettrica acquistata	71.129.028	68.596.383	74.617.386
di cui da fonti rinnovabili	71.129.028	28.124.517	74.617.386
Energia elettrica autoprodotta	3.008.818	2.927.881	4.943.447
di cui da fonti rinnovabili	3.008.818	2.927.881	4.943.447
Energia elettrica venduta	-207.054	-220.402	-210.458
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	168.719.256	162.596.113	178.049.023

#### Le emissioni<sup>29</sup>

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

	2022	2023	2024
Totale - Emissioni Scope 1 (t /CO2e)	5.689	5.490	5.930
Gas inclusi nel calcolo	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO2

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

	2022	2023	2024
Totale - Emissioni Scope 2 Market Based (t /CO2e)	0	2892	0
Gas inclusi nel calcolo	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>

<sup>28.</sup> Fattori di conversione utilizzati:

Gas naturale: fattore di conversione medio nazionale italiano (ISPRA 2022-2024).
Gasolio e GPL: fattori di conversione dei gas serra del governo britannico per la rendicontazione aziendale (DEFRA UK 2022-2024)

29. Fattori di conversione utilizzati:

Emissioni Scope 1 (t / CO2e): fattore di conversione medio nazionale italiano (ISPRA 2022-2024).

Emissioni Scope 2 - Market Based (t / CO2e): fattore di conversione medio nazionale italiano (ISPRA 2022-2024).

#### Le risorse idriche

#### ACQUA PRELEVATA (M³) (GRI 303-3)

		2022		2023		2024
	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	240.280	-	233.311	-	246.868	-
Acqua di mare	-	-	-	-	-	-
Acqua prodotta	-	-	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti	38.521	-	48.392	-	40.745	-
TOTALE	278.801	-	281.703	-	287.613	-

#### SCARICO DI ACQUA (M³) (GRI 303-4)

		2022			2024	
	Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti)	(≤1.000 mg/l /, 1.000 mg/l di (≤1.000 mg/l		Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)	Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)	
Volume totale di acqua smaltita	195.650	300	198.319	248	199.310	247
TOTALE		195.950	••••••••••••	198.567		199.557

#### I rifiuti³º

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

TOTALE PER CER	2022	2023	2024
Imballaggi in carta e cartone (150101)	268,77	277,22	381,42
Carta e cartone (200101)	0,99	3,52	1,53
Imballaggi in plastica (150102)	39,61	43,58	60,92
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (160216)	0,05	0,03	0,03
Apparecchiature fuori uso (160214)	3,38	3,15	7,02
Ferro e acciaio (170405)	18,24	62,81	25,93
Imballaggi in materiali misti (150106)	561,67	657,51	785,83
Toner per stampa esauriti (080318)	0,27	0,31	0,23
Cemento (170101)	0,00	0,00	1,10
Rifiuti da fibre tessili (040222)	0,00	0,00	0,52
Plastica (170203)	0,00	0,00	3,10
Fanghi acquosi contenenti adesivi (080414)	0,00	0,00	0,06
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (020502)	230,78	264,41	473,61
Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia (020201)	299,80	248,22	247,00
Fanghi delle fosse settiche (200304)	28,17	5,06	0,00
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione (020501)	0,00	243,97	418,42
Soluzioni acquose di scarto (161002)	0,69	2,70	1,73
Imballaggi in legno (150103)	85,21	93,90	96,90
Cavi (170411)	9,55	0,00	0,00
Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione (170904)	0,00	7,92	0,00
Altre batterie ed accumulatori (160605)	0,00	0,05	0,00
Acque di dislavo (160709)	0,00	9,40	9,30
Altri oli da motori, ingranaggi, lubrificanti (130208)	0,00	0,19	0,00
Rifiuti biodegradabili (200201)	0,00	0,00	2,66
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze (150110)*	0,50	0,30	1,34
Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose (ad esempio amianto), compresi i contenitori a pressione vuoti (150111)*	0,00	0,00	0,02
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati (130205)*	1,65	1,20	3,32
Batterie al piombo (160601)*	0,05	0,28	0,00
Filtri dell'olio (160107)*	0,88	0,03	0,16
Gas in contenitori a pressione (compresi gli halon), contenenti sostanze pericolose (160504)*	0,03	0,06	0,08
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212 (160213)*	0,00	0,02	0,00
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio (200121)*	0,05	0,27	0,34
Liquido antigelo contenenti sostanze pericolose (160114)*	1,72	0,00	0,00

<sup>30.</sup> I dati non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelbelforte.

<sup>\*</sup> I rifiuti contrassegnati da asterisco appartengono alla categoria dei rifiuti pericolosi.

#### Materiali utilizzati

#### MATERIALI UTILIZZATI PER PESO (GRI 301-1)

MATERIALI RINNOVABILI (ton)	2022	2023	2024
Latte	169.260,00	174.463,49	190.060,42
Caglio	6,82	7,54	7,28
Lisozima	3,17	3,24	3,42
Sale	426,00	448,00	475,75
Carta	3.424,35	3.287,00	3515,05
di cui carta riciclabile	100%	100%	100%
di cui carta da fonti riciclate	85%	75%	80%
di cui carta FSC 100% o FSC riciclato	60%	60%	60%
di cui carta FSC misto	40%	40%	40%
MATERIALI NON RINNOVABILI (ton)	2022	2023	2024
Plastica	2.115,25	2.177,00	2.535,70
di cui plastica riciclata	6,00%	23,00%	20,00%

#### 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	2022	2023	2024
n° di casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	1	0	1
n° di casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	6	1	5
n° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	11	20	7
n° di casi di non conformità totali	18	21	13

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

TOTALE PER CER	2022	2023	2024
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	0	2
n° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	4	5	0
n° di casi di non conformità totali	4	6	2

#### **OUR ECONOMIC PERFORMANCE**

#### DIRECT ECONOMIC VALUE GENERATED AND DISTRIBUTED (GRI 201-1)<sup>21</sup>

	2022	2023	2024
Direct economic value generated	653.620.102	708.607.058	808.571.370
Economic value distributed	627.730.664	683.566.233	782.649.405
Operating costs	586.431.974	633.819.795	722.377.923
Employee wages	36.412.007	39.893.296	44.327.672
Payments to providers of capital	2.426.235	6.020.427	10.300.306
Payments to Public Administration	2.424.150	3.770.503	5.600.072
Community investments	36.298	62.212	42.923
Economic value retained	25.889.438	25.040.825	25.921.965

<sup>21.</sup> The income statement data for the financial year 2023 have been amended in accordance with the accounting adjustments made to the 2023 financial statements.

#### **OUR PEOPLE**

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

	2022				2023				2024
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Permanent	375	130	505	387	132	519	383	136	519
Temporary	9	7	16	6	11	17	7	8	15
TOTALE	384	137	521	393	143	536	390	144	534

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

			2022			2023			2024
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Full time	378	120	498	386	124	510	383	126	509
Part time	6	17	23	7	19	26	7	18	25
TOTAL	384	137	521	393	143	536	390	144	534

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

			2022			2023			2024
•	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Managers	7	0	7	7	0	7	6	0	6
Middle management	16	1	17	17	3	20	16	3	19
Office staff	31	65	96	19	70	89	19	61	80
Blue collars	330	71	401	350	70	420	349	80	429
TOTAL	384	137	521	393	143	536	390	144	534

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

Number of new			2022		2023				2024
employee hires	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	13	6	19	20	8	28	12	11	23
30-50	32	16	48	27	9	36	20	12	32
>50	9	0	9	3	4	7	8	1	9
TOTAL	54	22	76	50	21	71	40	24	64

#### RATE OF NEW EMPLOYEE HIRES DURING THE REPORTING PERIOD, BY AGE GROUP AND GENDER (GRI 401-1)<sup>22</sup>

Rate of new			2022			2023			2024
employee hires	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	2,65%	1,22%	3,88%	3,84%	1,54%	5,37%	2,24%	2,05%	4,29%
30-50	6,53%	3,27%	9,80%	5,18%	1,73%	6,91%	3,73%	2,24%	5,97%
>50	1,84%	0,00%	1,84%	0,58%	0,77%	1,34%	1,49%	0,19%	1,68%
TOTAL	11,02%	4,49%	15,51%	9,60%	4,03%	13,63%	7,46%	4,48%	11,94%

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

Emplovee .		2022				2023			
turnover	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	5	4	9	5	4	9	12	10	22
30-50	15	10	25	23	10	33	22	8	30
>50	10	1	11	12	2	14	14	4	18
TOTAL	30	15	45	40	16	56	48	22	70

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

Turnover reasons	2022					2024			
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Resignation	22	14	36	20	15	35	25	18	43
Retirement	8	1	9	8	1	9	11	0	11
Layoff	0	0	0	4	0	4	8	0	8
Other reason (end of contract)	0	0	0	8	0	8	4	4	8
TOTAL	30	15	45	40	16	56	48	22	70

#### RATE OF TURNOVER DURING THE REPORTING PERIOD (GRI 401-1)<sup>23</sup>

			2022			2023			2024
Turnover %	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	3,56%	1,98%	5,54%	4,73%	2,27%	7,00%	4,49%	3,93%	8,41%
30-50	9,30%	5,14%	14,44%	9,46%	3,60%	13,06%	7,85%	3,74%	11,59%
>50	3,76%	0,20%	3,96%	2,84%	1,14%	3,97%	4,11%	0,93%	5,05%
TOTAL	16,62%	7,32%	23,94%	17,03%	7,00%	24,03%	16,45%	8,60%	25,05%

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

Number of employees			2022			2023			2024
by age group	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	41	30	71	49	28	77	57	35	92
30-50	215	77	292	210	81	291	221	79	300
>50	127	31	158	134	34	168	112	30	142
TOTAL	383	138	521	393	143	536	390	144	534

<sup>23.</sup> The turnover rate (also known as the overall turnover) was calculated: (hired+terminated employees during the period) / average headcount for the last two reporting periods x 100.

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

Number of employees			2022			2023			2024
by geographical area	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Italian	308	120	428	322	125	447	318	123	441
Foreigners	76	17	93	71	18	89	72	21	93
TOTAL	384	137	521	393	143	536	390	144	534

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

			<30			30 - 50			> 50
BOARD MEMBERS	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
2024	0%.	0%.	0%	0%	0%	0%	90,0%	10,0%	100%
2023	0%.	0%.	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%
2022	0%.	0%.	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%

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

			<30			30 - 50			>50
2023	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Executives	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,12%	0,00%	1,12%
Managers	0,37%	0,00%	0,37%	1,69%	0,37%	2,06%	0,94%	0,19%	1,12%
Clerks	1,12%	4,49%	5,62%	1,87%	4,31%	6,18%	0,56%	2,62%	3,18%
Workers	9,18%	2,06%	11,24%	37,64%	10,11%	47,75%	18,54%	2,81%	21,35%
TOTAL	10,67%	6,55%	17,23%	41,20%	14,79%	55,99%	21,16%	5,62%	26,78%

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

			<30			30 - 50			>50
2023	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)<sup>24</sup>

			<30			30 - 50			>50
2022	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Executives	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,34%	0,00%	1,34%
Managers	0,00%	0,00%	0,00%	0,77%	0,00%	0,77%	2,11%	0,19%	2,30%
Clerks	0,77%	4,03%	4,80%	1,34%	3,07%	4,41%	2,11%	3,45%	5,57%
Workers	5,95%	1,34%	7,29%	34,74%	10,75%	45,49%	24,38%	3,65%	28,02%
TOTAL	6,72%	5,37%	12,09%	36,85%	13,82%	50,67%	29,94%	7,29%	37,24%

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

		2022			2023			2024
MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
1,68%	0,63%	2,31%	1,31%	0,75%	2,05%	1,50%	0,75%	2,25%

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

			2022			2023			2024
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Executives	0,00	0,00	0,00	2,86	0,00	2,86	0,22	0,00	0,22
Managers	1,47	1,00	1,44	6,12	8,00	6,40	2,14	2,67	2,23
Clerks	1,87	5,67	4,63	6,89	4,97	5,38	1,49	5,03	4,19
Workers	8,97	7,27	8,67	4,78	2,37	4,38	8,88	2,63	7,71
temporary worker	0,00	0,00	0,00	7,77	6,04	7,35	6,16	8,19	6,65
AVERAGE HOURS BY GENDER	8,07	6,49	7,65	6,02	4,59	5,65	7,29	5,38	6,80



## OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY<sup>25</sup>

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

		2022	2023			2024	
	NUMBER	RATE	NUMBER	RATE	NUMBER	RATE	
Deaths resulting from accidents at work	0	0	1	1,04	0	0,00	
Workplace accidents with serious consequences	1	1,12	0	0,00	1	0,99	
Accidents at work	18	20,09	18	18,64	13	12,83	
Number of hours worked	895.76		965.738	3	1.013.42	2	

	2022	2023	2024
Total injuries	18	18	13
Total employees	508	536	534
Frequency <sup>26</sup>	0,02	0,02	0,01
Severity <sup>27</sup>	0,56	0,39	0,15

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 1000.000
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

<sup>25.</sup> Injury rates are calculated as follows:

<sup>26.</sup> The frequency was calculated as: Total accidents/total hours worked x 1,000

<sup>27.</sup> The severity index was calculated as: days of work lost due to accidents at work x 1.000 / hours worked

# **OUR ENVIRONMENTAL IMPACT**

# Energy<sup>28</sup>

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

	2022	2023	2024
Natural gas	75.986.847	72.875.446	79.035.612
Diesel	18.411.060	17.914.043	19.022.487
LPG	390.556	502.763	640.548
Electricity consumption	71.129.028	68.596.383	74.617.386
of which from renewable sources	71.129.028	28.124.517	74.617.386
Self-produced electricity	3.008.818	2.927.881	4.943.447
of which from renewable sources	3.008.818	2.927.881	4.943.447
Electricity sold	-207.054	-220.402	-210.458
TOTAL ENERGY CONSUMPTION	168.719.256	162.596.113	178.049.023

## Emissions<sup>29</sup>

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

	2022	2023	2024
Total - Scope 1 emissions (t /CO2e)	5.689	5.490	5.930
Gases included in the calculation	CO2	CO2	CO2

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

	2022	2023	2024
Total - Scope 2 emissions Market Based (t /CO2e)	0	2892	0
Gases included in the calculation	CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CO2

<sup>28.</sup> Conversion factors used:

Natural gas: Italian national average conversion factor (ISPRA 2022-2024).
Diesel and LPG: UK government greenhouse gas conversion factors for corporate reporting (DEFRA UK 2022-2024).

Scope 1 emissions (t /CO2e): Italian national average conversion factor (ISPRA 2022-2024).
Scope 2 emissions - Market Based (t /CO2e): Italian national average conversion factor (ISPRA 2022-2024).

<sup>29.</sup> Conversion factors used:

### **WATER RESOURCES**

# WATER WITHDRAWAL (M³) (GRI 303-3)

		2022		2023		2024	
	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solids)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solids)	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solids)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solids)	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solids)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solids)	
Surface water	-	-	-	-	-	-	
Groundwater	240.280	-	233.311	-	246.868	-	
Seawater	-	-	-	-	-	-	
Produced water	-	-	-	-	-	-	
Third-party water	38.521	-	48.392	-	40.745	-	
TOTAL	278.801	_	281.703	_	287.613	_	

# WATER DISCHARGE (M³) (GRI 303-4)

	2022			2023	2024	
	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	195.650	300	198.319	248	199.310	247
TOTAL		195.950	***************************************	198.567		199.557

Waste<sup>30</sup> TOTAL WEIGHT OF WASTE GENERATED IN METRIC TONS BROKEN DOWN BY COMPOSITION (GRI 306-3)

TOTALE PER CER	2022	2023	2024
Paper and cardboard packaging (150101)	268,77	277,22	381,42
Paper and cardboard (200101)	0,99	3,52	1,53
Plastic packaging (150102)	39,61	43,58	60,92
Components removed from discarded equipment (160216)	0,05	0,03	0,03
End-of-life equipment (160214)	3,38	3,15	7,02
Iron and steel (170405)	18,24	62,81	25,93
Mixed material packaging (150106)	561,67	657,51	785,83
Out of print toners (080318)	0,27	0,31	0,23
Cement (170101)	0,00	0,00	1,10
Textile fibre waste (040222)	0,00	0,00	0,52
Plastic (170203)	0,00	0,00	3,10
Aqueous mud containing adhesives (080414)	0,00	0,00	0,06
Sludge produced by on-site effluent treatment (020502)	230,78	264,41	473,61
Sludge from washing and cleaning operations (020201)	299,80	248,22	247,00
Septic tank sludge (200304)	28,17	5,06	0,00
Waste unusable for consumption or transformation (020501)	0,00	243,97	418,42
Aqueous waste solutions (161002)	0,69	2,70	1,73
Wooden packaging (150103)	85,21	93,90	96,90
Cables (170411)	9,55	0,00	0,00
Mixed waste from construction and demolition activities (170904)	0,00	7,92	0,00
Other batteries and accumulators (160605)	0,00	0,05	0,00
Wash water (160709)	0,00	9,40	9,30
Other engine, gear and lubricant oils (130208)	0,00	0,19	0,00
Biodegradable waste (200201)	0,00	0,00	2,66
Packages containing residues of or contaminated by dangerous substances (150110)*	0,50	0,30	1,34
Metal packaging containing hazardous porous solid matrices (e.g. asbestos) including empty pressure containers (150111)*	0,00	0,00	0,02
Non-chlorinated mineral oil wastes for engines, gears and lubrication (130205)*	1,65	1,20	3,32
Lead-acid batteries (160601)*	0,05	0,28	0,00
Oil filters (160107)*	0,88	0,03	0,16
Gases in pressure containers (including halons) containing dangerous substances (160504)*	0,03	0,06	0,08
Discarded equipment containing hazardous components other than those mentioned in 160209 and 160212 (160213)*	0,00	0,02	0,00
escent tubes and other mercury-containing waste (200121)*	0,05	0,27	0,34
Antifreeze liquid containing hazardous substances (160114)*	1,72	0,00	0,00

<sup>30.</sup> 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)	2022	2023	2024
Milk	169.260,00	174.463,49	190.060,42
Rennet	6,82	7,54	7,28
Lysozyme	3,17	3,24	3,42
Paper	426,00	448,00	475,75
of which recyclable	3.424,35	3.287,00	3515,05
of which from recycled sources	100%	100%	100%
of which FSC 100% or FSC recycled	85%	75%	80%
of which FSC Mix	60%	60%	60%
of which from renewable sources	40%	40%	40%
NON-RENEWABLE MATERIALS (ton)	2022	2023	2024
Plastic	2.115,25	2.177,00	2535,70
of which recycled plastic	6,00%	23,00%	20,00%

# **CUSTOMER SATISFACTION**

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

TOTAL PER CER	2022	2023	2024
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a fine or penalty	1	0	1
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a warning	6	1	5
Incidents of non-compliance with voluntary codes	11	20	7
Total number of incidents of non-compliance	18	21	13

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

TOTAL PER CER	2022	2023	2024
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	0	2
Incidents of non-compliance with voluntary codes	4	5	0
Total number of incidents of non-compliance	4	6	2

# Indice dei contenuti GRI

**GRI** content index

# Indice dei contenuti GRI

### **GRI 2: INFORMATIVA GENERALE (2021)**

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
ORGANIZZAZIO	NE 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 2024 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		ll presente Bilancio non è soggetto ad <i>assurance</i> esterna.
ATTIVITÀ E LAV	ORATORI		
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		ll 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 impatt	i	Ref. 2-12
2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità		ll presente Bilancio è stato esaminato dal Consiglio di Amministrazione di Zanetti S.p.A. in data 12 marzo 2025.
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 2024 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		ll compenso dei membri del Consiglio di Amministrazione prevede un importo fisso.
2-20	Processo per determinare la retribuzione		ll 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, PO	LITICHE 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 2024 non sono state ricevute segnalazioni in merito ad impatti negativi relativamente alla gestione delle tematiche ESG.

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
STRATEGIA, PO	DLITICHE E PRATICHE		
2-26	Meccanismi per richiedere consulenza e segnala criticità	re	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 2024 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 DOP e al Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano ed è associata a Confindustria Bergamo.
STAKEHOLDER	ENGAGEMENT		
2-29	Stakeholder engagement	l 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 MAT	TERIALI (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 Standa	rd Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATE	RIALE: PERFORMANCE ECONOMICA		
GRI 3 Tema ı	nateriale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	3. La nostra performance economica	
GRI 201: Per	formance economica (2016)		
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	3. La nostra performance economica	
TEMA MATE	RIALE: ETICA E COMPLIANCE		
GRI 3 Tema ı	nateriale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	1.1 Zanetti, formaggi da 120 anni	
GRI 205: An	ticorruzione (2016)		
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel 2024 non sono stati registrati casi di corruzione.
TEMA MATE	RIALE: QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI		
GRI 3 Tema ı	nateriale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	2.3 La soddisfazione del cliente	
GRI 416: Sal	ute 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 MATERIA	LE: ETICHETTATURA RESPONSABILE		
GRI 3 Tema mate	riale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	2.3 La soddisfazione del cliente	
GRI 417: Marketi	ng 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 MATERIA	LE: TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELI	A FILIERA	
GRI 3 Tema mate	riale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	2. La nostra filiera 2.2 Le garanzie richieste ai fornitori	
GRI 308: Valuta	zione ambientale dei fornitori (2016)		
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	La nostra filiera     2.2 Le garanzie richieste ai fornitori	
GRI 414: Valutaz	ione sociale dei fornitori (2016)		
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	La nostra filiera     2.2 Le garanzie richieste ai fornitori	
GRI 204: Pratich	ne 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 MATERIA	LE: LEGAME CON IL TERRITORIO		
GRI 3 Tema mate	eriale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	2.1.1 Il latte del nostro territorio 6. Territorio	
GRI 413: Comun	ità locali (2016)		
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	2.1.1 ll latte del nostro territorio 6. Territorio	
TEMI AMBIE	NTALI		
GRI 3 Tema mate	LE: EFFICIENZA ENERGETICA eriale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	5.1L'energia	
GRI 302: Energi	a (2016)		
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	5.1L'energia Dati e informazioni di dettaglio - L'energia	
302-3	Intensità energetica	5.1 L'energia Dati e informazioni di dettaglio - L'energia	
TEMA MATERIA	LE: EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO		
GRI 3 Tema mate	eriale (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: Emission	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 MATERIAI	LE: RIFIUTI					
GRI 3 Tema mate	riale (2021)					
3-3	Gestione dei temi materiali	5.4   rifiuti				
GRI 306: Rifiuti	(2020)					
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	5.4 l rifiuti				
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	5.4 I rifiuti				
306-3	Rifiuti prodotti	5.4 l rifiuti Dati e informazioni di dettaglio - I rifiuti				
TEMA MATERIAI	LE: GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE					
GRI 3 Tema mate	eriale (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 Dati e informazioni di dettaglio - Le risorse idriche				
303-4	Scarico idrico	5.3 Le risorse idriche Dati e informazioni di dettaglio - Le risorse idriche				

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

# **TEMI SOCIALI**

GRI Standa	rd Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATE	RIALE: BENESSERE DELLE RISORSE UMANE		
GRI 3 Tema I	materiale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	4. Le nostre persone	
GRI 401: Oc	cupazione (2016)		
401-1	Nuove assunzioni e turnover	4. Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio – Le nostre persone	
TEMA MATE	RIALE: FORMAZIONE DELLE RISORSE UMANE		
GRI 3 Tema I	materiale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	4. Le nostre persone	
404: Forma	zione 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 MATE	RIALE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ		
GRI 3 Tema I	materiale (2021)		
3-3	Gestione dei temi materiali	4. Le nostre persone	
GRI 405: Div	versità pari opportunità e non discriminazione (2016)		
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	4. Le nostre persone 1.4 ll sistema di corporate governance Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIA	LE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ		
GRI 406: Non di	scriminazione (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 MATERIA	LE: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO		
GRI 3 Tema mate	eriale (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	ldentificazione 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		Nel corso del periodo di rendicontazione sono stati registrati due casi di malattia professionale. Di questi, uno è stato respinto dall'INAIL, mentre l'altro è attualmente in fase di valutazione.

GRI Stand	ard Informazione	Sezione	Omissione/Commento			
TEMA MAT	TEMA MATERIALE: ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA					
GRI 3 Tema	materiale (2021)					
3-3	Gestione dei temi materiali	6.2 Promozione di un'alimentazione sana e corretta				
TEMA MATERIALE: RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI  GRI 3 Tema materiale (2021)						
	materiale (2021)					
3-3	materiale (2021)  Gestione dei temi materiali	5.5 ll recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione				
3-3	Gestione dei temi materiali					

# **GRI** content index

#### **GRI 2: GENERAL DISCLOSURES (2021)**

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
THE ORGANIZA	TION 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 2024 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	D 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 2024 was officially approved by the Board of Directors on March 12 <sup>th</sup> , 2025.
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 2024 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, no induction activities were conducted for 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, POL	ICIES 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 2024.

GRI Standar	d Information	Section	Omission/Comment
STRATEGY, P	POLICIES AND PRACTICES		
2-26	Mechanisms for seeking advice and raising concerns		Zanetti S.p.A. 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 2024, 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.
STAKEHOLD	ER 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 S	STANDARDS		
CDI 2 MATER	IAL IUPICS (2U2I)		
GRI 3 MATER	Process to determine material topics	Materiality analysis	

#### **ECONOMIC-MANAGEMENT TOPICS**

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOP	PIC: ECONOMIC PERFORMANCE		
GRI 3 Material	topics (2021)		
3-3	Management of material topics	3. Our economic performance	
GRI 201: Econo	mic performance (2016)		
201-1	Direct economic value generated and distributed	3. Our economic performance	
MATERIAL TOP	PIC: ETHICS AND COMPLIANCE		
GRI 3 Material	topics (2021)		
3-3	Management of material topics	1.1 Zanetti, 120 years of cheese	
GRI 205: Antic	orruption (2016)		
205-3	Confirmed incidents of corruption and actions taken		No cases of corruption were reported in 2024.
MATERIAL TOP	PIC: PRODUCT QUALITY AND SAFETY		
GRI 3 Material	topics (2021)		
3-3	Management of material topics	2.3 Customer satisfaction	
GRI 416: Custo	mer health and safety (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 TOPI	C: RESPONSIBLE LABELLING		
GRI 3 Material to	ppics (2021)		
3-3	Management of material topics	2.3 Customer satisfaction	
GRI 417: Marketi	ng and labelling (2016)		
417-2	Incidents of non-compliance concerning product and service information and labelling	2.3 Customer satisfaction Data and detailed information - Customer satisfaction	
MATERIAL TOPI	C: TRACEABILITY AND SUSTAINABLE MANAGEME	ENT OF THE SUPPLY CHAIN	
GRI 3 Material to	ppics (2021)		
3-3	Management of material topics	2: Our supply chain 2.2 Guarantees required from our suppliers	
GRI 308: Supplie	er 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: Supplie	r 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: Procur	ement practices (2016)		
204-1	Proportion of spending on local suppliers	2.2 Guarantees required from our suppliers	

GRI Standa	ard Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL	TOPIC: RELATIONS WITH THE TERRITORY		
GRI 3 Mate	rial topics (2021)		
3-3	Management of material topics	2.1.1 Milk from our territory 6. The territory	
GRI 413: Lo	cal communities (2016)		
413-1	Operations with local community engagement, impact assessments, and development programs	2.1.1 Milk from our territory 6. The territory	

#### **ENVIRONMENTAL TOPICS**

MATERIAL	TOPIC: ENERG	Y EFFICIENCY
----------	--------------	--------------

GRI 3 Mater	ial topics (2021)	
3-3	Management of material topics	5.1 Energy
GRI 302: En	nergy (2016)	
302-1	Energy consumption within the organization	5.1 Energy Data and detailed information – Energy
302-3	Energy intensity	5.1 Energy Data and detailed information – Energy
MATERIAL 1	TOPIC: EMISSIONS AND CLIMATE CHANGE	
GRI 3 Mater	ial topics (2021)	
3-3	Management of material topics	5.2 Emissions

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPI	C: EMISSIONS AND CLIMATE CHANGE		
GRI 305: Emissi	ons (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 TOPI	C: WASTE		
GRI 3 Material to	opics (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 TOPI	C: WATER RESOURCES MANAGEMENT		
GRI 3 Material to	opics (2021)		
3-3	Management of material topics	5.3 Water resources	
GRI 303: Water	and effluents (2018)		
303-1	Interactions with water as a shared resource	5.3 Water resources	
303-2	Management of water discharge-related impacts	5.3 Water resources	***************************************
303-3	Water withdrawal	5.3 Water resources Data and detailed information – Water resources	
303-4	Water discharge	5.3 Water resources Data and detailed information - Water resources	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment				
MATERIAL TOPIC	MATERIAL TOPIC: PACKAGING						
GRI 3 Material to	ppics (2021)						
3-3	Management of material topics	5.6 Packaging					
GRI 301: Materia	ls (2016)						
301-1	Materials used by weight or volume	5.6 Packaging					
MATERIAL TOPIC	C: PROTECTION OF BIODIVERSITY						
GRI 3 Material to	ppics (2021)						
3-3	Management of material topics	2.1.4 Preserving biodiversity					
GRI 304: Biodive	ersity (2016)						
304-1	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	C: ANIMAL WELFARE						
GRI 3 Material to	ppics (2021)						
3-3	Management of material topics	2.1.2 Animal welfare first and foremost					
Voluntary indica	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 to	opics (2021)					
3-3	Management of material topics	4. Our people				
GRI 401: Employ	rment (2016)					
404-1	New employee hires and employee turnover	4. Our people Data and detailed information - Our people				
MATERIAL TOPI	C: TRAINING OF HUMAN RESOURCES					
GRI 3 Material to	opics (2021)					
3-3	Management of material topics	4. Our people				
GRI 404: Trainin	ng and education (2016)					
404-1	Average hours of training per year per employee	4. Our people Data and detailed information - Our people				
MATERIAL TOPI	C: DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES					
GRI 3 Material to	opics (2021)					
3-3	Management of material topics	4. Our people				

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment			
MATERIAL TOPI	MATERIAL TOPIC: DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES					
GRI 406: Non-d	iscrimination (2016)					
406-1	Incidents of discrimination and corrective actions taken	4. Our people	No episodes of discrimination were reported during the reporting period.			
MATERIAL TOPI	C: OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY					
GRI 3 Material to	opics (2021)					
3-3	Management of material topics	4.1 Health and safety				
GRI 403: Occupa	ational 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 illnesses		Two cases of occupational disease were registered during the reporting period. Of these, one was rejected by INAIL, while the other is currently being assessed.			

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment			
MATERIAL TOPIC	C: HEALTHY AND PROPER DIET					
GRI 3 Material to	pics (2021)					
3-3	3-3 Management of material topics 6.2 Promoting healthy and proper diets					
	MATERIAL TOPIC: DECREASE IN FOOD WASTE					
GRI 3 Material to	pics (2021)					
3-3	Management of material topics	5.5 Recycling of by-products and production waste				
Voluntary indicator						
N/A	Tons 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