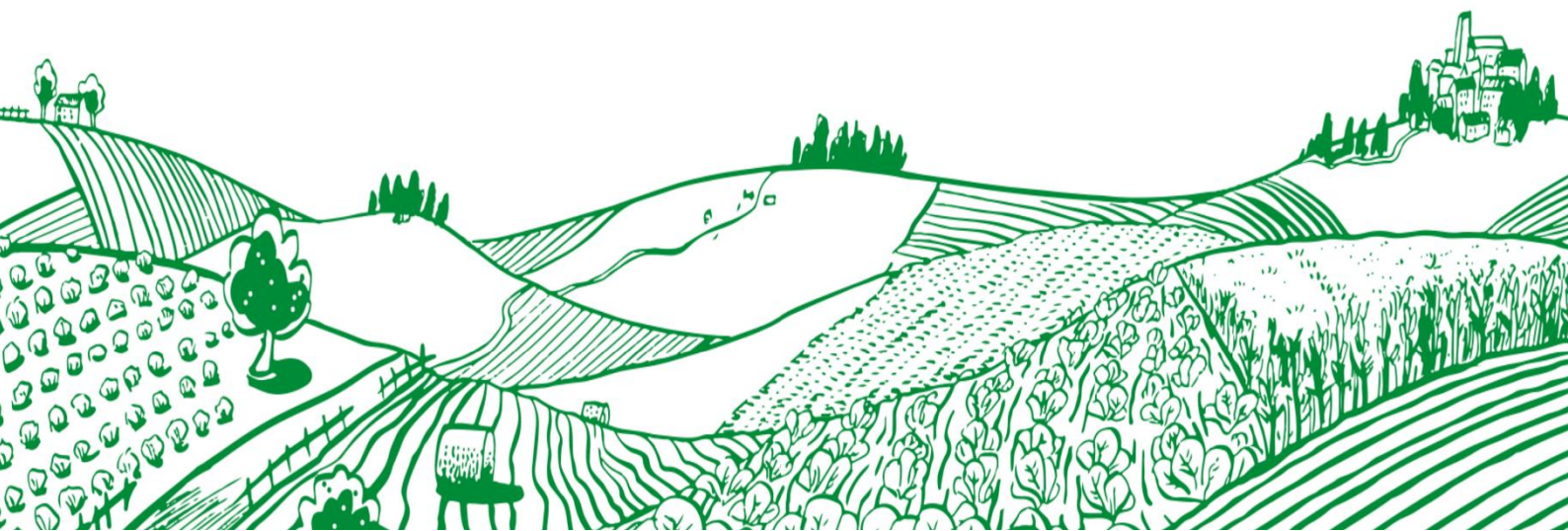




# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

**Orsini Gino - Damiani Filippo s.r.l.**  
via 81ª Strada, 12 63076  
Monteprandone (AP)



## SOMMARIO

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	3
NOTA METODOLOGICA	4
IDENTITÀ E GOVERNANCE	5
<b>Presentazione dell’Azienda</b>	5
🏠 <b>Struttura</b>	6
🌐 <b>Vendite e Mercati</b>	6
🍷 <b>Linee di Prodotto</b>	6
<b>La storia</b>	7
<b>Dati dell’Azienda</b>	8
<b>I nostri Stakeholders</b>	8
<b>Governance</b>	9
<b>Valori e Mission</b>	16
<b>Politiche</b>	17
<b>Appartenenza ad associazioni</b>	21
<b>Approccio al coinvolgimento degli stakeholder</b>	22
<b>Approccio alla sostenibilità</b>	22
<b>Linee di comunicazione per chiarimenti e segnalazioni</b>	28
<b>Conformità a leggi e regolamenti</b>	28
PRODOTTI E PERFORMANCE ECONOMICHE	29
<b>Mercato di Orsini &amp; Damiani</b>	29
<b>Fornitori</b>	32
<b>Creazione e distribuzione del valore</b>	35
<b>Assistenza finanziaria ricevuta dal governo</b>	36
PERFORMANCE AMBIENTALE	38
<b>Materiali</b>	38
<b>Packaging</b>	40
<b>Rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico</b>	41
<b>Energia</b>	43
<b>Emissioni</b>	46
<b>Rifiuti</b>	49
RESPONSABILITÀ SOCIALE	52
<b>Rapporto con i lavoratori</b>	52
<b>Etichettatura</b>	67
<b>Comunicazioni di Marketing</b>	67
TABELLA DI CORRELAZIONE GRI	68

## LETTERA AGLI STAKEHOLDER

### **Cari soci, collaboratori e partner,**

Da oltre cinquant'anni, l'azienda Orsini Gino & Damiani Filippo rappresenta un punto di riferimento nella coltivazione, lavorazione e commercializzazione di ortaggi di qualità.

La nostra realtà ha saputo evolversi, conservando al contempo i valori dell'agricoltura familiare e del rispetto per la terra, che da sempre ispirano il nostro lavoro.

Ogni giorno, ci impegniamo per offrire prodotti freschi, sicuri e tracciabili, curando ogni fase della filiera: dalla selezione della materia prima, proveniente da terreni coltivati in modo responsabile, fino alla consegna dei nostri ortaggi ai clienti. La nostra struttura produttiva è organizzata per garantire la massima efficienza, con linee dedicate al prodotto sfuso e al confezionato, in grado di rispondere con flessibilità alle richieste del mercato.

Consapevoli dell'importanza della sostenibilità nel settore agroalimentare, abbiamo intrapreso un percorso concreto verso una gestione più attenta delle risorse, investendo in tecnologie innovative e processi che tutelano l'ambiente e valorizzano il lavoro delle persone. In questo cammino, abbiamo dato vita a linee di prodotto che rispondono ai più alti standard qualitativi, con un'attenzione particolare anche alla produzione biologica, oggi sempre più apprezzata dai consumatori.

Questo Bilancio di Sostenibilità nasce con l'obiettivo di rendere trasparente il nostro impegno verso la responsabilità ambientale, sociale ed economica. È il racconto di ciò che siamo, ma soprattutto di ciò che vogliamo continuare a costruire: un modello agricolo moderno, ma radicato nella nostra storia, capace di coniugare tradizione e innovazione, qualità e rispetto.

Desideriamo ringraziare tutti i nostri collaboratori, clienti, fornitori e partner per la fiducia e la collaborazione che ogni giorno ci permettono di crescere e migliorare. Questo traguardo è anche il vostro.

*Il CDA*

## NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 di Orsini Gino & Damiani Filippo Srl è nella sua prima edizione. Si riferisce al periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024 ed è stato redatto sulla base dei “Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” (versione del 2021) definiti dal GRI - Global Reporting Initiative, secondo l’opzione “Referenced”.

Il perimetro aziendale comprende:

- uno stabilimento sito in via 81<sup>a</sup> Strada, 12  
63076 Montepreandone (AP)

La redazione del presente Report ha visto il coinvolgimento e la collaborazione sia di soggetti interni che esterni all'azienda, con la finalità di effettuare una prima analisi di materialità e rendicontare i temi di sostenibilità ritenuti fondamentali dagli Stakeholder. I temi materiali identificati sono stati riconciliati agli standard GRI e sono stati selezionati gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs) e i target specifici mediante la dichiarazione "Linking the SDGs and the GRI Standards" (2021).

Il Report di Sostenibilità si rivolge a tutti gli stakeholder, è stato esaminato e approvato dal Consiglio di Amministrazione dell’azienda, con la prospettiva di aggiornarlo con cadenza annuale.

Il Bilancio è composto da 4 capitoli, che riflettono gli ambiti attraverso cui esaminare le attività dell’Organizzazione. Partendo dall’identità aziendale, seguono gli ambiti relativi a prodotti e performance economiche, l’attenzione per l’ambiente e la responsabilità sociale. All’inizio di ogni capitolo sono stati riportati i riferimenti ai principali Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (i cosiddetti SDGs, dall’inglese “Sustainable Development Goals”) dell’Agenda 2030 dell’Onu a cui l’Organizzazione può contribuire attraverso il corretto presidio degli aspetti ESG connessi al proprio operato.

Il referente del suddetto bilancio è **Laura Damiani**, [laura@orsiniedamiani.it](mailto:laura@orsiniedamiani.it)

Al momento l'azienda non ritiene necessario ricorrere a un'ASSURANCE ESTERNA, mantenendo comunque la responsabilità della veridicità delle informazioni dichiarate.



## IDENTITÀ E GOVERNANCE

<p><b>Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs)</b></p>				
<p><b>Risultati 2024</b></p>	<p>Sviluppo linea IV Gamma sostenibile. Mantenimento certificazione IFS Food.</p>			
<p><b>Principali obiettivi anni 2025-2027</b></p>	<p>Espandere la base dei soci di Agrimunda e il numero di ettari coltivati biologicamente Integrare tecnologie di blockchain per la tracciabilità di filiera Promuovere formazione agricola per giovani e inclusione lavorativa Sviluppare una piattaforma di vendita diretta online Investire in impianti di trasformazione sostenibili</p>			

### Presentazione dell'Azienda

Fondata nel 1968 a Porto d'Ascoli (San Benedetto del Tronto) da Gino Orsini e Filippo Damiani, l'azienda ha sede a Monteprandone (AP) e opera nel cuore del distretto agroalimentare del Piceno. Con oltre 50 anni di esperienza, è oggi un punto di riferimento nel settore ortofrutticolo italiano, servendo i principali gruppi della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

"Coltiviamo valori" non risulta dunque come un semplice slogan, ma come principio guida che orienta ogni scelta Aziendale: dalla selezione delle varietà ortofrutticole direttamente sul campo, con l'ausilio di esperti agronomi, alla cura nella lavorazione e confezionamento dei prodotti.

La merce commercializzata deriva da colture a basso impatto ambientale, in cui il ricorso a prodotti chimici viene limitato al minimo indispensabile, e si adottano azioni di lotta integrata e di ottimizzazione delle risorse idriche ed energetiche. Dal 1999 l'azienda commercializza anche prodotti derivanti da agricoltura biologica.

Orsini & Damiani propone alla sua clientela prodotti contenuti in diverse tipologie di imballaggi, a rendere o a perdere, sfusi o confezionati in flow pack, in film senza PVC, in vaschetta, cartoni, e molto altro

La qualità dei prodotti, la grande flessibilità dell'azienda, la serietà e il buon nome conquistato nel comparto di riferimento in tanti anni di esperienza, fanno della Orsini & Damiani un ottimo partner per tutti gli operatori del sistema ortofrutticolo e una reale garanzia per il consumatore finale.

L'Azienda opera, tramite rapporti di business largamente consolidati, in sinergia con la Società Agricola Cooperativa Agrimunda, alla quale affida la gestione dei processi di approvvigionamento di materie prime e la lavorazione delle stesse.

## Focus Aziendale

### **Struttura**

 8.000 m<sup>2</sup>  
Superficie coperta

 10.000 m<sup>3</sup>  
Volume celle frigorifere

 5.000 tonnellate  
Produzione annua

 10  
Linee di lavorazione

### **Vendite e Mercati**

 Oltre 95%  
Quota GDO

 Oltre 95%  
Mercato interno

### **Linee di Prodotto**

 **Prodotti Freschi**  
Orsini & Damiani

 **Pronti all'uso**  
Mangiatutto

 **Biologici**  
Gaia Bio

 **Snack vegetali**  
Spaghetti

## La storia

### 1968 - Fondazione Orsini & Damiani

Gino Orsini e Filippo Damiani fondano Orsini & Damiani a Porto d'Ascoli, iniziando l'attività come produttori e fornitori locali di prodotti ortofrutticoli.

### 1979 - Collaborazione con GDO

L'azienda avvia le prime collaborazioni con la Grande Distribuzione Organizzata, iniziando a sviluppare una rete commerciale nazionale e aumentando significativamente la produzione.

### 1996 - Sede a Monteprandone

Orsini & Damiani inaugura il nuovo centro logistico e amministrativo a Monteprandone (AP), con oltre 8.000 mq di spazi refrigerati per garantire qualità e freschezza dei prodotti.

### 2005 - 2010 Lancio linee Mangiatutto e Gaia Bio

Viene lanciata la linea Mangiatutto, composta da ortaggi freschi lavati, tagliati e pronti al consumo, anticipando le esigenze di praticità dei consumatori moderni. Nasce successivamente Gaia Bio, la linea dedicata alla produzione biologica certificata, rispettando standard rigorosi di agricoltura sostenibile e tracciabilità.

### 2011 - Ricambio generazionale e fondazione Kores

Le sorelle Damiani prendono la guida operativa dell'azienda, imprimendo nuova energia. Nello stesso anno viene fondata Kores, realtà specializzata nella lavorazione di ortaggi di alta qualità.

### 2016 - Introduzione spaghetti di verdure

Orsini & Damiani introduce sul mercato italiano una nuova linea di spaghetti di verdure, rivoluzionando il modo di consumare ortaggi grazie a innovazione e creatività.

### 2018 - 50° anniversario e certificazioni BRC/IFS

L'azienda celebra il 50° anniversario conseguendo importanti certificazioni internazionali (BRC, IFS), testimoniando l'impegno per la qualità, la sicurezza alimentare e l'efficienza produttiva.

### 2020 - Progetto Verdura che Avventura

Viene lanciato 'Verdura che Avventura', un progetto di educazione alimentare per scuole e famiglie, per sensibilizzare i più giovani al consumo consapevole di frutta e verdura.

### 2022 - Fondazione Agrimunda

Nasce Agrimunda, la cooperativa agricola promossa da Orsini & Damiani, con l'obiettivo di integrare filiera corta, produzioni locali e sostenibilità ambientale.

### 2024 - Sviluppo linea IA Gamma evoluta

Orsini & Damiani sviluppa una nuova linea di IV Gamma orientata alla sostenibilità: insalate, ortaggi e verdure pronte all'uso in confezioni compostabili e a basso impatto ambientale.

## Dati dell'Azienda

La rendicontazione di Sostenibilità si applica a **Orsini Gino-Damiani Filippo Srl**.

Il patrimonio netto dell'Azienda è superiore a 100.000 €.

I Rappresentanti dell'Impresa e Amministratori sono Orsini Floriano e Damiani Filippo.

Sede Legale e Operativa in Monteprandone (AP), Via 81esima Strada 12, CAP 63076.

Data la natura dei rapporti di business in essere, la rendicontazione presenterà focus specifici inerenti alla Società Agricola Cooperativa Agrimunda.

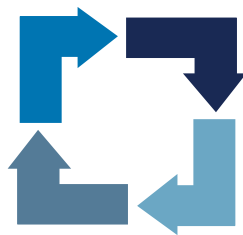
La figura di Rappresentante dell'Impresa è ricoperta da Damiani Laura.

## I nostri Stakeholders

Gli stakeholder sono i soggetti ai quali l'azienda si rivolge per implementare una strategia di sviluppo sostenibile, "Uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri" (rapporto Brundtland del 1987).

L'ascolto di tutti gli stakeholder risulta essere il primo passo per il raggiungimento di obiettivi comuni.

Orsini & Damiani ha condotto uno stakeholder engagement, che ha coinvolto i diversi soggetti, seppur con canali differenti, per acquisire gli strumenti necessari a improntare un'economia sempre più sostenibile e proattiva nei confronti di tutti



Clienti   
Comunità Locale  
Fornitori   
Pubblica Amministrazione  
Dipendenti   
Comunità Finanziaria   
SOCI e CDA 

## Governance

Orsini Gino-Damiani Filippo Srl con sede legale a Monteprandone (AP), è costituita da:

- 5 soci, con diritto di Proprietà, versanti diverse quote societarie
- 1 socio con diritto di usufrutto

Due dei soci sopracitati posseggono diritto di nuda proprietà.

Il Modello di Corporate Governance adottato dalla Orsini Gino-Damiani Filippo Srl prevede la presenza di un'Assemblea dei Soci e di un Revisore Legale.

L'Azienda adotta un Sistema di Amministrazione pluripersonale individuale disgiuntiva e congiuntiva.

*Situazione al 18/11/2024:*

**L'Assemblea dei Soci è composta da 6 Soci e Titolari di diritti su azioni e quote:**

**Diritto di Proprietà:** Filippo Damiani

**Diritto di Proprietà:** Floriano Orsini

**Diritto di Proprietà:** Fernanda Orsini

**Diritto di Proprietà e Nuda Proprietà:** Laura Damiani

**Diritto di Proprietà e Nuda Proprietà:** Alessandra Damiani

**Diritto di Usufrutto:** Giuliana Concetti

ORGANI AZIENDALI PER GENERE	2024		
	Donne	Uomini	TOT
<b>Amministratori</b>	0	2	<b>2</b>
<b>Soci</b>	4	2	<b>6</b>

ORGANI AZIENDALI PER FASCIA D'ETÀ	2024			
	<30	30÷50	>50	TOT
<b>Amministratori</b>	0	0	2	<b>2</b>
<b>Soci</b>	0	1	5	<b>6</b>

Le conoscenze collettive, le capacità e l'esperienza del massimo organo di governo riguardo allo sviluppo sostenibile aumentano ogni anno a fronte del supporto di consulenti specializzati nel settore, che hanno anche il compito di valutare le performance aziendali.

Il Revisore Legale è l'organo a cui spetta il compito di vigilare sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza del sistema di controllo interno, sull'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla società, oltreché sul corretto funzionamento.

Il Revisore Legale, secondo nomina dell'Assemblea dei Soci, è **Stefano Tassoni**.

Il Revisore Legale resterà in carica fino all'assemblea di approvazione del bilancio di esercizio.

L'Organo Amministrativo è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della società, salvo i limiti imposti dalla legge o dallo statuto. Nelle fasi in cui è richiesta una gestione straordinaria, è supportato dall'Assemblea dei soci.

L'Assemblea dei soci svolge anche altri ruoli come:

- nomina degli organi amministrativi
- approvazione del bilancio di esercizio
- elezione del Revisore Legale

La nomina degli organi amministrativi avviene previa verifica del possesso delle seguenti competenze:

- autonomia, intesa come capacità di decidere in maniera autonoma e con pieno esercizio della discrezionalità tecnica nell'espletamento delle proprie funzioni
- indipendenza, intesa come condizione di assenza di legami, interessi o forme di interferenza con altre funzioni aziendali o terze parti, i quali possano pregiudicare l'obiettività di decisioni e azioni
- professionalità, intesa come patrimonio di strumenti e conoscenze tecniche specialistiche (giuridiche, contabili, statistiche, aziendali ed organizzative), tali da consentire di svolgere efficacemente l'attività assegnata
- continuità d'azione, intesa come capacità di operare con un adeguato livello.

### **Controllo della gestione degli impatti**

La redazione del Bilancio di Sostenibilità è coordinata dalla Direzione, che ha il compito di rivedere e approvare le informazioni riferite, comprese quelle relative ai temi materiali.

La Direzione ha un ruolo cruciale nel controllo della gestione degli impatti legati alla sostenibilità. Questo ruolo si articola in diversi aspetti chiave:

- Definizione delle Politiche e degli Obiettivi, includendo quelli relativi alla sostenibilità e alla responsabilità sociale.
- Supervisione e Monitoraggio delle pratiche gestionali per assicurare che siano in linea con le politiche stabilite, tramite reporting e audit.
- Gestione dei Rischi per identificare e valutare i rischi associati agli impatti ambientali, sociali e di governance.
- Valutazioni che l'organizzazione sia conforme alle leggi, ai regolamenti e agli standard internazionali relativi alla gestione degli impatti
- Coinvolgimento degli Stakeholder chiave per comprendere le loro preoccupazioni e aspettative.
- Promozione di una cultura aziendale orientata alla sostenibilità e alla responsabilità.

Il massimo organo di governo svolge un ruolo fondamentale nel controllo della gestione degli impatti attraverso una governance efficace, la definizione di politiche e obiettivi chiari, la supervisione e il monitoraggio delle attività aziendali, la gestione dei rischi e il coinvolgimento degli stakeholder. Il successo in questo ambito dipende dalla capacità dei Soci di integrare la sostenibilità e la responsabilità sociale nella cultura e nella strategia aziendale.

# AGRIMUNDA

uniti per natura

- Agrimunda Società Agricola Cooperativa, con sede legale a Monteprandone (AP), è governata da un Consiglio di Amministrazione, costituito da:
- Presidente
- Vicepresidente
- Consigliere

La Rappresentante dell'Impresa è Laura Damiani.

*Situazione al 20/01/2025:*

**Il CDA è composto da un Presidente, un Vicepresidente e un Consigliere:**

**Presidente del CDA:** Laura Damiani

**Vicepresidente del CDA:** Giuliana Concetti

**Consigliere:** Giuliano Ercoli

ORGANI AZIENDALI PER GENERE	2024		
	Donne	Uomini	TOT
<b>Presidente del CDA:</b>	1	0	1
<b>Vicepresidente del CDA:</b>	1	0	1
<b>Consigliere:</b>	0	1	1

ORGANI AZIENDALI PER FASCIA D'ETÀ	2024			
	<30	30÷50	>50	TOT
<b>Presidente del CDA:</b>	0	1	0	1
<b>Vicepresidente del CDA:</b>	0	0	1	1
<b>Consigliere:</b>	0	1	0	1

**Agrimunda** nasce dall'alleanza tra sette aziende agricole altamente specializzate:

**1. Concetti Giuliana**

Azienda a conduzione familiare del Piceno, in biologico dal 1999. Si distingue per tecniche di rotazione colturale, compostaggio naturale e tutela della biodiversità autoctona.

**2. F.Ili Ercoli**

Presente nel maceratese, opera da oltre 30 anni nella coltivazione di ortaggi, cereali e foraggi. Utilizza tecniche conservative e strumenti di agricoltura di precisione.

**3. Malizia Andrea**

Con 40 ettari tra Monteprandone, Monsampolo e Acquaviva Picena, l'azienda coltiva ortaggi, legumi e cereali. Attiva su filiere corte e innovazione sociale.

**4. Marchetti Domenico**

Azienda fondata nel 1997. Coltiva ulivi, ortaggi e vigneti. Coniuga produzione, trasformazione e inclusione sociale. Forte attenzione alla sostenibilità.

**5. AgriDOC SS**

Con sede a San Benedetto del Tronto, specializzata nella sperimentazione varietale e orticoltura protetta. Applica tecniche agroecologiche avanzate.

**6. Biosani**

Attiva nel maceratese. Focalizzata su ortaggi ad alta resistenza e metodi misti campo/serra. Collabora con centri di ricerca agronomica.

**7. D'Alonzo Pietro**

Situata a Campomarino (CB), coltiva ortaggi da pieno campo e cereali. Attenta all'innovazione varietale, packaging compostabile e sostenibilità della filiera.

CHI

Proverbio popolare

**“Buon seme dà buoni frutti.”**



Agrimunda Società Agricola Cooperativa nasce nel 2022 a Montepandone (AP) con l'obiettivo di unire realtà agricole bio-oriented in un modello cooperativo trasparente e sostenibile.

Il nome, derivato dal latino ager (terra) e mundus (pulito), riflette l'impegno verso una terra coltivata in modo etico, innovativo e rispettoso dell'ambiente.

Agrimunda si presenta oggi come una realtà dinamica e radicata nel territorio, capace di fare rete tra aziende agricole per migliorare competitività, qualità e sostenibilità.

## COME

**Cooperazione:** ogni socio è parte attiva, con parità di voce e responsabilità.  
**Etica e trasparenza:** dai metodi produttivi alla gestione amministrativa.  
**Sostenibilità ambientale:** pratiche a basso impatto e rispetto della terra.  
**Innovazione:** applicazione di tecniche agroecologiche e investimenti in tecnologie green.  
**Territorialità:** radicamento locale e valorizzazione delle eccellenze rurali.

## QUANDO

### Obiettivi futuri

Espandere la base dei soci e il numero di ettari coltivati  
Lanciare un marchio proprio per i prodotti Agrimunda  
Integrare tecnologie di blockchain per la tracciabilità di filiera  
Promuovere formazione agricola per giovani e inclusione lavorativa  
Sviluppare una piattaforma di vendita diretta online  
Investire in impianti di trasformazione sostenibili

## PERCHÈ

### Missione

Supportare un'agricoltura etica, sostenibile e cooperativa, che valorizzi il lavoro agricolo, promuova la biodiversità e garantisca prodotti salubri ai consumatori.

### Visione

Diventare un punto di riferimento nazionale per il comparto agricolo, orientato *alla qualità*, all'innovazione e alla responsabilità ambientale e sociale.

## Valori e Mission

### Tradizione e Continuità

L'azienda è fondata da sempre sul rispetto e sul mantenimento dei valori e delle peculiarità del proprio territorio. Prodotti ottenuti con processi ripetuti da secoli. L'azienda mantiene una struttura di governance familiare la cui continuità assicura una leadership stabile e coerente con i valori fondanti.

### Trasparenza

I Clienti hanno la piena conoscenza delle informazioni e dei requisiti relativi al prodotto.

L'azienda riconosce l'importanza della trasparenza e della comunicazione efficace con i consumatori. Attraverso una narrazione autentica della propria storia e dei propri valori. Costruisce una relazione di fiducia con il mercato, rispondendo alle esigenze di un pubblico sempre più attento e informato

### Qualità

L'Azienda adotta un sistema di controllo qualità integrato, con personale interno altamente qualificato che supervisiona ogni fase della produzione, dalla selezione delle varietà ortofrutticole alla distribuzione finale. Questo approccio garantisce la tracciabilità e la conformità agli standard di sicurezza alimentare.

### Sostenibilità Ambientale e Impegno Etico

L'azienda promuove pratiche agricole sostenibili, collaborando con agricoltori italiani esperti e selezionando cultivar non geneticamente modificate. Attraverso la linea Gaia Bio, dimostra un impegno concreto verso la tutela dell'ambiente e la promozione della biodiversità. I valori descritti sono validati e testimoniati dalle Certificazioni possedute.

### Educazione Alimentare e Responsabilità Sociale

Il progetto "Verdura che Avventura" rappresenta l'impegno dell'azienda nell'educazione alimentare, rivolgendosi ai più giovani per promuovere una dieta sana e consapevole. Questa iniziativa evidenzia la responsabilità sociale dell'azienda nel contribuire al benessere della comunità.

### Innovazione e adattabilità

Orsini & Damiani è stata tra le prime aziende italiane a introdurre gli "Spaghetti di Verdure", dimostrando una forte propensione all'innovazione e alla capacità di adattarsi alle nuove tendenze di consumo. Questo spirito innovativo è supportato da investimenti in tecnologie avanzate per la lavorazione e il confezionamento dei prodotti





## Politiche

Orsini & Damiani ha riportato le aspettative, i valori, i principi e le norme di comportamento mediante apposite politiche interne:

- Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare
- Politica Global Gap
- Politica Sociale

La Direzione, in sede di Riesame del Sistema di Gestione, definisce obiettivi sia in termini di Qualità che di Sicurezza Alimentare, i quali sono:



- formulati in modo appropriato in relazione ai pertinenti livelli aziendali
- coerenti con la Politica
- misurabili
- monitorati e comunicati
- finalizzati a ottemperare ai requisiti del prodotto
- pertinenti all'aumento della soddisfazione del cliente
- aggiornati per quanto appropriato
- comprensivi degli impegni per la Sicurezza Alimentare

Essi, inoltre, tengono in considerazione la conformità ai requisiti legali ed agli altri requisiti.

Detti Obiettivi tengono conto fra l'altro di:

- requisiti che discendono dalla legislazione o da altri impegni sottoscritti dall'organizzazione
- opzioni tecnologiche
- budget disponibile
- punto di vista delle parti interessate come risultato delle attività di comunicazione e consultazione

Il complesso degli obiettivi deve dare concretezza agli impegni, di carattere essenzialmente strategico, assunti con la Politica.

Un apposito Programma di Miglioramento contiene le tempistiche, le risorse e i soggetti responsabili e viene reso noto a tutti i Responsabili di Funzione, mentre i singoli obiettivi sono comunicati al personale direttamente interessato al loro conseguimento.

Per il raggiungimento degli obiettivi si ritiene indispensabile operare nel rispetto delle seguenti strategie:

- applicare le metodologie di un Sistema di Gestione nel rispetto delle norme di riferimento per poter gestire in forma continua e controllata le attività e i processi
- fornire al Sistema risorse umane, strutturali e finanziarie adeguate
- coinvolgere in maniera attiva e partecipe tutto il personale che svolge attività aventi rilevanza sulla Qualità
- garantire adeguata informazione, formazione e addestramento di tutto il personale
- formare il personale al fine di mantenere la già elevata competenza, in linea con le novità tecnologiche
- misurare e monitorare periodicamente le performance aziendali

Al Responsabile del Sistema Integrato di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare è affidato il compito di garantire che lo stesso sia mantenuto attivo e in armonia con le norme di riferimento.

Agrimunda, allo stesso modo, ha riportato le aspettative, i valori, i principi e le norme di comportamento definite mediante apposite politiche interne:

- Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare
- Politica Global Gap
- Politica Sociale

Orsini & Damiani e Agrimunda hanno implementato apposita Politica Ambientale, somministrata alle Aziende Agricole con le quali intrattiene rapporti di business, per evidenziare l'impegno a:

*“condurre le proprie attività agricole, in armonia e nel rispetto del proprio ambiente naturale, cercando così di garantire ai propri clienti maggiori garanzie sulla tutela dell'ambiente”*

nonché a:

*“rispettare in pieno le disposizioni di legge vigenti in materia ambientale per il proprio settore”*

 <p>Dal 1968, coltiviamo valori.</p>  <p>uniti per natura</p>	<p><b>Sistema Gestione Integrato Qualità e Sicurezza Alimentare</b> <b>BRC / IFS / ISO 22005/ GLOBAL GAP</b></p>	<p><b>POL</b> Rev. 04 Data: 05/02/2024</p>
	<p><b>POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b></p>	

*Orsini Gino - Damiani Filippo nasce nel 1968 dall'idea imprenditoriale di Filippo Damiani che con l'amico e collega Gino Orsini decide di mettersi in proprio.*

*Nel 1979 viene fatta una scelta strategica che si rivela vincente e propulsiva per lo sviluppo negli anni dell'Azienda: viene avviato uno stretto rapporto commerciale con la Grande Distribuzione Organizzata che prosegue proficuamente fino ad oggi.*

*La lungimiranza e la passione con cui vive il suo lavoro spingono Filippo Damiani a coinvolgere nella gestione della società le figlie Alessandra e Laura, che si assumono prontamente la responsabilità di gestire direttamente le vendite e la lavorazione dei prodotti.*

*L'azienda offre diverse linee di prodotto (Linea Orsini&Damiani, Linea Mangiatutto, Linea Bio Gaia, Spaghetti di verdure) e Prodotti a Marchio.*

*L'azienda assicura ai propri collaboratori e ai propri Clienti il rispetto dei principi del codice di condotta SA8000, pari opportunità, su condizioni di lavoro eque, con garanzia di un posto di lavoro salubre e sicuro senza distinzioni di razza, ceto, origine, religione, sesso e ideologia politica.*

**L'obiettivo principale è garantire la soddisfazione del Cliente ed essere costantemente in linea con le esigenze di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti offerti. Il motto dell'azienda è:**

**COLTIVIAMO VERI VALORI PER RACCOGLIERE BUONI FRUTTI**

Al tal fine, la Direzione intende assicurare il miglioramento continuo attraverso:

- ✓ l'implementazione di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare, coadiuvato dal controllo della rintracciabilità delle materie prime e del prodotto, al fine di garantire la commercializzazione di **prodotti sicuri e il rispetto della legislazione regionale, nazionale ed internazionale vigente e delle specifiche del cliente;**
- ✓ il perseguimento di tutti gli obiettivi del Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare e del Sistema di Rintracciabilità;
- ✓ l'implementazione di buone pratiche agricole e di produzione e l'ottenimento della certificazione della sicurezza integrata in agricoltura secondo lo standard Globalgap;
- ✓ la realizzazione di prodotti dalle **elevate caratteristiche qualitative** attraverso il controllo accurato dell'efficienza e dell'efficacia rispetto a tutte le fasi di produzione e a tutti i processi;
- ✓ l'attenzione continua alla **soddisfazione del cliente**, con puntuale rilevazione del suo gradimento;
- ✓ l'utilizzo di **fornitori di qualità;**
- ✓ forme di correttezza negli **approcci commerciali** con i clienti;
- ✓ l'attenzione continua all'**igiene e alla pulizia** del proprio personale e dei luoghi di lavoro;
- ✓ la continua ricerca del miglioramento del prodotto, del controllo di processo e dell'organizzazione aziendale attraverso l'**innovazione**, lo sviluppo delle proprie attrezzature e la razionale gestione dei costi e degli investimenti;
- ✓ la cura della **crescita professionale**, anche attraverso la **formazione**, per tutto il personale per ottenere risultati sempre migliori;
- ✓ il mantenimento di alti livelli di competitività;
- ✓ uno **sviluppo commerciale** teso alla ricerca di quote di mercato crescenti;
- ✓ il rispetto di **norme etiche** e dei diritti dei lavoratori;
- ✓ l'assunzione di responsabilità nei confronti della **sostenibilità** e dell'**ambiente** svolgendo le proprie attività limitando l'inquinamento del territorio;
- ✓ la definizione di un **piano di food defence**, volto a ridurre le minacce interne ed esterne, al fine di tutelare la qualità e la sicurezza dei prodotti ed evitare rischi di contaminazione;
- ✓ la predisposizione di un **piano di food fraud**, al fine di effettuare una valutazione della vulnerabilità delle materie prime e degli imballaggi e ridurre attraverso un adeguato piano di mitigazione il rischio di potenziali adulterazioni o contraffazioni;
- ✓ la diffusione della **cultura della sicurezza e della qualità alimentare** a tutto il personale aziendale, attraverso idonea formazione, informazione e sensibilizzazione;
- ✓ rifiuto sistematico di ogni compromesso in merito alla qualità, alla sicurezza ed alla **legalità ed autenticità** del prodotto.

L'Azienda è consapevole che tutto ciò richiede un impegno costante e ritiene che il miglioramento possa essere raggiunto con successo solo attraverso la formazione, il coinvolgimento e l'impegno di tutto il personale, perché questo costituisce la principale risorsa a disposizione.

La Direzione crede profondamente nei principi appena espressi e si impegna a diffondere e promuovere la Qualità e la Sicurezza Alimentare in Azienda mantenendo un Sistema di Gestione attivo e dinamico.

La Direzione garantisce la realizzazione di quanto esposto attraverso la definizione di obiettivi per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare concreti e misurabili e attraverso azioni utili al perseguimento degli stessi.

Data 05/02/2024

La Direzione

## Appartenenza ad associazioni

Orsini & Damiani, coerentemente con i valori Aziendali attivamente espressi, è membro attivo di alcune delle principali organizzazioni del settore Agroalimentare.

La complessa regolazione economica e sanitaria dei mercati e la continua evoluzione delle normative di settore fanno sì che le Associazioni di categoria rappresentino un elemento fondamentale per l'acquisizione delle conoscenze tecniche e normative riguardanti i mercati nazionali e internazionali (EU) in cui opera l'azienda, oltre che per garantire la tracciabilità di prodotti originari di uno specifico luogo e alla cui origine geografica è attribuita una data qualità.

- **Associazione Nazionale Le Donne dell'Ortofrutta** (Orsini & Damiani)

Ha lo scopo di promuovere la cultura e la conoscenza dell'ortofrutta con una visione al femminile, concentrandosi sull'impegno di avvicinare il mondo produttivo ai consumatori, promuovendo l'immagine dell'ortofrutta di qualità dal punto di vista scientifico, produttivo e merceologico, sviluppando il coinvolgimento del mondo femminile nel settore ortofrutticolo in un'ottica di pari opportunità



- **Joinfruit Società Consortile A.R.L.** (Agrimunda)

Rete di imprese agricole che collaborano per la valorizzazione delle produzioni ortofrutticole, con particolare attenzione alla sostenibilità e all'innovazione.



- **Confcooperative Marche - Settore Fedagri Pesca** (Agrimunda)

Rappresenta le cooperative agricole e della pesca nella Regione. Tutela e promozione del modello cooperativo in agricoltura a livello regionale.



- **CPR System s.c.** (Orsini & Damiani)

È una delle principali cooperative italiane attive nel settore del packaging sostenibile per l'ortofrutta e i beni di largo consumo.



## Approccio al coinvolgimento degli stakeholder

Per lo sviluppo del Bilancio di Sostenibilità si è articolato un processo che ha visto il coinvolgimento di tutti gli uffici aziendali responsabili per la raccolta del "punto di vista" degli stakeholder. Ai diversi Responsabili di Funzione coinvolti è stato richiesto un contributo attivo in termini di individuazione e valutazione dei temi ESG.

Orsini & Damiani riconosce a tutti gli stakeholder il diritto a essere ascoltati.

Principali stakeholders:

- Direzione
- Responsabili di Funzione
- Dipendenti
- Clienti
- Fornitori
- Enti di Controllo
- Compagnie di Assicurazione
- Istituzioni Locali ed Enti del Territorio
- Banche e altri finanziatori
- Aziende Concorrenti
- Organi di vigilanza
- Organismi di Certificazione



L'importanza che l'azienda riconosce al pensiero dei suoi stakeholder è confermata nell'analisi di materialità, effettuata ascoltando la priorità che ognuno di essi associa ad un aspetto economico, ambientale o sociale riferito all'Azienda (TEMI MATERIALI).

## Approccio alla sostenibilità

Per Orsini & Damiani, la sostenibilità non è solo una strategia operativa, ma un principio guida integrato nella governance aziendale, nel modello produttivo e nella relazione con il territorio. Molti fattori ESG fanno già parte del modello di business.

Essa si declina in tre dimensioni interconnesse:

### **Ambientale**

Riduzione dell'impatto ecologico attraverso pratiche agricole a basso impatto, uso efficiente delle risorse naturali, imballaggi sostenibili e tracciabilità dei processi.

### **Economica**

Generazione di valore durevole per l'intera filiera attraverso innovazione, efficienza, rispetto delle normative e investimenti in tecnologie pulite.

## **Sociale e di governance**

Promozione della parità di genere, benessere dei lavoratori, rispetto dei diritti umani, collaborazione con reti cooperative e trasparenza gestionale.

L'Azienda implementa sistemi avanzati di rintracciabilità per garantire la trasparenza dell'intero ciclo produttivo: dal seme al confezionamento. Questo riduce sprechi, migliora la logistica e consente un controllo costante sull'impatto ambientale.

Inoltre, attraverso la partnership con CPR System, l'azienda impiega imballaggi riutilizzabili in plastica riciclata, contribuendo concretamente all'economia circolare e alla riduzione dei rifiuti. Il sistema pooling utilizzato riduce le emissioni di CO<sub>2</sub> nella logistica distributiva.

Le tecniche agronomiche a residuo controllato adottate, l'adesione ai disciplinari di produzione integrata, l'introduzione di innovazioni agritech per la gestione idrica, la difesa fitosanitaria sostenibile e il risparmio energetico, raccontano una sinergia tra mission Aziendale e concreta applicazione in filiera ormai consolidata.

## CERTIFICAZIONI

Da anni l'Azienda ha adottato dei Sistemi di Gestione certificati rispetto ai seguenti standard.

### 1 - IFS Food (International Featured Standards)

Garantisce sicurezza e qualità lungo tutta la catena produttiva alimentare. L'ottenimento stesso della Certificazione dimostra l'adozione di procedure operative rigorose, controlli e sistemi di tracciabilità volti a soddisfare i requisiti della GDO europea.

### 2 - GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practices)

Certificazione di riferimento per la produzione agricola sostenibile. Garantisce sicurezza alimentare, sostenibilità e condizioni di lavoro eque. L'Azienda applica i principi GLOBALG.A.P. attraverso la gestione integrata della filiera agricola e il rispetto di pratiche colturali responsabili.

In ottemperanza alle disposizioni dettate, la Orsini & Damiani ha redatto un'apposita "Politica Sociale", come evidenza delle buone pratiche intraprese a tutela dei propri dipendenti.

### 3 - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Sistema preventivo per la sicurezza alimentare. L'azienda applica un sistema preventivo per la sicurezza alimentare in tutti i reparti per l'analisi dei punti critici di controllo, migliorando la salubrità degli alimenti e riducendo i rischi igienico-sanitari.

### 4 - Credit Passport - Rating A+

Credit Data Research valuta la solidità finanziaria aziendale. Il rating A+ conferma l'affidabilità economico-finanziaria dell'impresa.



## 6 - Produzione Integrata - Disciplinari Regionali

Orsini & Damiani adotta la produzione integrata secondo i disciplinari regionali, combinando tecniche agronomiche avanzate, difesa biologica e ridotto impiego di fitofarmaci. L'azienda applica il monitoraggio fitosanitario, lotta biologica e uso efficiente di risorse, garantendo prodotti di qualità a basso impatto ambientale.

## 5 - Produzione Biologica - Reg. UE 2018/848

Certificazione che attesta l'impiego esclusivo di tecniche agricole sostenibili, con esclusione di OGM, fitofarmaci chimici e concimi sintetici. L'Azienda implementa rotazioni colturali, difesa naturale e tracciabilità rigorosa, in conformità con le direttive europee per l'agricoltura biologica.



## Dialogo con gli stakeholder e analisi di materialità

Secondo la metodologia del GRI Standard, una tematica di sostenibilità è rilevante se è correlata a impatti significativi dell'organizzazione, negativi o positivi, attuali o potenziali, sull'economia, sull'ambiente e/o sulle persone, compresi i loro diritti umani, causati dalle attività e dagli investimenti dell'organizzazione, dai suoi prodotti e/o servizi o dalla sua catena del valore, nel breve medio e lungo termine. La rilevanza degli impatti viene misurata considerando la loro gravità, nonché la probabilità di accadimento.

L'analisi di materialità dell'Azienda è stata svolta nel corso del 2024, in coerenza con quanto previsto dal GRI 3 Material topics 2021.

Il processo si è sviluppato nelle seguenti fasi:

- Comprensione e valutazione del contesto (business, ambiente, socio/politico) in cui opera l'azienda, nonché degli stakeholder rilevanti.
- Sulla base di tale contesto, identificazione degli impatti positivi e negativi, attuali e potenziali, che l'Azienda con la sua attività genera o potrebbe generare sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi quelli sui diritti umani di queste ultime, nell'ambito delle attività e dei rapporti di business dell'azienda.
- Valutazione degli impatti attraverso il coinvolgimento della direzione e di un campione di stakeholder, sia interni che esterni (dipendenti, clienti, fornitori, organizzazioni di settore, comunità locali e società civile, media).
- Prioritizzazione degli impatti e aggregazione in tematiche materiali.

Al fine di effettuare la valutazione e la prioritizzazione degli impatti identificati, è stato realizzato un workshop di coinvolgimento della direzione, nell'ambito del quale gli impatti sono stati sottoposti a votazione. A seguire, è stato coinvolto un campione di stakeholder o loro rappresentanti per valutare la rilevanza dei temi legati alle attività dell'Azienda. Di seguito gli impatti sono stati prioritizzati e quelli risultati rilevanti, ovvero superiori ad una soglia di significatività, sono stati aggregati in tematiche materiali. I risultati finali sono stati poi discussi e valutati attentamente da parte del top management e di tutto il Gruppo di lavoro coinvolto nel processo. Di seguito vengono riportate le tematiche materiali rendicontate nel presente Bilancio di Sostenibilità.



<b>Livello di rilevanza / urgenza interno</b>	Presenza sul mercato Acqua ed effluenti Relazioni sindacali Pari opportunità Valutazione ambientale fornitori Valutazione sociale fornitori Lavoro forzato	Performance economica Materiali Acque e scarichi idrici Energia Emissioni Rifiuti Relazioni Sindacali Salute e Sicurezza Formazione Non discriminazione Salute e sicurezza dei clienti Occupazione
	Biodiversità Politica pubblica Lavoro minorile Impatti economici indiretti Tasse Libertà di associazione Comunità locali	Diritti popolazioni indigene Marketing / Etichettatura Anticorruzione Comportamento anti-competitivo Privacy dei clienti
	BASSO	ALTO
<b>Livello di rilevanza / urgenza per gli stakeholder</b>		

I temi del quadrante in alto a destra sono i più importanti e vengono utilizzati per la redazione del Bilancio di Sostenibilità e degli obiettivi da includere nel Piano Strategico e nel Piano di Sostenibilità.

## Linee di comunicazione per chiarimenti e segnalazioni

L'Azienda ha definito diverse linee di comunicazione tra maestranze e Funzioni Direttive. Implementando e mantenendo efficaci questi canali di comunicazione, si può favorire un ambiente di lavoro più coeso e produttivo, migliorando la trasparenza e la collaborazione interna.

Riunioni parziali e/o collettive relative a politica aziendale, obiettivi, strategie, aspetti organizzativi, risultati aziendali, temi vari di interesse.

Affissioni in bacheca.  
Circolari interne.

Comunicazioni via mail e sistemi di segnalazione a disposizione del personale.

Sessioni di formazione per le maestranze

Incontri informali: momenti di socializzazione come pranzi aziendali per rafforzare i legami e facilitare la comunicazione.

Riunioni di "Team HACCP", "Team Food Fraud".

## Conformità a leggi e regolamenti

Nel corso del 2024 non ci sono stati casi di mancata ottemperanza a leggi o regolamenti che si applicano nello specifico all'organizzazione. Di conseguenza l'Azienda non è incorsa né in sanzioni pecuniarie né in sanzioni non pecuniarie.



## PRODOTTI E PERFORMANCE ECONOMICHE

<b>Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs)</b>	<b>8</b> LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA 	<b>9</b> IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE 	<b>12</b> CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 
<b>Risultati 2024</b>	Mantenimento delle certificazioni agli standard IFS e Global Gap FV. Acquisizione nuovo cliente della GDO. Sviluppo di 3 nuovi prodotti (sedano, bietola, cicoria in flowpack 500g). Acquisto di n. 2 etichettatrici.		
<b>Principali obiettivi anni 2025-2027</b>	Mantenimento delle certificazioni agli standard IFS e Global Gap FV. Investimenti in nuove infrastrutture. Acquisizione di nuovi clienti in settori diversi dalla GDO. Sviluppo di nuovi prodotti e di nuovi progetti.		

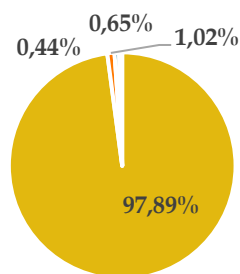
### Mercato di Orsini & Damiani

Il mercato principale di Orsini & Damiani è costituito per oltre il 95% dalla GDO italiana, con una forte presenza regionale e un modesto export verso mercati come la Germania. I prodotti sono venduti anche a “Mercati”, “Industrie” e altri clienti vari.

## FATTURATO PER AREA DI BUSINESS

Fatturato per Area di Business	Anno 2024 (€)
GDO	8.030.891
Mercati	83.853
Industria	53.004
Altri	36.022
<b>TOTALE</b>	<b>8.203.770</b>

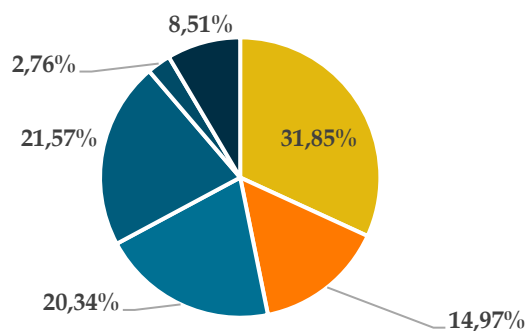
Fatturato per Area di Business 2024



■ GDO ■ Mercati ■ Industria ■ Altri

Fatturato per categoria	Anno 2024 (€)
Ortaggi a foglia	2.612.792
Ortaggi	1.228.435
Finocchio	1.668.787
Brassiche	1.769.526
Frutta	226.320
Prima gamma evoluta (articoli pronti all'uso)	697.910
<b>TOTALE</b>	<b>8.203.770</b>

Fatturato per Categoria 2024

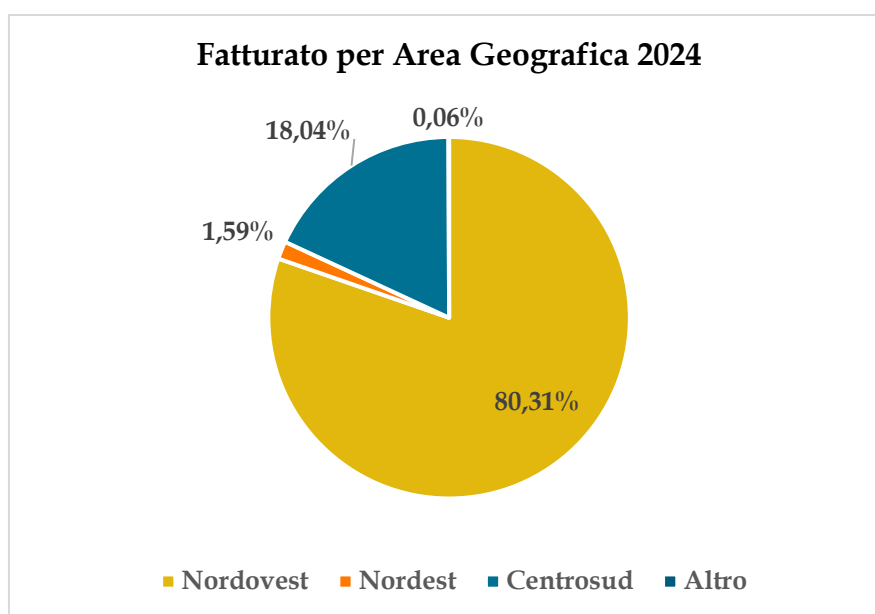


■ Ortaggi a foglia ■ Ortaggi  
 ■ Finocchio ■ Brassicche  
 ■ Frutta ■ Prima gamma evoluta

**N. 16**  
**CLIENTI ATTIVI**  
**A FINE 2024**

## FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA

Fatturato per Macroarea	Anno 2024 (€)
Nordovest	6.471.001
Nordest	128.520
Centrosud	1.453.625
Altro	4.786
<b>TOTALE</b>	<b>8.057.932</b>



Produzione	Anno 2024 (Kg)
Ortaggi a foglia	1.707.240
Ortaggi	588.853
Finocchio	1.087.807
Brassiche	1.236.651
Frutta	56.461
Prima gamma evoluta (articoli pronti all'uso)	112.216
<b>TOTALE</b>	<b>4.789.288</b>

## Fornitori

Il rapporto con i principali fornitori è dettato dalla procedura aziendale che definisce i criteri e le metodologie utilizzate per la selezione, la qualificazione e il controllo degli stessi; tale procedura è in grado di assicurare un adeguato livello qualitativo e di sicurezza alimentare delle forniture.

Gli acquisti principali sono rappresentati da:

- materie prime (prodotti vegetali)
- prodotti per il confezionamento (film plastico, cassette in plastica e in cartone, bins)
- materiali di consumo per il processo (lubrificanti, sanitizzanti, detergenti, ecc.)
- servizi di manutenzione preventiva / straordinaria
- servizi di taratura delle apparecchiature
- servizi di consulenza (audit interni, formazione, consulenza sul sistema di gestione integrato e HACCP)

L'azienda ha stabilito sulla base dei requisiti dettati dagli Standard IFS / GLOBAL GAP / ISO 22005, di effettuare una valutazione delle materie prime e degli imballaggi primari, per identificare i rischi potenziali per la sicurezza, la conformità legislativa e la qualità dei prodotti.

L'analisi del rischio associata alle materie prime si basa sui seguenti aspetti:

- contaminazione allergeni
- contaminazione corpi estranei
- contaminazione microbiologica
- contaminazione chimica
- contaminazione crociata tra varietà e specie
- contraffazione o frode
- rischi associati a materie prime soggette a verifiche legali

I criteri che l'Azienda ha deciso di prendere in considerazione per rendere oggettiva la valutazione del rischio ed esprimere un risultato sulla qualifica dei fornitori sono:

- capacità di soddisfare le specifiche richieste nei tempi indicati
- servizio
- presenza di analisi di supporto e/o schede tecniche del prodotto
- affidabilità
- criticità della fornitura rispetto alla presenza di allergeni, corpi estranei, contaminazione chimica e microbiologica, contraffazione
- possesso certificazioni (IFS Food, GLOBALGAP)

## Reclami e non conformità

Nell'ambito del Sistema di Gestione sono state individuate diverse tipologie di segnalazione di impatti negativi (in azienda gestiti come "non conformità"), che possono riguardare:

- prodotti
- processi
- Sistema di Gestione (accertati durante le verifiche ispettive)
- fornitori e materiali in ingresso
- carenze organizzative
- reclami da stakeholder
- situazioni di potenziali violazioni della legge nelle operazioni o nei rapporti di business

A fronte di tali situazioni, l'azienda dispone di procedure per la gestione delle non conformità, oltre a un comitato pronto a intervenire nel caso in cui la non conformità di prodotto possa riguardare un pericolo per la salute dei consumatori.

A seconda del tipo di problema, possono essere coinvolte diverse Funzioni Aziendali.

Nel corso dei regolari controlli e monitoraggi, analitici e non, che l'Azienda ha definito nel piano di autocontrollo aziendale, possono evidenziarsi Non Conformità tali da essere considerate un rischio per la salute dei consumatori.

In egual maniera, le autorità preposte, e/o i clienti stessi, possono riscontrare, durante le attività di monitoraggio e verifica, Non Conformità che possono essere considerate un rischio per la salute del consumatore.

In considerazione di quanto previsto dalla legislazione in essere, l'Azienda è in grado di ottemperare alle disposizioni previste e di informare attraverso il sistema rapido di allerta ogni misura che sia stata adottata per limitare i rischi per il consumatore.

L'Azienda ha costituito un "*Team di Gestione delle Emergenze Alimentari*" per attuare una procedura di "*Gestione incidenti ed emergenze*" del prodotto efficace e tempestiva. Il Team si può avvalere di consulenze esterne e/o di altre figure.

Non appena viene rilevato un probabile effetto nocivo alla salute del consumatore, il Team ne viene informato in maniera tale che possa analizzare l'evento e, basandosi sulle linee guida ministeriali, definire se si debba procedere al solo Ritiro o Ritiro e Richiamo del prodotto. In base alle scelte prese dal Comitato, si assecondano una serie di prassi con l'obiettivo di risolvere il problema senza mettere a rischio la salute del consumatore.

Anno	Kg venduti	Kg Resi/Reclamati	Incidenza % peso	Vendite (€)	Resi (€)	Incidenza % valore
<b>2024</b>	4.789.228	132.032	2,77%	8.057.932	18.248	0,23

Non ci sono stati eventi che hanno comportato la convocazione del comitato di crisi e la gestione del ritiro del prodotto.

Non si sono registrati reclami o resi molto significativi in termini di qualità e sicurezza alimentare.

## Creazione e distribuzione del valore

I dati su creazione e distribuzione del valore economico forniscono un'indicazione di base del modo in cui l'Azienda crea ricchezza per gli stakeholder, evidenziando gli effetti economici prodotti dalla gestione d'impresa sulle principali categorie.

Il **Valore Economico Generato** dall'Azienda viene in massima parte distribuito ai diversi stakeholder con cui l'azienda entra in contatto.

Si riportano di seguito i principali dati economici.

<b>Valore economico diretto generato</b>	<b>Anno 2024</b>
	<b>8.583.364</b>

<b>Valore economico distribuito</b>	<b>Anno 2024</b>
	<b>8.655.578</b>
Fornitori e costi operativi	6.821.378
Dipendenti	1.723.491
Sistema finanziario	6.324
Imposte	103.085
Investimenti nella comunità (Erogazioni liberali)	1.300

<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>Anno 2024</b>
	<b>-72.214</b>

## Assistenza finanziaria ricevuta dal governo

L'assistenza finanziaria ricevuta ha riguardato le misure di seguito indicate.

DESCRIZIONE MISURA DI ASSISTENZA FINANZIARIA	2024
Aiuti x corsi di formazione personale	3.000 €
Credito d'imposta imballaggi a.l.c.73 L.145/18	18.292 €



## PERFORMANCE AMBIENTALE

<b>Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs)</b>				
<b>Risultati 2024</b>	Attivazione a Ottobre 2024 di nuovo impianto fotovoltaico da 228,81 kWp.			
<b>Principali obiettivi anni 2025-2027</b>	Incremento della percentuale di imballaggi riciclati. Acquisto imballaggi di origine forestali sostenibili (es. FSC/PEFC)			

## Materiali

### ORTAGGI E ALTRE MATERIE PRIME

L'Azienda acquista frutta e verdura fresche, selezionate e confezionate con cura.

La scelta delle varietà ortofrutticole avviene con esperti agronomi, cercando specie genuine, non OGM e dal sapore ricco.

Acquisti per famiglia di prodotto	2024 (Kg)
Ortaggi a foglia	2.218.069
Ortaggi	680.568
Finocchi	2.261.300
Brassiche	1.433.119
Altro (in prevalenza frutta)	60.397
<b>Totale Kg</b>	<b>6.653.453</b>

Acquisti "Globalgap" per famiglia di prodotto	2024 (Kg)	
	Kg	% su totale
Ortaggi a foglia	1.312.313	59%
Ortaggi	1.168.130	56%
Finocchi	1.771.300	78%
Brassiche	1.345.851	94%
Altro (in prevalenza frutta)	2.379	4%
<b>Totale Kg</b>	<b>5.599.973</b>	<b>84%</b>

Sistemi di gestione	2024
Biologico	584.352
Lotta integrata	3.766.598
Convenzionale	2.089.322



I prodotti ortofrutticoli provengono principalmente dalle campagne delle Marche, una regione storicamente vocata all'agricoltura, ma l'azienda impiega anche materie prime da altre regioni italiane.

L'azienda si appoggia esclusivamente ad agricoltori italiani.

Orsini & Damiani ha promosso la cooperativa Agrimunda, che aggrega i produttori locali per rafforzare la filiera territoriale e favorire una crescita condivisa.

## Packaging

Da anni l'azienda utilizza **contenitori pieghevoli in plastica** per ottimizzare lo spazio durante il trasporto e lo stoccaggio.

Tali contenitori consentono questi vantaggi:

- Risparmio di spazio (da vuoti si piegano riducendo fino al 70-80% il volume iniziale)
- Riutilizzabilità (sono resistenti all'usura e ai lavaggi)
- Riduzione dei costi di trasporto (meno viaggi a vuoto, più contenitori per viaggio)
- Igiene (facili da lavare e sanificare)

L'azienda utilizza poi diverse soluzioni in funzione del tipo di prodotto e delle esigenze logistiche: confezioni a perdere, a rendere, sfuse, in flow-pack, film senza PVC, vaschette, cartoni, e altro ancora.

Nella linea Mangiatutto, la confezione degli Spaghetti di verdura è realizzata in plastica riciclata (R-PET) per l'80 %, risultando così riciclabile, trasparente e monomateriale.

La scelta del materiale si spiega anche per ragioni funzionali: la plastica contiene meglio l'umidità rilasciata dalle verdure tagliate, evitando muffe e mantenendo la qualità del prodotto più a lungo.

L'azienda è attenta all'evoluzione del packaging sostenibile: ha eliminato il PVC, preferendo il cartone e successivamente film PVC-free.

Con riferimento al packaging secondario, già a partire dal 1998 l'azienda ha abbandonato il polipropilene (imballaggio plastico) a favore di soluzioni in cartone per la linea biologica.

Imballaggi acquistati (Kg)	2024
Cartone	3.985,90
Plastica	10.516
Legno	31.316 Kg
Carta	4.263 Kg

## Rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico

Il cambiamento climatico potrà fornire molteplici rischi e opportunità per l'Azienda. Si riepilogano di seguito i principali casi.

### *Effetti sulle coltivazioni*

Rischio	Impatto	Classificazione
Eventi climatici estremi. Ondate di calore, grandinate, alluvioni, gelate fuori stagione, danneggiano direttamente le colture.	Minore disponibilità di materie prime Incremento dei costi	Medio
Stress idrico e scarsità d'acqua. L'aumento delle temperature comporta maggiore evaporazione e richiesta di irrigazione.	Cali di produttività, prodotti più piccoli o deformi, aumento dei costi per l'irrigazione	Medio
Diffusione di nuovi parassiti e fitopatie. Clima più caldo e inverni meno rigidi favoriscono insetti e funghi prima assenti.	Aumento dell'uso di fitofarmaci, con impatti su costi, residui, e sostenibilità.	Medio
Instabilità del mercato	Costi maggiori per irrigazione, protezione, assicurazioni contro eventi climatici. Prezzi più volatili per scarsità o eccessi improvvisi.	Medio
Opportunità	Impatto	Classificazione
Zone oggi marginali diventano più adatte a colture ortofrutticole. Investimenti in ricerca e nuove colture.	Sperimentazione di nuove varietà resistenti a caldo e siccità	Medio
Sistemi irrigui intelligenti e agricoltura di precisione	Riduzione degli sprechi e migliore adattamento ai microclimi locali.	Basso
Valorizzazione della filiera corta e locale	Preferenza per prodotti "a km 0" o regionali certificati biologici.	Basso

### *Progressiva riduzione delle fonti fossili (aspetto normativo)*

Rischio	Impatto	Classificazione
Le ondate di calore e la scarsità d'acqua possono aumentare i costi di produzione e rendere più difficili le operazioni quotidiane.	Incremento dei costi energetici	Medio
Le temperature più elevate possono mettere a rischio la catena del freddo necessaria per la conservazione e il trasporto.	Maggiori costi energetici per il raffreddamento e il trasporto. Aumento del rischio di deterioramento dei prodotti.	Basso
Opportunità	Impatto	Classificazione
Sviluppo tecnologie innovative	Investire in tecnologie per migliorare l'efficienza energetica e ridurre l'uso di risorse idriche	Medio
Riduzione delle emissioni	Adozione di pratiche che riducano le emissioni di gas serra.	Basso

### *Effetti economici e sociali*

Rischio	Impatto	Classificazione
Gli effetti combinati sulle materie prime e sulla produzione possono aumentare i costi complessivi. Questo potrebbe tradursi in prezzi più elevati per i consumatori finali.	Incremento costi di produzione Incremento costi prodotti finiti	Medio
Possibile introduzione di nuove regolamentazioni e politiche volte a ridurre l'impatto ambientale.	Incremento dei costi	Medio
Opportunità	Impatto	Classificazione
Gestione del rischio	Sistemi di gestione del rischio per affrontare gli impatti climatici, come l'assicurazione contro eventi climatici estremi e piani di emergenza	Medio

Al momento l'Azienda non dispone di un sistema per il calcolo dei costi o delle implicazioni finanziarie o previsioni dei ricavi. I sistemi necessari potranno essere sviluppati nei prossimi anni.

## Energia

### CONSUMO DI ENERGIA INTERNO

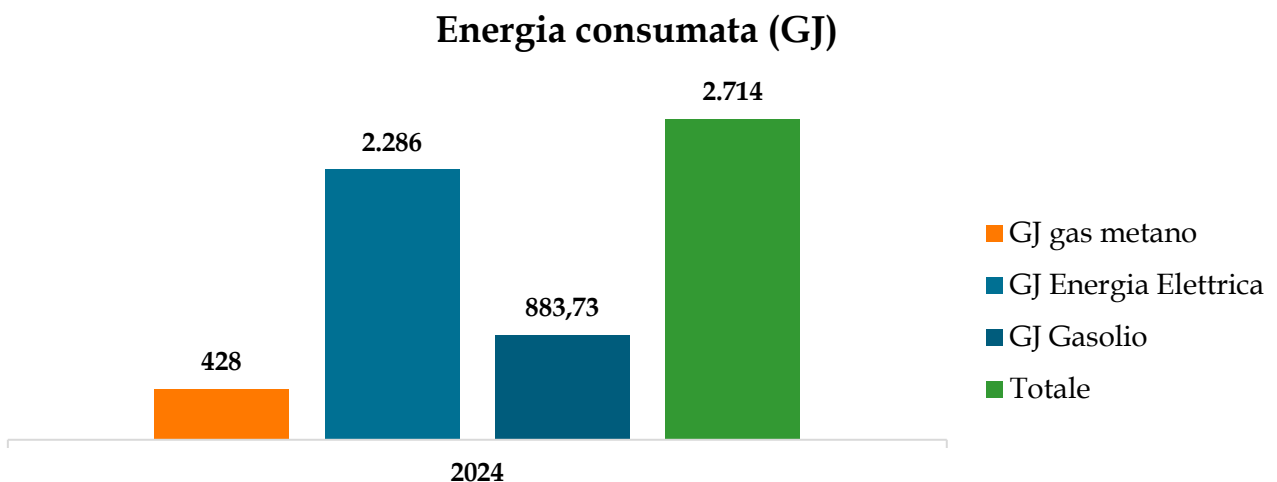
Le fonti energetiche utilizzate sono costituite da metano, energia elettrica e gasolio.

L'energia elettrica è utilizzata per:

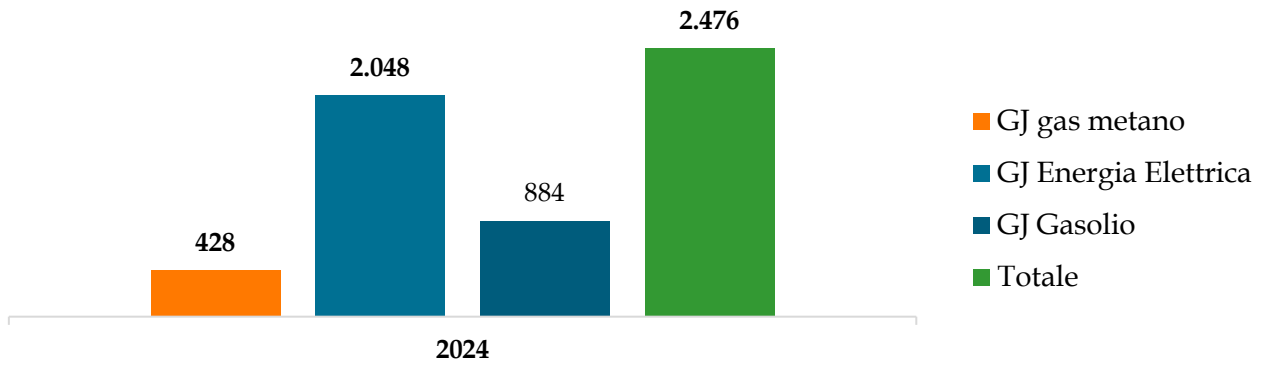
- forza elettromotrice a supporto dei processi produttivi
- aria compressa per i reparti produttivi
- chiller per le celle frigo
- pompaggio dei fluidi
- ventilazione
- illuminazione
- prese degli uffici (servizi generali)

Il metano è utilizzato per:

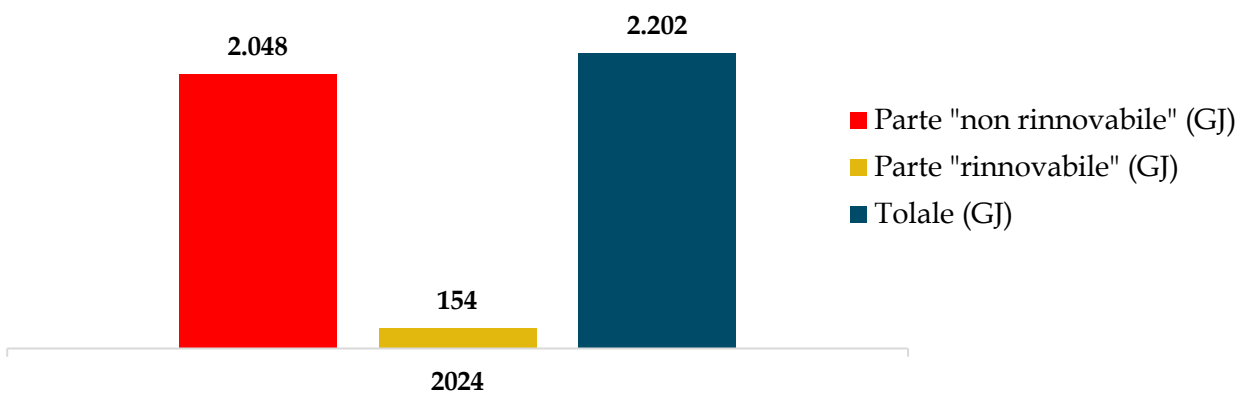
- Riscaldamento degli ambienti
- Acqua calda sanitaria



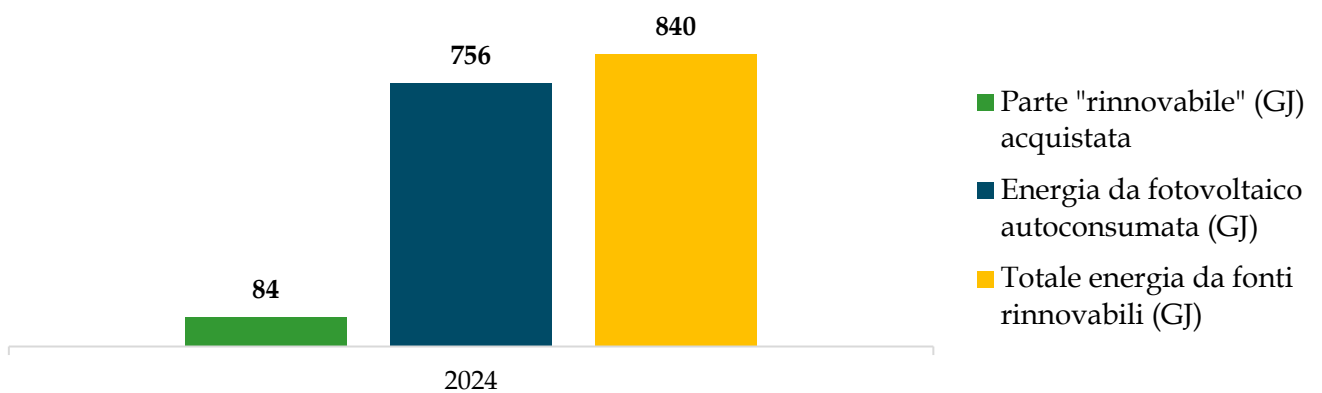
### Energia consumata da fonti non rinnovabili (GJ)



### Energia elettrica acquistata (GJ)



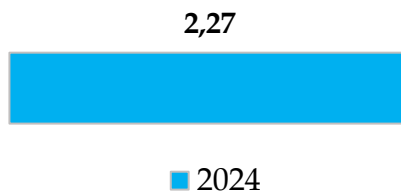
### Energia elettrica rinnovabile (GJ)



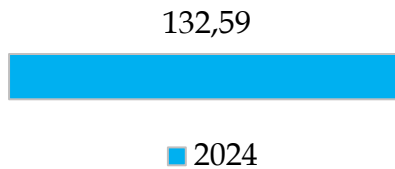
Per la rendicontazione di quanto sopra sono state prese in considerazione le informazioni ricevute dai fornitori, le misure della produzione interna da fotovoltaico, il “mix energetico” dichiarato dal fornitore di energia, i fattori di conversione (per energia elettrica 0,0036 GJ/Kwh da sito SNAM, per il gas 0,0394 GJ/ Smc da sito SNAM, per il gasolio 0,036 Gj/l da D. Lgs. 8 novembre 2021, n. 199, allegato V).

## INTENSITÀ ENERGETICA

**Rapporto (m<sup>3</sup> gas utilizzati) / (Kg prodotti) x 1.000**



**Rapporto (Kwh utilizzati) / (Kg prodotti) x 1.000**



## Emissioni

### Emissioni dirette (Scope 1)

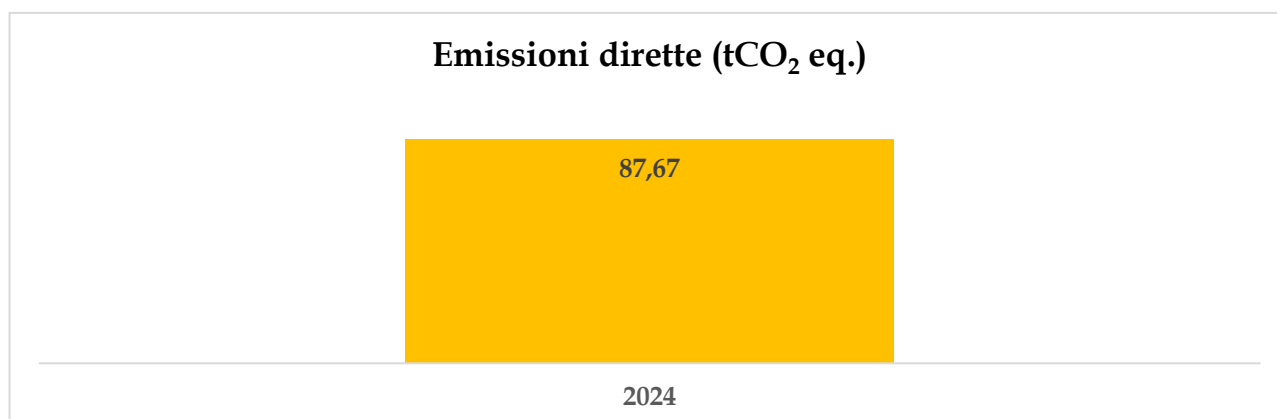
Le emissioni dirette sono generate da:

- combustione di gas metano su caldaie (combustione stazionaria)
- combustione gasolio per trazione automezzi di proprietà

L'Azienda dispone di Autorizzazione Unica Ambientale ai sensi dell'art. 4 del DPR 59/2013.

Riguardo alla combustione del metano e del gasolio, sono stati utilizzati i fattori di emissione Defra-Fuels "Greenhouse gas reporting: conversion factors" per il calcolo della CO<sub>2</sub> equivalente.

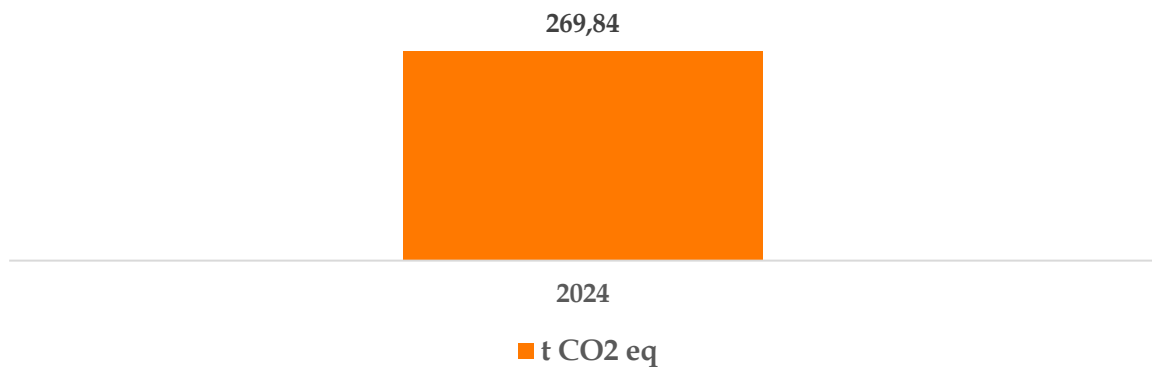
Approccio di consolidamento: controllo operativo, in quanto l'azienda ha il controllo operativo sulle proprie attività e dispone della piena autorità di implementazione delle relative politiche operative.



### **Emissioni indirette da consumi energetici (Scope 2)**

L'approccio "location-based" considera l'intensità media delle emissioni di gas serra delle reti sulle quali si verifica il consumo di energia utilizzando principalmente i dati relativi al fattore di emissione medio della rete (rif. AIB - Residual Mix). La metodologia "market-based" considera le emissioni da elettricità che l'Organizzazione ha intenzionalmente scelto con forma contrattuale; con l'attuale gestore al momento non si dispongono di Garanzie di Origine.

#### **Emissioni indirette (approccio "Location-based")**

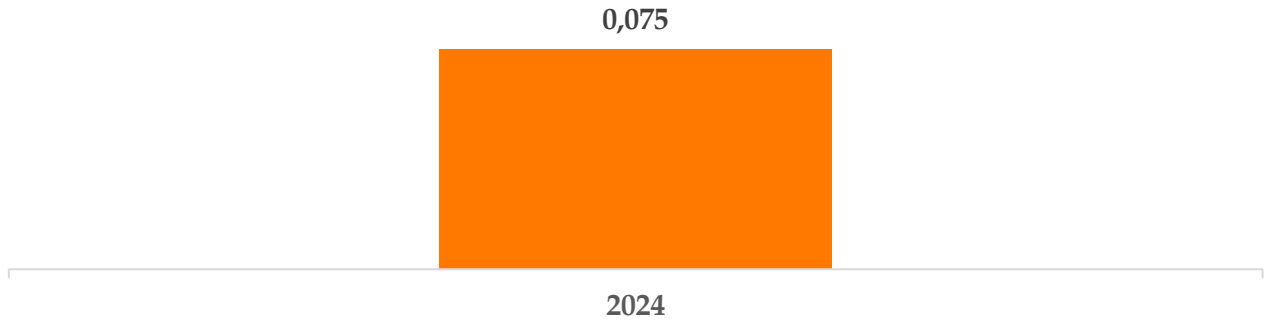


### **Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)**

Al momento le informazioni sulle altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette sono state omesse in quanto richiederanno un lavoro più lungo per acquisire i dati da fornitori e banche dati certificate.

L'intensità delle emissioni è stata calcolata come rapporto tra la CO<sub>2</sub> emessa (diretta + indiretta) e i Kg prodotti.

### Intensità emissioni (KgCO<sub>2</sub> dirette e indirette)/(Kg prodotti)



Il processo produttivo non genera emissioni di sostanze che riducono lo strato di ozono.



## Rifiuti

### Rifiuti sulla produzione

Rifiuto /Sottoprodotti	(Kg rifiuto) / (Kg produzione) Anno 2024
Cartucce toner per stampa esauriti contenenti sostanze non pericolose	0
Rifiuti della manutenzione	0
Rifiuti degli imballaggi in carta e cartone	Conferiti alla raccolta comunale
Imballaggi in plastica	0
Imballaggi in materiali misti	Conferiti alla raccolta comunale
Sottoprodotti di origine vegetale	0,51

In conformità al **D. Lgs 152/2006** e successive modifiche e revisioni, i rifiuti prodotti in azienda si distinguono in rifiuti urbani e rifiuti speciali.

I primi sono prodotti nei locali uffici, ristoro etc., e confluiscono al servizio di raccolta comunale.

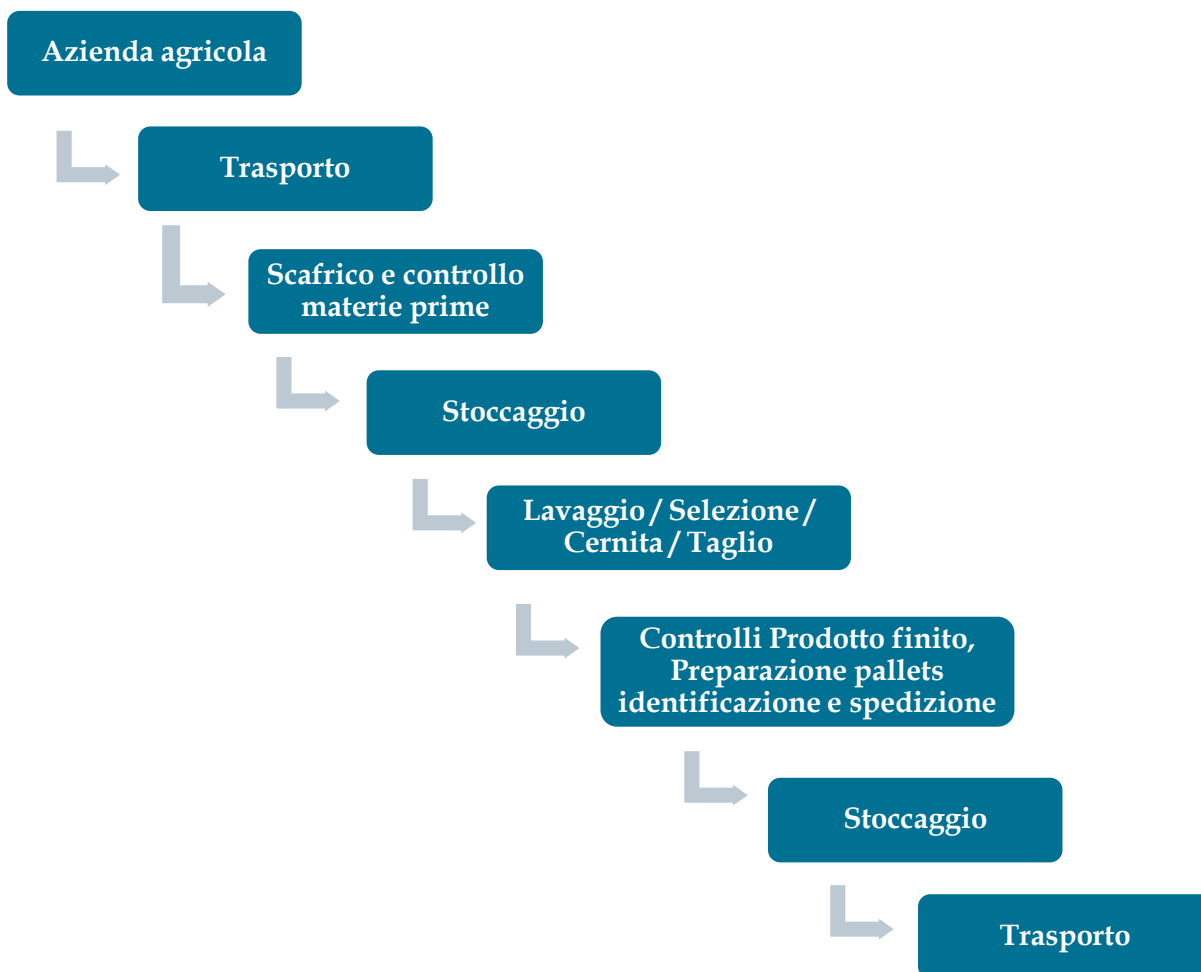
I rifiuti speciali (pericolosi e non pericolosi), differenziati per tipologia (sono depositati in contenitori esterni e periodicamente smaltiti per mezzo di imprese autorizzate al trasporto e allo smaltimento o attraverso il sistema di raccolta differenziata comunale.

Nel 2024 non sono stati prodotti rifiuti di tale tipologia, poiché anche gli imballaggi di scarto sono stati conferiti alla raccolta comunale.

I rifiuti solidi urbani vengono eliminati giornalmente utilizzando appositi cassonetti.

Oltre ai rifiuti vengono generati sottoprodotti di origine vegetale, che vengono raccolti nei locali di lavorazione in appositi contenitori identificati e conferiti a utilizzatori terzi secondo quanto previsto dalla normativa specifica.

## Attività di processo (generale)



L'Azienda ha l'obiettivo di ridurre il quantitativo di rifiuti prodotti e di favorire il successivo recupero, limitandone il più possibile lo smaltimento.

Normalmente la produzione di rifiuti è principalmente legata a scarti di imballaggi e a sottoprodotti di origine vegetale.

Soltanto il materiale che non può essere rivalorizzato diventa un rifiuto.

I rifiuti indicati nella tabella sottostante sono conferiti presso siti di recupero e/o smaltimento autorizzati.

I dati sottoindicati sono ricavati dai Registri di Carico/Scarico e dalla Dichiarazione dei Rifiuti (MUD), non effettuata nel 2024 per assenza di rifiuti conferiti al di fuori della raccolta comunale.

Codice CER	Descrizione Rifiuto / Sottoprodotto	Anno 2024 Produzione (t)
15.01.01	Imballaggi in carta e cartone	Non valutabile Conferiti alla raccolta comunale
15.01.02	Imballaggi in plastica	Non valutabile Conferiti alla raccolta comunale
NA	Sottoprodotti di origine vegetale	2.430.576
<b>TOTALE</b>		<b>2.430.576</b>



## RESPONSABILITÀ SOCIALE

<b>Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs)</b>	
<b>Risultati 2024</b>	<p>Nessuna malattia professionale. Nessun contenzioso con il personale. Nessun episodio di discriminazione.</p>
<b>Principali obiettivi anni 2025-2027</b>	<p>Attivazione Procedure riferibili alla “Parità di genere”. Incremento ore per formazione e riunioni interne rispetto alle ore lavorate totali.</p>

## Rapporto con i lavoratori

### Contratti collettivi

La retribuzione dei lavoratori è calcolata facendo riferimento ai CCNL di riferimento; a tale scopo l’Azienda è supportata da servizi di consulenza specializzata nel settore.

Obiettivo della Direzione, che si mantiene disponibile alle richieste dei propri dipendenti, è creare un clima partecipativo e di condivisione degli obiettivi aziendali.

Eventuali situazioni conflittuali sono gestite nel rispetto della legislazione vigente, cercando sempre di trasformare i problemi in opportunità di miglioramento.

Per quanto riguarda la “**catena di fornitura**” Il controllo dei requisiti sociali è un processo fondamentale per garantire che le aziende rispettino standard etici e normativi. Questo include il rispetto dei diritti dei lavoratori, condizioni di lavoro sicure e salubri, e l'assenza di pratiche di sfruttamento.

L’Azienda pratica tale controllo con riferimento alle aziende agricole fornitrici, ai terzisti e alle aziende che operano presso lo stabilimento (es. servizi di manutenzione, di pulizia, etc.).

Quanto sopra è svolto anche a tutela della conformità legale e alla riduzione del rischio di violazioni legali e sanzioni.

## Lavoratori dipendenti

LAVORATORI DIPENDENTI (TRA PARENTESI ETP/ULA) - MEDIA ANNUALE							
ANNO	TEMPO INDETERMINATO		TEMPO DETERMINATO		TOT UOMINI	TOT DONNE	TOT
	UOMINI	DONNE	UOMINI	DONNE			
2024	15 (11,84)	4 (3,79)	11 (8,20)	36 (31,89)	26 (20,04)	40 (35,68)	66 (55,72)

Nel 2024 non ci sono stati casi di congedo parentale.

PROVENIENZA LAVORATORI	MARCHE	ABRUZZO	.....
2024	61	5	

INGRESSI / USCITE						
ANNO	INGRESSI		Regione	USCITE		Regione
	UOMINI	DONNE		UOMINI	DONNE	
2023	17	38	Marche: 16U, 34D Abruzzo: 1U, 4D	5	3	Marche: 3U, 2D Abruzzo: 2U, 1D

## Lavoratori non dipendenti

Di seguito il prospetto dei lavoratori non dipendenti, tutti di sesso maschile.

TIPO	ADDETTI AL 31/12/2024		DESCRIZIONE (impiegati, operai, etc)
	UOMINI	DONNE	
Tirocinanti	0	0	.....
Somministrati	0	7	Addetti alle linee
Lavoratori esterni	0	0	.....

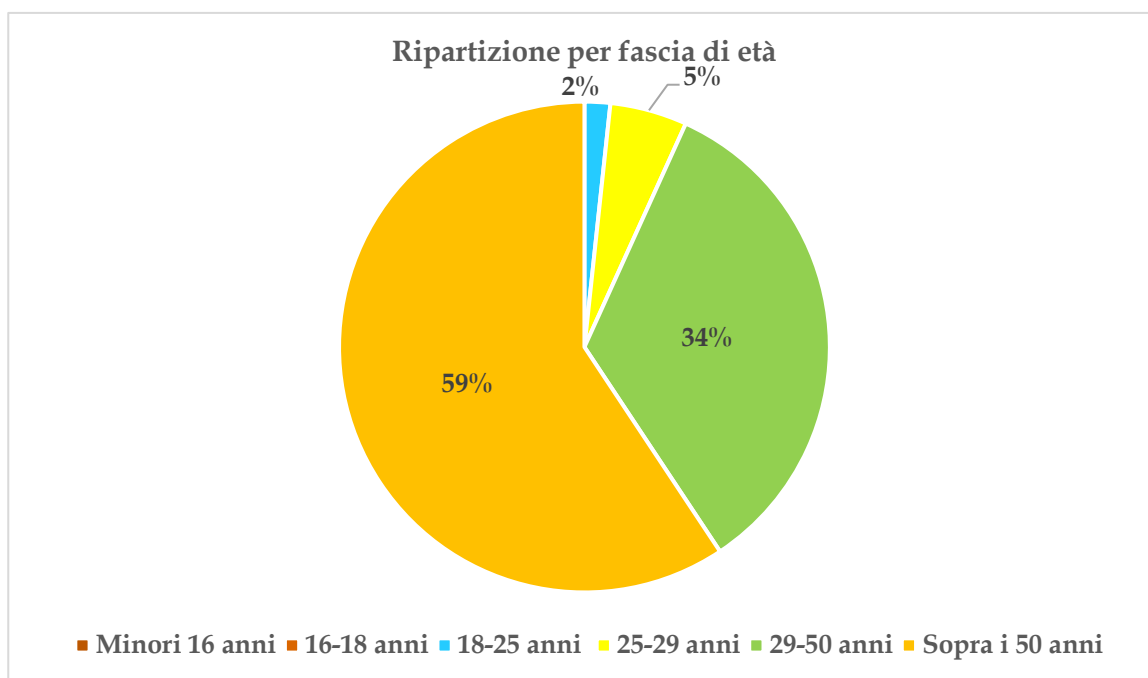
I dati sono stati calcolati mediante il supporto di un consulente aziendale qualificato, supportato da specifico software di gestione del personale.

Al 31/12/2024

Qualifiche	Uomini	Donne	Nazionalità Italiana	Nazionalità Straniera
Operai	17	33	33	17
Impiegati	6	3	9	0
Quadri	0	0	0	0
Dirigenti	0	0	0	0
Totale	23	36	42	17

Al 31/12/2024

Qualifiche	Uomini	Donne	Nazionalità Italiana	Nazionalità Straniera	Età dei Lavoratori	Numero Lavoratori
Operai	17	33	33	17	Minori 16 anni	0
Impiegati	6	3	9	0	16-18 anni	0
Quadri	0	0	0	0	18-25 anni	1
Dirigenti	0	0	0	0	25-29 anni	3
Totale	23	36	42	17	29-50 anni	20
					Sopra i 50 anni	35



## Remunerazioni, retribuzioni, benefit

I compensi degli amministratori sono stabiliti e votati in assemblea dai soci.

Norme riguardanti gli altri dipendenti:

- i compensi si basano sul CCNL applicato
- un consulente esterno controlla la procedura di determinazione della retribuzione
- i Responsabili di Funzione sono consultati periodicamente, le loro opinioni sono prese in considerazione per ciò che riguarda incrementi delle retribuzioni

Il rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale media di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona) è il seguente:

2024
6,282



Nell'anno 2024 l'aumento percentuale della retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione, rispetto al 2023, è stato pari a 0%, mentre la media annuale degli altri dipendenti è aumentata del 4,7%.

I dati sono stati calcolati mediante il supporto di un consulente aziendale qualificato, supportato da specifico software di gestione del personale.

## Gestione del Lavoro e delle relazioni sindacali

Al momento in azienda non ci sono rappresentanze sindacali.

La Direzione mantiene un'attenta gestione affinché i diritti dei lavoratori siano rispettati e che vi sia un ambiente di lavoro equo e sicuro.

Nonostante l'assenza di sindacati, l'Azienda garantisce:

- canali di comunicazione efficaci e aperti tra la direzione e i dipendenti
- riunioni per ascoltare le preoccupazioni dei dipendenti e rispondere alle loro domande
- regolari valutazioni delle condizioni di lavoro per garantire che siano sicure e conformi alle normative vigenti
- ambiente di lavoro sereno e collaborativo
- gestione proattiva delle relazioni con i dipendenti per prevenire e risolvere i conflitti prima che diventino problematici

In generale l'Azienda mantiene un approccio proattivo e responsabile nella gestione delle relazioni con i dipendenti e nella promozione di un ambiente di lavoro equo e rispettoso.

## Salute e sicurezza sul lavoro

La produzione è suddivisa principalmente in quattro fasi:

- ricezione della merce e stoccaggio
- lavorazione (selezione/cernita, taglio, lavaggio e confezionamento)
- conservazione della materia prima o di quella lavorata nelle celle frigo
- imballaggio e spedizione

Nel Documento di Valutazione dei Rischi per ogni fase è presente l'individuazione e la valutazione dei rischi possibili; i più significativi individuati per ogni fase lavorativa sono:

Fase	Principali Rischi
Ricezione della merce e stoccaggio	Caduta a livello causata da scivolamenti o inciampi, rischio elettrico, urti e contusioni, caduta di materiale dall'alto, microclima
Lavorazione (Selezione/cernita, taglio, lavaggio e confezionamento) degli ortaggi	Caduta a livello causata da scivolamenti o inciampi, rischio elettrico, taglio, urti e contusioni, impigliamento, cesoiamento, schiacciamento, posture scorrette, rischio biologico, rumore, microclima, movimentazione manuale dei carichi, movimenti ripetitivi
Conservazione della materia prima o lavorata nelle celle frigo	Caduta a livello causata da scivolamenti o inciampi, rischio elettrico, urti e contusioni, caduta di materiale dall'alto, microclima
Imballaggio degli ortaggi e spedizione	Caduta a livello causata da scivolamenti o inciampi, rischio elettrico, urti e contusioni, microclima, movimentazione manuale dei carichi

**Per ogni tipologia di rischio sono stati individuati conseguenti adeguamenti e previsti opportuni dispositivi di protezione individuale.**

L'Azienda al momento non ha implementato un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro certificato, anche in considerazione dei livelli di rischio presenti, contenuti e ridotti con opportune misure di prevenzione e protezione.

### Attività di gestione dei rischi

L'Azienda ha sviluppato un sistema di analisi, valutazione e mitigazione dei principali rischi connessi alle attività svolte. Tali rischi vengono periodicamente riverificati all'interno dell'impresa e aggiornati in apposito Documento di Valutazione dei Rischi.

Tale documento viene aggiornato da personale competente incaricato a seguito di variazioni/modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro che risultino significative:

- ai fini della salute e sicurezza dei lavoratori
- in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione o della protezione

- a seguito di infortuni significativi
- quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità

L'individuazione e valutazione dei pericoli e dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori viene svolta dal Datore di Lavoro, dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, dal Medico Competente, dai Preposti, previa consultazione dei Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza, secondo quanto prescritto dall'articolo 17 del D. Lgs. 81/08.

L'Azienda attribuisce massima priorità alla tutela di salute e sicurezza dei propri lavoratori in tutti i luoghi di lavoro e ritiene di primaria importanza lo sviluppo di un'adeguata cultura della sicurezza.

Le attività di controllo si traducono in sopralluoghi periodici dei luoghi di lavoro da parte delle figure competenti e analisi delle segnalazioni ricevute dai lavoratori.

La tematica della sicurezza sul luogo di lavoro è oggetto di formazione obbligatoria, come previsto dal D. Lgs. 81/2008, per tutte le categorie di lavoratori.

È prevista:

- una formazione generale, di 4 ore per tutte le mansioni, che tratta i concetti di rischio e danno, la prevenzione e protezione, l'organizzazione della prevenzione aziendale, i diritti, i doveri e le sanzioni per le varie figure, e delinea quali sono gli organi di vigilanza, controllo e assistenza
- una formazione specifica, differenziata per le varie qualifiche, su quelli che sono rischi e pericoli connessi alle mansioni di ognuno

Conformemente agli obblighi di legge, l'Azienda ha anche individuato e formato le figure preposte in materia di antincendio e primo soccorso.

L'Azienda gestisce la salute e la sicurezza sul lavoro attraverso procedure e risorse interne, supportate da professionisti qualificati per attività di formazione del personale e di valutazione di rischi specifici.

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione è esterno all'azienda ed è in possesso delle competenze previste dalla legislazione di riferimento.







## PROCESSO DI IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

1. Consultazione di RLS, Medico competente, Preposti, Addetti
2. Identificazione dei centri/fonti di pericolo sulla base dell'analisi del processo produttivo e dell'organizzazione del lavoro, nonché di tutta la documentazione e le informazioni disponibili ed utili.
3. Valutazione dei rischi articolata in un percorso logico e procedurale più completo ed approfondito, considerando:
  - sequenza ordinata delle lavorazioni nel ciclo produttivo
  - compiti assegnati ai lavoratori
  - ambienti di lavoro
4. Separazione dei rischi in due categorie:
  - rischi ben noti, per i quali si identificano prontamente le misure di controllo
  - rischi per i quali è necessario un esame più attento e dettagliato
5. Programmazione o messa in atto delle misure di prevenzione

Di seguito un esempio del lavoro eseguito.

**Fattore Di Rischio: Linee di produzione (insalata/radicchio, zucchine/spinaci, finocchi e cavolfiori)**  
**(Reparto selezione/cernita – locale lavorazione 02)**

Analisi fattori di rischio	Pres. Rischio in cond.	Rischio (PxM)/k=R	Soggetti Esposti			Tipo Esp.	Misure Attuate per contenere il rischio DPC	D.P.I. Obbligatorii	Rischio residuo	Procedure da Attuare	Entro data	Responsabile attuazione																																																
			D	V	C																																																							
Le linee di produzione sono installate in modo stabile e rispettano i principi di ergonomia studiati per minimizzare il sovraccarico biomeccanico degli arti superiori. Sono presenti nastri trasportatori ed organi meccanici in movimento ed il pericolo è connesso al contatto con essi. Le macchine sono dotate di dispositivi di protezione fissi e protezioni mobili che impediscono l'accesso ad organi meccanici in movimento. E' presente idonea segnaletica di sicurezza. Gli operatori utilizzano utensili da taglio per la pulizia degli alimenti e sono a contatto con acqua o superfici bagnate.  <b>ISTRUZIONE OPERATIVA DI SICUREZZA</b> - Non rimuovere i dispositivi di protezione presenti sulla macchina. - Non compiere di propria iniziativa azioni che possano mettere a repentaglio la salute e sicurezza propria e degli altri operatori. - Segnalare tempestivamente anomalie o malfunzionamenti - Rispettare la segnaletica presente. - Effettuare manutenzione e pulizia solo a macchina priva di alimentazione elettrica - Indossare i DPI (guanti antitaglio indumenti impermeabili) - Non indossare monili, non lavorare con capelli sciolti (utilizzare apposita cuffia)	Condizioni Normalità  Umidità contatto con acqua  Sovraccarico biomeccanico degli arti superiori  Umidità contatto con acqua	4	X			C	Le macchine che compongono la linea di produzione sono dotate di sistemi di protezione fissi, segnaletica di sicurezza presente sulla macchina Sensori di sicurezza Gli operatori sono stati adeguatamente formati e informati. Utilizzo di idonei DPI		2	Monitorare il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale in dotazione, in particolare guanti anti-taglio.  Rispettare la segnaletica di sicurezza.	Sempre	Preposto Operatori																																																
	condizioni Anomalia  Trascinamento, cesoiamento e contatti con organi meccanici in movimento.	8	X			O	Formazione e informazione degli addetti alla manutenzione.  Redazione di procedure operative per gli interventi di manutenzione.		4	Effettuare la manutenzione solo a macchina priva di alimentazione elettrica e apporre il cartello: <b>MACCHINA IN MANUTENZIONE NON UTILIZZARE</b> Implementare procedura operativa lock-out tag-out	Sempre  Immediato	Preposto Operatori DDL																																																
<b>SORGENTI DI RISCHIO PRESENTI</b>																																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>schiacciamento</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>rumore</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> <tr> <td>cesoiamento</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>vibrazioni</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> <tr> <td>trascinamento</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>polveri</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> <tr> <td>impigliamento</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>proiezione di materiali</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> <tr> <td>Taglio/cutter</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>gas/vapori</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> <tr> <td>punture</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>radiazioni UV IR</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> <tr> <td>investimento/urti</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>calore/ fiamme/scintille</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> <tr> <td>getti schizzi</td> <td>si</td> <td>no</td> <td>Caduta da livello</td> <td>si</td> <td>no</td> </tr> </table>													schiacciamento	si	no	rumore	si	no	cesoiamento	si	no	vibrazioni	si	no	trascinamento	si	no	polveri	si	no	impigliamento	si	no	proiezione di materiali	si	no	Taglio/cutter	si	no	gas/vapori	si	no	punture	si	no	radiazioni UV IR	si	no	investimento/urti	si	no	calore/ fiamme/scintille	si	no	getti schizzi	si	no	Caduta da livello	si	no
schiacciamento	si	no	rumore	si	no																																																							
cesoiamento	si	no	vibrazioni	si	no																																																							
trascinamento	si	no	polveri	si	no																																																							
impigliamento	si	no	proiezione di materiali	si	no																																																							
Taglio/cutter	si	no	gas/vapori	si	no																																																							
punture	si	no	radiazioni UV IR	si	no																																																							
investimento/urti	si	no	calore/ fiamme/scintille	si	no																																																							
getti schizzi	si	no	Caduta da livello	si	no																																																							
<b>SEGNALETICA NECESSARIA</b>  																																																												

## PERICOLI, RISCHI, INCIDENTI

L'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori, formalizzata nel Documento di Valutazione dei Rischi, viene effettuata tenendo conto:

- dell'organizzazione del lavoro, compresi fattori sociali, di leadership e di cultura
- di infrastrutture, attrezzature, materiali e sostanze impiegate, processi di produzione, manutenzione, smaltimento nelle attività di routine e di non routine
- di incidenti rilevanti accaduti, interni ed esterni all'organizzazione, comprese le emergenze
- dei lavoratori interni all'organizzazione, appaltatori e visitatori
- dei cambiamenti che si verificano nell'organizzazione (sostanze, processi, attività)
- dei cambiamenti nella conoscenza e nell'informazione dei pericoli

Le analisi dei rischi sono:

- eseguite in conformità ai requisiti di legge e a standard/linee guida accreditati (es. Niosh, Snook e Ciriello, MoVaRisCh, etc.)
- aggiornate secondo le periodicità stabilite dalla legislazione vigente, in caso di cambiamenti nei processi produttivi o nei macchinari, a seguito di indagini su incidenti, reclami o segnalazioni dei lavoratori, cambiamenti nei lavoratori addetti, risultati del monitoraggio dell'ambiente di lavoro e della salute dei lavoratori

Nel caso di assunzioni di personale straniero non in grado di comprendere la lingua italiana o di persone con difficoltà visive o di udito, l'azienda pianifica corsi di formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro in una lingua compresa dal lavoratore e ricorre a comprensibile segnaletica.

L'Azienda dispone di apposite Procedure per la gestione in sicurezza delle attività lavorative, con particolare riferimento all'utilizzo delle macchine e alla movimentazione dei prodotti.

## Servizi per la salute professionale - Sorveglianza Sanitaria

I servizi per la salute professionale sono fondamentali per garantire il benessere fisico e mentale dei lavoratori in vari ambienti di lavoro.

Ad oggi è utilizzata la sorveglianza sanitaria, che comprende l'insieme delle attività mediche e sanitarie volte a monitorare lo stato di salute dei lavoratori esposti a specifici rischi professionali. La prevenzione consiste nell'esecuzione di visite mediche preventive, periodiche, straordinarie, oltre a visite nei vari ambienti di lavoro con cadenza annuale.



Il Medico Competente effettua la Sorveglianza Sanitaria su lavoratori esposti a rischi lavorativi, allo scopo di:

- individuare in modo precoce malattie professionali o condizioni di salute che potrebbero essere aggravate dal lavoro
- ridurre il rischio di incidenti sul lavoro grazie a una migliore valutazione dell'idoneità fisica e mentale dei lavoratori
- migliorare il benessere generale dei lavoratori attraverso interventi di promozione della salute e consulenze personalizzate

## PARTECIPAZIONE E CONSULTAZIONE

L'Azienda garantisce la partecipazione dei lavoratori e la loro consultazione riguardo la gestione della sicurezza.

Tale attività si esercita tramite:

- designazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza
- riunione periodica della sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008
- incontri e discussioni informali tra responsabili aziendali

## FORMAZIONE SU SALUTE E SICUREZZA

Nel Documento di Valutazione dei rischi l'Azienda individua i propri fabbisogni formativi in materia di sicurezza.

Le esigenze formative sono esaminate dalla Direzione con la collaborazione del RSPP. L'attività di formazione e/o addestramento può essere espletata secondo diverse modalità, che vanno dall'affiancamento/tirocinio, alla partecipazione a corsi specifici, a riunioni periodiche, e può essere



assolta da personale interno o esterno. Detta attività viene registrata su apposita modulistica. La formazione è offerta gratuitamente e durante le ore di lavoro remunerate.

### PROMOZIONE DELLA SALUTE

Le informazioni sanitarie dei lavoratori sono conservate nel rispetto della legislazione sulla "Privacy". Le stesse non possono essere utilizzate per trattamento a favore o a svantaggio dei lavoratori stessi. L'accesso a servizi sanitari e medici essenziali è garantito dal Servizio Sanitario Nazionale.



### CORRELAZIONE TRA SICUREZZA E RAPPORTI DI BUSINESS

L'azienda in materia di salute e sicurezza ha il controllo sulle attività lavorative. Eventuali varianti riguardano i casi di presenza di lavori esterni; tali casi sono gestiti attraverso specifici piani di gestione del rischio ("DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti" o "PSC - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti").

### SISTEMA DI GESTIONE DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Ad oggi il Sistema di Gestione della Sicurezza copre le principali attività, coinvolge tutti i lavoratori, pur non essendo ancora allineato ai più importanti Standard di riferimento (es. ISO 45001).

### INFORTUNI SUL LAVORO, MALATTIE PROFESSIONALI; INDICATORI DELLA SICUREZZA

Tipologia di eventi	Numero eventi 2024
Decessi	0
Infortuni	1
Non Conformità	0
Near Miss	0

#### Indici della sicurezza:

ANNO	IF (Indice di frequenza) = (n° infortuni) / (n° ore lavorate*1.000.000 Infortuni personale dipendente)	I.G (Indice di gravità) = (n° tot. gg assenza) / (n° ore lavorate) *1000
2024	10,29	0,185

## MALATTIE PROFESSIONALI

Nel 2024 non si sono registrati casi di malattia professionale.



## Sviluppo risorse umane

Condizione fondamentale per una buona gestione aziendale è la formazione igienico-sanitaria del personale alimentarista. È questo un ulteriore obbligo del datore di lavoro, che deve garantire che il personale riceva addestramento o formazione in materia di igiene alimentare inerente alla propria attività.

L'Azienda gestisce poi processi di crescita che vengono attuati nel tempo e che permettono di sviluppare elevate competenze trasversali e tecniche.

La formazione consente di rispondere con efficacia ai cambiamenti del contesto interno ed esterno e alla richiesta di conoscenze multidisciplinari e in continuo sviluppo, oltre alla capacità di gestire soluzioni tecnologicamente avanzate.

In dettaglio la ripartizione del totale ore di formazione in base all'origine della necessità / esigenza formativa.

Anno	Ore per argomento		
	Sicurezza Alimentare	Sicurezza sul Lavoro	Team Building
2024	416	330	180

Anno	Ore per "genere"			
	Ore formazione a lavoratori	(Ore formazione / (ULA lavoratori))	Ore formazione a lavoratrici	(Ore formazione / (ULA lavoratrici))
2024	365	14,04	561	14,03

### Valutazione dipendenti

Ad oggi l'Azienda non adotta un sistema di valutazione di performance e sviluppo professionale del proprio personale.

## Non discriminazione

L'Azienda non attua alcuna forma di discriminazione basata su età, opinioni politiche e sindacali, provenienza geografica, appartenenza etnica, orientamento sessuale, identità di genere, invalidità.

Nel corso del 2024 non si sono verificati episodi di discriminazione.

## Salute e sicurezza dei clienti

La Direzione:

- si impegna a diffondere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare a tutto il personale aziendale, al fine di prevenire e rilevare le deviazioni in qualsiasi processo aziendale che abbiano un impatto su sicurezza, qualità e legalità dei prodotti
- fa sì che la cultura di qualità e sicurezza alimentare assuma un ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri
- sostiene e promuove la cultura di qualità e sicurezza alimentare affinché tutti i collaboratori dell'azienda siano consapevoli dei pericoli per la sicurezza alimentare e delle procedure aziendali adottate al fine di eliminare i rischi per la salute umana

Le attività svolte a tal proposito sono:

- comunicazione della politica aziendale, dei ruoli e delle responsabilità in materia di qualità e sicurezza alimentare
- idonea formazione, informazione e sensibilizzazione del personale
- affissione in bacheca di informative e cartellonistica su tali aspetti
- coinvolgimento del Team HACCP durante i meeting mensili sulle problematiche aziendali in materia di qualità e sicurezza alimentare
- feedback e segnalazioni dei collaboratori sulle questioni di qualità e sicurezza alimentare
- verifica mensile da parte del Responsabile Sistema Integrato volta a controllare la conformità dell'igiene del personale e il rispetto delle regole comportamentali

L'Azienda monitora la diffusione della cultura della qualità e sicurezza alimentare attraverso appositi indicatori inseriti nel Programma di Miglioramento.

Per l'anno 2024 si esprime un giudizio positivo su tale aspetto in quanto non sono emerse non conformità per mancata formazione e sensibilizzazione del personale sugli aspetti citati.

L'Azienda dispone di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare che rispetta il metodo HACCP per la prevenzione dei rischi e lo Standard IFS Food.

Dall'elenco delle non conformità si evidenzia che le segnalazioni effettuate non sono mai relative al prodotto, ma riguardano esclusivamente problemi relativi alle attrezzature.



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification



## Orsini Gino - Damiani Filippo S.r.l.

Via 81a Strada, 12 - 63076 Monteprandone (AP) - Italy

Operative Site

Via 81a Strada, 12 - 63076 Monteprandone (AP) - Italy

GS1 GLN(s): 8021427000000

Legal authorisation number: Registration number 045AP00307, issued on 18/08/2017, by ASUR Marche - Area Vasta nr. 5  
COID: 59468

*Bureau Veritas Italia S.p.A. being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS Management GmbH, confirms that the processing activities of the above organisation meet the requirements set out in the standard*

### IFS Food

Version 8, April 2023

and other associated normative documents

at Higher Level  
with a score of 99,30%  
for the Audit scope:

Product Scope: 5 Fruit and vegetables

Tech Scope: D,F

Scope: Production (washing, sorting and cutting) and packaging of fresh fruit or vegetables in plastic or carton box, trays in PP, plastic film.  
Exclusions: none

Audit Date: 19-20 May 2025

Last Audit conducted unannounced: 16 May 2023

Certificate issue date: 02 July 2025

Date of expiration of the certificate: 25 July 2026

Next audit to be performed within the time period: Recertification audit between 05.04.2026 and 14.06.2026 in case of announced audit and between 08.02.2026 and 14.06.2026 in case of unannounced audit





GLORIA FOCETOLA - Local Technical Manager

Milan, 02/07/2025

Certificate - Register number: IT334228



00031

Managing Office:  
Bureau Veritas Italia S.p.A. - Viale Monza 347 - 20126 Milano - ITALIA

To check this certificate validity you may contact Bureau Veritas Italia SpA. Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability may be obtained by consulting the organisation

## Etichettatura

Il Regolamento (UE) 1169/2011 prescrive che le etichette includano informazioni come: denominazione del prodotto, lista ingredienti (se previsto), allergeni, quantità netta, data di scadenza o termine minimo di conservazione, condizioni particolari di conservazione/uso. Il Regolamento UE 543/2011 definisce standard di marketing per frutta e verdura (qualità, classi, calibri, ecc.). Per i prodotti confezionati, le etichette devono indicare: nome dell'operatore (packer/dispatcher), varietà, origine del prodotto (nazione), classe e dimensione se previste dagli standard.

Dal 1° gennaio 2025 è obbligatorio riportare la nazione di origine anche per frutta / verdura che sia preconfezionata o lavorata in certi modi (affettata, secca, miscele, ecc.).

L'Ufficio Qualità garantisce l'aggiornamento tempestivo delle etichette dei prodotti al variare della legislazione.

## Comunicazioni di Marketing

L'Azienda è in possesso di regole interne che:

- vietano la possibilità di contraffare, alterare o usare marchi o segni distintivi, modelli, disegni o brevetti, nazionali o esteri, di prodotti industriali
- impediscono e ostacolano atti di concorrenza sleale
- garantiscono che i prodotti non abbiano caratteristiche diverse da quelle dichiarate o pattuite e tali da indurre in inganno il cliente sull'origine, provenienza, qualità, quantità o altre caratteristiche essenziali del prodotto
- vietano la vendita di prodotti realizzati usurpando titoli di proprietà industriale o in violazione degli stessi
- garantiscono nelle attività di promozione e sviluppo commerciale comportamenti non lesivi della concorrenza e volti a danneggiare i competitors
- garantiscono comportamenti votati alla massima lealtà, onestà e correttezza nei riguardi delle imprese concorrenti e nell'assoluto rispetto dell'altrui iniziativa economica

## TABELLA DI CORRELAZIONE GRI

Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
<b>GRI 2 Informativa Generale 2021</b>	2.1	Dettagli organizzativi	5	
	2.2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	4	
	2.3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	4	
	2.4	Revisione delle informazioni	4	
	2.5	Assurance esterna	4	
	2.6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	29	
	2.7	Dipendenti	53	
	2.8	Lavoratori non dipendenti	53	
	2.9	Struttura e composizione della governance	14	
	2.10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	14	
	2.11	Presidente del massimo organo di governo	14	
	2.12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	10	
	2.13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	10	
	2.14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	10	
	2.15	Conflitti d'interesse	10	
	2.16	Comunicazione delle criticità	10	
	2.17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	14	
	2.18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	14	
	2.19	Norme riguardanti le remunerazioni	55	
	2.20	Procedura di determinazione della retribuzione	55	
	2.21	Rapporto di retribuzione totale annuale	55	
	2.22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	22	
	2.23	Impegno in termini di policy	17	
	2.24	Integrazione degli impegni in termini di policy	17	
	2.25	Processi volti a rimediare impatti negativi	33	
	2.26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	28	

Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
	2.27	Conformità a leggi e regolamenti	28	
	2.28	Appartenenza ad associazioni	21	
	2.29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	22	
	2.30	Contratti collettivi	52	
<b>GRI 3 Temi Materiali 2021</b>	3.1	Processo di determinazione dei temi materiali	26	
	3.2	Elenco dei Temi Materiali	26	
	3.3	Gestione dei Temi Materiali	26	
<b>GRI 201 Performance economica 2016</b>	201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	35	
	201-2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico	41	
	201-3	Obblighi riguardanti i piani di benefit definiti e altri piani pensionistici	55	
	201-4	Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	36	
<b>GRI 301 Materiali 2016</b>	301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	38	
	301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	38	
	301-3	Prodotti recuperati e i relativi materiali di confezionamento	38	
<b>GRI 302 Energia 2016</b>	302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	43	
	302-2	Consumo di energia esterno all'organizzazione	43	
	302-3	Intensità energetica	45	
	302-4	Riduzione del consumo di energia	Non trattato	<b>Primo anno di rendicontazione</b>
	302-5	Riduzioni dei requisiti energetici di prodotti e servizi	Non trattato	<b>Primo anno di rendicontazione</b>
<b>GRI 305 Emissioni 2016</b>	305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	46	
	305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	47	
	305-3	Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	47	
	305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	48	
	305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	48	
	305-5	Ossidi di azoto (Nox), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	46	
<b>GRI 306 Rifiuti 2020</b>	306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	49	
	306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	50	

Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
	306-3	Rifiuti generati	51	
	306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	51	
	306-5	Rifiuti conferiti in discarica	51	
<b>GRI 401 Occupazione 2016</b>	401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	53	
	401-2	Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	53	
	401-3	Congedo parentale	53	
<b>GRI 402 Gestione del lavoro e delle relazioni sindacali 2016</b>	402-1	Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative	56	
<b>GRI 403 Salute e Sicurezza sul Lavoro 2018</b>	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	57	
	403-2	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	60	
	403-3	Servizi per la salute professionale	61	
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	61	
	403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	61	
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	62	
	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	62	
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	62	
	403-9	Infortuni sul lavoro	62	
	403-10	Malattia professionale	63	
<b>GRI 404 Formazione e Istruzione 2016</b>	404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	64	
	404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	64	
	404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono periodicamente valutazioni delle loro performance e dello sviluppo professionale	64	
<b>GRI 406</b>	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	64	

Numero e Titolo Standard GRI	Numero Informativa	Titolo Informativa	Numero pagina	Note
<b>Non discriminazione 2016</b>				
<b>GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti 2016</b>	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	65	
	416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	65	

