

BILANCIO DI **SOSTENIBILITÀ**

2018



INDICE



	PAG.		PAG.
LETTERA AGLI STAKEHOLDER	2	④ I MARCHI	57
① IL CONSORZIO CASALASCO	6	⑤ LE PERSONE	65
1.1 STORIA ED EVOLUZIONE DEL CONSORZIO CASALASCO	8	5.1 LE RISORSE UMANE DEL CONSORZIO CASALASCO	66
1.2 LA MISSION DEL CONSORZIO CASALASCO	10	5.2 GESTIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE	69
1.3 LA GAMMA DEI PRODOTTI	11	5.3 L'IMPEGNO PER LA SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI	70
1.4 LA STRUTTURA SOCIETARIA DEL CONSORZIO CASALASCO	14	5.4 WELFARE AZIENDALE	72
1.5 ETICA, INTEGRITÀ E COMPLIANCE	16	⑥ LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE	75
1.6 I RISULTATI ECONOMICI E IL VALORE AGGIUNTO	20	6.1 L'IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE	76
② APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ	25	6.2 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI	79
2.1 LA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ	26	6.3 PRELIEVI E SCARICHI IDRICI	82
2.2 CERTIFICAZIONI	28	6.4 RIFIUTI	86
2.3 GLI STAKEHOLDER DEL CONSORZIO CASALASCO	30	6.5 SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING	88
2.4 I TEMI MATERIALI	34	⑦ IL LEGAME CON IL TERRITORIO	91
③ LA CATENA DEL VALORE	37	7.1 INIZIATIVE E COLLABORAZIONI	92
3.1 LA FILIERA DEL POMODORO	38	APPENDICE	97
3.2 LA CATENA DI FORNITURA DEL CONSORZIO CASALASCO	48	⑧ INDICATORI DI PERFORMANCE	98
3.3 ACQUISTI	50	⑨ NOTA METODOLOGICA	116
3.4 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	53	⑩ INDICE DEI CONTENUTI GRI	118

LETTERA AGLI STAKEHOLDER



È la prima volta che il Consorzio Casalasco del Pomodoro comunica i suoi valori attraverso un Bilancio di Sostenibilità e pertanto, come ogni prima volta, ci sentiamo particolarmente orgogliosi di questo.

Seppur il 2018 sia l'anno di riferimento dal quale partire a misurarci, riflettere e cercare di migliorarci, è per correttezza nei confronti delle Aziende Agricole socie, dei Collaboratori e di Voi tutti che debbo porre l'attenzione verso quanto i risultati perseguiti rappresentino la Mission che la nostra organizzazione porta avanti da oltre un decennio. Infatti, la consapevolezza del ruolo che abbiamo nel mondo economico e sociale, l'impegno ambientale ed il

tema della sostenibilità in ogni sua forma – concetti che qualcuno definisce impropriamente come “valori intangibili” – sono per noi parte indissolubile della nostra identità. Essere operatori agricoli su un territorio ed avere l'opportunità di rappresentare il **Made in Italy alimentare** nel mondo, ci porta quotidianamente a pensare a quanto ogni nostra azione può valorizzare l'uomo, il suo lavoro e le relazioni che si spingono ben oltre i confini di quel campo che con dedizione coltiviamo e preserviamo.

Nelle pagine che seguono troverete queste azioni che, declinate in migliaia di gesti da parte di tutti gli operatori, diventano l'emblema di come il Consorzio Casalasco considera i propri prodotti alimentari; non un semplice nutrimento ma un **veicolo di valori, diritti umani ed ambientali lungo tutta quella filiera del pomodoro che dal 1977 rappresentiamo**.

Per questo motivo, il Consorzio Casalasco desidera condividere attraverso questa pubblicazione,

in modo trasparente e continuativo, i propri risultati, strumenti di misurazione e progetti di miglioramento, nella consapevolezza che il valore aggiunto fondamentale per la nostra azienda è il rapporto di fiducia con gli Stakeholders, i cui bisogni ed aspettative ci guidano nelle scelte fondamentali e nel progresso sociale, tecnologico e di prodotto.

Con questo primo bilancio il Consorzio sancisce il proprio impegno a mantenere la sostenibilità come guida nelle scelte strategiche, all'interno di un percorso ormai avviato volto all'implementazione di soluzioni innovative per controllare e mitigare gli aspetti che necessitano di miglioramento.

Il Presidente del C.d.A.
Paolo Voltini



Il 2018 è stato un anno ricco di risultati con **265 milioni di euro di fatturato consolidato** e **oltre 460 mila tonnellate di pomodoro fresco trasformato**, che ha visto importanti investimenti realizzati sulla filiera industriale e produttiva, sanciti anche dall'ultima acquisizione della società SAC S.p.A. che va a rafforzare la strategia da tempo definita per internazionalizzare la Filiera, attraverso accordi e partnership con attori che operano con successo nei mercati esteri.

Con il nostro primo Bilancio di Sostenibilità, relativo all'esercizio 2018, intendiamo non solo raccontare i traguardi che sono stati raggiunti, ma soprattutto manifestare il nostro impegno volto all'implementazione di una strategia di sostenibilità che sia sempre più interconnessa a quella di business, in

un percorso tra obiettivi ambientali, sociali ed economici.

È in tale ottica che il Consorzio Casalasco si assume la responsabilità di dichiarare il continuo rafforzamento dei propri valori per lo sviluppo delle politiche di gestione. In particolare: da un punto di vista ambientale, **il Consorzio si pone l'obiettivo di una ricerca costante di soluzioni volte a garantire un utilizzo responsabile delle risorse naturali, l'efficientamento dei consumi energetici ed una sempre maggiore gestione delle emissioni in atmosfera**.

La sostenibilità nel sociale che si manifesta nella primaria responsabilità verso i collaboratori, vede il Consorzio impegnato a tutelare i temi dei diritti umani e dei lavoratori attraverso continui investimenti con l'obiettivo di migliorare il lavoro dei nostri collaboratori e le condizioni etico-sociali dei diversi anelli della filiera di produzione. Infine, in linea con la propria natura di cooperativa di soci, il Consor-

zio si pone l'obiettivo di un maggiore coinvolgimento dei propri stakeholder, primi tra questi i soci, al fine di raccogliere le loro aspettative, integrarle nella propria strategia di sostenibilità e di migliorare il processo di rendicontazione non finanziaria.

È con tutte queste prerogative che il Consorzio intende proseguire il proprio percorso di crescita sostenibile.

Il Direttore Generale
Costantino Vaia



1

IL CONSORZIO CASALASCO

- 1.1 STORIA ED EVOLUZIONE DEL CONSORZIO CASALASCO
- 1.2 LA MISSION DEL CONSORZIO CASALASCO
- 1.3 LA GAMMA DEI PRODOTTI
- 1.4 LA STRUTTURA SOCIETARIA DEL CONSORZIO CASALASCO
- 1.5 ETICA, INTEGRITÀ E COMPLIANCE
- 1.6 I RISULTATI ECONOMICI E IL VALORE AGGIUNTO



IL CONSORZIO CASALASCO

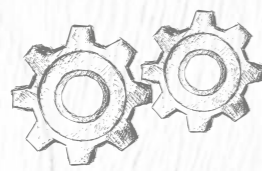
"Il Consorzio Casalasco è il legame tra il territorio e le sue tradizioni, tra il lavoro agricolo e la valorizzazione dei prodotti coltivati attraverso la qualità, il progresso e l'innovazione tecnologica nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente"

IL CONSORZIO CASALASCO IN NUMERI



FILIERA

- ✓ **370** aziende agricole associate
- ✓ **7.000** ettari coltivati a pomodoro
- ✓ **3** stabilimenti produttivi
- ✓ Capacità di trasformazione di **oltre 560.000** tonnellate di pomodoro fresco
- ✓ La **1ª filiera** industriale del pomodoro in Italia
- ✓ La **3ª filiera** industriale del pomodoro in Europa



IMPATTO ECONOMICO

- ✓ **896** numero medio di dipendenti¹
- ✓ **265 milioni di €** di fatturato consolidato



IMPATTO AMBIENTALE E SOCIALE

- ✓ **73.000** tonnellate di emissioni di CO₂ prodotte
- ✓ **1.128.614** GJ di energia consumati
- ✓ **5.054** megalitri di acqua prelevata
- ✓ **21.000** tonnellate di rifiuti prodotti
- ✓ **22.688** ore di formazione, di cui oltre 4,000 in materia di salute e sicurezza
- ✓ Certificazione **Global Gap**
- ✓ Certificazione **Social Footprint**
- ✓ Certificazione **SMETA**

¹ I dati relativi alle risorse umane del presente documento sono espressi in Unità Lavorative Annue (ULA), che consistono nel numero medio mensile di dipendenti occupati a tempo pieno durante l'anno, considerando quelli part-time come frazioni di ULA (in proporzione alla percentuale di part-time). I dati includono anche i lavoratori avventizi e i collaboratori stagionali che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Consorzio.



GLI STABILIMENTI

RIVAROLO DEL RE

(Cremona)

- **140.000 mq** suolo complessivo
- **40.000 mq** di suolo coperto

FONTANELLATO

(Parma)

- **110.000 mq** suolo complessivo
- **30.000 mq** di suolo coperto

GARIGA DI PODENZANO

(Piacenza)

- **110.000 mq** suolo complessivo
- **30.000 mq** di suolo coperto

I POLI LOGISTICI

FELEGARA

(Parma)

- **60.000 mq** suolo complessivo
- **30.000 mq** di suolo coperto

CASALMAGGIORE

(Cremona)

- **48.661 mq** suolo complessivo
- **26.738 mq** di suolo coperto





STORIA ED EVOLUZIONE DEL CONSORZIO CASALASCO



Il Consorzio Casalasco, nato nel 1977, è una società vocata alla coltivazione, trasformazione e al confezionamento di **pomodoro proveniente al 100% dal territorio italiano**. Essendo una cooperativa agricola, i soci svolgono un ruolo centrale nello sviluppo e nella crescita del Consorzio, in quanto oltre a rappresentarne il capitale umano sono anche i principali conferenti

della materia prima che entra nel ciclo produttivo. Proprio in virtù di questa duplice natura, i soci sono per primi interessati al fatto che il Consorzio offra al mercato un prodotto sano, di qualità e in linea con i più alti standard di settore.

La cooperativa supporta **quotidianamente i propri soci** nelle attività agricole e in quelle relative alla ge-

stione aziendale, creando un sistema che, grazie all'offerta di **servizi all'avanguardia e strumenti tecnologicamente innovativi**, è in grado di valorizzare al meglio il pomodoro. Inoltre, il Consorzio riconosce il valore delle proprie persone garantendo agli agricoltori soci una remunerazione superiore rispetto a quella offerta sul mercato.

Pur avendo conquistato un ruolo di leadership nel mercato delle conserve di pomodoro, risultando la prima filiera italiana del pomodoro e la terza in Europa, il Consorzio è rimasto da sempre **fortemente legato al territorio** in cui è stato fon-

dato, tutelando gli interessi dei soci e adottando **strategie di business rispettose dell'ambiente e della comunità in cui opera**.

Nel 2018 il Consorzio può fare affidamento su **370 aziende agricole socie** che forniscono i **tre stabilimenti produttivi** con materie prime provenienti dai campi dei territori circostanti. I pomodori e i legumi conferiti dagli agricoltori vengono trasformati in semilavorati e prodotti agroalimentari destinati all'industria e alla grande distribuzione mondiale. La commercializzazione avviene principalmente in qualità di co-packer e private label, ma va

sottolineato come una quota di fatturato sempre più significativa venga ricoperta dalle vendite dei brand di proprietà (Pomì e De Rica), su cui negli ultimi anni il Consorzio sta investendo risorse sempre maggiori.



1977

Fondazione della
Cooperativa

1982

Creazione del primo
stabilimento produttivo
in Rivarolo del Re

2000

Costituzione del
Consorzio Interregionale
Ortofrutticolo (C.I.O)



2007

Acquisizione della società
Boschi Luigi Figli Spa,
controllata di Parmalat,
degli stabilimenti di Felegara
e Fontanellato; dei Brand Pomì,
Pomito e Pais



2015

Fusione per
incorporazione di A.R.P.
nel Consorzio Casalasco



2017

Acquisizione del
Brand De Rica



2018

Acquisizione delle
quote di maggioranza
di SAC



1.2

LA MISSION DEL CONSORZIO CASALASCO

La **mission** del Consorzio è quella di **affiancare clienti, partner e marchi** per mettere a punto un'ampia gamma di **prodotti rispettosi della natura e dei suoi tempi**.



1.3

LA GAMMA DEI PRODOTTI

Dai primi anni 2000, al fine di essere sempre più vicini alle crescenti necessità dei consumatori e promuovere i propri valori, le idee e i prodotti dei soci anche all'estero, il Consorzio Casalasco ha concentrato i propri sforzi nell'accrescimento del **know-how tecnico** e ha investito in **Ricerca & Sviluppo**.

I continui investimenti impiantistici completati nel 2018 hanno permesso al Consorzio Casalasco di essere oggi annoverato tra i player del settore con **l'assetto produttivo tra i più ampi e completi d'Europa**.



La gamma dei prodotti ed imballi è vasta e copre, **oltre al core-business del pomodoro** e dei suoi derivati, anche altre categorie merceologiche riconducibili a cinque segmenti distinti in: **SALSE E CONDIMENTI, ZUPPE, BRODI, SUCCHI DI FRUTTA, TÈ FREDDO E ALTRE BEVANDE**.



POMODORO
Passate,
polpe,
concentrati



**SALSE E
CONDIMENTI**
Sughi,
ketchup



ZUPPE
Passate,
vellutate,
minestrone



BRODI
Brodo vegetale,
brodo di carne



BEVANDE
Tè, bevande,
bevande
isotoniche



**SUCCHI
DI FRUTTA**
Succhi di frutta,
succhi vegetali



LA COLTIVAZIONE, LA RACCOLTA, LA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL POMODORO SONO IL CUORE DEL BUSINESS E L'ATTIVITÀ PREVALENTE DEL CONSORZIO CASALASCO, RAPPRESENTANDO IL 75% DEL FATTURATO NEL 2018.

IL POMODORO

Un ortaggio conosciuto e utilizzato in moltissimi paesi e particolarmente apprezzato per le sue proprietà salutari, che non conosce «barriere all'ingresso», essendo i suoi usi molteplici e trovando radici in tutte le cucine mondiali come **piatto principale, ingrediente, condimento** o come **succo da bere**. È consumato in ricette **iposodiche**, adatto ad **ogni età**, alla base di stili di vita **vegetariani** o **vegani** e permesso nelle cucine che sottendono a **credo religiosi** specifici, come nella cucina ebraica e musulmana.

Non è un allergene e pertanto è usato nella preparazione di alimenti in tutti i canali distributivi, per uso domestico e nella ristorazione, oltre che nel mercato industriale per la preparazione di piatti pronti conservati, freschi o surgelati. Il pomodoro viene coltivato in aree specifiche ma consumato a livello mondiale: solo nell'Unione Europea si prevede che **il consumo di derivati del pomodoro aumenterà** passando da 20,5 kg pro capite nel 2014-2016 a oltre 21 kg nel 2030 (in equivalente pomodoro fresco).



PRIVO DI
GRASSI

RICCO DI
VITAMINE

ADATTO
AD OGNI
**REGIME
ALIMENTARE**



LA STRUTTURA SOCIETARIA DEL CONSORZIO CASALASCO

Il Consorzio Casalasco controlla una serie di società a monte e a valle della propria attività prevalente di lavorazione e confezionamento:

C.I.O. (Consorzio Interregionale Ortofrutticolo - Parma), in qualità di prima Associazione di organizzazioni di produttori (AOP) in Europa nel settore del pomodoro da industria, svolge le attività di selezione varietale, acquisti collettivi e gestione della tracciabilità dal seme al campo delle aziende agricole.

CASALASCO AGRICOLA ha il compito di sperimentare le varietà di pomodoro e supportare il Consorzio nelle attività agricole primarie.

POMI' USA

Fondata nel 2009 e controllata al 100% dal Consorzio Casalasco, la **Pomì USA Incorporation** è la distributrice esclusivista dei prodotti a marchio Pomì negli USA.

Nel corso del 2018 ha presentato al mercato la nuova linea di prodotti con lo scopo di allargare l'attuale offerta verso categorie di imballaggi e abitudini al consumo diversi.

S.A.C.

Al fine di cogliere le migliori opportunità di crescita presenti sul mercato, come avvenuto con la costituzione della **Pomì Usa Inc.**, Casalasco ritiene importante disporre di strutture di carattere commerciale e distributivo per avvicinare l'offerta ed il servizio al mercato di riferimento.

Il 25 luglio 2018 il Casalasco ha definito con i Soci Sac, l'acquisizione del 65% del Capitale Sociale di SAC ottenendone il Controllo.

IL CONSORZIO CASALASCO È COSTITUITO DA

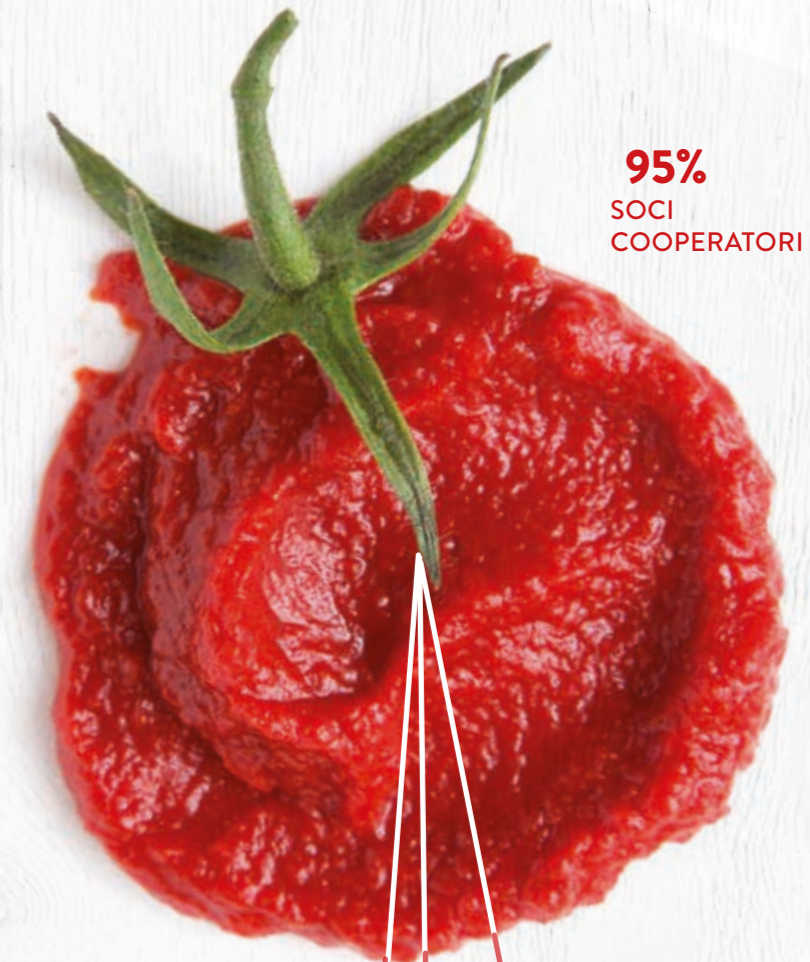
• **Soci cooperatori:** conferiscono, come previsto dallo Statuto, la totalità della loro produzione di pomodoro in esclusiva al Consorzio.

• **Soci sovventori, tra cui le Organizzazioni di Produttori (OP):** conferiscono al Consorzio parte della loro produzione sulla base di specifici accordi e caratteristiche particolari del food (ad esempio produzioni biologiche).

• **Soci finanziatori:** non conferiscono materia prima ma capitale finanziario.

Il capitale sociale del Consorzio Casalasco al 31 dicembre 2018 è composto da **203 soci**, di cui **193 soci cooperatori, 8 soci sovventori e 2 soci finanziatori.**

Il numero di aziende agricole conferenti (circa 370) è rappresentato da aziende agricole socie dirette, aziende agricole associate a cooperative socie e da aziende agricole associate ad O.P.



95%
SOCI
COOPERATORI

4%
SOCI
SOVVENTORI

1%
SOCI
FINANZIATORI





1.5

ETICA, INTEGRITÀ E COMPLIANCE

Il Consorzio Casalasco, in sintonia con i principi ispirati dal proprio Statuto e per assicurare la massima correttezza e trasparenza nella conduzione dei propri affari e delle relative attività aziendali, sta adottando un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** (il "Modello" o "Modello Organizzativo") in conformità alle prescrizioni del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231.

Tale Modello ha l'obiettivo di favorire l'approccio cooperativo verso i portatori di interesse; di prevenire comportamenti non etici e/o illegali nella condotta degli affari; di accrescere la reputazione e l'immagine aziendale; di garantire lo svolgimento delle attività aziendali nel rispetto della normativa vigente e secondo le previsioni del **Codice Etico** del Consorzio.

Il Modello Organizzativo, insieme al Codice Etico, rappresenta un valido strumento per regolamentare le relazioni di tutti i dipendenti e collaboratori del Consorzio con gli stakeholder più significativi (soci, clienti, fornitori, ecc.), prevenendo il rischio di commissione dei reati contemplati dal D. Lgs. 231/2001.

Il Consorzio Casalasco **monitora i rischi** connessi alla propria operatività attraverso l'attività di un Organismo di Vigilanza in modo da valutare anticipatamente i potenziali effetti negativi ed intraprendere le opportune azioni correttive. In tale contesto il Consorzio ha mappato, rispetto a tutti i processi in essere, le diverse modalità operative e i relativi rischi connessi che vengono gestiti dallo stesso.

Particolare attenzione è stata rivolta alla gestione dei fornitori, all'ambiente, alla sicurezza dei luoghi di lavoro, ai rapporti con Enti e Pubblica Amministrazione, e alla reputazione dell'azienda. L'obiettivo del Consorzio è quello di **diffondere un modello di impresa etica e socialmente responsabile nel settore in cui opera al fine di indurre tutti gli attori della filiera, dalle imprese agricole socie al consumatore finale, in scelte critiche e consapevoli.**



ANTI-CORRUZIONE

Il Consorzio Casalasco, nello svolgimento delle sue attività, è impegnato nella **lotta alla corruzione** e nella **prevenzione dei rischi relativi a pratiche illecite**, sia attraverso la diffusione e la promozione di valori e principi etici, sia mediante l'effettiva previsione di regole di condotta e l'attuazione di processi di controllo.

In tale contesto, il Consorzio definisce nell'ambito del **Rapporto annuale del Global Compact delle Nazioni Unite** i propri impegni nel promuovere rapporti con i propri clienti e i propri fornitori basati su onestà, trasparenza e integrità.

Al fine di rafforzare i presidi di prevenzione e contrasto di potenziali pratiche corruttive, il Consorzio persegue le seguenti finalità:

- ✓ fornire prodotti e servizi di alta qualità che soddisfino le ragionevoli aspettative del Cliente e ne tutelino la sicurezza e l'incolumità;
- ✓ fornire informazioni accurate, complete e veritiere;
- ✓ essere coerenti con le comunicazioni pubblicitarie, commerciali o di qualsiasi altro genere;
- ✓ osservare scrupolosamente la normativa vigente e le procedure interne relative alla selezione ed alla gestione dei rapporti con i Fornitori;
- ✓ adottare, nella selezione delle eventuali aziende fornitrici in possesso dei requisiti richiesti, criteri di valutazione oggettivi e trasparenti;



- ✓ osservare e rispettare nei rapporti di fornitura le disposizioni di legge applicabili e le condizioni contrattualmente previste;
- ✓ ispirarsi ai principi di correttezza e buona fede nella corrispondenza e nel dialogo con i Fornitori, in linea con le più rigorose pratiche commerciali.

Infine, il Consorzio rispetta e si ispira alle disposizioni normative e regolamentari applicabili nel sancire i **rapporti con la Pubblica Amministrazione, le autorità e gli altri organi regolatori.**

RISPETTO DELL'AMBIENTE

Il Consorzio Casalasco, consapevole di quanto il territorio in cui opera rappresenti un "bene" da rispettare e preservare, da diversi anni è attivo nella **gestione di iniziative innovative e di progetti volti allo sviluppo di buone pratiche agricole più sostenibili** finalizzate alla massimizzazione del risparmio e all'efficientamento energetico ed idrico, sia nei propri siti produttivi che in quelli dei propri consorziati; inoltre è fortemente impegnato nell'implementazione di protocolli agronomici che mirino ad un **utilizzo responsabile e razionale dei fitofarmaci** per garantire un prodotto sempre più sicuro ed un minore impatto delle proprie attività sull'ambiente.

Numerosi sono i progetti che ogni anno il Consorzio Casalasco intraprende in tale ambito con l'obiettivo di aumentare la sensibilità ambientale di tutti gli attori lungo l'intera filiera, dalla coltivazione in campo alla trasformazione industriale del prodotto, fino al suo imballaggio e commercializzazione.

Il Consorzio aderisce a programmi europei e collabora con partner internazionali a progetti volti alla riduzione degli impatti delle attività di coltivazione sulle risorse naturali e allo studio di prodotti a basso impatto sia come formulazione che di imballaggio.



RISPETTO DEI DIRITTI UMANI E DEI DIRITTI DEI LAVORATORI

Il Consorzio Casalasco si impegna a diffondere lungo l'intera filiera in cui opera un modello di gestione etico, basato sul **rispetto e la diffusione di norme a tutela dei diritti umani e dei lavoratori**.

Tale impegno si traduce nell'adesione del Consorzio al **Global Compact delle Nazioni Unite**, ad iniziative e politiche sostenibili che il Global Compact supporta in ambito di diritti umani, sicurezza nei luo-

ghi di lavoro, ambiente e anticorruzione, nonché nel rendere pubblici i risultati delle azioni intraprese nel rispetto della responsabilità sociale d'impresa; inoltre il Consorzio Casalasco partecipa alla **piattaforma Sedex**, uno strumento di gestione dei dati etici sulla catena di fornitura e aderisce ad **audit etici SMETA** nei siti di trasformazione. Al fine di identificare, gestire e mitigare i rischi etici nella propria filiera, sottopone i propri soci fornitori a verifiche di 2° e 3° parte applicando liste di riscontro SMETA ed ETI.

Consapevole che le persone rappresentano una risorsa fondamentale per il Consorzio Casalasco e per le aziende agricole socie, nel corso degli anni sono stati sviluppati percorsi formativi ed informativi per la diffusione di temi legati alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, al corretto comportamento igienico e alla sostenibilità ambientale.

Il Consorzio è la prima azienda alimentare ad avere ottenuto la certificazione **Social Footprint** che attesta l'impegno alla trasparenza sul rispetto dei diritti dei lavoratori coinvolti lungo tutta la filiera di trasformazione del pomodoro.

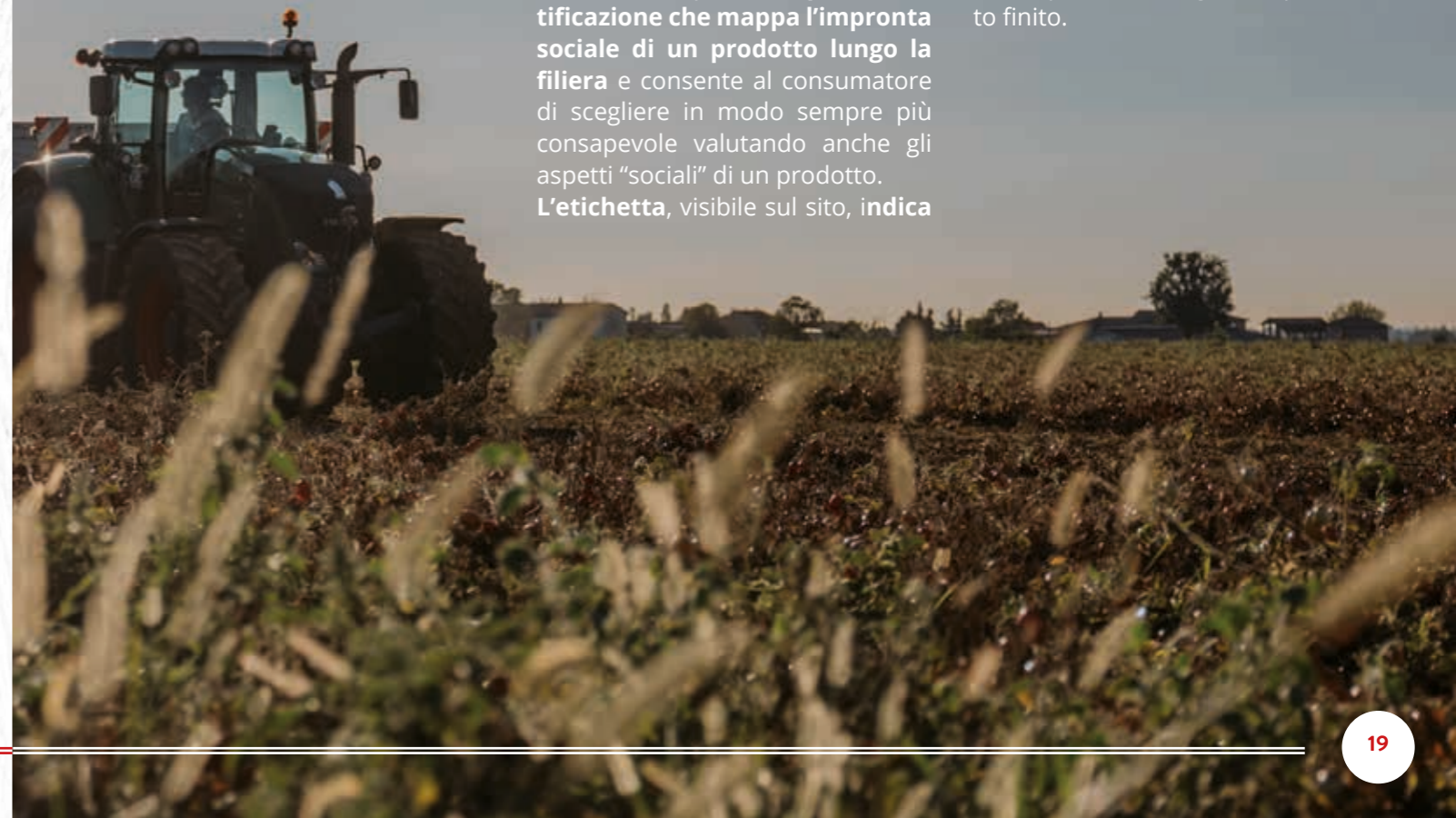
LA PRIMA AZIENDA ALIMENTARE AD OTTENERE LA CERTIFICAZIONE SOCIAL FOOTPRINT

Grazie a questo progetto è possibile condividere con clienti e consumatori informazioni relative agli impatti sociali della coltivazione e trasformazione del pomodoro lungo tutta la filiera, dimostrando come la tutela dei diritti dei lavoratori sia per il Consorzio un fattore imprescindibile. Salute, rispetto, legalità e relazioni durature sono ingredienti fondamentali per un prodotto buono sotto ogni punto di vista.

La Social Footprint è la **prima certificazione che mappa l'impronta sociale di un prodotto lungo la filiera** e consente al consumatore di scegliere in modo sempre più consapevole valutando anche gli aspetti "sociali" di un prodotto. **L'etichetta**, visibile sul sito, **indica**

luogo, tipologia di produzione e profilo delle risorse umane impiegate; traccia inoltre la catena di fornitura e dà evidenza del numero di materie prime, ingredienti e relativi fornitori coinvolti nella certificazione.

Il sistema di gestione dello standard Social Footprint è integrato nel sistema di Gestione per la Qualità, Ambiente e Responsabilità Sociale, che copre tutte le fasi della filiera del pomodoro dalla semina in campo alla consegna del prodotto finito.





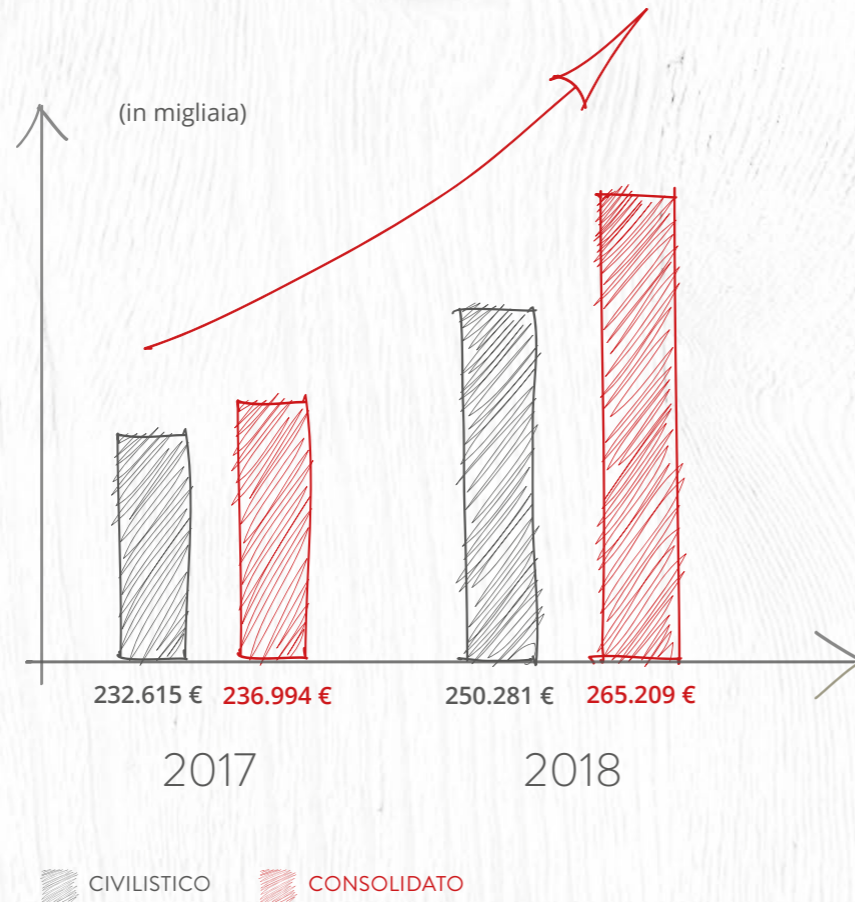
1.6

I RISULTATI ECONOMICI E IL VALORE AGGIUNTO

I RISULTATI ECONOMICI

Nonostante nel 2018 il mercato mondiale del pomodoro fresco destinato alla trasformazione industriale abbia riscontrato un calo quantitativo pari al 7,8% rispetto all'anno precedente, **il Consorzio Casalasco ha chiuso il bilancio consolidato con un aumento del fatturato pari all'11,9%**, passando dai 237 milioni del 2017 agli attuali 265.

Tale incremento è legato in particolare alla crescita dei volumi di vendita dei prodotti a base pomodoro semplici, ricettati e ketchup a marchio Pomì e De Rica. Inoltre, va evidenziato come continui ad avere una **rilevanza sempre maggiore il segmento di vendite Retail, che coincide con il 79% del fatturato del Consorzio.**



IL VALORE ECONOMICO GENERATO E REDISTRIBUITO

Per valutare le performance del Consorzio Casalasco, società cooperativa per sua natura fortemente legata al territorio e alla comunità dei soci, non è possibile analizzare i risultati economico-finanziari senza guardare a chi e con quali modalità viene redistribuito il valore generato dal business stesso.

Un'azienda sostenibile, infatti, non solo è in grado di creare valore nel tempo, ma ha la capacità di riconoscere il ruolo e i meriti di tutti gli attori in campo (fornitori, dipendenti, finanziatori, pubblica amministrazione e comunità circostante), distribuendo ad ognuno la propria quota di ricchezza prodotta.

Di seguito sono riportati i **dati relativi all'esercizio 2018**, frutto di una riclassificazione delle voci di Conto Economico incluse all'interno del bilancio del Consorzio.

(in migliaia)	2018
VALORE ECONOMICO GENERATO	271.869 €
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	251.891 €
Costi operativi	183.871 €
Remunerazione del personale	33.177 €
Remunerazione dei finanziatori	5.301 €
Remunerazione dei soci	28.194 €
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	397 €
Comunità	951 €
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	19.977 €

IL CALCOLO PER L'ESERCIZIO 2018 EVIDENZIA CHE IL VALORE ECONOMICO GENERATO DAL CONSORZIO CASALASCO È DI OLTRE 270 MILIONI DI EURO

Il valore economico è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in:

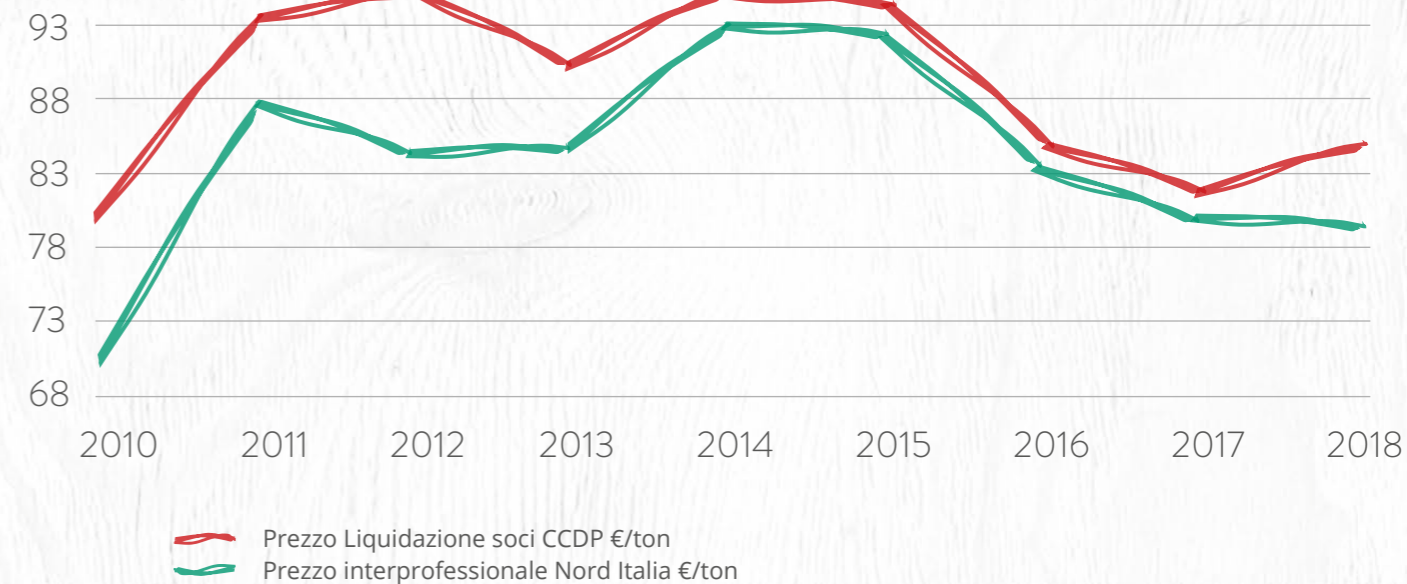
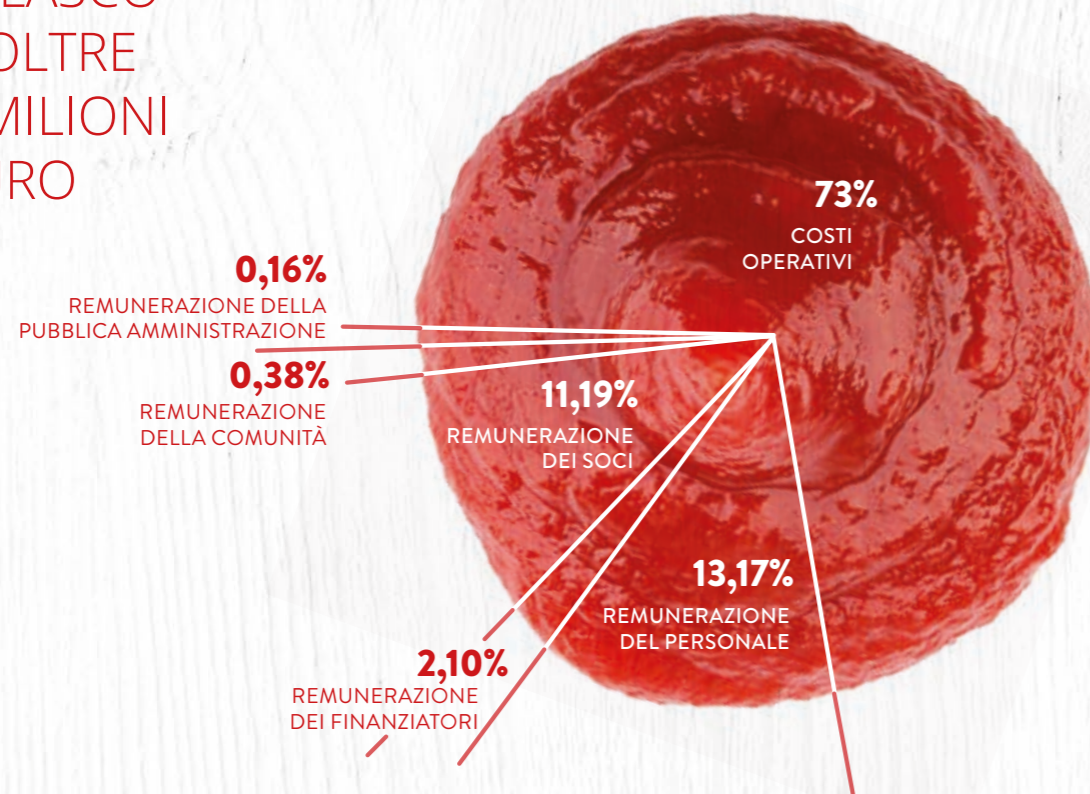
- "Costi operativi riclassificati"** (principalmente acquisti di materie prime, beni e servizi da fornitori terzi),
- "Remunerazione del personale"** (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione indiretta costituita da-

gli oneri sociali), **"Remunerazione dei finanziatori"** (interessi passivi), **"Remunerazione dei soci"** (Acconto pomodoro conferito dai soci e il Saldo del prezzo riconosciuto ai soci cooperatori), **"Remunerazione della Pubblica Amministrazione"** (imposte) e **"Comunità"** (erogazioni liberali e sponsorizzazioni per il territorio).

La maggior parte di questo valore è rappresentato dai **costi operativi** riclassificati per un totale di **circa 184 milioni di euro**. L'impegno per una equa redistribuzione della ricchezza da parte del Consorzio Casalasco viene evidenziato dal fatto che circa **un quarto del valore generato viene distribuito tra soci cooperatori** (oltre 28 milioni di euro) e **personale** (oltre 33 milioni di euro).

Di seguito è riportato il grafico che rappresenta l'andamento del prezzo di liquidazione dei soci del Consorzio confrontato con il Prezzo Interprofessionale del Nord Italia.

Nei mesi della campagna del pomodoro il Consorzio garantisce e anticipa ai soci un prezzo per la materia prima conferita che negli ultimi anni si è assestato a un valore mediamente superiore del 6% se confrontato al prezzo interprofessionale applicato nel Nord Italia.





2

APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

- 2.1 LA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ
- 2.2 CERTIFICAZIONI
- 2.3 GLI STAKEHOLDER DEL CONSORZIO CASALASCO
- 2.4 I TEMI MATERIALI



LA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Per il Consorzio Casalasco, sostenibilità significa condurre le proprie attività guardando sempre al futuro e orientando la strategia di business alla creazione di valore per gli stakeholder in un'ottica di medio e lungo periodo.

Nell'intraprendere questo percorso di sostenibilità, il Consorzio Casalasco si è affermato come uno dei player più attivi, distinguendosi dagli altri competitor per le buone pratiche di mercato e per l'offerta di prodotti rispettosi dell'ambiente e delle persone che con il proprio lavoro quotidiano rappresentano i valori e la passione del Consorzio.

Impegnato nel costante miglioramento dei suoi risultati **il Consorzio si pone i seguenti obiettivi:**

1 assicurare ai Soci una destinazione proficua delle loro produzioni e **contribuire al sostegno e sviluppo delle aziende agricole e del territorio** fornendo informazione, formazione e aggiornamento, servizi di qualità a prezzi competitivi e **supporto nell'adozione di pratiche agronomiche a basso impatto ambientale;**

2 stabilizzare e capitalizzare il processo di cambiamento che ha investito la società negli ultimi anni, attraverso il **miglioramento dell'organizzazione**, l'aumento della consapevolezza organizzativa e il miglioramento della comunicazione interna;

3 **presidiare il ciclo di vita e la catena del valore dei prodotti** per essere in grado di:

- proporre e mettere a punto con i clienti progetti pluriennali e nuove linee di prodotto attraenti, complete e che integrino miglioramenti nella gestione degli impatti ambientali diretti e indiretti;
- rafforzare i brand del Consorzio con un'attività di ricerca e sviluppo fortemente innovativa in grado di integrare i principi di sostenibilità e responsabilità sociale.



QUALITÀ

- ✓ Rispondere tempestivamente alle richieste dei nostri clienti di **prodotti innovativi**, attraenti, **in linea con i nuovi stili di vita e di consumo;**
- ✓ implementare nuove linee e nuove tecnologie produttive all'avanguardia integrando, già nelle fasi di progettazione Good Manufacturing Practices, know-how consolidati, tutela ambientale, così da ottenere i più elevati standard qualitativi e di sicurezza;
- ✓ presidiare gli aspetti relativi ad **efficienza, produttività, riduzione degli scarti.**



AMBIENTE

- ✓ Focalizzare il sistema di gestione integrato sugli **obiettivi ambientali**, quale mezzo per assicurare:
 - ottenimento di risultati conformi e migliorativi rispetto a quanto richiesto dalla legge;
 - valutazione e gestione preventiva dei rischi legati all'attività svolta;
 - adeguata protezione ambientale e riduzione dell'inquinamento;
 - gestione ottimale degli impatti diretti e indiretti;
 - proseguire il percorso di innovazione tecnologica e impiantistica in ottica di semplificazione, aumento dell'efficienza, innovazione, gestione ottimale degli impatti ambientali, diminuzione dei rischi di sicurezza sul lavoro.



RESPONSABILITÀ SOCIALE

- ✓ Definire un programma di miglioramento degli indicatori della **Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro** con obiettivo di riduzione degli infortuni gravi;
- ✓ investire risorse in **programmi formativi e informativi** al fine di migliorare la consapevolezza dei lavoratori e la comunicazione interna relativamente ai temi della Responsabilità Sociale e Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ✓ definire progetti volti a **migliorare la qualità di vita sul posto di lavoro.**



2.2

CERTIFICAZIONI

Il Consorzio Casalasco, per raggiungere gli obiettivi esplicitati nella sua Politica per la Qualità, l'Ambiente e la Responsabilità Sociale, oltre a rispettare la normativa cogente, aderisce a standard volontari.

Le certificazioni di prodotto e di processo del Consorzio Casalasco testimoniano l'impegno a perseguire il miglioramento in tutte le attività e ad ottenere una migliore valorizzazione commerciale dei prodotti.



ELENCO CERTIFICAZIONI

✓ **UNI EN ISO 9001:2015**

– Sistema di gestione per la Qualità

✓ **BRC Global Standard**

– Standard British Retail Consortium (GFSI)

✓ **IFS** – International Food Standard (GFSI)

✓ **Disciplinare di produzione integrata** della Regione Emilia Romagna: pomodoro da industria per la **Produzione di Qualità a marchio QC (LR28/99)**

✓ **Global GAP**

Standard internazionale per le buone pratiche agricole

✓ **UNI EN ISO 22005:2008**

Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

✓ Certificazione **Social Footprint Product**

✓ Materie prima **pomodoro 100% italiana**

✓ Conformità al **Regolamento 834/07/CE per la produzione Biologica**

✓ **KRAV** – certificazione per prodotti biologici venduti in Svezia

✓ **UNI EN ISO 14001:2015** – Sistema di gestione ambientale **Rivarolo del Re**

✓ Regolamento CE 2017/1505 (**EMAS**) **Rivarolo del Re e Gariga di Podenzano**

✓ Certificazione **Carbon Footprint (Carbon Trust)**

✓ Registrazione **Sedex** – e audit in conformità al protocollo **SMETA** per le Aziende Agricole e per i Siti Produttivi

✓ Certificazione **RSPO** (Roundtable on Sustainable Palm Oil)

✓ Filiera controllata per utilizzo di **semente non OGM**

✓ **NON-GMO** - non gmo project verified (US)

✓ **GFCO** – Gluten-Free Certification Organization (US)

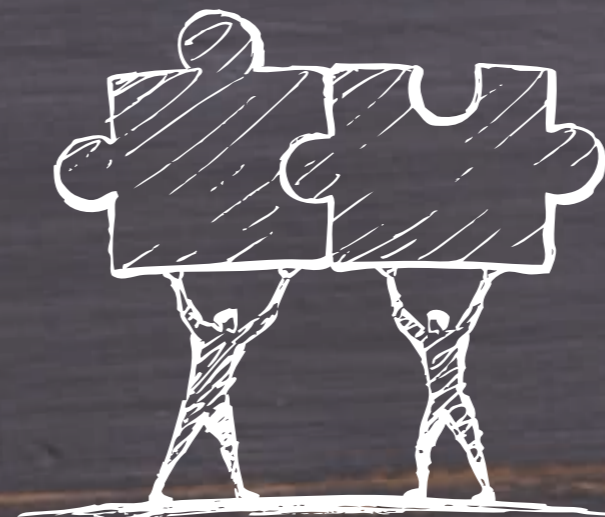
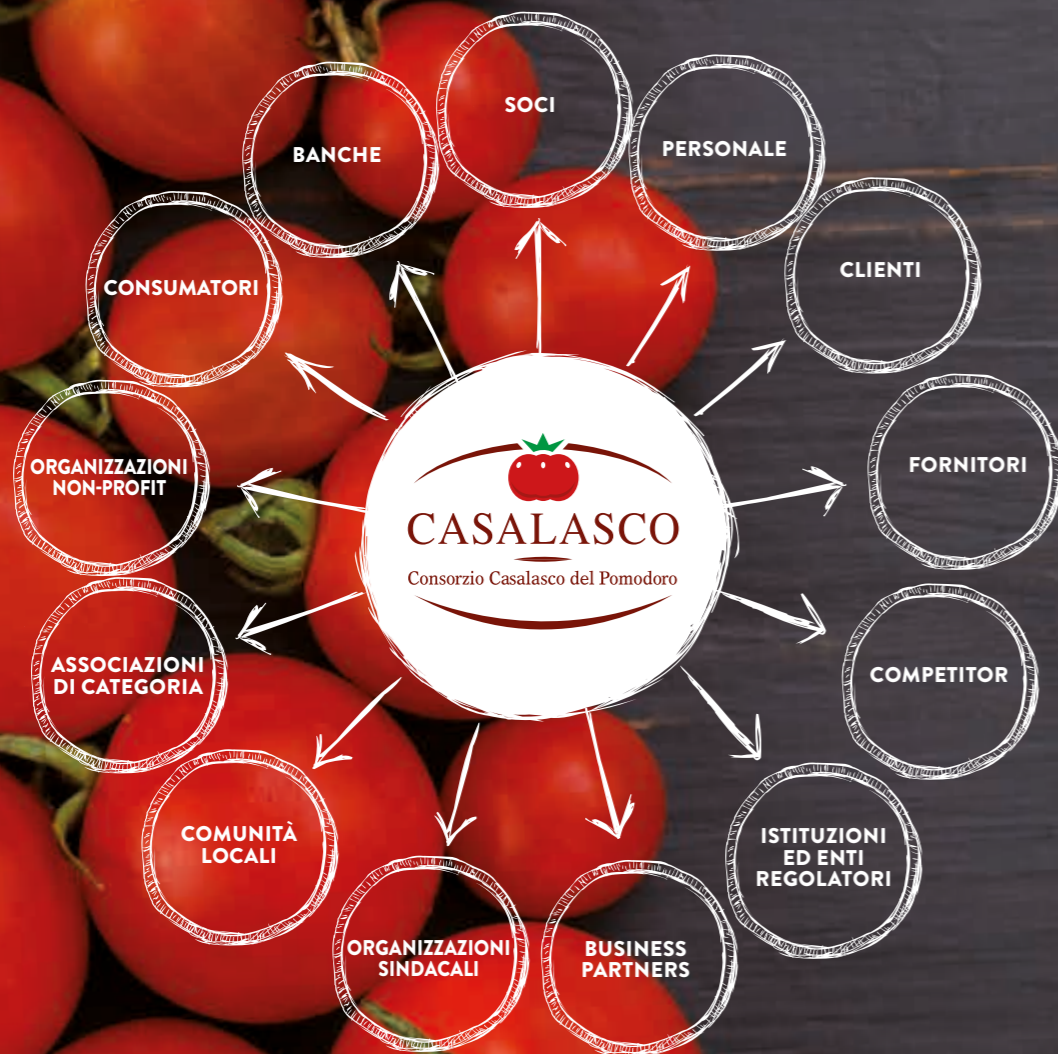
✓ Certificato **Halal** per i trasformati di pomodoro

✓ Certificato **Kosher** per i trasformati di pomodoro



2.3

GLI STAKEHOLDER DEL CONSORZIO CASALASCO



Nel percorso di crescita e sviluppo sostenibile del Consorzio Casalasco del Pomodoro **gli stakeholder ricoprono un ruolo di primaria importanza**. Attraverso un'approfondita analisi del contesto in cui opera, il Consorzio ha identificato i suoi principali stakeholder.

La mappa degli stakeholder è stata elaborata grazie al diretto coinvolgimento dei dipendenti del Consorzio in base a criteri che privilegiano la vicinanza dei rapporti e la complementarietà delle attività svolte. I risultati di tale analisi, che hanno preso come base di partenza la mappatura effettuata internamente nel 2018, sono stati integrati e confrontati con quanto emerso da un'analisi di benchmark volta all'i-

dentificazione dei trend in atto anche presso i principali competitor e le best practice nazionali ed internazionali.

Questo lavoro ha portato all'identificazione di **13 categorie di stakeholder che possono influenzare o essere influenzati dalle attività del Consorzio**.

Il Consorzio promuove un dialogo trasparente e costruttivo con i propri stakeholder coinvolgendoli nelle scelte strategiche.

Nonostante il ventaglio di stakeholder che si relazionano con il Consorzio sia molto ampio, nel presente Bilancio di Sostenibilità si è deciso di concentrarsi su quelli che traggono un vantaggio relazionale dal documento stesso.

Di seguito sono riepilogati i principali canali di dialogo e le questioni rilevanti che più frequentemente sono oggetto di confronto; le modalità e la frequenza di coinvolgimento degli stakeholder variano a seconda delle tematiche considerate rilevanti e delle occasioni di confronto nel corso dell'anno.

PRINCIPALI CANALI DI DIALOGO E MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

✓ DIPENDENTI

CANALI DI DIALOGO:

- Bacheche di comunicazione presso gli stabilimenti e gli uffici
- Attività di formazione e aggiornamento periodico
- Incontri periodici con le parti sociali

QUESTIONI DI INTERESSE:

- Rispetto delle norme amministrative, lavoristiche e in tema di salute e sicurezza
- Riconoscimento della meritocrazia
- Necessità di aumentare il know-how dei dipendenti
- Welfare e iniziative di conciliazione casa/lavoro
- Ambiente stimolante e rispettoso della persona
- Retribuzione equa e possibilità di crescita
- Flessibilità per le necessità dei dipendenti

✓ SOCI

CANALI DI DIALOGO:

- Pubblicazione dell'informativa su richiesta
- Comunicati stampa
- Collaborazione e supporto nelle attività agricole quotidiane di gestione dei terreni

QUESTIONI DI INTERESSE:

- Rispetto delle normative cogenti in tema di sicurezza sul lavoro, rispetto dei diritti umani e standard di qualità agroalimentare
- Rispetto dell'accordo di filiera
- Rispetto della normativa sulle cooperative
- Trasparenza, collaborazione e capacità di ascolto vicendevole
- Supporto tecnologico e in termini di know-how agricolo
- Competitività economica del prezzo del pomodoro
- Supporto nell'applicazione della normativa vigente

✓ CLIENTI

CANALI DI DIALOGO:

- Relazione quotidiana con gli Uffici commerciali del Gruppo
- Partecipazione alle principali fiere di settore
- Visite organizzate presso le sedi del Gruppo
- Interviste legate a materie di sostenibilità realizzate su un campione selezionato
- Collaborazione e supporto nelle attività quotidiane di allevamento e gestione delle strutture
- Relazioni commerciali
- Presenza ad eventi
- Gestione reclami
- Materiale informativo

QUESTIONI DI INTERESSE:

- Standard, metodi produttivi e di controllo
- Prodotti di qualità a prezzi sostenibili
- Tracciabilità e gestione del rischio sociale e ambientale lungo tutta la filiera
- Prodotto sano, sostenibile ed etico
- Trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Rispetto della normativa sull'etichettatura
- Rispetto della normativa salute e sicurezza del prodotto e packaging
- Rispetto della normativa socio-ambientale

✓ FORNITORI / BUSINESS PARTNER

CANALI DI DIALOGO:

- Relazione quotidiana con l'Ufficio Acquisti del Gruppo
- Attività di selezione dei fornitori e valutazione delle performance in termini di qualità, costo del servizio e di criteri di responsabilità etica, sociale ed ambientale
- Incontri periodici e verifiche presso i fornitori

QUESTIONI DI INTERESSE:

- Raggiungimento degli obiettivi di business (quantità e prezzo) che assicurino guadagni e sopravvivenza
- Prezzi e condizioni di pagamento sostenibili
- Gestione di un adeguato piano di audit a fornitori richiesti dai clienti
- Adozione di standard volontari
- Mutua crescita
- Rispetto della normativa in tema di qualità, sicurezza dei prodotti e packaging
- Rispetto della normativa sulle etichette nutrizionali
- Rispetto della normativa socio-ambientale
- Collaborazioni trasparenti e di lunga durata

✓ BANCHE

CANALI DI DIALOGO:

- Sito web
- Comunicati stampa
- Relazioni finanziarie periodiche

QUESTIONI DI INTERESSE:

- Sviluppare e mantenere rapporti di fiducia fondati sulla correttezza e trasparenza delle informazioni riguardanti i fatti della gestione societaria
- Risultati economici dell'azienda e distribuzione del valore generato agli stakeholder
- Reputazione e condivisione dei valori

IL CONSORZIO SI IMPEGNA AD AMPLIARE
LE ATTIVITÀ DI STAKEHOLDER ENGAGEMENT
AL FINE DI RACCOGLIERE LE ASPETTATIVE
DEGLI STAKEHOLDER INTERNI ED ESTERNI

✓ COMUNITÀ LOCALE

CANALI DI DIALOGO:

- Partecipazione ad eventi locali
- Tavoli di confronto e riunioni periodiche con i rappresentanti della comunità
- Gestione richieste/segnalazioni
- Mass media

QUESTIONI DI INTERESSE:

- Rispetto della normativa emessa dal Comune e Regione in materia di traffico, gestione rifiuti, rumore, fisco, zonizzazione acustica, piani di emergenza
- Partecipazione e sostegno alla vita della comunità e al suo benessere socio-economico
- Rispetto dell'ambiente e della qualità della vita delle comunità circostanti
- Trasparenza, sensibilità e collaborazione per soddisfare le richieste vicendevoli



2.4 I TEMI MATERIALI



Al fine di individuare le tematiche materiali, vale a dire gli aspetti economici, sociali e ambientali rilevanti per il Consorzio e che influenzano o potrebbero influenzare significativamente le decisioni degli stakeholder, nel corso del 2018 il Consorzio Casalasco ha effettuato una prima analisi, che è risultata nella definizione degli aspetti da rendicontare all'interno del presente Bilancio di Sostenibilità, di seguito riportati, suddivisi per macro-ambito:



GOVERNANCE E COMPLIANCE

- ✓ Etica e Compliance
- ✓ Corporate Governance
- ✓ Anticorruzione
- ✓ Performance economico-finanziaria e creazione di valore



RESPONSABILITÀ NELLA CATENA DI FORNITURA

- ✓ Gestione sostenibile e trasparente nella catena di fornitura
- ✓ Tutela dei diritti umani



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

- ✓ Gestione dei rifiuti e scarti alimentari
- ✓ Packaging
- ✓ Gestione delle risorse idriche
- ✓ Gestione dei consumi energetici
- ✓ Emissioni in atmosfera e lotta al cambiamento climatico
- ✓ Agricoltura sostenibile



RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO

- ✓ Qualità e sicurezza alimentare
- ✓ Innovazione e R&D
- ✓ Marketing ed etichettatura responsabile
- ✓ Immagine e reputazione del brand
- ✓ Nutrizione e benessere
- ✓ Sostenibilità delle materie prime



RESPONSABILITÀ SOCIALE

- ✓ Salute e sicurezza dei lavoratori
- ✓ Gestione e sviluppo del personale
- ✓ Welfare aziendale
- ✓ Diversity e pari opportunità
- ✓ Relazioni industriali
- ✓ Comunità locale e territorio



3

LA CATENA DEL VALORE

- 3.1 LA FILIERA DEL POMODORO
- 3.2 LA CATENA DI FORNITURA DEL
CONSORZIO CASALASCO
- 3.3 ACQUISTI
- 3.4 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE



3.1

LA FILIERA DEL POMODORO

La filiera del pomodoro è costituita da una serie di fasi presidiate e coordinate dal Consorzio Casalasco, per realizzare tutte le attività, dall'acquisto del seme alla distribuzione del prodotto.

Un ruolo essenziale è svolto dalle aziende agricole con le quali il Consorzio promuove accordi volti a favorire la redditività e garantire la qualità e sicurezza per il consumatore finale.

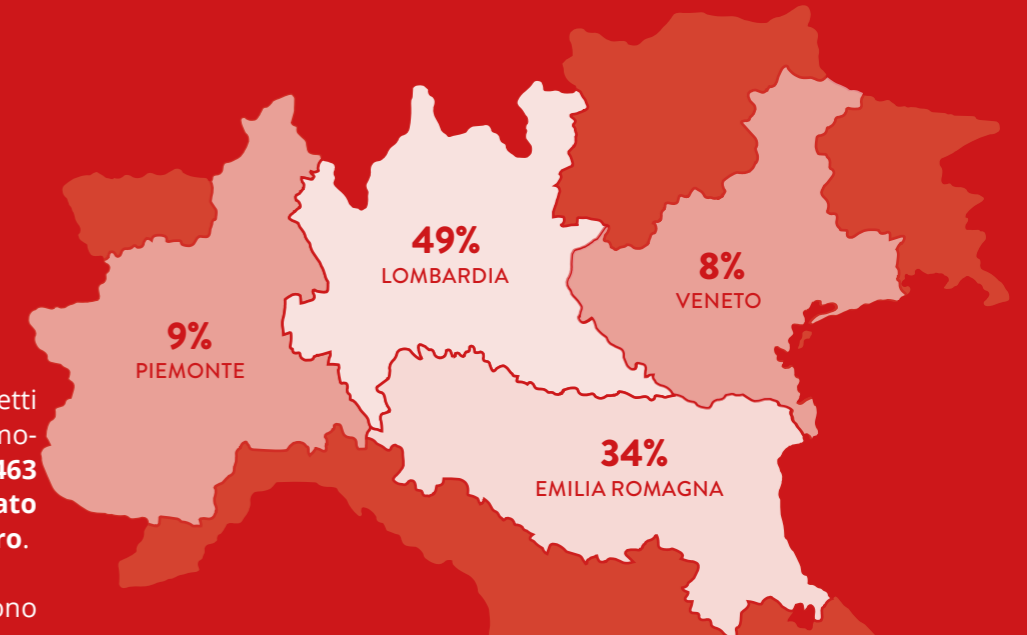
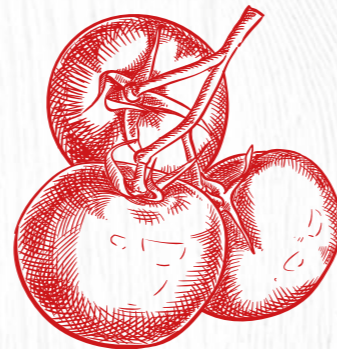
I rapporti tra le aziende agricole socie e il Consorzio Casalasco sono regolati dall'Accordo di filiera, firmato a seguito dell'accettazione della richiesta di conferimento e della successiva sottoscrizione del capitale sociale.

Attraverso l'Accordo l'azienda agricola si impegna a:

- ✓ Garantire che le attività agricole siano eseguite conformemente ai requisiti indicati nel **Disciplinare di Produzione Integrata**
- ✓ Operare in conformità allo standard **Global G.A.P.**
- ✓ Garantire la rintracciabilità dei prodotti in linea con la norma **UNI EN ISO 22005**
- ✓ Utilizzare solo semente **NO OGM**
- ✓ Rispettare il Codice Etico (**ETICODE**)
- ✓ Garantire che le operazioni colturali siano effettuate in modo **sostenibile**, così da ridurre il consumo di risorse naturali e non danneggiare il sistema agroambientale e la biodiversità

✓ Sottoscrivere il **Codice di condotta** per il rispetto della normativa in materia di diritti umani, lavoro e sicurezza dei lavoratori, bandendo comportamenti discriminanti, coercitivi o volti allo sfruttamento.

Il Consorzio si impegna a ritirare tutto il pomodoro dei soci conferenti, i quali si impegnano alla consegna del loro prodotto per mezzo dell'**Impegno di Conferimento**.



535 aziende agricole di soci diretti e di OP hanno conferito il pomodoro al Consorzio Casalasco (**463 mila tonnellate**), per un **fatturato totale di circa 35 milioni di euro**.

Tutti i soggetti conferenti sono aziende agricole socie del Consorzio Casalasco o di altre Organizzazioni di Produttori che coltivano terreni situati nel Nord Italia, nello specifico in **Lombardia** (49%), **Emilia Romagna** (34%), **Piemonte** (9%), **Veneto** (8%) rendendo la filiera 100% italiana.



CONTROLLO LUNGO TUTTA LA FILIERA

Le **attività per la produzione del pomodoro** iniziano con la preparazione dei **terreni** e le analisi utili a predisporre un piano di **concimazione** adeguato alle esigenze del pomodoro.

Successivamente l'ufficio agronomico redige il programma di **semina** e seleziona le varietà di seme più adatte alla trasformazione industriale. In primavera i semi sono dati ai

vivai per la **produzione delle piantine** che saranno consegnate alle aziende agricole per il **trapianto** in pieno campo. Le piantine sono coltivate secondo le Buone Pratiche Agronomiche

fino alla **maturazione** delle bacche che vengono **raccolte meccanicamente** e conferite nello stabilimento aziendale più vicino, per preservarne le caratteristiche qualitative. Subito dopo l'accettazione il pomo-

doro è **lavorato e confezionato** per essere stoccato e distribuito al consumatore finale.

NOVEMBRE - FEBBRAIO

GENNAIO - FEBBRAIO

MARZO - APRILE

MAGGIO - GIUGNO

LUGLIO - SETTEMBRE

LUGLIO - SETTEMBRE

OTTOBRE E PER I 12 MESI SUCCESSIVI



PIANO DI
CONCIMAZIONE
E PREPARAZIONE
TERRENI

REDAZIONE
PROGRAMMA
DI SEMINA

SEMINA
PRESSO
I VIVAI

CONSEGNA DELLE PIANTINE
ALLE AZIENDE AGRICOLE,
TRAPIANTO E COLTIVAZIONE
IN PIENO CAMPO

RACCOLTA E
CONFERIMENTO

LAVORAZIONE E
CONFEZIONAMENTO

STOCCAGGIO,
CONSEGNA E DISTRIBUZIONE
A LIVELLO GLOBALE



ANALISI TERRENI
E FERTILIZZANTI

ANALISI OGM
DI OGNI LOTTO
DI SEME

ANALISI
MULTIRESIDUALI
DELLE PIANTINE

ANALISI DELLE ACQUE IRRIGUE
ANALISI MULTIRESIDUALI
DEL POMODORO PRIMA
DELLA RACCOLTA

ANALISI PARAMETRI
CHIMICO FISICI
DEL POMODORO
IN ACCETTAZIONE

ANALISI MULTIRESIDUALI,
OGM, CHIMICO FISICHE,
MICROBIOLOGICHE
E ORGANOLETTICHE
SUL PRODOTTO LAVORATO

Il Consorzio Casalasco garantisce che la sicurezza alimentare sia mantenuta per tutto il processo produttivo, prevedendo **rigorosi controlli in ogni fase del processo**.

Per l'assistenza ai soci e per coordinare al meglio tutta la filiera il Consorzio Casalasco si avvale di un **Ufficio Agronomico** costituito da tecnici interni affiancati da consulenti esterni.

L'assistenza tecnica permette di realizzare un controllo completo della filiera produttiva e garantire un prodotto dalle elevate caratteristiche di qualità e sicurezza alimentare.

I tecnici inoltre promuovono e coinvolgono le aziende in progetti di sperimentazione di nuove cultivar, di sviluppo di tecniche di "agricoltura di precisione", di nuovi protocolli di coltivazione, in sinergia con Istituti di ricerca, Università, aziende sementiere.

CODICE CONDOTTA SOCI E FORNITORI DELLA FILIERA

Il Consorzio Casalasco chiede ai Soci e ai suoi fornitori di materie prime o servizi, la condivisione di valori, strategie e progetti sui temi relativi a:

- ✓ **Lavoro e Diritti Umani**
- ✓ **Qualità, Sicurezza e Ambiente**
- ✓ **Etica**

Questo impegno si concretizza con la sottoscrizione al rispetto del **Codice di Condotto**.

GLOBAL G.A.P.

Dal 2009, tutte le aziende socie produttrici del pomodoro trasformato dall'azienda sono state certificate in conformità allo standard Global G.A.P. che definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practices) riguardo ad aspetti ambientali e sociali. L'adesione volontaria delle aziende socie all'iniziativa rafforza l'impegno del Consorzio verso il rispetto dell'ambiente e delle tematiche sociali, la tracciabilità e la sicurezza alimentare.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

In applicazione della Legge regionale n. 28/99, il Disciplinare di Produzione Integrata definisce le linee guida per ottenere produzioni di qualità che offrano maggiori garanzie ai consumatori nel rispetto dell'ambiente, utilizzando al meglio le più moderne pratiche di coltivazione e di conservazione, definite in collaborazione con i centri di ricerca e con le organizzazioni di produttori.

ANALISI MULTIRESIDUALI SULLE BACCHE DI POMODORO

✓ **1 analisi** ogni **959** tonnellate di pomodoro convenzionale

✓ **1 analisi** ogni **86** tonnellate di pomodoro biologico



L'assicurazione qualità sviluppa un piano analitico annuale che tiene conto dei programmi produttivi, dei risultati ottenuti nel precedente anno e di eventuali problematiche e alert diffusi a livello nazionale ed internazionale.

ANALISI EFFETTUATE DURANTE LA CAMPAGNA DEL POMODORO 2018 (60 GIORNI)

✓ **544.620** analisi chimico fisiche
9.077 al giorno

✓ **1.976** analisi enzimatiche
33 al giorno

✓ **33.183** analisi microbiologiche
553 al giorno

✓ **355** analisi multi residuali
sui prodotti
6 al giorno

AGRICOLTURA SOSTENIBILE E AGRICOLTURA 4.0

Il Consorzio Casalasco riconosce l'importanza della terra e opera nel rispetto dell'ambiente e della società, monitorando attentamente i propri impatti sul territorio e sulla biodiversità al fine di garantire una produzione sicura, di qualità e sostenibile.

A tal fine, reputa di fondamentale importanza puntare su un'agricoltura innovativa e capace di soddisfare le esigenze alimentari della società, senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni.

Il Consorzio mette a disposizione dei propri soci tecnologie avanzate e offre loro supporto tecnico, promuovendo la partecipazione delle aziende agricole a progetti di agricoltura sostenibile.



✔ Utilizzo presso 21 aziende agricole di **sonde umidometriche** collegate ad un software che comunica su portale o attraverso sms il **fabbisogno idrico per massimizzare la produzione**, aumentando l'efficienza idrica fino al 25% (CropSense system);

✔ utilizzo di tecnologie di "precision farming" particolarmente evolute come i **sensori installati sui trattori** che permettono di produrre mappe di vigore con elevato livello di dettaglio e significatività. I sensori consentono di **comprendere lo sviluppo vegetativo della pianta** e creare delle mappe di prescrizione idriche e nutritive che permettono di adeguare al fabbisogno puntuale della coltura la quantità ottimale di acqua e di fertilizzanti da distribuire;

✔ utilizzo di **18 centraline meteo** distribuite su tutto il territorio di competenza per **rilevare i principali parametri climatici che favoriscono lo sviluppo di malattie fungine** così da consentire interventi mirati tempestivi;

✔ incentivo ai soci a mantenere delle aree di **terreno incolto** o coltivate con essenze azoto-fissatrici.

DIVERFARMING PER UN' AGRICOLTURA INNOVATIVA, SOSTENIBILE E RESILIENTE

Il Consorzio Casalasco aderisce al programma europeo **Horizon 2020** e partecipa, con partner internazionali, a DiverFarming, un progetto finalizzato ad **analizzare gli effetti della diversificazione colturale**.

Il progetto Diverfarming intende individuare, sviluppare e testare sistemi colturali diversificati a basso impatto, **per aumentare la produttività e la qualità delle colture** in sistemi agricoli convenzionali e biologici mediante realizzazione di casi-studio attraverso una riduzione d'impiego di macchine agricole, fertilizzanti, pesticidi, energia e acqua.

Esso ha inoltre come obiettivo l'esplorazione di come **sistemi colturali diversificati possano aumentare la fornitura di servizi**

ecosistemici (fertilità del suolo, prevenzione della contaminazione del suolo e dell'acqua, disponibilità di acqua, riduzione delle emissioni di gas serra, sequestro del carbonio, erosione prevenzione, sopra e sotto terra, biodiversità e controllo dei parassiti e delle malattie).

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Il Consorzio Casalasco crede che un suolo sano produca prodotti sani. È per tale ragione che promuove un'agricoltura volta alla produzione di alimenti di qualità, che siano nutrienti e che contribuiscano alla prevenzione delle malattie e alla salute, evitando l'uso di fertilizzanti, fitofarmaci ed additivi alimentari che possano avere effetti dannosi sulla salute.

A partire dalla campagna di trasformazione 2015, il Consorzio Casalasco ha avviato la lavorazione del **pomodoro biologico** per la produzione di polpa e passata bio, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. CE 834/07 e CE 889/08).

L'agricoltura biologica punta a:

✔ Ridurre al minimo gli input esterni, preservando la naturale fertilità del terreno e sfruttando al massimo i meccanismi e gli **equilibri naturali**.

✔ Tutelare la **biodiversità** e la **fertilità del suolo** ricorrendo a rotazioni e successioni colturali ampie ed estensive.

✔ Prediligere le **varietà autoctone** e naturalmente resistenti ai parassiti e alle malattie.

✔ Intervenire solo in caso di necessità con **concimi ed ammendanti organici naturali** e tecniche di lotta biologica (insetti antagonisti, ecc.).

L'obiettivo di Consorzio Casalasco nei prossimi anni è aumentare le superfici dedicate a questa pratica, coinvolgendo tutti i soci, per offrire ai propri clienti e al consumatore finale un alimento sempre più naturale.



Conformità al Regolamento 834/07/CE per la produzione Biologica



Certificazione per prodotti biologici venduti in Svezia

TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA DEL POMODORO

Il Consorzio Casalasco garantisce elevati livelli di **tracciabilità dei propri prodotti e processi**.

Conoscere l'esatta provenienza di un prodotto o dei suoi ingredienti è di fondamentale importanza per i consumatori: la tracciabilità si configura come strumento di risposta alle crescenti richieste di qualità e sicurezza alimentare, trasparenza e affidabilità del prodotto.

Il Consorzio ha istituito un sistema di rintracciabilità finalizzato a:

✓ **Rendicontare la filiera** dal seme alla tavola

✓ **Fornire informazioni al consumatore** finale sulla storia del prodotto

✓ **Fornire al cliente** uno **strumento** sofisticato e affidabile **per la gestione della sicurezza del prodotto** e di eventuali non-conformità

✓ **Dare evidenza di particolari caratteristiche** (biologico, licopene, gluten-free, Kosher, Halal)

Il Consorzio si impegna affinché **ogni singola attività della filiera sia tracciabile** così da risalire in tempi brevi alla materia prima utilizzata, ai dati agronomici, ai trattamenti ed analisi di laboratorio, fino allo stoccaggio e alla spedizione.

Il Consorzio Casalasco misura e monitora il raggiungimento degli obiettivi di rintracciabilità, individua e gestisce prontamente eventuali casi di non conformità in applicazione del **Disciplinare di rintracciabilità di filiera**.



IPOMÌ - POMITRACE: PER SAPERE TUTTO SU OGNI SINGOLA CONFEZIONE

Lo sviluppo di un sistema informatico per il consumatore finale in grado di registrare e recuperare tutte le informazioni che riguardano le operazioni che vanno dalla coltivazione sino al prodotto finito ha permesso di raggiungere livelli elevatissimi di tracciabilità dei prodotti.

A partire da un codice univoco presente sul prodotto finito, il consumatore riesce a risalire in tempo reale alla storia del prodotto, dalla provenienza geografica al nome di tutti i produttori coinvolti nel processo di coltivazione del pomodoro.

Al consumatore è sufficiente andare sul sito **www.pomionlie.it/it/tracciabilita**, scegliere il prodotto e inserire i dati richiesti per risalire ad ogni singolo agricoltore che ha coltivato il pomodoro fresco per realizzare la passata o la polpa Pomì di quella precisa confezione. In questo modo, riuscendo a tracciare temporalmente e geograficamente i carichi di materia prima che entrano negli stabilimenti, si riesce a creare un legame simbolico tra i consumatori finali e i soci cooperatori, che rappresentano l'esperienza e la passione che caratterizzano il Consorzio.





LA CATENA DI FORNITURA DEL CONSORZIO CASALASCO

La qualità dei prodotti del Consorzio Casalasco dipende anche dalla scelta strategica di selezionare fornitori in grado di offrire garanzia di qualità non solo per la fornitura del pomodoro, ma anche per le altre materie prime, imballi e servizi. Ogni fornitore del Consorzio viene selezionato non solo rispetto alla qualità dei prodotti offerti e relativo prezzo, ma anche sulla base delle garanzie di tracciabilità, igiene e sicurezza, nonché sulla base di **criteri sociali e ambientali, contenuti nel Codice di Condotta** di cui è richiesto l'impegno al rispetto.

Per raccogliere le informazioni necessarie al processo di qualifica

e valutazione dei fornitori, il Consorzio richiede la compilazione del **Questionario Fornitori** all'interno del quale vengono richieste informazioni specifiche sulle condizioni di produzione, sicurezza dei lavoratori, ambientali ed etiche.

Il Consorzio Casalasco promuove relazioni durature con i propri fornitori, basati sulla reciproca correttezza e collaborazione, infatti ritiene che la partnership con fornitori affidabili sia essenziale per migliorare le caratteristiche di qualità e sicurezza del prodotto finito e per supportare i suoi Clienti nella ricerca di prodotti innovativi e performanti.

CODICE DI CONDOTTA FORNITORI

Ogni fornitore del Consorzio deve sottoscrivere il Codice di Condotta e garantire la condivisione e l'applicazione dei suoi principi nell'ambito delle seguenti tematiche:

- ✓ **Correttezza negli affari**
- ✓ **Diritti dei lavoratori**
- ✓ **Qualità, sicurezza del prodotto/servizio e della produzione**
- ✓ **Salute, sicurezza e ambiente**



**SCREEN
INIZIALE**
(verifica requisiti)



✓ **INVIO QUESTIONARIO
FORNITORI**



✓ **SOTTOSCRIZIONE
CODICE DI CONDOTTA**



**VALUTAZIONE E
QUALIFICA DEL
NUOVO FORNITORE**





3.3

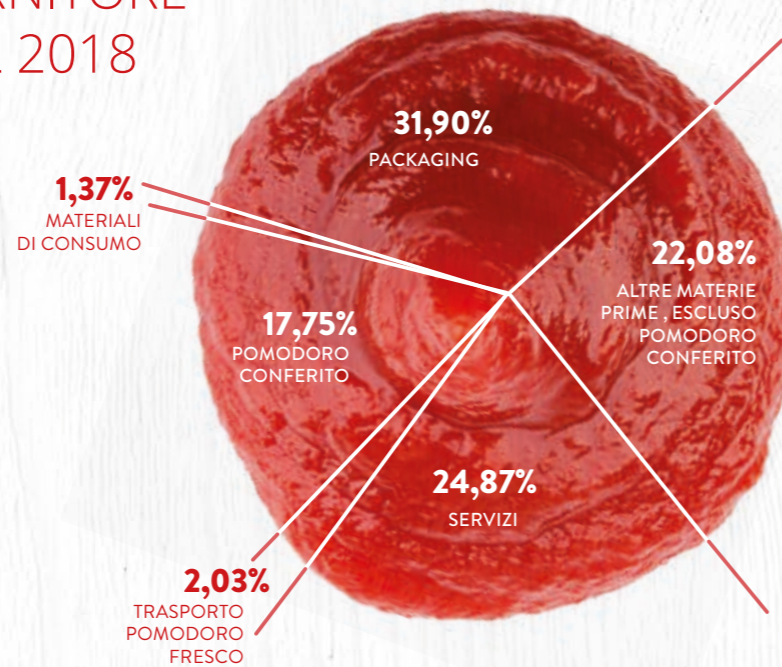
ACQUISTI

Nel 2018, il Consorzio Casalasco ha collaborato con quasi 2.500 fornitori.

Oltre alle 535 aziende che hanno fornito il pomodoro per un fatturato di 34,7 milioni di €, il Consorzio ha intrapreso **relazioni commerciali con 1.312 fornitori di Servizi** (logistica, consulenza, manutenzione, pulizie, ecc.) per un fatturato di 48 milioni di € e **con 211 fornitori di materie prime** (vegetali, carni, latticini, spezie, aromi, ecc.) per un fatturato di oltre 43 milioni di €.

Ciò nonostante, la categoria di fornitori più significativa in termini economici è quella dei **fornitori di imballaggi**. Pur trattandosi di sole 166 aziende, incassano circa un terzo del fatturato acquisti del Consorzio (62 milioni di €). Gli altri acquisti di materiali di consumo rappresentano una quota poco significativa rispetto al totale acquisti.

FATTURATO ACQUISTI PER CATEGORIA DI FORNITORE NEL 2018



Per la natura del business svolto da Casalasco, **il pomodoro fresco è senza dubbio la materia prima acquistata in maggiore quantità**. Tra le altre materie prime, come si può vedere nel grafico a fianco, troviamo i vegetali utilizzati per produrre condimenti e zuppe (8 milioni di kg), i dolcificanti (zucchero e glucosio) con quasi 5 milioni di kg e la purea di frutta destinata alla produzione di succhi (4 milioni di kg).

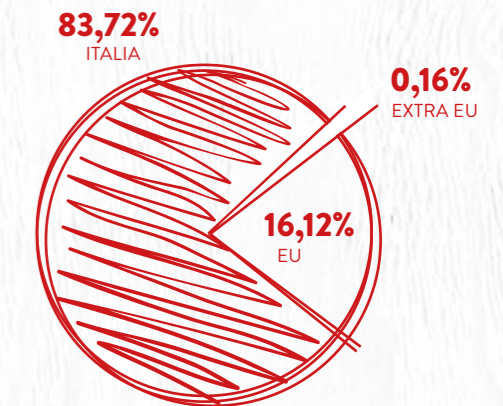
ACQUISTI DI MATERIE PRIME E INGREDIENTI 2018 (% in peso)



- ✓ 34,3% Vegetali per condimenti
- ✓ 20,2% Zucchero e glucosio
- ✓ 18,2% Purea di frutta
- ✓ 13,5% Carne ed estratto di carne
- ✓ 4,2% Latticini
- ✓ 5,3% Legumi freschi
- ✓ 4,3% Sale

DISTRIBUZIONE DEL VALORE DEGLI ACQUISTI PER AREA GEOGRAFICA NEL 2018

Nel 2018 l'**84%** degli acquisti del Consorzio è avvenuto presso fornitori con **sede sul territorio italiano**.

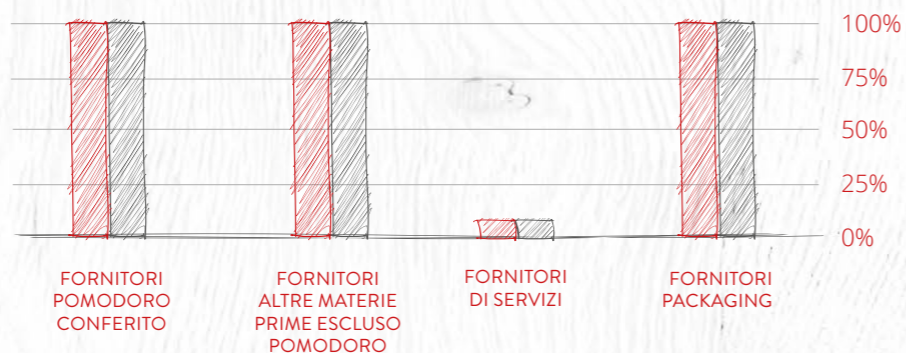


Il Consorzio Casalasco attribuisce la massima importanza alle tematiche di sostenibilità anche nel processo di valutazione dei propri fornitori.

Nel 2018 i nuovi fornitori² che hanno iniziato a collaborare con il Consorzio sono stati 64: 6 fornitori di pomodoro, 9 fornitori di altre materie prime, 9 di imballi e 40 di servizi. Il 39% dei nuovi fornitori sono stati valutati sulla base di **criteri socio-ambientali**, in particolare il 100% dei nuovi fornitori della Filiera del pomodoro, dei fornitori di

altre materie prime e dei fornitori di packaging e il 3% dei fornitori di servizi.

Di seguito il dettaglio per categoria di fornitore.



NUOVI FORNITORI SOTTOPOSTI A VALUTAZIONE SOCIO-AMBIENTALE

VALUTATI SECONDO CRITERI AMBIENTALI
 VALUTATI SECONDO CRITERI SOCIALI

Dei **25 nuovi fornitori** valutati sulla base di criteri socio-ambientali:



✓ **11** hanno **CERTIFICAZIONI SOCIALI**



✓ **9** hanno **CERTIFICAZIONI AMBIENTALI**

Da diversi anni il Consorzio Casalasco ha **appaltato** le attività di **pulizia** e la **gestione dell'area ecologica** di uno degli stabilimenti alla cooperativa sociale **Onlus Emc2**, una cooperativa che ha come obiettivo principale l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate per favorire l'integrazione di tutte le fasce deboli della società.

L'attività è gestita con la supervisione e la consulenza del Servizio Inserimento Lavorativo Disabili della Provincia di Parma.

La cooperativa è dotata di laboratori, le "Officine educative", che contemplano differenti possibilità di impegno e sono luogo di importanti percorsi di autonomia, così

come di percorsi maggiormente protetti con affiancamento educativo Casalasco ha intrapreso con la Cooperativa un progetto per poter affidare al personale impiegato in queste "**Officine educative**" parte delle rilavorazioni sui prodotti finiti relativi allo stabilimento di Fontanellato.

² Il dato dei nuovi fornitori include solo i fornitori di materie prime e di servizi inerenti facchinaggio, pulizie, trasporti, laboratorio e altre tipologie di servizi per importi superiori ai 10.000 euro.



QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Consorzio Casalasco pone la massima attenzione alla qualità dei propri prodotti e servizi attraverso la **costante attenzione al miglioramento dei processi aziendali**.

Per ottenere ciò, il Consorzio si è dotato di un **Sistema di gestione** e ha definito i propri obiettivi nella Politica per la Qualità, l'ambiente e la responsabilità sociale. Nell'ambito del sistema per la qualità, l'azienda analizza i processi e l'organizzazione, monitora l'andamento degli

indicatori, mettendo a disposizione risorse, personale e strumenti necessari, ispirandosi a linee guida e norme riconosciute nel panorama internazionale.

Tutti gli stabilimenti produttivi sono certificati secondo gli **standard BRC** (British Retail Consortium) e **IFS** (International Food Standard), mentre il sistema di gestione per la Qualità è certificato **ISO 9001**.



CONTROLLO DEI PROCESSI: AUDIT E SORVEGLIANZE

Per assicurare la conformità dei propri prodotti e servizi, il Consorzio Casalasco svolge in maniera sistematica **audit interni** al fine di verificare:

- ✓ L'applicazione della **documentazione prescrittiva**
- ✓ L'applicazione di **standard volontari** o **capitolati di clienti**
- ✓ Il comportamento e il **modus operandi** degli operatori
- ✓ Il rispetto dei requisiti di **gestione ambientale** e di **sicurezza** negli ambienti di lavoro
- ✓ L'adeguatezza e aggiornamento delle **valutazioni di rischio** (sicurezza operatori, sicurezza alimentare, impatti ambientali).

All'attività di audit si affianca l'**attività di sorveglianza** nelle aree produttive volta all'individuazione di azioni di miglioramento, eventuali necessità di addestramento e correzione di prassi operative.

Anche i clienti del Consorzio Casalasco per garantire la massima sicurezza ai consumatori e a tutela del proprio marchio, effettuano numerosi **audit di parte seconda** al fine di verificare l'implementazione dei loro standard e la conformità dei prodotti. Va sottolineato come tali audit così come altri di parte terza, avvengano, in alcuni casi, senza alcuna programmazione anticipata, a dimostrazione dell'elevato grado di sviluppo e implementazione delle buone prassi di produzione in ogni reparto produttivo.



Nel corso del 2018 sono stati svolti:

- ✓ **RIVAROLO DEL RE** (Cremona)
 - 86 Audit interni o sorveglianze
 - 19 Audit esterni
- ✓ **FONTANELLATO** (Parma)
 - 60 Audit interni o sorveglianze
 - 24 Audit esterni
- ✓ **GARIGA DI PODENZANO** (Piacenza)
 - 40 Audit interni o sorveglianze
 - 21 Audit esterni

CONTROLLO DI PRODOTTO: ANALISI DI LABORATORIO

Il Consorzio Casalasco nel corso degli anni ha investito fortemente nello sviluppo di laboratori all'avanguardia e nella formazione di tecnici che svolgono **analisi su materie prime, prodotti finiti e ambientali** per garantire la salubrità e sicurezza alimentare dei suoi prodotti.

Il Consorzio è dotato di tre laboratori centrali e due laboratori di linea che svolgono **analisi chimico-fisiche** e di tre laboratori, uno per ciascun sito produttivo, per le **analisi microbiologiche**, per un totale di **8 laboratori interni**.

I **piani di analisi** sono definiti e aggiornati dall'Ufficio Qualità tenendo conto delle richieste del cliente, di eventuali problematiche e del know out aziendale per il tipo di prodotto o linea produttiva. Oltre alle analisi di laboratorio,

sono condotti controlli di processo sui parametri critici per la sicurezza del prodotto o su aspetti commerciali (peso, scadenza, ecc).

Per lo svolgimento delle analisi multi residuali sul prodotto finito e sulle bacche di pomodoro, e nei casi in cui le tipologie di analisi o il livello di accuratezza richiesto non siano compatibili con la strumentazione a disposizione del Consorzio, l'azienda si avvale di **sei laboratori esterni accreditati da Accredia**³.

Il Consorzio usufruisce inoltre dei servizi della **Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (SSICA)**, istituto di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti che ha lo scopo di promuovere il progresso scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana.



³ Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento europeo 765/2008, ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica e dei laboratori di prova e taratura (<https://www.accredia.it/chi-siamo/>)



4

| MARCHI



✓ **PRODOTTO 100% MADE IN ITALY**

✓ **PRODOTTO VERSATILE FORTEMENTE LEGATO ALLA CUCINA MEDITERRANEA**

✓ **UTILIZZO DI SEMENTE NON OGM**

✓ **TRACCIABILITÀ DI PRODOTTO**

✓ **UTILIZZO IMBALLAGGI ECO-SOSTENIBILI**

✓ **PRODUZIONI SOSTENIBILI E CERTIFICATE**

✓ **IMPORTANTE ATTIVITÀ DI RICERCA & SVILUPPO**

Il Consorzio Casalasco opera in maniera consapevole, attenta e responsabile: rispetta il territorio, conosce l'origine dei suoi pomodori, ne cura ogni fase di coltivazione e trasformazione perché crede che l'attenzione e la salvaguardia della qualità siano l'unica strada per preservare la tradizione del pomodoro italiano.

Il Consorzio ha da sempre sviluppato **attività di Conto Terzi** (Co-Packing per brand multinazionali e Private Label) e nell'ultimo decennio ha investito molto nello **sviluppo di marchi propri** acquistati (Pomì, Pomito e De Rica) e di propria creazione (Gustodoro).

I marchi propri oggi rappresentano circa il 20% del fatturato consolidato del Consorzio Casalasco ed hanno il fine di rappresentare la cooperativa creando un legame diretto col consumatore finale, oltre che garantire ai soci una maggior redditività data dai margini addizionali che un marchio noto e distribuito può garantire nel medio-lungo periodo.

ATTIVITÀ

*Produzione e trasformazione del pomodoro fresco in **pomodori semilavorati** destinati all'industria (passata di pomodoro e pomodoro a pezzi)*



*Produzione e Packaging di **salse, condimenti, zuppe, brodi e bevande** per altre marche commerciali (**co-manufacturing**)*



*Produzione e packaging per **marchi di proprietà** (Pomì, Pomito, De Rica)*



Pomì

Pomì, **nato nel 1982** all'interno della multinazionale Parmalat, negli anni si è rinomato come marchio nel segmento dei derivati del pomodoro conservato, attraverso un modello innovativo di brand agroindustriale che prevede l'uso di nuove tecnologie produttive al fine di incontrare le differenti esigenze nutrizionali, i mutamenti del gusto, la salvaguardia della qualità nei prodotti e le crescenti esigenze di praticità d'uso.

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro diventa titolare dei segni Pomì e Pomito dal luglio 2007 e da allora ha investito per ampliare l'offerta di prodotti (non solo passate ma anche Polpe, Cubettati, Concentrato e Sughetti pronti) e la gamma imballaggi (non solo brick carta ma anche scatole, vetro, tubetti ed imballaggi flessibili).

Oggi Pomì è distribuito in oltre 50 paesi, in 5 continenti, sia nel canale "Retail" che in quello "Food Service".

Il brand Pomì originario è fonda-

mento di una serie di segni successivi e complementari che a loro volta ne ampliano il campo d'azione ed il valore aggiunto per il consumatore in diversi segmenti: **Pomì L+** (passata prodotta solo con pomodoro ad alto contenuto di Licopene), **Pomì Bio** (polpa e passata ottenuta da materia prima coltivata secondo i disciplinari Biologici), **Pomì Food Service** (linea completa per la ristorazione specializzata) sia in Italia che nel mondo.

Il brand ha un percepito positivo 100% italiano, come confermano le ultime ricerche di mercato sui consumatori⁴ che parlano di un marchio che si è evoluto negli anni: "storico, ma al passo coi tempi, accessibile, vicino, alla mano, solare e amichevole, in grado di infondere sicurezza e rinnovarsi senza perdere i suoi tratti di semplicità e tradizione".

In linea con questa volontà di restare sempre "moderno" anche nella comunicazione, va sottolineata la non usuale propensione di questo marchio alla creazione e allo sviluppo di strumenti digitali e social.

Nel 2018 ha infatti implementato una piattaforma digitale per la gestione centralizzata e ottimizzata di

13 siti web di diversi paesi ritenuti "core" per il marchio, offrendo in questo modo informazioni personalizzate e rappresentative della cultura e delle tradizioni locali.

Si può quindi affermare che **Pomì è "il più globale" dei marchi del Consorzio Casalasco** e, anche grazie all'apertura di filiali in tutto il mondo (com'è stato nel 2009 con la Pomì USA Inc.), **è il marchio distintivo di maggior valore economico, riconoscibilità, protezione sul quale la cooperativa Casalasco intende investire.**



⁴Nielsen Consumer Insights 2017



Il marchio De Rica **nasce nel 1963** per volontà di Luigi Tononi, titolare dell'Industria Conserve Alimentari (ICA) e di uno dei più antichi stabilimenti di conserve di pomodoro del piacentino in attività dal 1912 nella provincia di Piacenza.

Fin dalle origini parla al consumatore con un linguaggio nuovo ed entra nelle case degli italiani per portare, tutto l'anno, il profumo e il sapore del pomodoro fresco.

Dall'ottobre 2017 De Rica è di proprietà del Consorzio Casalasco del Pomodoro che, nel corso del 2018, ha studiato e cominciato a mettere in atto una strategia di marketing volta all'estensione cross-categoria del marchio e al canale della ristorazione con la creazione dal marchio **"De Rica Professional"**.

Come emerge dalla ricerca Nielsen⁵, oggi De Rica si presenta sul mercato come una marca "distinta e raffinata, che contraddistingue un prodotto genuino e artigianale"; un brand "prestigioso", "ricercato" e "classicizzante" ma mai "lussuoso" e mai "sfarzoso", ancorato al territorio

e alla tradizione, legato alle origini. Con l'acquisizione del marchio De Rica, **annoverato tra i marchi nel segmento Premium**, Casalasco nei prossimi anni potrà ampliare il proprio assortimento in linea con le competenze maturate in ambito co-packing con l'obiettivo di crescere, a marchio proprio, nell'ambito delle conserve alimentari italiane di qualità, siano esse a base pomodoro, o delle altre categorie merceologiche già presidiate nei decenni scorsi.



Il marchio Gustodoro **nato alla fine degli anni '80, è da sempre di proprietà del Consorzio Casalasco del Pomodoro** il quale ha, fin dalle sue origini, assunto il ruolo di "marchio ombrello" capace di rappresentare un'ampia gamma di prodotti con-

fezionati negli stabilimenti Casalasco, instaurando col consumatore il ruolo di "value for money" ovvero un prodotto di qualità, 100% italiano, confezionato da una cooperativa di agricoltori per portare in tavola un prodotto ottimo al giusto prezzo.

È il marchio del Consorzio Casalasco che, nel corso dell'evoluzione aziendale, ha saputo accogliere il maggior numero di prodotti ed imballaggi rispetto a tutti gli altri marchi, risultando per questo un "jolly" commerciale apprezzato da diversi distributori nazionali ma soprattutto internazionali.

Per meglio segmentare l'offerta al suo interno, nel 2013 sono state create e registrate due diverse linee denominate **"Gustodoro Tropicobuoni"**, per i prodotti della line Food, e **"Gustodoro Bellifreschi"** per i prodotti Beverage.

Oggi è **distribuito in più di 30 paesi mondiali** ed annovera tra le proprie referenze decine di prodotti che vanno dai derivati semplici del pomodoro (Polpe, Cubettati, Passate e Concentrati) ai Sughi pronti, Pizza Sauce e Ketchup, Brodi Pronti, Beverage (Succhi di Frutta, Net-

tari e The Freddo) arrivando fino ai legumi come Piselli, Fagioli Borlotti e Cannellini in molteplici formati ed imballaggi.

È il marchio sul quale l'azienda ha investito meno risorse che però risulta, alla luce dei volumi progressivamente espressi negli anni, apprezzato da operatori di mercato e consumatori facendo presupporre buone potenzialità ancora inesprese.

INNOVAZIONE, RICERCA & SVILUPPO

Il Consorzio Casalasco si impegna in ogni fase della filiera affinché non solo la qualità dei prodotti rimanga invariata ma migliori nel tempo grazie al lavoro di ricerca e sviluppo compiuto dai suoi laboratori.

Tale attività è finalizzata a realizzare nuovi prodotti in termini di ricetta, caratteristiche degli ingredienti, processo produttivo e packaging, oppure a modificare prodotti già standardizzati.

Quality, Efficiency e Time to Market sono i cardini della Ricerca e Sviluppo: in questo campo i collaboratori del Consorzio Casalasco hanno acquisito competenze riconosciute da tutte le multinazionali operanti nel settore alimentare. Il lavoro quotidiano di un team composto da tecnologi alimentari, funzionari della qualità e operatori di produzione consiste nel soddisfare i desideri del cliente e risolvere problematiche nel modo più efficace e in tempi brevi.

Ciascuno stabilimento del Consorzio dispone di un **Servizio di Ricerca e Sviluppo**, che **svolge le seguenti attività:**

- ✓ Valutazione di **nuove ricette, materie prime, packaging e processi produttivi**
- ✓ Valutazione di sostituibilità di materie prime in uso con **nuove materie o con analoghe materie prime** ma di diverso fornitore
- ✓ **Restyling** di prodotti esistenti
- ✓ Definizione e ottimizzazione delle **linee di produzione** e degli impianti
- ✓ Studio e definizione di **nuovi prodotti** su richiesta interna o da parte dei Clienti

Sfruttando il know-how in termini di ricerca e sviluppo della controllata **Casalasco Agricola**, società costituita nel 2016, il Consorzio sviluppa tecniche di coltivazione innovative e individua le varietà più adatte alla produzione e alla successiva trasformazione, capaci di garantire qualità e redditività ai soci e alla cooperativa.

⁵ Nielsen Consumer Insights 2017

POMI' L+



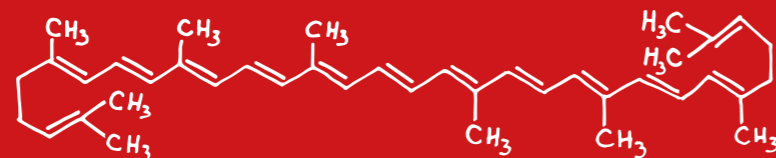
Il licopene è un carotenoide presente nell'organismo umano ma può essere assunto solo tramite dieta.

Oltre l'80% del licopene che si rinviene nel corpo umano deriva dal consumo di pomodoro o di prodotti da esso derivati.

Dal protocollo di sviluppo denominato «Cultura del Benessere Pomì», nel 2011, il Consorzio ha lanciato **Pomì L+, la passata ottenuta da pomodori che con-**

tengono il 50% di licopene in più rispetto alle altre varietà tradizionali e che garantisce straordinarie proprietà organolettiche.

Pomì L+ è stato il risultato di molti anni di ricerca e sperimentazione che hanno portato il reparto agronomico del Consorzio Casalasco ad individuare una varietà di pomodoro adatta alla coltivazione nei terreni tra Parma, Piacenza, Mantova e Cremona.



Lycopene
 $C_{40}H_{56}$

CUSTOMER SATISFACTION

Il Consorzio si impegna quotidianamente nel **soddisfare i propri consumatori**, lavorando con **passione e professionalità** e offrendo loro prodotti dagli **elevati standard di qualità e sicurezza**.

L'azienda pone grande attenzione alle informazioni riportate in etichetta, che sono verificate per tutte le categorie di prodotto al fine di assicurare una comunicazione responsabile e trasparente al consumatore.

Nel 2018 non si sono verificati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti.

Per monitorare il livello di gradimento dei propri prodotti sono attivi una serie di canali di comunicazione con i consumatori finali.

Tutti i reclami e le segnalazioni da parte dei consumatori vengono raccolti dalla **Direzione Qualità** e condivisi fra le diverse aree aziendali coinvolte.

Il Consorzio è costantemente impegnato nel fornire una risposta efficace e tempestiva, e nell'evitare che le problematiche riemergano.

PER IL MARCHIO POMÌ

✓ **59**
RECLAMI

✓ **1,36PPM**
(RECLAMI PER MILIONE DI PEZZI PRODOTTI)

RICHIESTA ED OBIETTIVO DEL CLIENTE

- ✓ Qualità organolettica
- ✓ Efficienza produttiva
- ✓ Produrre con le tecnologie disponibili
- ✓ Compressione dei tempi di sviluppo per arrivare prima sul mercato
- ✓ Sicurezza alimentare
- ✓ Contenimento delle risorse necessarie



SODDISFAZIONE DEL CLIENTE



SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E SVILUPPO CASALASCO



5

LE PERSONE

- 5.1** LE RISORSE UMANE DEL CONSORZIO CASALASCO
- 5.2** GESTIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE
- 5.3** L'IMPEGNO PER LA SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI
- 5.4** WELFARE AZIENDALE



5.1

LE RISORSE UMANE DEL CONSORZIO CASALASCO⁶

IL SUCCESSO DEL CONSORZIO CASALASCO È FRUTTO DEL LAVORO E DELLA PASSIONE DELLE PERSONE CHE NE FANNO PARTE

L'attività lavorativa del Consorzio Casalasco varia molto nel corso dell'anno e pertanto richiede l'impiego di **maestranze stagionali nei periodi di picco della produzione**, in particolare durante la campagna del pomodoro che si svolge **tra luglio e settembre, per un periodo di circa sessanta giorni**.

Tali lavoratori, selezionati nel rispetto dei principi dell'imparzialità e delle pari opportunità, godono delle stesse tutele degli altri dipendenti e ricevono la formazione necessaria per svolgere la mansione assegnata in piena sicurezza e per garantire gli standard di qualità previsti dall'azienda.

A conferma delle attenzioni riservate a questi lavoratori, **il Consorzio si impegna a consolidare i rapporti lavorativi, dando priorità di assunzione agli stagionali che hanno già lavorato negli anni precedenti**

e trasformando le collaborazioni a tempo determinato in assunzioni stabili, qualora sia richiesto un incremento di organico.

✓ **896** NUMERO MEDIO DI DIPENDENTI

✓ **42%** DONNE

✓ **58%** UOMINI

✓ **320** A TEMPO INDETERMINATO (36% donne - 64% uomini)

✓ **37**anni ETÀ MEDIA

⁶ I dati relativi alle risorse umane del presente capitolo sono espressi in Unità Lavorative Annue (ULA); includono anche i lavoratori avventizi e i collaboratori stagionali che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Consorzio.



Il Consorzio ha stipulato un contratto di secondo livello che prevede integrazioni retributive migliorative rispetto al CCNL, welfare destinato a tutti i lavoratori, per il personale a tempo indeterminato, un salario per obiettivi stabilito sul raggiungimento di parametri qualitativi, condivisi con le rappresentanze sindacali, mentre per il personale stagionale è previsto un premio annuo parametrizzato alle giornate lavorate.

Tutti i dipendenti del Consorzio

sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.

In linea con la contrattazione collettiva di secondo livello, il Consorzio prevede che eventuali cambiamenti operativi significativi che potrebbero avere impatti sul personale vengano comunicati con il massimo anticipo possibile.

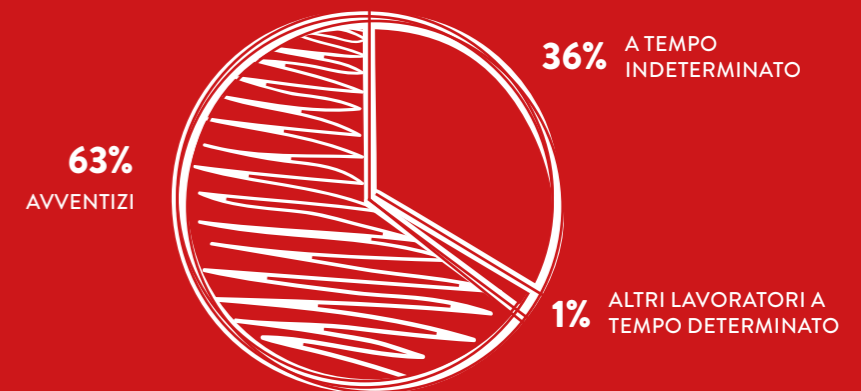
Il Consorzio ritiene di fondamentale importanza comunicare attivamente con i propri dipendenti.

Nell'ambito del Modello di Orga-

nizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. n. 231, il Consorzio ha istituito dei canali per la segnalazione da parte del personale (whistleblowing) di non conformità in materia di responsabilità amministrativa dell'organizzazione e/o di irregolarità.

A tal fine, nel corso del 2019, nei diversi stabilimenti del Consorzio, verranno installati appositi box.

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE NEL 2018 (%)





GESTIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE

Il Consorzio favorisce uno sviluppo del proprio capitale umano in linea con le evoluzioni del business aziendale e pertanto definisce percorsi di crescita e di sviluppo delle competenze che prevedono una **formazione obbligatoria di base in igiene, ambiente e sicurezza**, impartita a tutti i dipendenti all'assunzione, a cui si aggiungono l'affiancamento da parte di operatori esperti e una formazione specifica inerente alla mansione per potenziare la crescita professionale.

Il **piano di formazione del Consorzio** viene aggiornato nel corso dell'anno e adattato alle necessità legate all'attività produttiva e al ruolo di ciascun operatore. Il Consorzio offre inoltre la propria disponibilità a studenti universitari per la realizzazione di **tirocini formativi** e collabora con Istituti scolastici per l'attivazione di **percorsi di alternanza scuola-lavoro**.



NEL CORSO DEL **2018** SONO STATE EROGATE **OLTRE 22.000 ORE DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA E NON OBBLIGATORIA**.

- ✓ **22.688 ore** di formazione totali
- ✓ **5.284 ore** di formazione obbligatoria
- ✓ **17.404 ore** di formazione non obbligatoria





L'IMPEGNO PER LA SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI

Il Consorzio Casalasco pone da sempre la massima attenzione al tema della salvaguardia della salute e sicurezza dei propri lavoratori, impegnandosi costantemente nel diffondere la cultura della prevenzione con l'obiettivo di creare un ambiente di lavoro sicuro e salubre. Nell'ambito della strategia del Consorzio di prevenzione e gestione degli infortuni, nonché di mitigazione e riduzione dei potenziali rischi alla salute, è stata adottata la **Politica per la qualità, l'ambiente e la responsabilità sociale, che si pone i seguenti obiettivi:**

1 Definire un programma di miglioramento dei principali indicatori relativi al **tema salute e sicurezza** sui luoghi di lavoro, al fine di **ridurre il rischio di infortuni gravi;**

2 Investire risorse in **comunicazione interna, programmi formativi e informativi** per aumentare la consapevolezza dei lavoratori in ambito di responsabilità sociale e salute e sicurezza sul luogo di lavoro;

3 Definire **progetti di welfare** volti a migliorare la qualità della vita sul posto di lavoro.

Conformemente a quanto previsto dalla normativa, il Consorzio ha individuato in ogni sito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), i preposti, i componenti della squadra di primo soccorso e antincendio, nonché i responsabili dei lavoratori per la sicurezza ed il medico competente. Ha provveduto inoltre all'identificazione dei pericoli, alla valutazione dei rischi e al loro controllo attra-

verso l'implementazione di tecnologie, l'adeguamento degli ambienti di lavoro, l'adozione di buone prassi operative e di dispositivi di protezione.

L'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e il loro controllo sono elementi che vengono presi in considerazione fin dalla progettazione degli impianti, nella definizione dei processi, e sono tenuti costantemente aggiornati.

Sono altresì analizzate le potenziali situazioni di interferenza che vedono i dipendenti dell'azienda venire in contatto con lavoratori di altre società che operano all'interno del perimetro aziendale in qualità di fornitori di beni o servizi. In occasione della riunione periodica di sicurezza, che si tiene annualmente presso ogni sito, vengono analizzati

gli infortuni e i mancati infortuni, i risultati della sorveglianza sanitaria e gli interventi tecnici e organizzativi adottati per migliorare i livelli di sicurezza. Sono previsti inoltre incontri aggiuntivi con i lavoratori e rappresentanti dei lavoratori per la condivisione di problematiche emerse durante l'attività lavorativa e la partecipazione nell'individuazione di soluzioni.

Il Consorzio impartisce ad ogni lavoratore la formazione prevista in materia di sicurezza e prevenzione con l'obiettivo di aumentarne consapevolezza e sensibilità. La formazione è commisurata ai rischi e alle competenze richieste dalla mansione cui si aggiunge una formazione specifica nel caso in cui il lavoratore svolga un ruolo per la sicurezza.



Oltre alla formazione obbligatoria si segnala la formazione/sensibilizzazione del personale su tematiche rilevanti o sull'uso di presidi sanitari quale il **defibrillatore**.

L'azienda infatti ha installato, nei suoi siti, 3 DAE (defibrillatore automatico esterno).

NEL 2018 IL CONSORZIO HA EROGATO OLTRE 4.000 ORE DI FORMAZIONE IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA.

✓ **4,8 ore** di formazione pro-capite sulla salute e sicurezza

✓ **3.302 ore** di formazione obbligatoria

✓ **1.029 ore** di formazione volontaria





WELFARE AZIENDALE

Il Consorzio si impegna a promuovere e organizzare **iniziative che migliorino il benessere** dei propri collaboratori e facilitino la **conciliazione tra vita familiare e lavorativa**.

A partire dal 2017 attraverso la distribuzione di un questionario, condiviso tra Direzione aziendale e Rappresentanze sindacali, si è provveduto a raccogliere indicazioni circa il livello di benessere lavorativo e le esigenze di cura e conciliazione "tempi vita-lavoro". Sulla base degli esiti del sondaggio è stato avviato il **progetto "Fare legami"** con lo scopo di promuovere **soluzioni di time saving per i lavoratori**, grazie all'attivazione di un servizio di stileria aziendale con punto di ritiro e consegna biancheria all'interno dei locali dell'azienda, e nel contempo favorire l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate.

Inoltre, in collaborazione con associazioni di medici volontari locali e con il supporto dell'ATS Valpadana, il Consorzio ha promosso le seguenti iniziative in ambito medico-sanitario:

PROGETTO PREVENZIONE MALATTIE ONCOLOGICHE

Consorzio Casalasco con l'intento di contribuire ad una corretta informazione e alla diffusione di pratiche che prevenivano l'insorgere di malattie oncologiche tra i lavoratori, ha avviato uno **screening per la diagnosi precoce del tumore al seno e dei tumori della pelle**, in collaborazione con ANVOLT (Asso-

ciatione Nazionale Volontari Lotta Contro i Tumori) di Parma. Nell'ambito del progetto è stata offerta a tutti i dipendenti l'opportunità di sottoporsi a screening durante l'orario lavorativo e all'interno degli stabilimenti aziendali.

NEL 2018 SONO STATE EFFETTUATE 184 VISITE SENOLOGICHE CON ECOGRAFIA MAMMARIA E 321 VISITE DERMATOLOGICHE.



ADESIONE ALLA RETE WHP "HEALTH PROMOTING WORKPLACE" DELLA REGIONE LOMBARDIA

Dal 2016 il Consorzio Casalasco aderisce alla **rete WHP della Regione Lombardia per la promozione della salute sui luoghi di lavoro**.

Il Programma ha l'obiettivo prioritario di promuovere cambiamenti organizzativi nei luoghi di lavoro al fine di renderli ambienti favorevoli all'adozione di stili di vita salutari e



di incoraggiare la crescita personale, sulla base di un modello generale codificato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità "Healthy workplaces a model for action".

Questo prevede un **percorso di realizzazione di buone pratiche nel campo della promozione della salute, del benessere personale e sociale**.

Nell'ambito di tale programma, nel sito di Rivarolo, sono state avviate attività in diverse aree tematiche, quali il **corso di yoga** per promuo-

vere l'attività fisica per i dipendenti con le mansioni più sedentarie, la sensibilizzazione ad un'**alimentazione corretta** con il contributo di una nutrizionista, e il **contrasto al fumo** attraverso la creazione di un gruppo che con la metodologia dell'auto/mutuo aiuto, sotto la guida di un operatore esperto, ha effettuato un percorso finalizzato alla disassuefazione dal fumo.



6

LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

- 6.1 L'IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE
- 6.2 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI
- 6.3 CONSUMI E SCARICHI IDRICI
- 6.4 RIFIUTI
- 6.5 SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING



L'IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro considera di primaria importanza la **tutela dell'ambiente in cui opera e promuove l'investimento di risorse e di iniziative che di anno in anno riducano l'impatto delle proprie attività e aumentino la consapevolezza e la sensibilità di tutte le parti coinvolte.**

Il Consorzio Casalasco ritiene che equilibrio economico-finanziario e sostenibilità non siano due aspetti contrapposti ma, al contrario, non possano prescindere l'uno dall'altra nel garantire un successo duraturo nel tempo per l'azienda e per i suoi soci. Un'agricoltura sostenibile contribuisce a preservare le risorse naturali, concorre alla protezione dell'ambiente ed è in grado di remunerare l'attività degli agricoltori sostenendo la loro capacità d'investimento e d'innovazione. I cambiamenti climatici in corso e

la gestione delle risorse naturali dipendono in larga misura dalle attività umane: per questo è importante che tutte le aziende coinvolte nella filiera adottino pratiche di **coltivazione sostenibili**, producano in modo responsabile, riducano sprechi e impatti e promuovano stili di vita sani.

Il Consorzio ha individuato nell'ambito dei suoi processi gli aspetti ambientali più significativi e ha predisposto procedure volte alla gestione del loro impatto. Oltre agli impatti diretti, ha individuato altri aspetti che, pur non essendo causati dall'output di produzione, sono conseguenza indiretta delle attività del Consorzio e influenzano i suoi stakeholder. Un esempio significativo dell'impegno profuso in tale ambito è la partecipazione del Consorzio al **Progetto Life Prefer** condotto dalle regioni Lombardia ed Emilia-Romagna (www.lifeprefer.it)

che, utilizzando la metodologia LCA (Life-Cycle Assessment), calcola la PEF (Product Environmental Footprint), ovvero l'impronta ambientale dei semilavorati di pomodoro basata su 15 parametri misurati dalla coltivazione del pomodoro al fine vita del prodotto.

Nella stessa direzione va la **Carbon Footprint** che misura tutti i gas ad effetto serra, espressi in CO₂ equivalente, emessi lungo l'intero ciclo di vita.

L'analisi degli impatti ambientali direttamente e indirettamente legati alle attività del Consorzio è stata approfondita in studi di dettaglio che hanno consentito di individuare le aree critiche e, negli anni, di avviare le azioni di miglioramento descritte nei paragrafi seguenti.

POLITICA PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE E LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

Formalizzando la Politica per la qualità, l'ambiente e la responsabilità sociale, il Consorzio Casalasco si è impegnato non solo al rispetto della normativa vigente ma ad implementare un sistema in grado di offrire ai propri consumatori prodotti di qualità e rispettosi dell'ambiente. Tale obiettivo non può prescindere da una maggiore consapevolezza e sensibilità in tema ambientale da parte di tutte le parti coinvolte nel processo, dai soci al top management fino ai lavoratori degli stabilimenti.

I 3 siti del Consorzio hanno ottenuto l'**Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)**, l'**autorizzazione nell'ambito della Direttiva EU ETS** e le seguenti certificazioni:

Certificazione ISO 14001 per lo stabilimento di **Rivarolo del Re**

Certificazione EMAS per gli stabilimenti di **Rivarolo del Re** e **Gariga di Podenzano**





CARBON FOOTPRINT

In collaborazione con l'organismo inglese Carbon Trust, già dal 2011, il Consorzio ha calcolato e certificato la Carbon Footprint per tutti i prodotti a marchio Pomì destinati al mercato statunitense, tedesco ed italiano e per i semilavorati di pomodoro destinati all'industria.

La **Carbon Footprint monitora e comunica le emissioni di gas ad effetto serra (GHG) emesse lungo tutto il ciclo di vita del prodotto.** Lo studio rappresenta un importante strumento di gestione ambientale in quanto permette di calcolare l'impatto ambientale delle diverse fasi del ciclo di vita, così da individuare quelle che necessitano di miglioramento.

I dati raccolti attraverso tale studio hanno evidenziato che la coltivazione del pomodoro in campo contribuisce in modo significativo alle emissioni totali, pertanto il Consorzio promuove presso le aziende socie pratiche agronomiche a basso impatto.



6.2 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI

Il Consorzio Casalasco si impegna a ridurre i consumi di energia in ogni fase del processo produttivo e a contenere le emissioni di CO₂.

La maggior parte dei consumi energetici (e le conseguenti emissioni in atmosfera) si concentrano nel periodo della campagna di trasformazione del pomodoro e sono imputabili al funzionamento intenso e continuativo degli impianti industriali.

Con l'obiettivo di mitigare gli impatti associati ai consumi energetici, nel corso degli ultimi anni sono stati effettuati **diversi interventi di ammodernamento** che hanno previsto la conversione delle caldaie ad olio in caldaie a metano (riducendo l'emissione delle sostanze più inquinanti quali polveri, SO₂, NO_x, CO), la sostituzione di motori obsoleti con motori ad alta efficienza, l'installazione di inverter su compressori e pompe dei pozzi, la sostituzione di

lampade tradizionali con luci a led, l'installazione di economizzatori o preriscaldatori sulle caldaie più utilizzate e la coibentazione delle tubature.

Il sito di Gariga è dotato di un impianto fotovoltaico della capacità di 962 MWh che, sfruttando l'energia solare, genera energia elettrica utilizzabile per le attività produttive.

CONSUMI ENERGETICI 2018

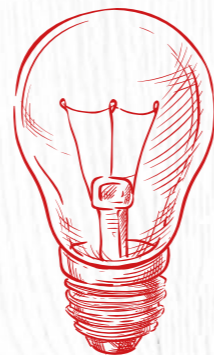
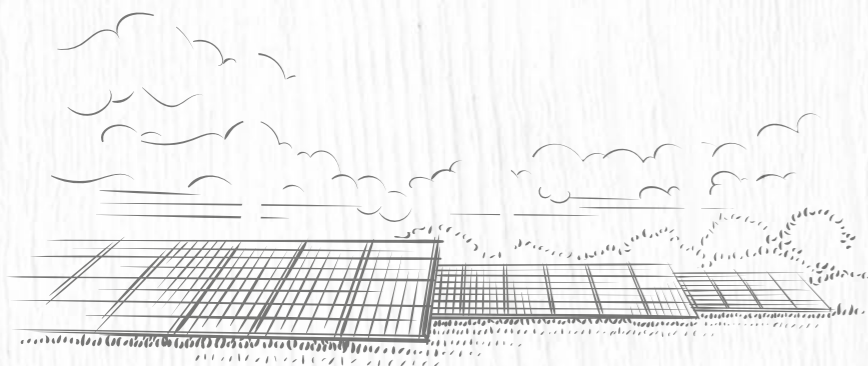




Nel corso del 2018 i consumi totali di energia del Consorzio si sono attestati a 1.128.614 GJ.

La quota maggiore fa riferimento al consumo di **gas metano** pari a **881.942 GJ**, che risulta essere strettamente ascrivibile al funzionamento degli impianti produttivi e di conseguenza correlato all'andamento della produzione. Minori sono i consumi di **gasolio (3.233 GJ)**, riconducibili sia alle attività produttive sia all'autotrazione (ovvero consumo dei carrelli elevatori utilizzati negli stabilimenti) e di **olio combustibile (46.888 GJ)**, utilizzato nel solo stabilimento di Rivarolo del Re dove è in fase di eliminazione.

Infine, i **consumi di energia elettrica** sono pari a **196.267 GJ** ed includono sia quella acquistata (98%) sia autoprodotta dall'impianto fotovoltaico dello stabilimento di Gariga (2%).



INDICATORI DI INTENSITÀ ENERGETICA

✓ **3,8 GJ di energia consumata nel periodo di campagna del pomodoro** per tonnellata di prodotto finito a base pomodoro

✓ **3,1 GJ di energia consumata fuori dal periodo di campagna del pomodoro** per tonnellata di prodotto finito di tutte le tipologie

Gli indicatori di intensità energetica sono stati calcolati prendendo in considerazione sia il periodo che coincide con la campagna del pomodoro, durante il quale si concentra più della metà dei consumi energetici, sia i restanti 10 mesi dell'anno.

Nonostante la trasformazione del pomodoro rappresenti il core business del Consorzio, si è scelto di fornire visibilità anche all'impatto energetico degli altri prodotti.

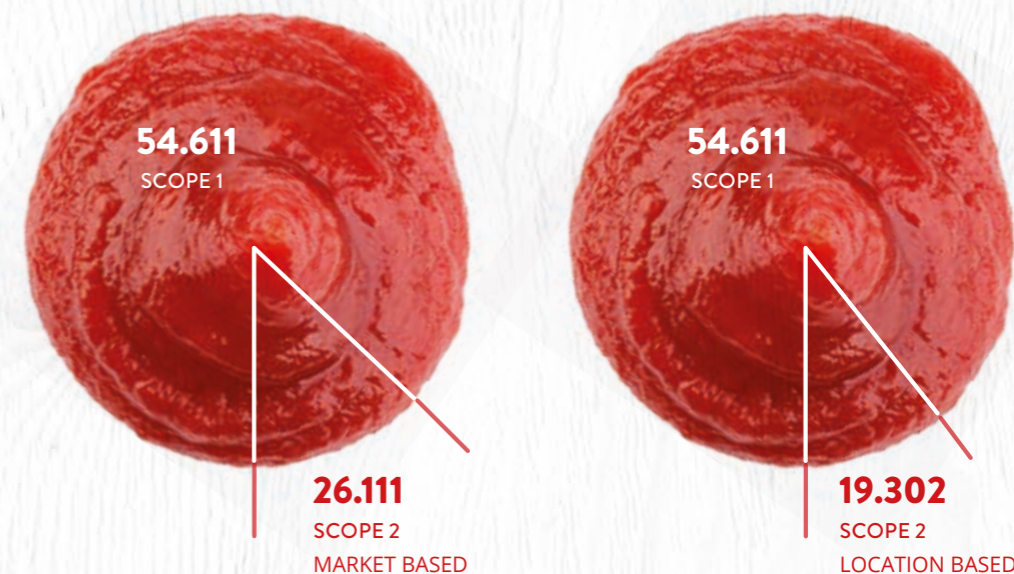
Per garantire la conformità delle emissioni ai limiti di legge il Consorzio ha installato su tutte le caldaie degli analizzatori di fumo che consentono di monitorare costantemente il corretto funzionamento degli impianti e garantirne la massi-

ma efficienza. I tre siti produttivi del Consorzio rientrano nel **sistema di scambio di quote di emissione di gas a effetto serra ETS** (Emissions Trading Scheme), sistema implementato dall'Unione europea ai fini del raggiungimento degli obiettivi di riduzione della CO₂ stabiliti dal Protocollo di Kyoto.

Il totale delle emissioni di CO₂ (Scope 1 e Scope 2) nel 2018 è pari a 73.913 tCO₂.

⁷ Le emissioni sono state calcolate con il metodo "Location-based". Tuttavia, per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Le emissioni di Scope 2 (metodo "Market-based") ammontano a 26.111 tCO₂, che sommate alle emissioni di Scope 1 rappresentano un totale di 80.722 tCO₂.

TOTALE EMISSIONI (tCO₂) NEL 2018





PRELIEVI E SCARICHI IDRICI

L'acqua, oltre ad essere un ingrediente di sughi e bevande, viene impiegata per la movimentazione ed il lavaggio del pomodoro, per la generazione di vapore, per i sistemi di raffreddamento e per la pulizia di impianti e ambienti produttivi.

Il Consorzio pone particolare attenzione al consumo dell'acqua come risorsa ed è alla costante ricerca di attività volte alla riduzione del consumo nelle varie fasi della filiera.

Nel corso degli ultimi anni, in tutti i siti produttivi, sono stati realizzati **interventi di risparmio idrico** attraverso l'installazione di torri evaporative e dry cooler che permettono il riutilizzo delle acque di raffreddamento.

In ogni stabilimento sono stati predisposti **sistemi di recupero e ricircolo** interni con l'obiettivo di minimizzare gli sprechi nel processo produttivo; gli **impianti di depurazione** dei siti di Fontanellato e Rivarolo del Re sono inoltre **oggetto di un piano di potenziamento**.

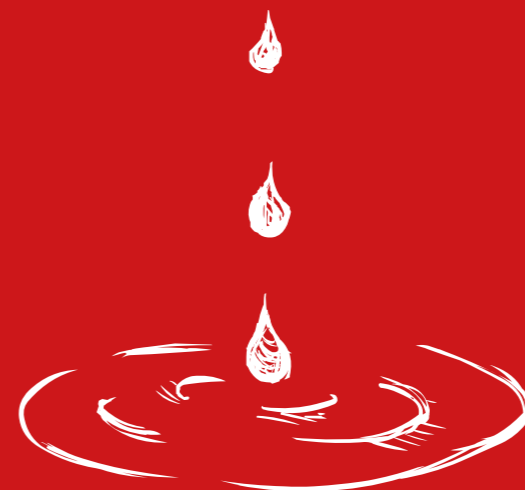
I prelievi⁸ risultano maggiormente significativi, date le loro applicazioni, nel periodo di campagna del pomodoro, mentre diminuiscono in modo considerevole nella rimanente parte dell'anno.

⁸ *Prelievo idrico: totale dell'acqua prelevata da acque di superficie, acque sotterranee, acqua di mare o da soggetti terzi per qualsiasi utilizzo nel corso del periodo di rendicontazione.*

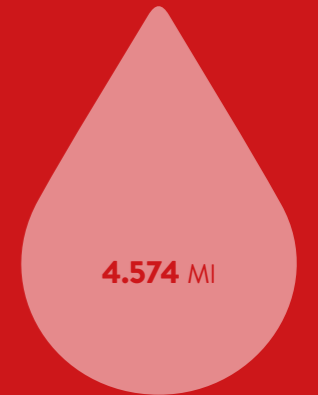


Nel 2018 il Consorzio ha prelevato circa 5.054 megalitri di acqua: il prelievo idrico proviene principalmente da acque sotterranee, ovvero da pozzi di proprietà (4.574 MI).

Le acque di processo (282 MI) e da acquedotto pubblico (197 MI) hanno invece un impatto marginale.



PRELIEVI IDRICI 2018 per fonte di approvvigionamento



ACQUE SOTTERRANEE



ACQUE DI PROCESSO



ACQUA DI PARTI TERZE



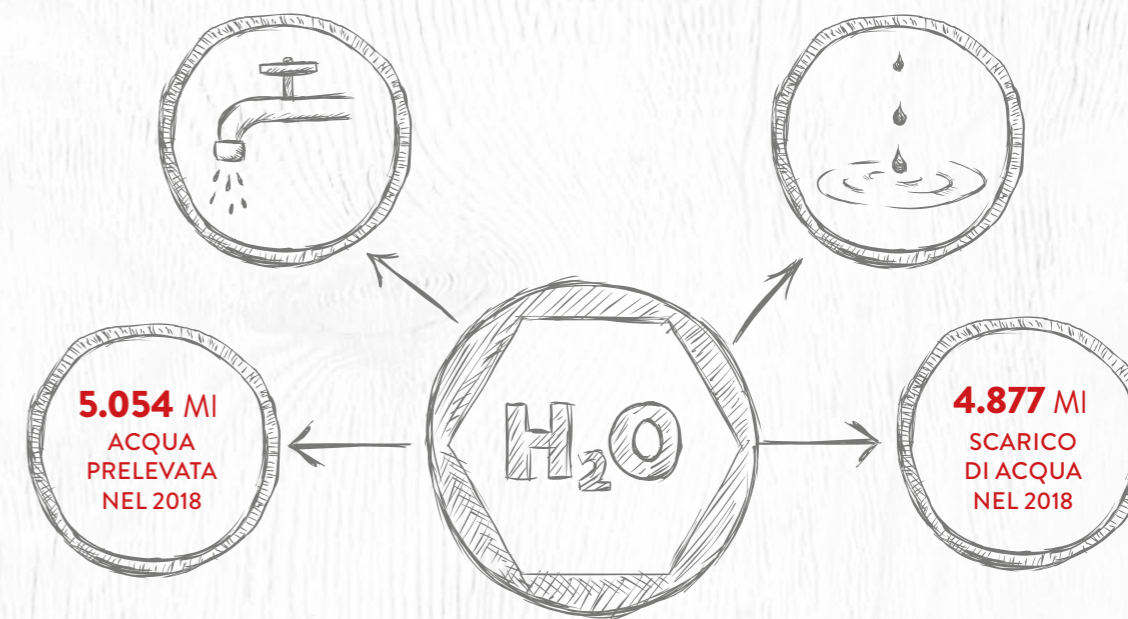
Al fine di garantire l'adeguato abbattimento degli inquinanti delle acque, i laboratori interni effettuano il monitoraggio dei principali parametri qualitativi in linea con quanto prescritto in AIA.

Nel 2018 sono stati scaricati 4.877 MI di acqua.

✓ **13,41 m³ di acqua prelevati nel periodo di campagna del pomodoro**
per tonnellata di prodotto finito a base pomodoro

✓ **18,35 m³ di acqua prelevati fuori dal periodo di campagna del pomodoro**
per tonnellata di prodotto finito di tutte le tipologie

Per il calcolo degli indicatori di intensità idrica è stato preso in considerazione sia il periodo che coincide con la campagna del pomodoro (nei 2 mesi estivi, infatti, viene consumata una quota rilevante pari al 49% del totale annuo), sia i consumi idrici rapportati ai restanti 10 mesi dell'anno.





6.4 RIFIUTI

Il Consorzio è attento alle modalità di gestione e smaltimento dei rifiuti, in conformità alle normative vigenti e nell'ambito del proprio **impegno verso la tutela dell'ambiente**.

I principali rifiuti prodotti derivano dalle attività produttive e sono costituiti principalmente da **scarti di produzione, imballi in vetro, carta, metallo, legno e materiali di manutenzione**.

Per ridurre la produzione dei rifiuti il Consorzio ha definito un piano di manutenzione preventiva sulle macchine, finalizzato a minimizzare gli scarti di prodotto. Inoltre sono stati avviati accordi con i fornitori per l'approvvigionamento di materie prime e packaging in imballi a rendere, mentre per le materie prime utilizzate in maggiore quantità (aceto, olio, zucchero) è stato previ-

sto l'approvvigionamento sfuso e lo stoccaggio in silos.

Il Consorzio si impegna nella raccolta differenziata dei rifiuti finalizzata al recupero: a tal fine sono stati predisposti contenitori dedicati per la raccolta di carta, cartone, vetro, plastica, alluminio, ferro, ecc.

Nel 2018 il Consorzio ha prodotto circa 21 mila tonnellate di rifiuti, di cui il 58% è stato recuperato in agricoltura (fanghi) e circa il 33% è stato utilizzato per un recupero energetico.

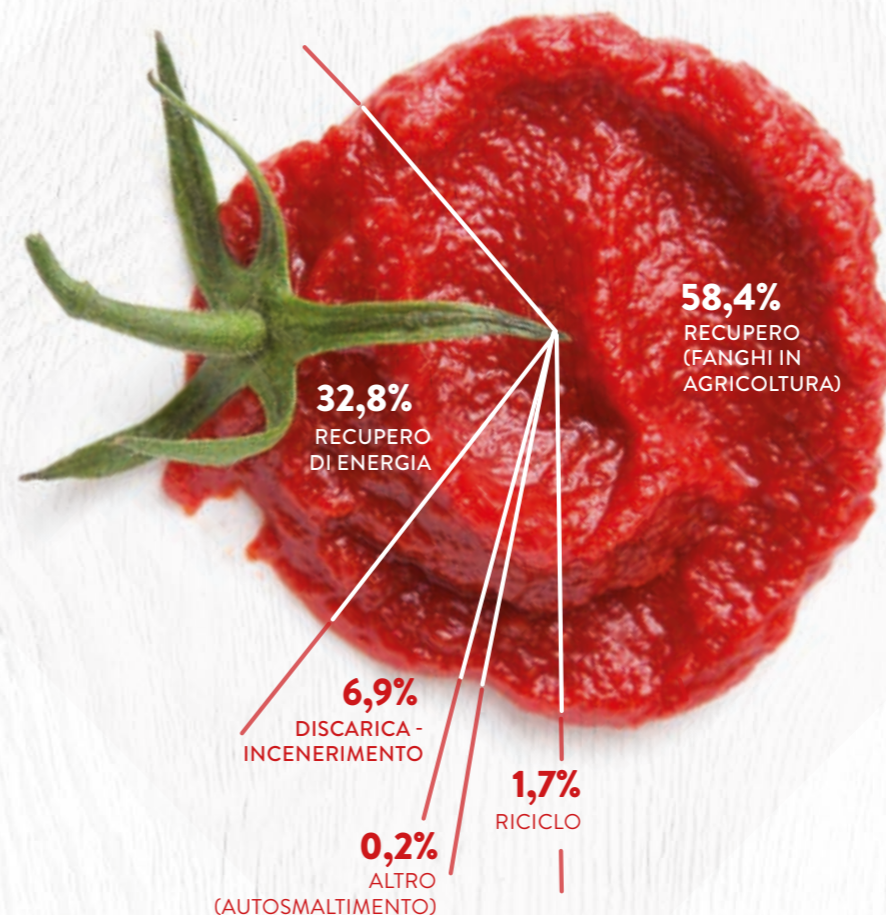
Una componente importante dei rifiuti è rappresentata dai **fanghi di supero**, la cui produzione è strettamente connessa al carico organico delle acque reflue e alla presenza di terra nel pomodoro conferito. Questi fanghi, provenienti dagli impianti di trattamento delle acque reflue, una volta disidratati e stabilizzati,

sono destinati al recupero nei terreni come ammendante agricolo.

La corretta gestione dei residui di produzione ha permesso di ridurre sensibilmente la quantità di rifiuti prodotti a fronte della valorizzazione di un quantitativo sempre maggiore di sottoprodotti; **le bucce e i semi del pomodoro**, così come le bacche fuori specifica per le loro caratteristiche nutritive ed energetiche, sono infatti **utilizzati come mangime animale o biomassa vegetale** in impianti a biogas e quindi esclusi dal regime dei rifiuti.



TIPOLOGIA DI RIFIUTI E METODO DI SMALTIMENTO (%) 2018



I rifiuti pericolosi costituiscono una quota marginale dei rifiuti totali prodotti (pari allo 0,1%) e sono costituiti principalmente da oli lubrificanti esausti, imballaggi che hanno contenuto sostanze pericolose e sostanze chimiche di laboratorio.

✓ **0,07 t di rifiuti prodotti per tonnellata di prodotto finito**

Per la definizione di questo indicatore è stato preso in considerazione tutto l'esercizio 2018, in quanto non vi è una sostanziale differenza nella produzione di rifiuti nel corso della campagna del pomodoro rispetto agli altri periodi dell'anno. Le tonnellate di prodotto finito includono oltre al pomodoro anche tutti gli altri prodotti (brodi, zuppe, succhi, legumi, ecc.).



6.5

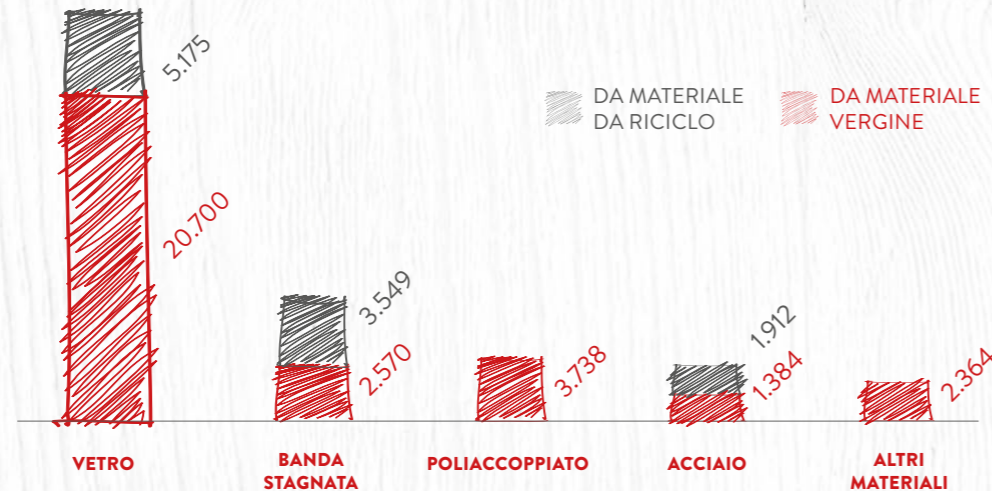
SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING

La domanda di **packaging sostenibile**, di **riduzione degli imballaggi** e la progressiva conversione degli imballaggi verso **materiali più eco-compatibili** è in costante crescita ed è una tematica sempre più cara ai consumatori finali e ai clienti del Consorzio.

Sempre più spesso i clienti richiedono modifiche agli imballi in modo da ridurre la grammatura del vetro, la dimensione del vassoio, eliminare il film a favore di un imballo complementare in carta più facile da smaltire.

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro ha scelto di confezionare i propri prodotti in brick certificati da FSC (Forest Stewardship Council) che identifica la carta proveniente da foreste rinnovabili, gestite in maniera responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

QUANTITÀ DI PACKAGING UTILIZZATO (ton) PER TIPOLOGIA NEL 2018



Il Consorzio Casalasco nell'esercizio **2018** ha utilizzato **circa 41 milioni di kg di materiali di imballaggio** per confezionare e mettere sul mercato i propri prodotti. Le principali categorie di packaging utilizzate dal Consorzio sono il **vetro** che con **poco meno di 26 milioni di kg** rappresenta il **63% del totale**, la banda stagnata (lattine) con **6 milioni di kg**, l'**acciaio** (fusti) con **3 milioni di kg** e quasi **4 milioni di kg di poliaccoppiato** contenente carta certificata FSC.

Le altre categorie di imballaggi (PET, PP, HDPE) ricoprono una **quota minoritaria del totale (pari al 6%)**, in linea con l'obiettivo del Consorzio di ridurre al minimo il proprio impatto ambientale prediligendo materiali riciclabili come vetro, acciaio e banda stagnata.





IL LEGAME CON IL TERRITORIO

7.1 INIZIATIVE E COLLABORAZIONI





INIZIATIVE E COLLABORAZIONI

L'impegno del Consorzio Casalasco è quello di supportare e partecipare a manifestazioni **istituzionali**, di **rappresentanza socio-economica**, di **formazione professionale** ed **universitaria** e dei **sindacati di categoria**, in modo da poter mantenere e sviluppare le relazioni con il fine di comunicare e trasferire i propri valori.

I due marchi di proprietà (Pomì e De Rica) vengono infatti utilizzati per sponsorizzare e supportare organizzazioni ed eventi strettamente legati al territorio e alla comunità in cui opera il Consorzio.

Pomì La scelta delle partnership del **brand Pomì** è stata articolata e veicolata soprattutto dalla motivazione di avvicinarsi al mondo sportivo, escludendo volutamente attività "meccaniche" o "inquinanti" come motociclismo ed automobilismo. Calcio, pallavolo e atletica sono stati assunti come sport i cui valori potevano essere coniugati nel marchio e condivisi dal Consorzio.

Sudore, fatica, unione, salute, nutrizione e i campi, sono temi, luoghi e sensazioni che accomunano sia l'agricoltura che lo sport: da qui la volontà del Consorzio di aprire un progetto di comunicazione e pubblicità legato a realtà **sportive**, alla **sana alimentazione** ed attività **socio-ricreative** e **all'aria aperta**.

Una su tutte, la decennale esperienza nel volley femminile, accanto alla squadra di Casalmaggiore che negli anni ha portato la compagine dal Campionato di B2 fino all'A1, vincendo lo scudetto per poi arrivare sul tetto d'Europa come vincitrice della Champions League.



Il **brand De Rica** racconta la storia delle sue radici che risalgono ai primi anni del Novecento, quando la produzione di derivati del pomodoro e conserve vegetali era un mestiere nuovo, pionieristico e difficile quanto "poetico".

In Italia come nel mondo, De Rica è vissuto come garanzia di qualità, e come la certezza di custodire qualcosa di buono, vero e frutto della tradizione più nobile.

Da qui la volontà di sostenere, attraverso questo segno, le attività legate all'**Arte**, alla **Musica**, **Letteratura**, **Cinema** e **Teatro** e al **Patrimonio Culturale**.

Nel 2018 il Consorzio Casalasco, con altri partner, ha sponsorizzato l'apertura della "**Salita al Pordenone**" nella **basilica di Santa Maria di Campagna a Piacenza**, per la riscoperta del cosiddetto "Camminamento degli Artisti". L'iniziativa ha dato la possibilità a **circa 70.000 visitatori** di ammirare oltre alle opere del Pordenone, quelle del Guercino e di altri famosi artisti locali.



Il Consorzio Casalasco sostiene **Enti no profit, comunità religiose e parrocchie** con sponsorizzazioni dirette, con la donazione di prodotti alimentari o rendendosi disponibile all'assunzione di persone in situazioni di fragilità sociale.

Con **associazioni del territorio**, che accolgono coloro che vivono situazioni di emarginazione e povertà, è attiva da anni una collaborazione che permette di offrire un'occupazione a persone particolarmente in difficoltà.

Infine, sia per ridurre al minimo gli sprechi di cibo che soprattutto per aiutare le persone meno abbienti, il Consorzio Casalasco nel 2018 ha deciso di supportare alcune **ONLUS e organizzazioni non-profit locali o nazionali** donando loro prodotti alimentari per un controvalore totale di 128.312 €.

✓ **812.823 €**
SPONSORIZZAZIONI
2018

✓ **128.312 €**
BENEFICENZA 2018

La collaborazione con il **Banco Alimentare**, che promuove politiche contro lo spreco alimentare, permette di recuperare e redistribuire prodotti non commercializzabili a causa di lievi difetti dell'imballaggio o perché prossimi alla scadenza. Ciò permette di creare valore sul piano sociale e generare benefici sul piano ambientale.



Queste iniziative, che si vanno ad aggiungere ad altre erogazioni liberali destinate alle comunità dei territori circostanti, evidenziano nuovamente il forte impegno profuso dal Consorzio per influenzare positivamente la vita quotidiana della società che lo ospita.





APPENDICE

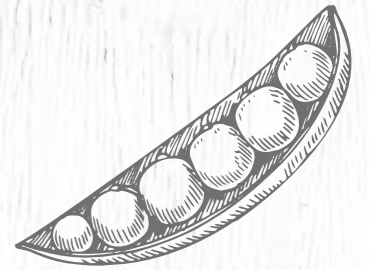
- 8 INDICATORI DI PERFORMANCE
- 9 NOTA METODOLOGICA
- 10 INDICE DEI CONTENUTI GRI



INDICATORI DI PERFORMANCE



LA NOSTRA CATENA DEL VALORE



INFORMATIVA GRI STANDARDS 301-1

Materiali utilizzati per peso o volume

PRINCIPALI MATERIE PRIME AGRICOLE, PER PESO

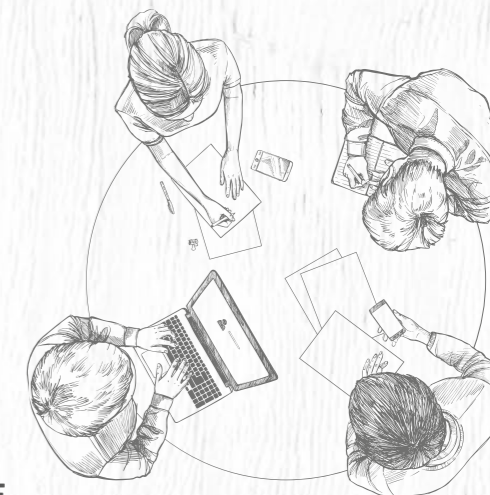
PRINCIPALI MATERIE PRIME AGRICOLE	UNITÀ DI MISURA	2018	
		QUANTITÀ	% RINNOVABILE
Pomodoro	kg	463.175.528	100%
Piselli	kg	1.029.286	100%
Fagioli (borlotti e cannellini)	kg	256.669	100%
Purea di frutta	kg	4.377.810	100%
Estratto di carne	kg	6.496	100%
Carne	kg	3.238.504	100%
Vegetali per condimento (ceci, cipolla, aglio, carota, sedano, basilico)	kg	8.267.865	100%
Zucchero / Glucosio	kg	4.866.765	100%
Sale	kg	1.025.600	100%
Olio e aceto	l	2.783.881	100%
Latticini	kg	1.011.000	100%

PRINCIPALI IMBALLAGGI, PER PESO

PRINCIPALI MATERIE PRIME PACKAGING	UNITÀ DI MISURA	2018	
		QUANTITÀ	% RINNOVABILE
Poliaccoppiato (sacchi, buste e Tetra-Combi)	kg	3.737.611	0%
<i>di cui carta</i>	kg	2.380.302	
<i>di cui certificato FSC</i>	kg	2.380.302	
<i>di cui riciclata</i>	%	0	
Banda stagnata (latta - capsule)	kg	6.119.456	0%
<i>di cui riciclata</i>	%	58	
Vetro	kg	25.874.761	0%
<i>di cui riciclata</i>	%	20	
PET (preforme)	kg	1.266.847	0%
<i>di cui riciclata</i>	%	0	
PP (flaconi, tappi e coperchi fusti)	kg	325.558	0%
<i>di cui riciclata</i>	%	0	
HDPE (flaconi)	kg	771.522	0%
<i>di cui riciclata</i>	%	0	
Acciaio (fusti)	kg	3.295.960	
<i>di cui riciclata</i>	%	58	

LE NOSTRE PERSONE

INFORMATIVA GRI STANDARDS 102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori



DIPENDENTI (ULA) PER CONTRATTO DI LAVORO E GENERE

TIPOLOGIA CONTRATTUALE	2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE
A tempo indeterminato	206	114	320
A tempo determinato	317	259	576
<i>di cui Avventizi</i>	315	253	568
Totale	523	373	896

DIPENDENTI (ULA) PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E GENERE

TIPOLOGIA DI IMPIEGO	2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full-time	521	364	885
Part-time	2	9	11
Part-time percentuale	0,38%	2,41%	2,80%
Totale	523	373	896

COLLABORATORI ESTERNI PER GENERE (HEADCOUNT)

COLLABORATORI ESTERNI	2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE
Stagisti	11	7	18

NUMERO MASSIMO DI DIPENDENTI⁹ (HEADCOUNT)

NUMERO MASSIMO DI DIPENDENTI NELL'ANNO	2018
Dipendenti	1.451

INFORMATIVA GRI STANDARDS 405-1 Diversità degli organi di governo e tra i dipendenti

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI (ULA) PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE	2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	5	-	5
Quadri	12	4	16
Impiegati	45	76	121
Operai	460	294	754
Totale	522	374	896

⁹ Numero massimo di dipendenti raggiunto nel corso dell'anno nel periodo della Campagna del pomodoro.

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI (HEADCOUNT) PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE	AL 31 DICEMBRE 2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	5	-	5
Quadri	12	4	16
Impiegati	45	81	126
Operai	144	41	185
Totale	206	126	332

COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO (ULA), PER GENERE E CATEGORIA PROFESSIONALE (%)

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE	2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE CATEGORIA/ TOTALE DIPENDENTI
Dirigenti	100%	0,0%	0,6%
Quadri	75,0%	25,0%	1,8%
Impiegati	37,2%	62,8%	13,5%
Operai	61,0%	39,0%	84,2%
Totale	58,3%	41,7%	100,0%

COMPOSIZIONE DELL'ORGANICO (ULA), PER FASCIA D'ETÀ E CATEGORIA PROFESSIONALE (%)

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE	2018			TOTALE CATEGORIA/ TOTALE DIPENDENTI
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	
Dirigenti	0%	40%	60%	1%
Quadri	0%	56%	44%	2%
Impiegati	15%	62%	23%	14%
Operai	26%	46%	28%	84%
Totale	24%	49%	27%	100%

PAESE DI NASCITA DEI DIPENDENTI (ULA), PER GENERE

PAESE DI NASCITA	2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE
	523	373	896
Italia	399	291	690
Marocco	35	8	43
India	13	7	20
Romania	3	12	15
Albania	9	4	13
Senegal	7	5	12
Tunisia	11	1	12
Nigeria	4	8	12
Macedonia	8	1	9
Costa d'Avorio	1	5	6
Ucraina	2	4	6
Moldavia	4	1	5
Ghana	2	1	3
Etiopia	3	0	3
Burkina Faso	0	3	3
Ecuador	2	1	3
Cuba	0	3	3
Sudan	3	0	3
Siria	1	1	2
Brasile	0	2	2
Colombia	1	1	2
Altri (34 Paesi)	15	14	29

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE,
PER GENERE E FASCIA D'ETÀ

PERCENTUALE	AL 31 DICEMBRE 2018			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini	0%	47%	53%	100%
Donne	0%	0%	0%	0%
Totale	0%	47%	53%	100%

Al 31 dicembre 2018 il CDA risulta essere composto da 15 membri.

INFORMATIVA GRI STANDARDS 102-41
Accordi di contrattazione collettiva

PERCENTUALE DEI DIPENDENTI (ULA)
COPERTI DA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

	2018
Numero dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	896
Percentuale sul totale dipendenti	100%

INFORMATIVA GRI STANDARDS 202-1**Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale****RAPPORTO TRA IL SALARIO STANDARD DI ENTRATA E IL SALARIO MINIMO LOCALE, PER GENERE**

	2018	
	UOMINI	DONNE
Rapporto tra salario lordo minimo in entrata e salario lordo minimo locale secondo la legge nazionale	1,03	1,03

INFORMATIVA GRI STANDARDS 401-1**Nuovi assunzioni e turnover****NUMERO TOTALE NUOVE ASSUNZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ¹⁰**

ASSUNZIONI PER FASCIA D'ETÀ	2018			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini	6	6	2	14
Donne	4	3	-	7
Totale	10	9	2	21

¹⁰ I dati relativi al personale in entrata e in uscita non includono il personale stagionale.**NUMERO TOTALE DI CESSAZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ¹⁰**

CESSAZIONI PER FASCIA D'ETÀ	2018			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE
Uomini	2	7	4	13
Donne	3	2	1	6
Totale	5	9	5	19

TASSO DI ASSUNZIONE E TASSO DI TURNOVER PER GENERE

ASSUNZIONI E CESSAZIONI	2018			
	ASSUNZIONI		CESSAZIONI	
	NUMERO	%	NUMERO	%
Uomini	14	3%	13	2%
Donne	7	2%	6	2%
Totale	21	2%	19	2%

TASSO DI ASSUNZIONE E TASSO DI TURNOVER PER FASCIA D'ETÀ

ASSUNZIONI E CESSAZIONI	2018			
	ASSUNZIONI		CESSAZIONI	
	NUMERO	%	NUMERO	%
< 30 anni	10	5%	5	2%
30 - 50 anni	9	2%	9	2%
> 50 anni	2	1%	5	2%
Totale	21	2%	19	2%

INFORMATIVA GRI STANDARDS 404-1**Ore di formazione annua per dipendente****ORE DI FORMAZIONE A DIPENDENTI UOMINI,
PER CATEGORIA PROFESSIONALE**

ORE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE	2018		
	N. ORE UOMINI	TOTALE DIPENDENTI UOMINI	N. ORE PRO-CAPITE UOMINI
Dirigenti	160	5	32
Quadri	626	12	52,2
Impiegati	294	45	6,5
Operai	12.732	460	27,7
Totale	13.812	522	26,5

**ORE DI FORMAZIONE A DIPENDENTI DONNE,
PER CATEGORIA PROFESSIONALE**

ORE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE	2018		
	N. ORE DONNE	TOTALE DIPENDENTI DONNE	N. ORE PRO-CAPITE DONNE
Dirigenti	-	-	-
Quadri	210	4	52,5
Impiegati	502	76	6,6
Operai	8.164	294	27,8
Totale	8.876	374	23,7

**ORE DI FORMAZIONE AL TOTALE DEI DIPENDENTI,
PER CATEGORIA PROFESSIONALE**

ORE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE	2018		
	N. ORE TOTALE	TOTALE DIPENDENTI	N. ORE PRO-CAPITE
Dirigenti	160	5	32
Quadri	836	16	52,2
Impiegati	796	121	6,5
Operai	20.896	754	27,7
Totale	22.688	896	25,3

INFORMATIVA GRI STANDARDS 405-2**Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini****RAPPORTO TRA SALARIO BASE DELLE DONNE E DEGLI UOMINI,
PER CATEGORIA PROFESSIONALE**

STIPENDIO BASE	2018
	RAPPORTO DONNE SU UOMINI
Dirigenti	-
Quadri	1,00
Impiegati	0,92
Operai	0,97

Tale rapporto è calcolato utilizzando la seguente formula: "salario base medio donne / salario base medio uomini".
Quando il rapporto è inferiore a 1, il salario base medio maschile è maggiore di quello femminile.

RAPPORTO TRA REMUNERAZIONE COMPLESSIVA DELLE DONNE E DEGLI UOMINI, PER CATEGORIA PROFESSIONALE

REMUNERAZIONE COMPLESSIVA	2018
	RAPPORTO DONNE SU UOMINI
Dirigenti	-
Quadri	1,05
Impiegati	0,72
Operai	0,77

Tale rapporto è calcolato utilizzando la seguente formula: "retribuzione complessiva media donne / retribuzione complessiva media uomini". Quando il rapporto è inferiore a 1, la retribuzione media maschile è maggiore di quella femminile.

INFORMATIVA GRI STANDARDS 403-9

Infotoni sul lavoro

NUMERO DI INFORTUNI E DECESSI SUL LAVORO DEI DIPENDENTI

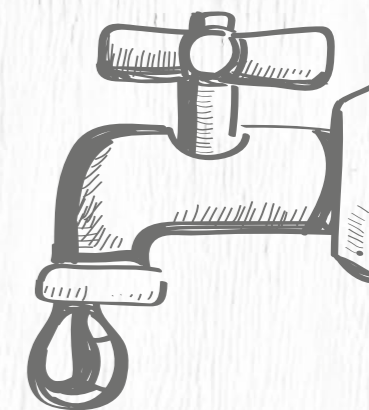
NUMERO DI INFORTUNI	2018
Numero totale dei decessi dovuti a infotoni sul lavoro	0
Numero totale di infotoni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ¹¹	0
Numero totale di infotoni sul lavoro registrabili	39

TASSO DI DECESSI E TASSI DI INFORTUNIO DEI DIPENDENTI

INDICI INFORTUNI	2018
Tasso di decessi dovuti a infotoni sul lavoro	0,00
Tasso di infotoni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0,00
Tasso di infotoni sul lavoro registrabili	28,15

¹¹ Infotoni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE



INFORMATIVA GRI STANDARDS 302-1

Energia consumata all'interno dell'organizzazione

CONSUMI ENERGETICI, PER FONTE

CONSUMI ENERGETICI	UNITÀ DI MISURA	2018	
		TOTALE	TOTALE GJ ¹²
Metano	smc	25.727.582	881.942
Olio combustibile	t	1.151	46.888
GPL	t	6	284
Gasolio	l	36	1
Diesel	l	89.728	3.232
Energia elettrica acquistata	kWh	53.616.499	193.019
Energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (fotovoltaico) di cui ceduta in rete	kWh	962.000	3.463
	kWh	60.000	216

¹² Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- per il gas naturale, gasolio, GPL e benzina (Scope 1) sono stati utilizzati i fattori di conversione elaborati all'interno del NIR National Inventory Report 2019.
- per l'olio combustibile (Scope 1) sono stati utilizzati i fattori di conversione calcolati dal DEFRA (ghg-conversion-factors-2018 update).

TOTALE CONSUMI ENERGETICI, SUDDIVISI TRA ENERGIA DA FONTE RINNOVABILE E NON RINNOVABILE

CONSUMI ENERGETICI	UNITÀ DI MISURA	2018
Totale consumi energetici	GJ	1.128.614
Energia rinnovabile	GJ	3.247
Energia non rinnovabile	GJ	1.125.367
% Energia rinnovabile	%	0,29%

INFORMATIVA GRI STANDARDS 303-3

Prelievo idrico

PRELIEVI IDRICI, PER FONTE E PER TIPOLOGIA D'AREA

PRELIEVI IDRICI	UNITÀ DI MISURA	2018
		TUTTE LE AREE
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	4.574
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	4.568
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	6
Acque di processo (totale)	Megalitri	282
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	238
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	44
Acqua di parti terze (totale)	Megalitri	197
Freshwater (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	197
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	0
<i>Acqua di parti terze per fonte di prelievo di acque sotterranee</i>	Megalitri	0
Totale prelievo d'acqua	Megalitri	5.054

INFORMATIVA GRI STANDARDS 303-4

Scarico di acqua

SCARICHI IDRICI, PER DESTINAZIONE E PER TIPOLOGIA D'AREA

SCARICHI IDRICI	UNITÀ DI MISURA	2018
		TUTTE LE AREE
Acque superficiali (totale)	Megalitri	4.871
Acque di superficie (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	2.118
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	2.753
Acqua di parti terze (totale)	Megalitri	6
Acque di superficie (≤ 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	0
Altra acqua (> 1000 mg/L solidi disciolti totali)	Megalitri	6
<i>Acqua di parti terze riutilizzata da altre organizzazioni (totale)</i>	Megalitri	0
Totale scarichi idrici	Megalitri	4.877

INFORMATIVA GRI STANDARDS 303-5

Consumo di acqua

CONSUMI IDRICI, PER TIPOLOGIA D'AREA

CONSUMI IDRICI	UNITÀ DI MISURA	2018
		TUTTE LE AREE
Consumi idrici (totale)	Megalitri	52,8
Variazione nello stoccaggio d'acqua	Megalitri	0,0

INFORMATIVA GRI STANDARDS 305-1

Emissioni dirette di GHG (Scope 1)¹³

EMISSIONI DIRETTE	2018
	[t CO₂]
Totale Scope 1	54.612

INFORMATIVA GRI STANDARDS 305-2

Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)¹⁴

EMISSIONI INDIRETTE	2018
Scope 2 - Location based ¹⁵	19.302 t CO ₂
Scope 2 - Market based ¹⁶	26.111 t CO ₂ eq

¹³ Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di emissione ISPRA - Tabella parametri standard nazionali 2018.

¹⁴ Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Market-based sono stati utilizzati i fattori di emissione AIB - European Residual Mix 2019.

Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Location-based sono stati utilizzati i fattori di emissione Terna 2016.

¹⁵ Location-based: metodo basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali.

¹⁶ Market-based: metodo basato sulle emissioni di GHG emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista energia tramite un contratto.

INFORMATIVA GRI STANDARDS 305-7

Ossidi di azoto (NO_x), ossidi di zolfo (SO_x) e altre emissioni significative

GAS INQUINANTI	2018
	[t]
NO _x	61,42
SO _x	59,27
Particolato (PM)	1,28
Totale	121,96

GAS REFRIGERANTI

EMISSIONI DI GAS REFRIGERANTI	UNITÀ DI MISURA	2018	
		RABBOCCHI	kg CO ₂ e
R-410A	kg	42	87.696
R-507A	kg	239	950.423

INFORMATIVA GRI STANDARDS 306-2

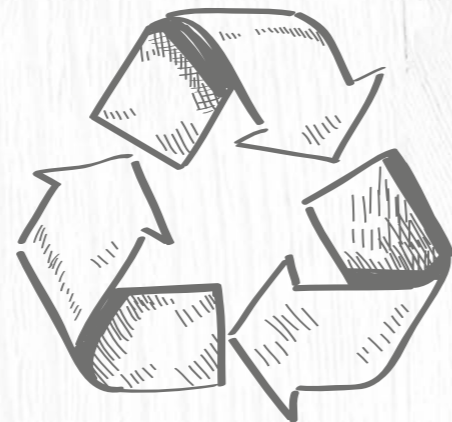
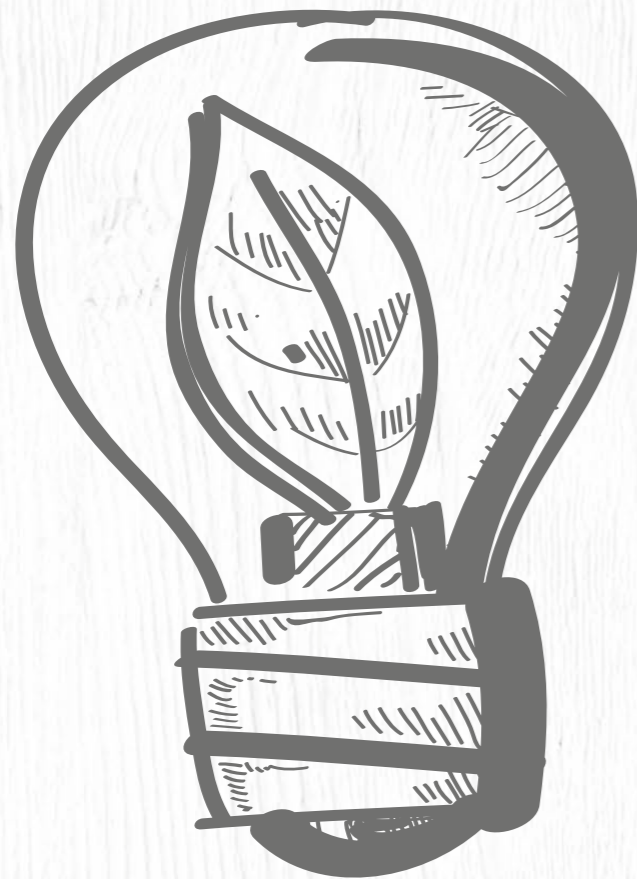
Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento

QUANTITÀ DI RIFIUTI PRODOTTA, PER TIPOLOGIA E MODALITÀ DI SMALTIMENTO

METODO DI SMALTIMENTO	2018				
	UNITÀ DI MISURA	PERICOLOSI	NON PERICOLOSI	TOTALE	%
Riutilizzo (fanghi in agricoltura)	t	-	12.297	12.297	58,4%
Riciclo	t	-	363	363	1,7%
Recupero di energia	t	6	6.913	6.918	32,8%
Discarica/Incenerimento	t	5	1.438	1.443	6,9%
Altro (autosmaltimento)	t	-	41	41	0,2%
TOTALE	t	11	21.052	21.063	100%
	%	0,1%	99,9%		



NOTA METODOLOGICA



Il presente documento, che rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Casalasco del Pomodoro, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2018 (dal 1 gennaio al 31 dicembre).

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di comunicare in modo trasparente le strategie di sostenibilità del Consorzio Casalasco e le sue performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il Bilancio di Sostenibilità 2018 è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" (2016) e dei "Food Processing Sector Disclosures" (2014), entrambi pubblicati dal

Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI".

Il perimetro di rendicontazione corrisponde alla società Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr. Cop.. In particolare, il perimetro di rendicontazione dei dati ambientali include i tre stabilimenti produttivi del Consorzio Casalasco di Rivarolo del Re (CR), Gariga (PC), Fontanellato (PR), e i due poli logistici esterni di Casalmaggiore (CR) e Felegara (PR). Per quanto riguarda le informazioni relative agli aspetti ambientali dei poli logistici, in considerazione dell'attività di business, non è risultato rilevante l'impiego di risorse idriche, utilizzate esclusivamente per uso sanitario.

Per garantire l'attendibilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili.

Non si segnalano cambiamenti significativi nell'assetto proprietario o nella dimensione dell'organizzazione avvenuti nel corso del 2018.

Il documento non è sottoposto ad assurance esterna.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Casalasco è possibile scrivere a info@ccdp.it.



10

INDICE DEI CONTENUTI GRI



GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE (2016)			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	copertina	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	11; 58-62	
102-3	Luogo della sede principale	7	
102-4	Luogo delle attività	7	
102-5	Proprietà e forma giuridica	14-15	
102-6	Mercati serviti	59-60	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	6	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	66-67; 101-102	
102-9	Catena di fornitura	50-51	
102-10	Modifiche significative all'Organizzazione e alla sua catena di fornitura	3; 117	
102-12	Iniziative esterne	92-94	
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	2-3	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	2-3; 16-18	
Governance			
102-18	Struttura della governance	14-15	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	30	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	67; 105	
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	31	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	32-33	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	34-35 Nel corso del 2018 non sono state sollevate criticità rilevanti da parte degli stakeholder con cui il Consorzio si è relazionato.	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Società incluse nel bilancio consolidato	117	
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	34-35	
102-47	Elenco dei temi materiali	34-35	
102-48	Riesposizione delle informazioni	Questo documento è il primo Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Casalasco.	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	Questo documento è il primo Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Casalasco.	
102-50	Periodo di rendicontazione	117	
102-51	Data del report più recente	Questo documento è il primo Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Casalasco.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
102-52	Periodicità della rendicontazione	Annuale	
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	117	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	117	
102-55	Indice dei contenuti GRI	119-134	
102-56	Assurance esterna	117	
TEMATICHE MATERIALI			
GRI 200: ECONOMICO			
PERFORMANCE ECONOMICHE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	20-23	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	20-23	
GRI 201: Performance economiche (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	21-22	
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	66-67	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	66-67	
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)			
202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	106	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	50-51	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	50-51	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	51	
G4-FP1	Percentuale di volume acquistati da fornitori conformi con le politiche di approvvigionamento dell'azienda	100% degli acquisti proviene da fornitori conformi con le politiche aziendali.	
ANTICORRUZIONE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	17	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	17	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2018 non si sono registrati episodi di corruzione accertati.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
COMPORTEMENTO ANTICONCORRENZIALE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16	
GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)			
206-1	Azioni legali per comportament anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche		Nel corso del 2018 non si sono registrate azioni legali contro il Consorzio con riferimento a pratiche anti competitive e o violazioni di regolamentazioni in tema di antitrust e pratiche monopolistiche.

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
GRI 300: AMBIENTALE			
MATERIALI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	76-77; 88-89	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	76-77; 88-89	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	88	
301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	Il 26% dei materiali utilizzati per il packaging provengono da fonte riciclata.	
ENERGIA			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	76-77; 79-81	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	76-77	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	111-112	
302-3	Intensità energetica	80	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
ACQUA E SCARICHI IDRICI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	76-77; 82-83; 85	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	76-77; 82-83; 85	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	82	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	83	
303-3	Prelievo idrico	83; 85; 112	
303-4	Scarico di acqua	85; 113	
EMISSIONI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	76-81	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	76-81	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	81; 114	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	81; 114	
305-7	Ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative	115	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
SCARICHI IDRICI E RIFIUTI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	76-77; 86-87	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	76-77; 86-87	
GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti (2016)			
306-2	Rifiuti per tipologia e metodo di smaltimento	115	
COMPLIANCE AMBIENTALE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	18; 76-77; 81; 85	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	18; 76-77; 81; 85	
GRI 307: Compliance ambientale (2016)			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel corso del 2018 non si sono registrati casi di non conformità con leggi e normative in materia ambientale.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	48; 52	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	48; 52	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	52	
GRI 400: SOCIALE			
OCCUPAZIONE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	66-67	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	66-67	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	106-107	
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Non sono previsti benefit per i dipendenti a tempo pieno che non siano previsti per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
RELAZIONI TRA LAVORATORI E MANAGEMENT			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	66-67	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	66-67	
GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management (2016)			
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	Il CCNL Cooperative e Consorzi Agricoli non prevede periodi minimi di preavviso per i trasferimenti. Ai sensi dell'art. 15 bis "la comunicazione deve essere fatta per iscritto al lavoratore (...) con il massimo anticipo possibile rispetto alla data del trasferimento medesimo".	
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	70-71	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	70-71	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	70-71	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	70-71	
403-3	Servizi di medicina sul lavoro	70-71	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	70-71	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	69-71	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	70-71	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	70-71	
403-9	Infortuni sul lavoro	110	
FORMAZIONE E ISTRUZIONE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	69	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	69	
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	108-109	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA'			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16; 18	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16; 18	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405 - 1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	102-105	
405 - 2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	109-110	
NON DISCRIMINAZIONE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16; 18	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16; 18	
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel corso del 2018 non si sono registrati episodi di discriminazione.	
LAVORO MINORILE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16; 18-19	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16; 18-19	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
GRI 408: Lavoro minorile (2016)			
408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile		Sulla base delle procedure in atto di selezione e controllo dei fornitori si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo all'utilizzo di lavoro minorile presso i principali fornitori del Consorzio.
LAVORO FORZATO O OBBLIGATORIO			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16; 18-19	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16; 18-19	
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio (2016)			
409-1	Attività o fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio		Sulla base delle procedure in atto di selezione e controllo dei fornitori si ritiene che non vi sia un rischio significativo relativo all'utilizzo di lavoro forzato o obbligatorio presso i principali fornitori del Consorzio.

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	48; 52	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	48; 52	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	52	
SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	53-55	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	53-55	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Tutti gli stabilimenti produttivi sono certificati secondo standard di sicurezza alimentare.	
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2018 non si sono registrati episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
G4: Salute e sicurezza dei consumatori (2014)			
FP5	Percentuale della produzione proveniente da siti certificati da enti terzi e indipendenti, in accordo con le norme internazionali e gli standard riconosciuti per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare	53	
MARKETING ED ETICHETTATURA			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	19;63	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	19;63	
GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)			
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	19;63	
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	63	
COMPLIANCE SOCIOECONOMICA			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16	
GRI 419: Compliance socioeconomica (2016)			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel corso del 2018 non si sono registrati casi di non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica.	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
GESTIONE DEI RISCHI			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16-18; 27; 54; 70-71	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16-18; 27; 54; 70-71	
NUTRIZIONE E BENESSERE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	62;72-73	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	62;72-73	
INNOVAZIONE, RICERCA E SVILUPPO			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	27;61	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	27;61	
IMMAGINE E REPUTAZIONE DEL BRAND			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	58-62;92-93	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	58-62;92-93	

GRI STANDARDS	INFORMATIVA	PAGINA	OMISSIONE
AGRICOLTURA SOSTENIBILE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	44-45	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	44-45	
WELFARE AZIENDALE			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	72-73	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	72-73	
COMUNITA' LOCALE E TERRITORIO			
GRI 103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	9;92-94	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	9;92-94	

Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop.

Tel. + 39 0375 536211

fax + 39 0375 534075

E-Mail info@ccdp.it - commerciale@ccdp.it

www.ccdp.it



Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con il supporto di Deloitte