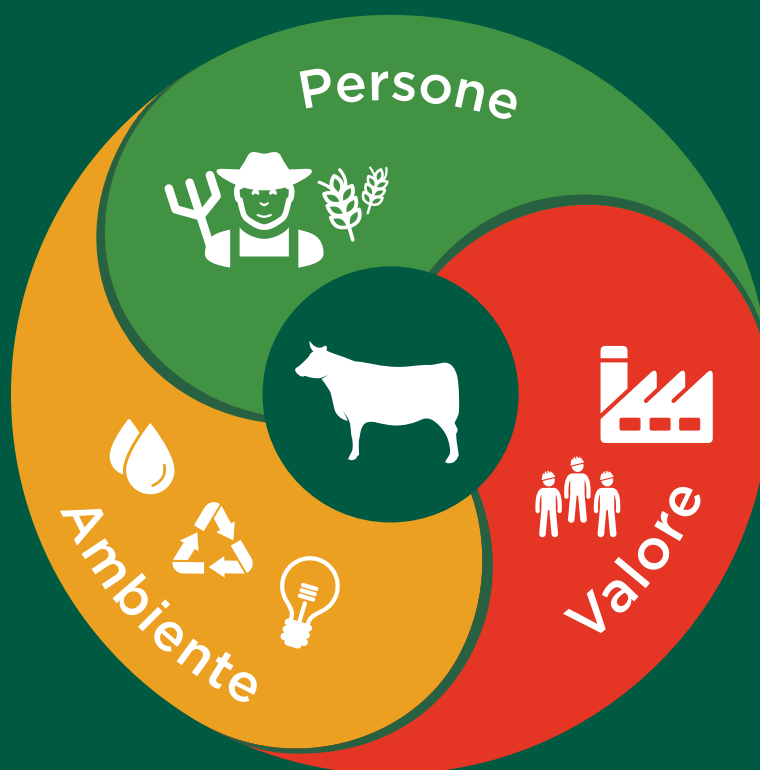




BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2017



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ INALCA 2017

Redatto in conformità
allo standard internazionale
GRI – Global Reporting Initiative
– versione G4 nella opzione
“In accordance core”

INDICE

LETTERA DEL PRESIDENTE	5
I QUATTRO PILASTRI DELLA SOSTENIBILITÀ	6
NOTA METODOLOGICA	8
INALCA E LE SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ	12
1. RITRATTO DEL GRUPPO	16
1.1 Principi e valori	16
1.2 Profilo aziendale	16
1.3 Assetto societario	20
1.4 Mercati di riferimento ed iniziative di sviluppo	22
1.5 Principali marchi e prodotti	28
2. GOVERNANCE	30
2.1 Corporate Governance	30
2.2 Gestione dello Sviluppo Sostenibile	31
2.3 Applicazione del Principio di Precauzione	32
3. PERFORMANCE ECONOMICO - FINANZIARIA	34
3.1 Modello di azienda integrata sull'intera filiera	34
3.2 Contesto economico	36
3.3 Conto economico consolidato	40
3.4 Distribuzione dei ricavi per area geografica e categorie di prodotto	41
3.5 Valore Generato e Distribuito	43
3.6 Un'azienda ad alto tasso di sostenibilità economica	44
3.7 Contributi pubblici ricevuti	49
4. STAKEHOLDER	50
4.1 Stakeholder del Gruppo	50
4.2 Dipendenti, collaboratori e partner	51
4.3 INALCA e la comunità scientifica per lo studio e la ricerca	52
4.4 INALCA e la comunità economica	54
5. LE SFIDE DELLA SOSTENIBILITÀ	56
5.1 Promuovere un'agricoltura sostenibile	56
5.2 Affrontare i nuovi aspetti etico sociali del consumo alimentare	58
5.3 Formazione ed educazione per un consumo alimentare consapevole	58
5.4 Sicurezza alimentare	59
5.5 Analisi e miglioramento del benessere animale	60
5.6 Dialogo con gli stakeholder	61
5.7 Sfide ambientali	61
5.8 Lotta allo spreco secondo il modello dell'economia circolare	62
5.8.1 Promozione di processi di recupero scarti e sottoprodotti	62
5.8.2 Lotta agli sprechi alimentari	62
5.9 Linee di azione per lo sviluppo sostenibile 2017-2020	64
6. STAKEHOLDER ENGAGEMENT, APPLICAZIONE DEGLI ASPETTI MATERIALI	66
6.1 Stakeholder engagement	66
6.2 Metodologia	67
6.3 Matrice di materialità	68

7. SUPPLY CHAIN	70
7.1 Italia	70
7.2 Unione Europea	76
7.3 Russia e Repubbliche Euro-Asiatiche	77
7.4 Africa	79
7.5 Clienti e Consumatori	85
7.6 Codici di condotta e prevenzione delle frodi alimentari	86
8. BENESSERE ANIMALE	88
8.1 Le cinque libertà	88
8.2 Uso responsabile degli antibiotici in allevamento	90
9. PRODOTTI E CONSUMATORI	92
9.1 Qualità e sicurezza alimentare	92
9.1.1 Principi e Metodi	92
9.1.2 Sistema di Identificazione e Rintracciabilità	93
9.1.3 Adozione di Standard Tecnici Volontari	94
9.2 Comunicazione Responsabile	96
9.3 Promozione di un consumo equilibrato - “La Clessidra Ambientale”	97
10. LE NOSTRE PERSONE	98
10.1 Distribuzione del personale	98
10.2 Lavoratori coperti da contrattazione collettiva	102
10.3 Formazione del personale	102
10.4 Salute e sicurezza	104
11. INALCA E LE COMUNITÀ LOCALI	106
11.1 Italia	106
11.2 Federazione Russa	107
11.3 Africa	109
12. AMBIENTE E RISORSE	111
12.1 Premessa	111
12.2 Agricoltura e allevamento	113
12.3 Packaging	116
12.4 Prodotti	119
12.5 Acqua	120
12.6 Energia ed emissioni	120
12.7 Rifiuti	123
12.8 Lotta allo spreco alimentare - Recupero di scarti e sottoprodotti	124
12.9 Biodiversità	126
12.10 Progetti per il futuro	126
ALLEGATI	128
1) Elenco Società del Gruppo e settori di attività	128
2) Elenco degli indicatori GRI G4	132
3) Elenco degli indicatori ambientali	139

“Siamo tutti figli di una stessa terra”.



Luigi Cremonini
Presidente

LETTERA DEL PRESIDENTE

“Il 2017 è stato un anno di consolidamento del nuovo assetto industriale che ci ha reso il secondo gruppo italiano del settore agroalimentare.

In questo anno abbiamo ulteriormente consolidato il rapporto con gli allevatori, il motore della nostra filiera, e abbiamo elaborato un grande piano nazionale per il rilancio della zootecnia italiana in una visione interprofessionale della nostra attività di impresa, consapevoli che la forza del cibo italiano è sempre più nel sistema del nostro “saper fare”, più che nel prodotto in sé.

Il nostro modello di business basato sulla gestione integrata della filiera produttiva, cresce e si consolida e questa edizione del Bilancio di Sostenibilità ne costituisce una perfetta testimonianza.

I dati di questo Bilancio confermano gli impegni che abbiamo preso con gli stakeholder, consapevoli che il successo dell'azienda dipende dallo sforzo di combinare gli obiettivi economici, che garantiscono crescita e occupazione, con lo stretto legame al territorio nel quale l'impresa realizza la propria attività.

Auspico che l'edizione 2017 del Bilancio di Sostenibilità di INALCA possa rappresentare un valido contributo nella discussione sugli impatti ambientali della produzione bovina e consenta di conoscere meglio le reali caratteristiche della filiera bovina nazionale, rispetto a dati generici e allarmanti che si trovano spesso nei media.

Sono pertanto orgoglioso di presentare la nuova edizione 2017 del Bilancio di Sostenibilità di INALCA, nuova tappa di questa azienda nel cammino verso la sostenibilità e ringrazio i collaboratori e stakeholder che hanno contribuito a questo risultato”.

Luigi Cremonini
Presidente



I QUATTRO PILASTRI DELLA SOSTENIBILITÀ

Il Bilancio di Sostenibilità, rappresenta per INALCA lo strumento per la gestione condivisa, trasparente ed inclusiva delle istanze dei propri stakeholder. La nostra visione dello sviluppo sostenibile è costituita dal complesso delle conoscenze, attività e processi aziendali che hanno come fine essenziale l'analisi, il controllo e le correlazioni degli impatti economici, ambientali e sociali che si sviluppano nella *supply chain*. Il nostro impegno si basa sulla individuazione degli interventi operativi atti alla riduzione di tali impatti ed al loro progressivo allineamento con le aspettative degli stakeholder.

Le attività di INALCA in materia di sviluppo sostenibile si basano su quattro pilastri:

CONDIVISIONE DEL VALORE CON IL MONDO AGRICOLO

In base ad un approccio integrato di filiera, INALCA ritiene che la conoscenza e la condivisione dei fattori chiave della sostenibilità con la produzione agricola rappresenti il primo fattore di successo e di crescita a lungo termine. Per l'azienda, quindi, il fondamento di uno sviluppo sostenibile si concretizza in una progressiva integrazione funzionale ed economica con le attività agricole, basata sullo scambio ed il trasferimento delle migliori tecniche disponibili.

FILIERA INTEGRATA E SOSTENIBILE

Il nostro modello di sviluppo prevede l'integrazione produttiva nei paesi in cui INALCA opera tramite la costruzione "Upstream" della filiera produttiva. Il processo di integrazione si sviluppa secondo una sequenza definita e pianificata: vendita di prodotti, realizzazione di infrastrutture logistiche per lo stoccaggio e la distribuzione, realizzazione di impianti di trasformazione carni in prodotti pronti per il consumo, stabilimenti di produzione della materia prima, sino alla realizzazione di allevamenti bovini. Un modello che ha consentito lo sviluppo stabile dell'azienda nei paesi in cui opera, in piena integrazione con il territorio e le comunità locali.

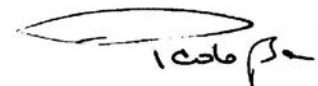
CONTROLLO DEGLI IMPATTI E CONSUMI

Il controllo dei consumi e degli impatti, l'utilizzo di energia pulita e rinnovabile, l'impegno alla lotta ai cambiamenti climatici rappresentano sfide che coinvolgono cittadini, imprese ed istituzioni; INALCA ha posto questi impegni al centro della propria attività di impresa, promuovendo le migliori pratiche per l'ottimizzazione delle performances ambientali dei processi e dei prodotti lungo tutta la filiera, in linea con gli obiettivi globali della sostenibilità lanciati dall'ONU e i 193 paesi che ne fanno parte.

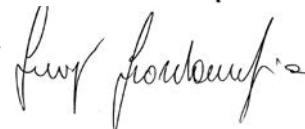
GOVERNANCE E TRASPARENZA DEI PROCESSI AZIENDALI

Tramite l'adozione estesa di standard tecnici internazionali nei campi della qualità, sicurezza e responsabilità sociale, INALCA assicura competenza, trasparenza ed accessibilità agli stakeholder ed ai consumatori, per consentire un consumo alimentare sempre più informato e consapevole.

Paolo Boni
CEO INALCA



Luigi Scordamaglia
CEO INALCA





CONDIVISIONE
DEL VALORE
CON IL MONDO
AGRICOLO



FILIERA INTEGRATA
E SOSTENIBILE



CONTROLLO
DEGLI IMPATTI
E CONSUMI



GOVERNANCE
E TRASPARENZA
DEI PROCESSI
AZIENDALI

NOTA METODOLOGICA

Il presente Bilancio di Sostenibilità, il quarto di INALCA S.p.A. (di seguito anche INALCA) si riferisce all'anno 2017 ed è stato redatto secondo le linee guida G4 *Sustainability Reporting Guidelines* - edizione 2013 - ed il documento collegato denominato G4 Sector Disclosures "Food Processing" - edizione 2014; entrambi i documenti sono pubblicati da Global Reporting Iniziative (GRI). Il bilancio è stato realizzato nell'opzione *In Accordance - Core*. I dati economico-finanziari sono stati estratti dal Bilancio Civilistico Consolidato del Gruppo (nel presente Bilancio di Sostenibilità per "Gruppo" si intende l'insieme delle società ricomprese nel Bilancio Consolidato INALCA), mentre quelli ambientali e sociali si sono basati su flussi informativi elaborati nel sistema di gestione integrata qualità-sicurezza-sviluppo sostenibile e nel modello organizzativo aziendale di INALCA.

L'acquisizione dei dati relativi alle consociate nazionali ed estere è stata effettuata su supporti informatici che consentono la tracciabilità dei dati prodotti ed i relativi responsabili. Per la stesura del Bilancio, INALCA ha adottato la seguente classificazione geografica dei territori in cui è presente il Gruppo con stabilimenti produttivi, infrastrutture logistiche ed uffici commerciali: **Italia, Unione Europea, Russia e Repubbliche Euroasiatiche, Africa, altri paesi**. Al fine di migliorare la raccolta dati e l'allineamento con il bilancio economico, con l'edizione 2017 è stato attribuito ad ogni società un codice a più cifre che identifica, per ciascuna società, l'area geografica di appartenenza, ragione sociale e posizione occupata nell'assetto societario del Gruppo. L'aggregazione geografica identifica le macroregioni e la progressione storica in cui INALCA si è sviluppata ed ha implementato progressivamente il proprio modello di business. Il Bilancio viene pubblicato con frequenza annuale.

Il Bilancio è stato curato dalla Direzione Qualità, Sicurezza e Sviluppo Sostenibile di INALCA che, nel processo di redazione dello stesso, ha coinvolto tutte le funzioni aziendali. Nel caso delle consociate estere, il coordinamento è stato gestito direttamente dall'Alta Direzione dell'azienda interessata. Il presente documento ha coinvolto essenzialmente le aziende del comparto produttivo del Gruppo, maggiormente rappresentative in termini ambientali e di ricadute economico-sociali sul territorio, ossia le società più consistenti dal punto di vista industriale, sulle quali si concentra il maggior sforzo in termini di risorse economiche, ambientali e di consistenza numerica dei dipendenti e collaboratori. Le attività industriali di macellazione e lavorazioni carni rappresentano, infatti, la radice storica del Gruppo che ne ha consentito lo sviluppo ed è su queste che il presente documento ha concentrato maggiormente la sua attenzione.

Rispetto alla precedente edizione, il perimetro delle aziende coinvolte nel Bilancio di Sostenibilità si è ulteriormente allargato ad alcune consociate estere operanti nella distribuzione alimentare, settore emergente nelle attività del Gruppo. In questa quarta edizione restano escluse unicamente le società del Gruppo prive di infrastrutture industriali, o logistiche e di scarsa significatività dal punto di vista delle risorse umane ed ambientali impiegate. Nella tabella I sono individuate le società incluse nel presente Bilancio per ciascuna area territoriale.

In allegato 1 vengono riprese tutte le società del Gruppo ed i relativi settori di attività.
In allegato 2 è stato inserito l'indice degli indicatori GRI G4 adottati ed i riferimenti di pagina in cui questi sono ripresi.
In allegato 3 è stato inserito l'elenco specifico degli indicatori ambientali adottati.

Il principale supporto tecnico per la predisposizione del presente Bilancio è costituito dai seguenti riferimenti:

- G4 *Sustainability Reporting Guidelines* – "Reporting Principles and Standard Disclosures"
- G4 *Sustainability Reporting Guidelines* – "Implementation Manual"
- G4 "Sustainability Topics for sector – What do Stakeholder want to know?"
- G4 Sector Disclosures – "Food processing"

Nella presente edizione del Bilancio sono stati ulteriormente integrati principi, valori e attività di INALCA con gli obiettivi globali per uno sviluppo sostenibile (SDGs).



Per informazioni sui contenuti e modalità di redazione del presente Bilancio il riferimento è rappresentato dall'Ufficio Relazione Esterne di Cremonini S.p.A.: comunicazione@cremonini.com

TABELLA I - ELENCO SOCIETÀ DEL GRUPPO RICOMPRESE NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

	Azienda	Sede legale
1	ITALIA	
I.1	INALCA INDUSTRIA ALIMENTARI CARNI S.p.A.	Via Spilamberto, 30/C - Castelvetro di Modena (MO)
I.2	ITALIA ALIMENTARI S.p.A.	Via Europa, 14 - Busseto (PR)
I.3	FIORANI & C S.p.A.	Via Coppalati, 52 - Piacenza (PC)
I.4	REALBEEF S.r.l.	Località Tierzi, Zona Asi - Flumeri (AV)
I.5	GES.CAR S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C - Castelvetro di Modena (MO)
I.6	SOCIETÀ AGRICOLA CORTICELLA S.r.l.	Via Corticella, 15 - Spilamberto (MO)
I.7	SARA S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C - Castelvetro di Modena (MO)
I.9	GUARDAMIGLIO S.r.l.	Via Coppalati, 52 - Piacenza (PC)
I.10	INALCA FOOD & BEVERAGE S.r.l.	Via Modena, 53 - Castelvetro di Modena (MO)
I.12	UNITEA S.r.l.	Via Taliercio, 3 46100 Mantova (MN)
2	UNIONE EUROPEA	
2.1	MONTANA ALIMENTARI GmbH	Kirschstrasse 20 80999 - Monaco - Germania
2.3	COMIT COMERCIAL ITALIANA DE ALIMENTACION S.L.	Calle Pérez Galdós, s/n en San Isidro, Granadilla de Abona, Isole Canarie
2.3.1	TECALI S.L.	Camino Real de la Orotava, 215, El Hortigal -La Laguna Snata Cruz de Tenerife -Spagna
2.3.2	HOSTERIA BUTTARELLI S.L.	Calle Herraje s/n Neve 29, Sector P3 Norte Poligono industrial de Arinaga 31119 Aiguimes Las Palmas -Spagna
3	AFRICA	
3.1	INTER INALCA (ANGOLA) COMERCIO GERAL, LIMITADA	Lda Rua Dom Manuel Nunes Gabriel s/n°, Bairro Palanca, Município do Xilamaba Kiayi, Luanda
3.2	INALCA ANGOLA LIMITADA	Rua Dom Manuel Nunes Gabriel s/n°, Bairro Palanca, Município do Xilamaba Kiayi, Luanda
3.3	INALCA BRAZZAVILLE SARL	Avenue Cote Moudiane BP8410 Pointe Noire
3.4	INALCA KINSHASA SPRL	Avenue Poids Lourds n. 935 Ndolo-Commune Gombe Kinshasa
3.5	INALCA ALGERIE SARL	08, Rue Chérif Hamani 16000 Algeri
3.6	DISPAL – CI SARL DISTRIBUTEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES EN CÔTE D'IVOIRE	Bld Carde - 3ème étage Immeuble Les Harmonies 04 B.P. 225 Abidjan 04
3.7	INDUSTRIA ALIMETAIRES CARNES DE MOCAMBIQUE	Av. De Mocambique n. 9400 km 9,5 Bairro do Zimpeto Maputo
3.8	INALCA FOOD & BEVERAGE CAPO VERDE LDA	Rua Amilcar Cabra, 1° Andar do Préio Argos Citade de Santa Maria - Ilha do Sal Capo Verde
4	RUSSIA E REPUBBLICHE EUROASIATICHE	
4.3.1	OOO ORENBEEF	Ul.Pionerskaya, 2 Campagna Cherniy Otrog, Sarakhtashskiy Reg. 462100
4.3.2	OOO MARR RUSSIA	Ul.Vostochnaia, 5 143000 Odintzovo, Mosca
5	ALTRI PAESI	
5.1	ITALIA ALIMENTARI CANADA LTD	116, Nuggett Court 00000 - L6t 5a9 Brampton-On- Canada
5.2.1	INALCA FOOD & BEVERAGE NORTH AMERICA LLC	5 West 19th Street, New York, NY 10011 USA
5.3	INALCA FOOD & BEVERAGE (THAILAND) LTD	No.333/2 Moo 9 Tambol Bangpla, Amphur Bangplee, Samutprakarn, 10540 - Thailandia
5.3.1	LONGS ITALY CO LTD	No.333/2 Moo 9 Tambol Bangpla, Amphur Bangplee, Samutprakarn, 10540 - Thailandia
5.5	INALCA FOOD & BEVERAGE HONK KONG LTD	Suite 2301, 23rd Floor, 1-13 Hollywood Road, Chinachem Hollywood Centre, Hong Kong

N.B. La numerazione identificativa di ogni singola azienda, fa riferimento all'allegato I, pag. 128.

TABELLA I - ELENCO SOCIETÀ DEL GRUPPO RICOMPRESE NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Azienda		Sede legale
5.6	INALCA FOOD & BEVERAGE CHINA HOLDING LTD	Suite 2301, 23rd Floor, I-13 Hollywood Road, Chinachem Hollywood Centre, Hong Kong
5.6.1	INALCA FOOD & BEVERAGE SHANGHAI CO LTD	Room 2807, No 1277 Dingxi Road, Changning District, Shanghai, P.R.C.
5.6.2	TOP BEST INTERNATIONAL HOLDING LTD	Room 701, Blok 2, 7/F Golden Industrial Building, 16-26 Kwai Tak Street, Kwai Fong, N.T., Hong Kong
5.6.3	ZHONGSHAN INALCA FOOD & BEVERAGE CO. LTD	No. 16-1 A, Tong Xing Rd., Dongsheng Town, Zhongshan, Guangdong, P.R.C.
5.7	FRATELLI D'ITALIA SA DE CV	Calle I sur mza248 late I zona I Col Ejido sur, local 9 "PalmeirasBusinessCenter" Playa del Carmen, Quintana Roo, cp 77712, Mexico
5.8	ITAUS PTY LTD	in Unit E1A, 35-39 Bourke Road Alexandria NSW 2015, AUSTRALIA
5.9	FRESCO GOURMET PTY LTD	in Unit E1A, 35-39 Bourke Road Alexandria NSW 2015, AUSTRALIA
5.9.1	FABRI FINE ITALIAN FOODS PTY LTD	Unit 2, 51 Riverside Place, Morningside QLD 4170 AUSTRALIA
5.10	INALCA FOOD & BEVERAGE MALAYSIA SDN BHD	151B, Jalan Batu Tiga Lama, Taman Rashna, 41300 Klang, Selangor Malaysia,
5.10.1	BOTTEGA MEDITERRANEA SDN BHD	151B, Jalan Batu Tiga Lama, Taman Rashna, 41300 Klang, Selangor, Malaysia



INALCA - Stabilimento di Ospedaletto Lodigiano (LO)



INALCA - Stabilimento di Orenburg (Russia)



INALCA - Stabilimento di Castelvetro di Modena (MO)



INALCA E LE SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ

“L’attività di impresa è un elemento vitale nel raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile. Le aziende possono contribuire tramite le loro attività e noi ovunque chiediamo loro di valutare i loro impatti, definire obiettivi ambiziosi e comunicare i risultati in modo trasparente.”

Ban Ki-moon, ex Segretario Generale ONU

Gli SDGs rappresentano le principali sfide globali che ha individuato l’ONU con il contributo di oltre 1.500 imprese. INALCA ha allineato le proprie attività di sviluppo sostenibile con gli SDGs, ritenendo di poter giocare su alcuni di essi un ruolo attivo di sostegno e promozione. Non solo le istituzioni, anche le imprese devono agire consapevolmente in questo campo.

Mai come oggi, in cui persone e merci si muovono senza confini e le grandi istituzioni faticano ad arginare le nuove emergenze globali, le aziende devono infatti farsi parte attiva in questa sfida. L’attività di impresa si deve sviluppare coniugando tutti gli sforzi possibili per ridurre gli impatti negativi e massimizzare quelli positivi sulle persone ed il pianeta.

INALCA è consapevole dei vantaggi competitivi che questo sforzo produce. Il perseguimento degli obiettivi globali di sviluppo sostenibile consente infatti di:

- reindirizzare i flussi di investimenti verso queste sfide come nuove opportunità di business.
- rafforzare il valore della Responsabilità Sociale di Impresa.
- rafforzare le relazioni con gli stakeholder ed i “Policy makers”, sempre più convergenti su queste sfide a livello internazionale, nazionale e regionale, riducendo i rischi emergenti per le aziende di tipo legale e soprattutto reputazionale.
- contribuire alla stabilizzazione delle società e dei mercati.
- creare un linguaggio comune ed un contesto chiaro ed organico di azioni in grado di aiutare le imprese ad una comunicazione più solida ed efficace con gli stakeholder sugli impatti e le performance aziendali.

INALCA quindi vuole essere tra le imprese che possono fare la differenza nell’affrontare le sfide globali sulla sostenibilità ed a sua volta ne può essere favorevolmente influenzata, in coerenza con l’art. 67 dell’agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, approvata da tutti i 193 Stati Membri e che costituisce un principio di riferimento per il Gruppo in ogni territorio in cui opera l’azienda.

Gli SDGs sono stati definiti fra il 2000 ed il 2015 e costituiscono lo sviluppo degli obiettivi inizialmente definiti nell’ambito del “Millennium Development Goals” (MDGs). Essi rappresentano sicuramente uno dei più efficaci risultati del lavoro inclusivo e di sintesi effettuato dalle Nazioni Unite che ha attivamente coinvolto, tra l’altro, oltre 1.500 imprese. Gli SDGs sono universalmente applicabili nei paesi sviluppati ed in via di sviluppo e costituiscono la base per piani operativi, azioni legislative ed altre iniziative politiche.

Le SDGs hanno posto le attività economiche delle imprese al centro, come condizione necessaria per il loro perseguimento.



<https://www.globalgoals.org/>
<http://www.un.org.lb/Library/Assets/The-Sustainable-Development-Goals-Report-2016-Global.pdf>



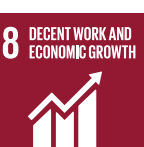
THE GLOBAL GOALS

For sustainable development



LE 17 SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ (SDGS)

Nella tabella INALCA ha identificato con caratteri in grassetto gli SDGs sui quali agisce attivamente la propria politica di sviluppo sostenibile e può fornire quindi un contributo concreto, nel campo economico, sociale ed ambientale; nell'ultima colonna sono indicati i rispettivi riferimenti di pagina all'interno del presente bilancio di sostenibilità..

	OBIETTIVO 1 - Cessare la povertà in tutte le sue forme ovunque	
	OBIETTIVO 2 - Cessare la fame, raggiungere la sicurezza alimentare migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile	p. 56/62/64/111
	OBIETTIVO 3 - Assicurare una vita sana e promuovere il benessere a tutte le età	p. 97
	OBIETTIVO 4 - Assicurare un tipo di educazione inclusiva ed egualitaria e promuovere per tutti formazione continua per la durata della vita	
	OBIETTIVO 5 - Raggiungere uguaglianza di genere e favorire le pari opportunità per tutte le donne e le ragazze	
	OBIETTIVO 6 - Assicurare disponibilità e gestione sostenibile dell'acqua potabile per tutti	
	OBIETTIVO 7 - Assicurare l'accesso all'energia sicura, sostenibile e moderna per tutti	p. 120/121/122/123
	OBIETTIVO 8 - Promuovere una crescita economica sostenibile ed inclusiva, una piena e produttiva occupazione ed un lavoro dignitoso per tutti	p. 98

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE 	OBIETTIVO 9 - Realizzare infrastrutture resilienti, promuovere un'industrializzazione inclusiva e sostenibile e incoraggiare l'innovazione	p. 123/124/ 125/126
10 REDUCED INEQUALITIES 	OBIETTIVO 10 - Ridurre le disuguaglianze all'interno e tra i paesi	
11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES 	OBIETTIVO 11 - Realizzare città ed insediamenti umani inclusivi, sicuri, resilienti e sostenibili	
12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 	OBIETTIVO 12 - Assicurare modelli di produzione e consumo sostenibili	p. 56/58/62
13 CLIMATE ACTION 	OBIETTIVO 13 - Intraprendere azioni urgenti per combattere il cambiamento climatico ed i suoi impatti	p. 61/64 115/120
14 LIFE BELOW WATER 	OBIETTIVO 14 - Preservare ed utilizzare in modo sostenibile gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile	
15 LIFE ON LAND 	OBIETTIVO 15 - Proteggere, riqualificare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, la gestione sostenibile delle foreste, combattere la desertificazione, arrestare ed invertire la degradazione dei suoli ed arrestare le perdite di biodiversità	
16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS 	OBIETTIVO 16 - Promuovere società pacifiche ed inclusive per uno sviluppo sostenibile, fornire accesso alla giustizia per tutti e costruire istituzioni che a tutti i livelli siano efficaci, responsabili ed inclusive	
17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS 	OBIETTIVO 17 - Rafforzare e rivitalizzare il significato di una partnership globale per lo sviluppo sostenibile	p. 50/53

I. RITRATTO DEL GRUPPO

I.1 PRINCIPI E VALORI

Il principio fondante di INALCA si identifica nella millenaria tradizione dell'agricoltura italiana e la rende modello di riferimento per il proprio sviluppo nella comunità globale dei produttori di alimenti.

INALCA si riconosce infatti nel patrimonio di valori legati alla civiltà contadina ed alla valenza sociale ed identitaria che la terra ed il cibo hanno da sempre costituito per il nostro paese.

In questo scenario l'azienda è concentrata nella realizzazione di una filiera bovina sempre più integrata e sostenibile, particolarmente attenta al contesto sociale, alla protezione dell'ambiente ed alle istanze del mondo agricolo. Questi temi sono entrati direttamente nella catena del valore dell'impresa e costituiscono le leve competitive necessarie per uno sviluppo sostenibile; il successo dell'azienda dipenderà dalla capacità di combinare gli obiettivi economici, che garantiscono crescita e occupazione, con uno stretto legame al territorio nel quale l'impresa realizza la propria attività. Solo in questo modo si potrà raccogliere la sfida futura di rendere il cibo accessibile e sicuro per tutti.

I.2 PROFILO AZIENDALE

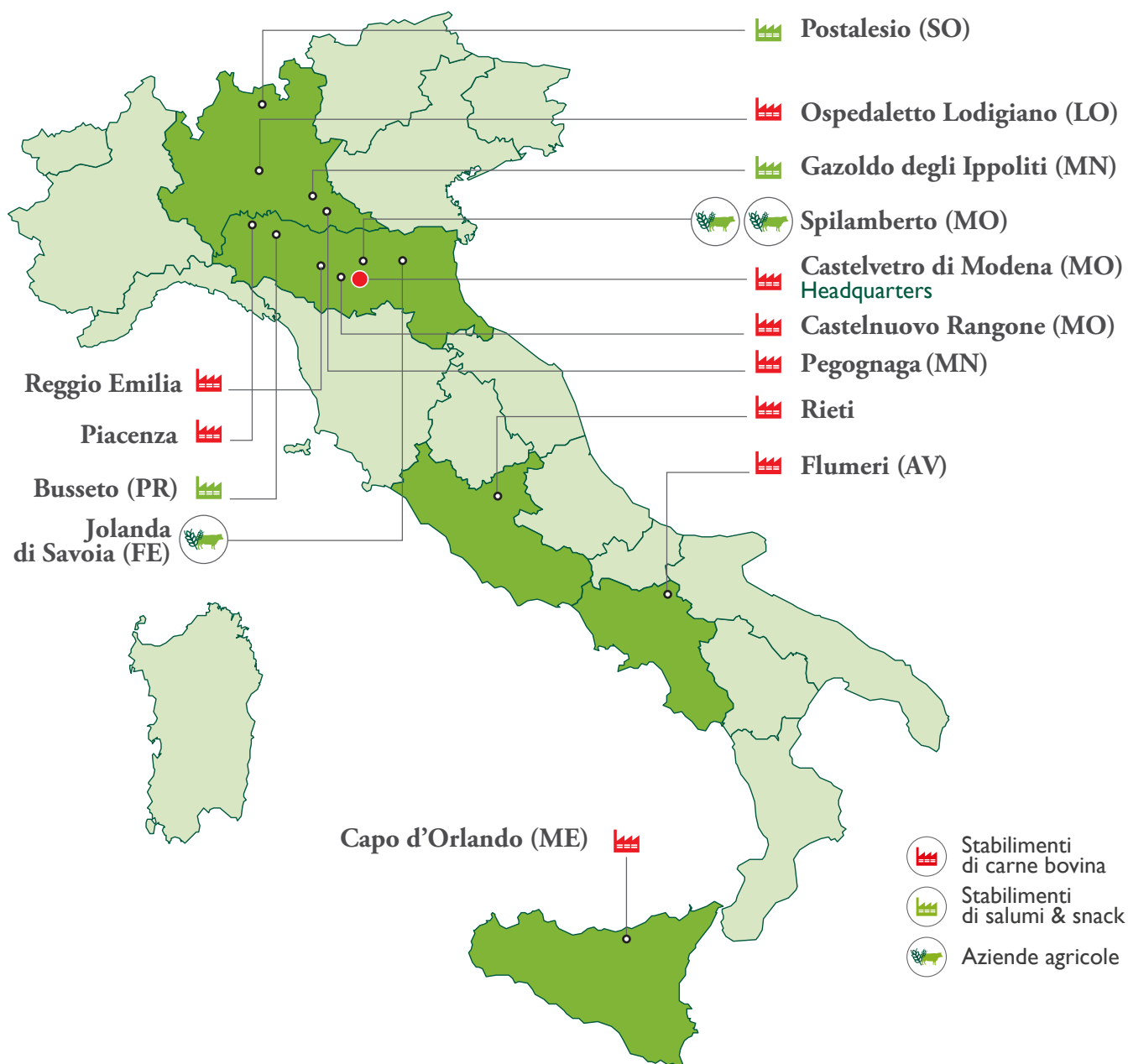
INALCA è il principale produttore privato europeo nel settore delle carni bovine. Da anni è impegnata a costruire un modello di business integrato nel territorio e basato su pratiche sostenibili, a partire dalle attività di allevamento, fino alla distribuzione al consumatore dei prodotti alimentari.

INALCA presidia l'intera filiera produttiva delle carni bovine, dall'allevamento al prodotto finito, ed opera con successo sui mercati internazionali che negli ultimi anni hanno trainato lo sviluppo della società: circa il 38% del fatturato infatti proviene dalle attività estere. Nel 2017, a seguito del consolidamento dell'acquisizione del Gruppo Unipeg-Assofood avvenuto nel 2016 è aumentata la quota di fatturato sviluppata a livello nazionale.

SEDI INDUSTRIALI, LOGISTICHE ED UFFICI OPERATIVI

In Italia il Gruppo opera con **12** stabilimenti, di cui **9** dedicati alla lavorazione e trasformazione delle carni bovine e **3** alla produzione di salumi e snack, oltre a **3** aziende agricole. All'estero invece è presente con **27** centri di distribuzione, **3** impianti produttivi, oltre a **25** piattaforme IF&B in USA, Australia, Capo Verde, Tailandia, Hong Kong, Cina, Malesia, Messico e Isole Canarie.

Il Gruppo INALCA in Italia



Sede ed Uffici direzionali

Il centro direzionale del Gruppo è ubicato al medesimo indirizzo della sede legale:
VIA SPILAMBERTO 30/C - 41014 CASTELVETRO DI MODENA (MO) - ITALIA



9

stabilimenti
di carne bovina



3

stabilimenti
di salumi & snack



3

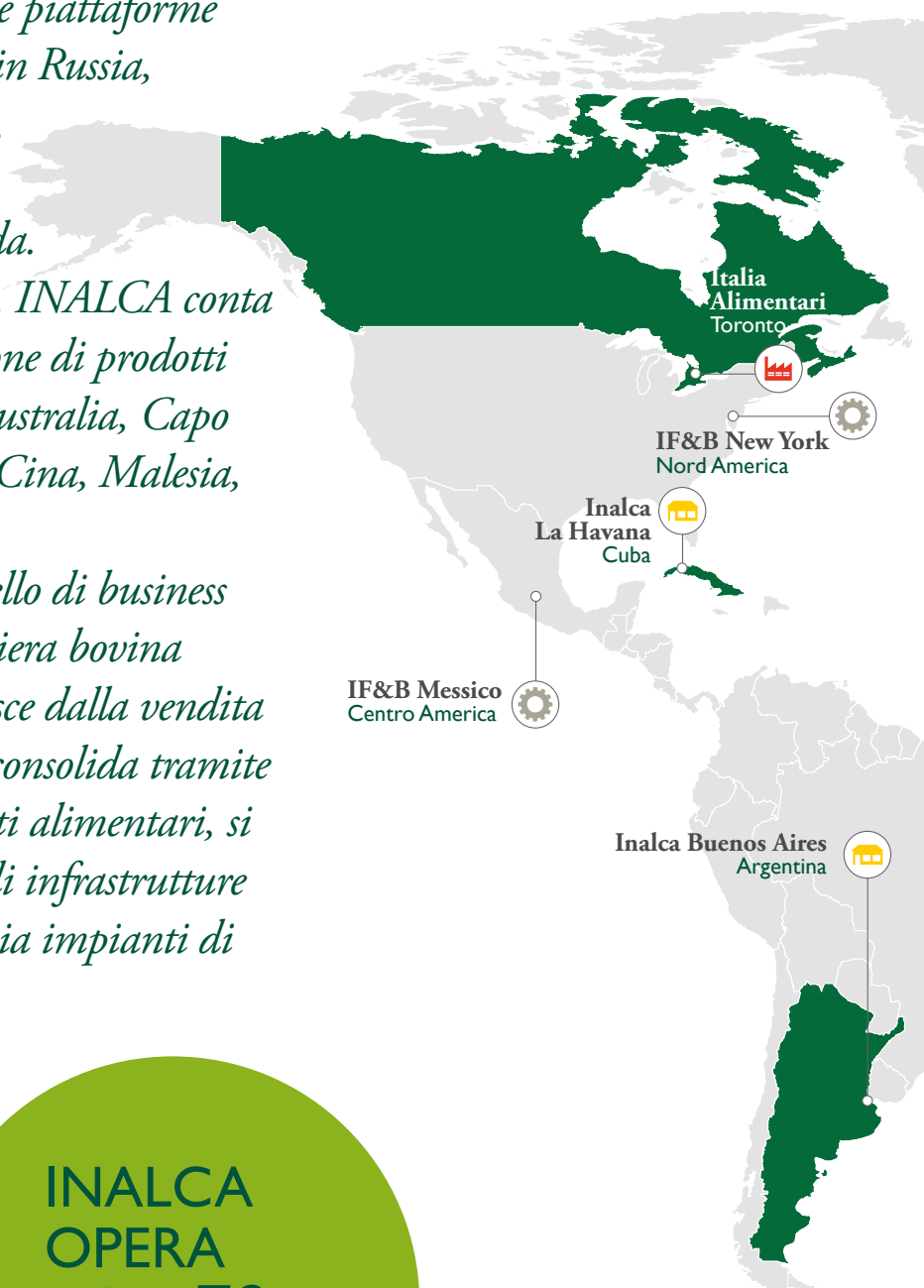
aziende agricole

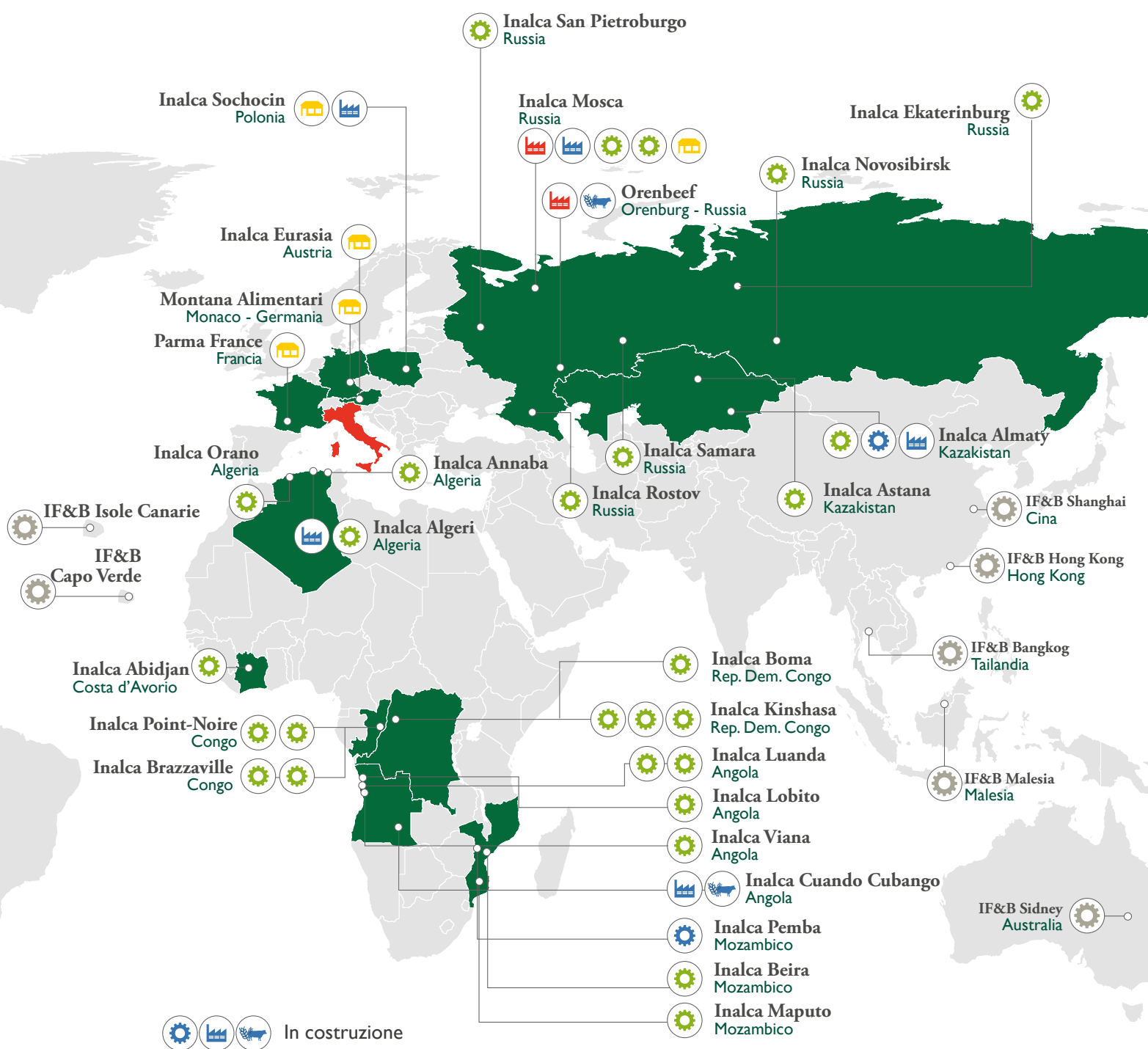
Il Gruppo INALCA nel mondo

Il Gruppo opera a livello internazionale nella distribuzione di prodotti alimentari e nella produzione di carne. Sono 27 le piattaforme distributive, rispettivamente 7 in Russia, 18 in Africa e 2 in Kazakistan, e 3 gli impianti produttivi, di cui 2 in Russia e 1 in Canada.

Attraverso la controllata IF&B, INALCA conta inoltre 27 Centri di distribuzione di prodotti alimentari dislocati in USA, Australia, Capo Verde, Tailandia, Hong Kong, Cina, Malesia, Messico e Isole Canarie.

INALCA ha costruito un modello di business esportabile, realizzando una filiera bovina integrata "in senso inverso": nasce dalla vendita e distribuzione dei prodotti, si consolida tramite la produzione in loco di prodotti alimentari, si completa con la realizzazione di infrastrutture per la produzione primaria, ossia impianti di macellazione e allevamenti.





27
piattaforme
distributive
nel Mondo



3
impianti produttivi
in Russia e Canada



7
uffici
commerciali



2
allevamenti
in Russia e Africa



25
piattaforme
distributive IF&B

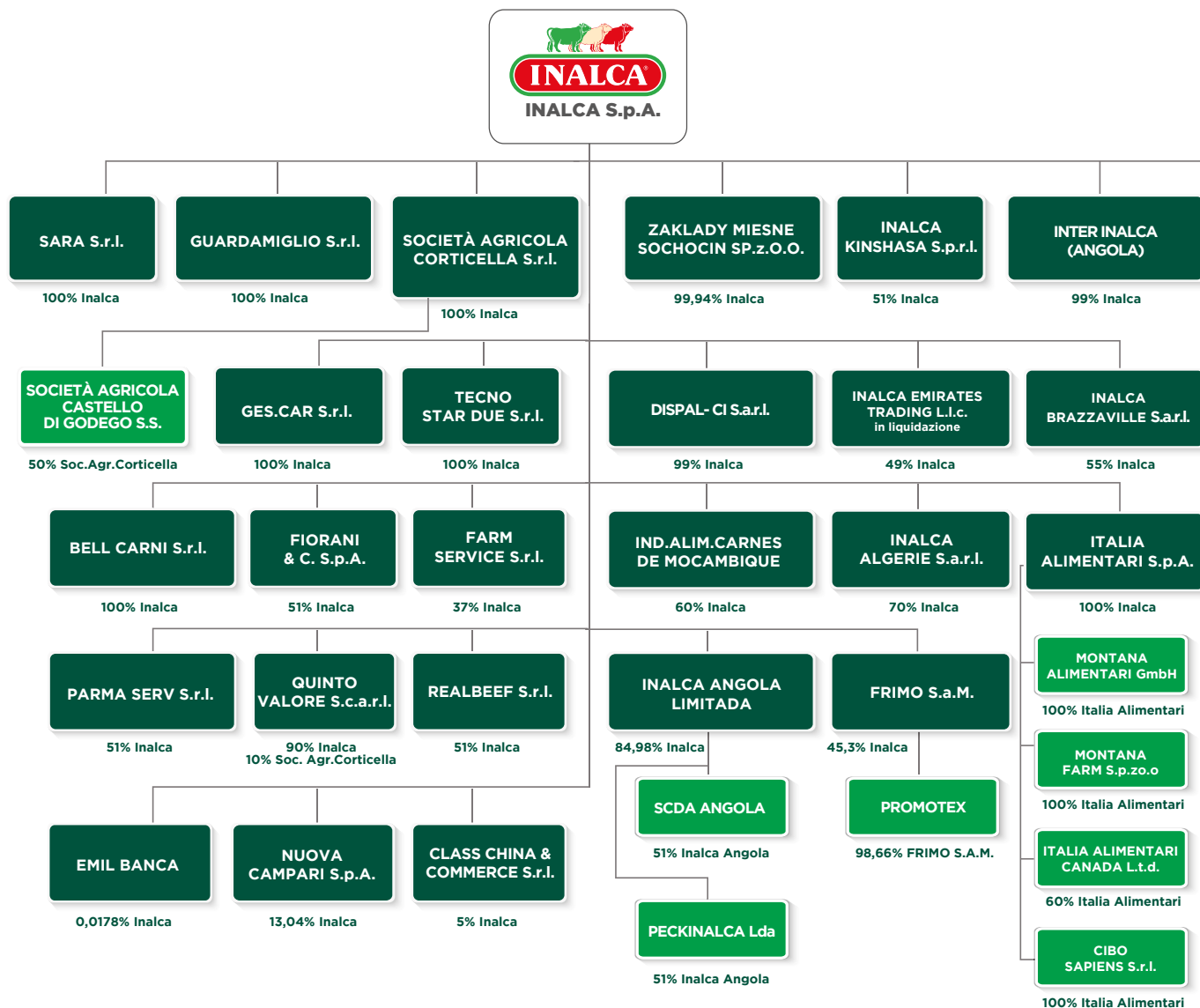
I.3 ASSETTO SOCIETARIO

L'attività societaria nel 2017 è stata improntata alla riorganizzazione industriale degli stabilimenti di recente acquisizione dell'ex Gruppo Unipeg – Assofood.

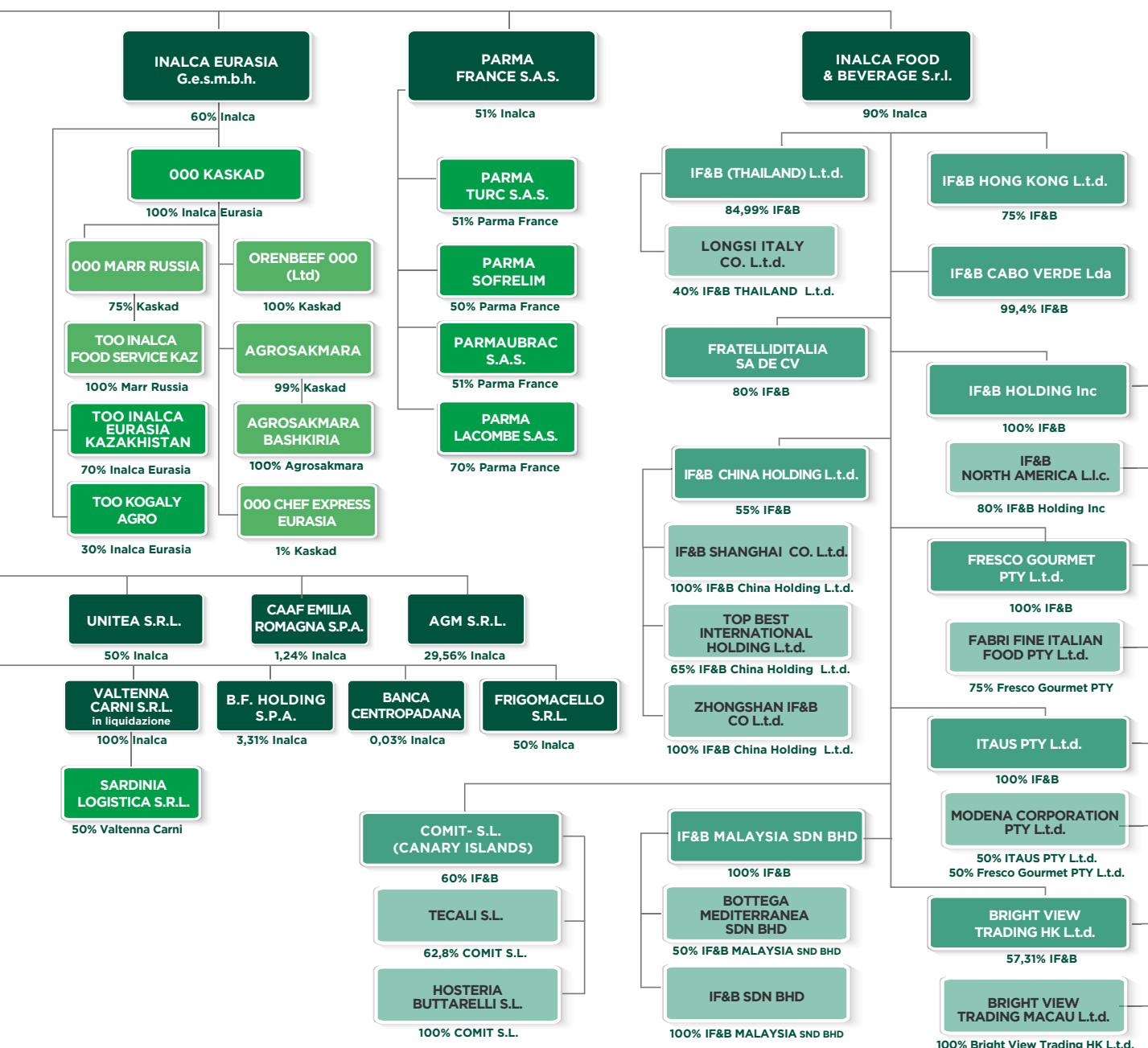
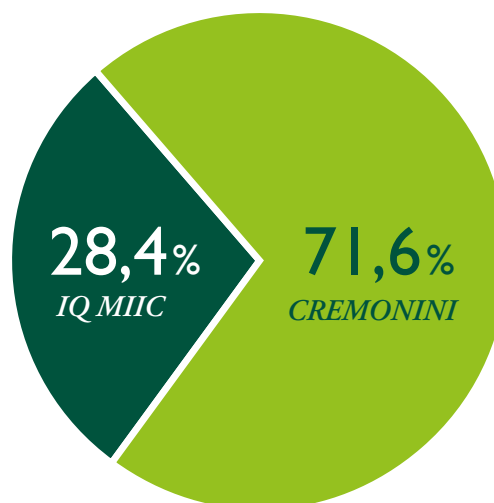
Inoltre nel 2017 sono entrate nell'area di consolidamento di Inalca Food Beverage, società controllata di Inalca dedicata alla distribuzione al food service di cibi italiani nel mondo, le seguenti società:

BrightView Trading HK L.t.d., Inalca Food & Beverage Malaysia Holding SDN BHD (e la sua controllata Inalca Food & Beverage SDN BHD), Inalca Food & Beverage China Holding L.t.d. e le relative controllate.

TABELLA 2 - ELENCO DELLE SOCIETÀ DEL GRUPPO INALCA AL 31.12.2017



INALCA è controllata da Cremonini S.p.A. per il 71,6%, mentre il restante 28,4% è detenuto da IQ MIIC (IQ Made in Italy Investment Company S.p.A), società veicolo appartenente al Fondo Strategico Italiano (FSI) e al Fondo Sovrano del Qatar.



I.4 MERCATI DI RIFERIMENTO ED INIZIATIVE DI SVILUPPO

INALCA esporta carni e prodotti alimentari in oltre 70 paesi ed opera stabilmente con infrastrutture logistiche o produttive in: **Italia, Unione Europea, Russia e Repubbliche Euroasiatiche, Africa**, oltre ad altri 10 paesi di tutti i continenti.

ITALIA

Nel 2017 INALCA ha continuato nel processo di riassetto industriale degli stabilimenti acquisiti nel 2016 dal gruppo cooperativo UNIPEG Soc.coop.agricola e della sua controllata ASSOFOOD S.p.A., il secondo operatore italiano nel settore della macellazione e lavorazione carni bovine. L'operazione ha consolidato ulteriormente la posizione di leadership del gruppo nel mercato domestico e rende INALCA in grado di competere con i principali gruppi europei del settore.

Nel nuovo contesto produttivo INALCA dispone oggi di uno stabilimento dedicato per ogni categoria di animale macellato: lo stabilimento di Ospedaletto Lodigiano (LO) mantiene la sua storica specializzazione produttiva nel bovino da latte, produttore di carni destinate principalmente alla trasformazione industriale. Lo stabilimento di Castelvetro (MO) concentra la macellazione del vitellone e della scottona, le cui carni sono principalmente destinate al consumo tal quale presso la GDO. Lo stabilimento di Pegognaga (MN) è stato dedicato alla macellazione del vitello a carne bianca, tipico prodotto italiano destinato al consumo nazionale ed all'esportazione verso paesi extraeuropei. La specializzazione produttiva degli stabilimenti INALCA comporta importanti efficienze industriali e migliore organizzazione logistica.

Inoltre tramite il nuovo stabilimento di Castelnuovo Rangone, INALCA si consolida sul fronte dei prodotti freschi elaborati, unitamente agli impianti di Piacenza della controllata Fiorani & C e dello stabilimento di Ospedaletto Lodigiano. Ulteriore tassello verso la specializzazione produttiva è il recente affidamento alla controllata Fiorani & C della gestione dello stabilimento di Castelnuovo Rangone. Tale operazione consentirà importanti percorsi di specializzazione e razionalizzazione produttiva anche in questa categoria di prodotti. Lo stabilimento di Piacenza sarà integralmente dedicato al bovino, mentre quello di Castelnuovo Rangone al suino. In questo modo il gruppo potrà affrontare in modo efficace i mutati scenari di acquisto della GDO nazionale, volti a privilegiare nuove forme di confezionamento, in particolare il sistema sottovuoto "Skin", più performante rispetto alla tradizionale atmosfera protettiva.

Lo stabilimento di Reggio Emilia è stato invece dedicato da INALCA come piattaforma produttiva e logistica interamente destinata al cliente COOP – Alleanza 3.0 -, in grado di produrre semilavorati destinati alle macellerie dei punti vendita e prodotti pronti al consumo.



INALCA - Stabilimento di Pegognaga (MN)

Come verrà meglio descritto nel §12, tramite questa acquisizione, il Gruppo ha inoltre migliorato le proprie performances ambientali, essendo entrato nella compagine aziendale anche il terzo stabilimento di digestione anaerobia e soprattutto la partecipazione al 50% di UNITEA S.r.l.: azienda che gestisce un importante impianto di produzione di energia elettrica e calore da fonti rinnovabili. **Il nuovo assetto produttivo consente infatti di aumentare in modo sostanziale la quota di energia verde autoprodotta dal Gruppo in coerenza con gli obiettivi globali di sviluppo sostenibile (SDGs) 7 e 13.**

Nel corso del 2017 INALCA ha inoltre rinnovato il proprio impegno nel settore zootecnico, consolidando la produzione bovina presso la società partecipata Bonifiche Ferraresi S.p.A. Tramite questo moderno centro di allevamento INALCA è ora in grado di attuare un grande piano di rilancio della zootecnia italiana, sviluppando una linea di approvvigionamento integralmente italiana, alternativa a quella attuale basata su ristalli dalla Francia dei giovani animali destinati all'ingrasso. Il piano verrà attuato in stretto partenariato con gli allevatori e le associazioni agricole e prevede il sostegno agli allevatori del sud per il ristallo di vacche nutrici da carne di alta genealogia, la realizzazione di centri di raccolta e primo condizionamento nei luoghi di nascita degli animali, Sicilia e Sardegna in particolare l'invio a Bonifiche Ferraresi ed altri centri di ingrasso ubicati nelle zone settentrionali del Paese. Tramite questo progetto verranno quindi unite in una grande filiera nazionale il sud dell'Italia vocato all'allevamento estensivo al pascolo per la produzione di giovani bovini e gli allevamenti della pianura padana, i quali, grazie alla fertilità di questa terra, possono completare il ciclo di ingrasso con foraggiere di alto valore nutritivo in grado di sfruttare al meglio il potenziale genetico di questi animali. INALCA costituisce il motore produttivo e commerciale di questo progetto, assicurando agli allevatori la certezza del ritiro sistematico degli animali a condizione economiche concordate in anticipo e la collocazione delle relative carni nei segmenti medio alti del mercato, sfruttando così le grandi potenzialità di una filiera 100% italiana.

Le operazioni sopradescritte, consentono una più forte integrazione con la base agricola ed aprono nuove possibilità per l'implementazione di ulteriori progetti di sostenibilità.

Nel comparto salumi e snack la controllata Italia Alimentari S.p.A. ha intensificato le attività di esportazione verso l'estero ed ha effettuato una Joint Venture con un'importante società canadese leader nella produzione e commercializzazione di prodotti alimentari italiani. Obiettivo della JV è quello di distribuire sul mercato salumi affettati ottenuti dai tipici prodotti di salumeria importati dall'Italia.

Italia Alimentari S.p.A. ha inoltre sviluppato, tramite la società controllata Cibo Sapiens S.r.l., una linea di tramezzini di alto contenuto salutistico.



Centro di allevamento di Jolanda di Savoia (FE)

UNIONE EUROPEA

POLONIA

La Polonia, paese in forte crescita economica ed agricola, costituisce un mercato emergente per il Gruppo, sia in termini di approvvigionamento di carni, sia di sbocco dei propri prodotti. La Polonia rappresenta quindi un paese di grande interesse in cui realizzare nei prossimi anni una filiera bovina integrata e sostenibile.

Nel corso del 2016, le attività industriali si sono concentrate nell'avvio del nuovo stabilimento polacco gestito dalla società **Zakłady Miesne Sochocin Sp. Z o.o.** ed ubicato a Sochochin, cittadina della contea di Plonsk, Governatorato della Masovia, nella regione medio orientale del paese, l'area a maggior vocazione zootecnica.

Trattasi di uno stabilimento integrato che effettuerà macellazione, sezionamento e produzione di hamburger per il mercato locale ed i paesi confinanti. Tramite questo nuovo insediamento produttivo, anche in Polonia il Gruppo potrà realizzare una filiera integrata e sostenibile basata sui moderni criteri e principi volti a tutelare il benessere animale, l'ambiente ed un giusto equilibrio economico con il mondo agricolo, caratterizzato oggi da un difficile sbocco al mercato. Attualmente infatti la filiera polacca della carne bovina è ancora di tipo tradizionale, basata prevalentemente su intermediari commerciali che risultano meno vantaggiosi per gli allevatori rispetto ad accordi diretti di lungo periodo realizzati direttamente con l'industria di trasformazione.



Rendering nuovo impianto di macellazione e lavorazione carni in Polonia

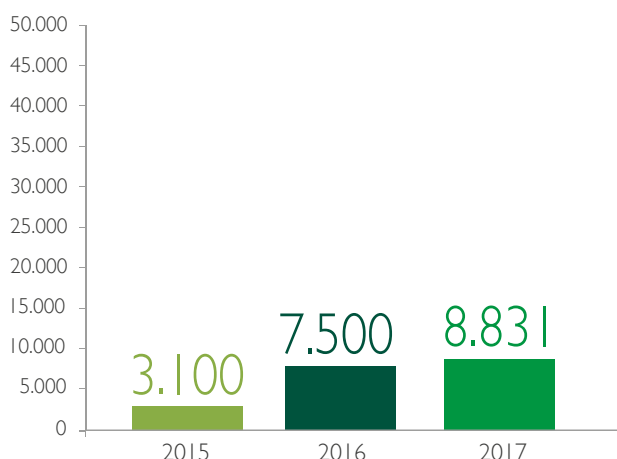
RUSSIA E REPUBBLICHE EURO-ASIATICHE

FEDERAZIONE RUSSA

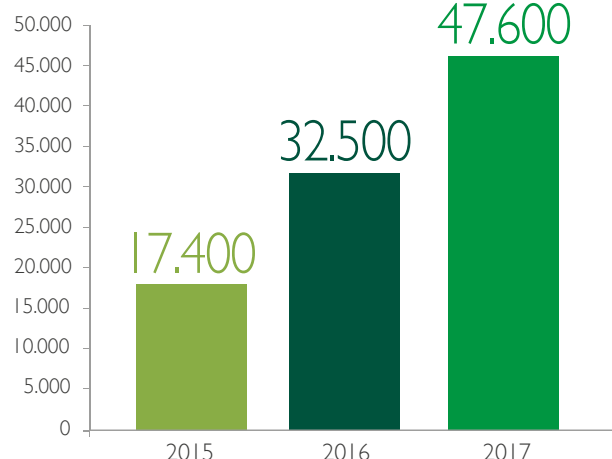
In Russia lo stabilimento di macellazione e lavorazione carni gestito dalla propria controllata Orenbeef opera a pieno regime. Lo stabilimento è ubicato nella Regione di Orenburg, sul fiume Ural ed è situato nel limite sud orientale della parte europea della Russia, al confine col Kazakistan, in una regione di 124.000 kmq e circa 2 milioni di abitanti, una delle aree russe a maggior vocazione agricola.

Lo stabilimento di Orenburg, con oltre 8.800 ton di carne prodotta nel 2017, ha aumentato del 15% i propri quantitativi e ha incrementato il numero di capi macellati del 42%.

TAB 3A - ORENBEEF - TONNELLATE CARNE TRASFORMATATA/ANNO



TAB 3B - ORENBEEF - N° CAPI MACELLATI/ANNO



Lo stabilimento, che vanta una capacità di macellazione di 75.000 capi all'anno, rappresenta lo strumento per valorizzare e sostenere la crescita attesa della popolazione bovina della regione. L'impianto di macellazione costituisce infatti la cerniera di congiunzione tra il mondo agricolo e la distribuzione al consumo, costituendo di fatto il cardine per la realizzazione di una completa filiera integrata, dal campo alla tavola. Il progetto, quindi, riveste una particolare rilevanza socio-economica per il territorio, in quanto volano per lo sviluppo dell'allevamento bovino e della comunità rurale di questa regione. In virtù della tecnologia adottata e della sua integrazione con le altre strutture di produzione e logistiche in Russia, il nuovo impianto potrà garantire agli allevatori locali la certezza nel collocamento dei capi allevati ed un'adeguata valorizzazione del loro lavoro, secondo il modello già ampiamente sperimentato da INALCA in Italia.

È stata inoltre acquisita un'area per l'ampliamento del complesso industriale di Odintsovo (Mosca), con l'obiettivo di raddoppiare le attività locali di distribuzione.

Come verrà meglio esplicitato al § 7.3, a completamento della filiera produttiva dello stabilimento di Orenburg, l'azienda ha avviato la realizzazione di alcuni allevamenti bovini nella regione di Orenburg e nelle attigue regioni del Tatarstan e Baschiria.

KAZAKHSTAN

In Kazakhstan il Gruppo ha avviato le attività di produzione carni e distribuzione alimentare. È attivo un centro di distribuzione di prodotti alimentari nella città di Almaty ed è prevista la costruzione di un nuovo impianto di macellazione nella periferia della stessa città.



INALCA - Stabilimento di Mosca (Russia)

AFRICA

Le principali attività in questa area riguardano studi preliminari per la realizzazione di allevamenti bovini nella regione di Cuando Cubango (Angola).

INALCA, unitamente ad alcuni partner locali, ha avviato il progetto di realizzazione di un grande centro di trasformazione e stoccaggio per la distribuzione all'ingrosso nella capitale angolana Luanda.

Il 2017 è stato in generale un anno di consolidamento della strategia di distribuzione del *food Made in Italy*, sui mercati russi e africani, dove INALCA vanta una presenza quasi trentennale.

ALTRE AREE GEOGRAFICHE

Tramite la controllata INALCA Food & Beverage S.r.l. ("IF&B") nel corso del 2017 il Gruppo ha consolidato il proprio network di società operative nei mercati in cui opera l'azienda ovvero Cina, USA, Australia, Tailandia, Malesia, Isole Canarie, Messico e Capo Verde. IF&B Italia, in virtù di un accordo commerciale con Marr S.p.A., ha consolidato la propria strategia di integrazione con il Gruppo, ponendosi come azienda di riferimento nei processi di internalizzazione in particolare nel settore distribuzione e Ho.Re.Ca. Di seguito si riporta il dettaglio dei paesi in cui IF&B ha sviluppato le attività nel corso del 2017.



CINA

Le attività vengono svolte tramite una Holding Company a Hong Kong: Inalca Food & Beverage China Holding Ltd che controlla due operatori locali, le cui attività di produzione e distribuzione alimentare sono in costante crescita, con una copertura del territorio sempre maggiore.

HONG KONG

BrightView svolge attività di distribuzione sul territorio cittadino, avvalendosi di un servizio capillare di "delivery" e di magazzini a tre temperature.

USA

Le attività, principalmente nel settore Retail, vengono svolte tramite Inalca Food & Beverage North America.

AUSTRALIA

In Australia le attività vengono gestite dalle società Itaus Pty Ltd nel settore Ho.Re.Ca e Fresco Gourmet Pty Ltd nel settore Retail, che dispongono di un ampio magazzino di recente inaugurazione.

TAILANDIA

Le attività vengono gestite dalla filiale Inalca Food & Beverage Thailand Ltd che, direttamente e tramite una società controllata, dispone di una serie di infrastrutture logistiche ed in particolare 7 magazzini, con attività, oltre che di distribuzione B2B, anche di rivendita diretta al consumatore (B2C).

MALESIA

Le attività vengono gestite dalla filiale Inalca Food & Beverage Malaysia Sdn Bhd che, tramite una società controllata, gestisce un magazzino con piccola rivendita al pubblico.



CANARIE

In questa area IF&B effettua distribuzione alimentare tramite la società locale Comit - Comercial Italiana De Alimentation S.L., che dispone di 7 magazzini di distribuzione. Viene effettuata anche attività produttiva di pasta fresca e prodotti caseari.

MESSICO

In Messico vengono svolte attività di distribuzione tramite la società locale Fratelliditalia Sa De Cv, che dispone di un magazzino comprensivo di vendita diretta al consumatore finale.

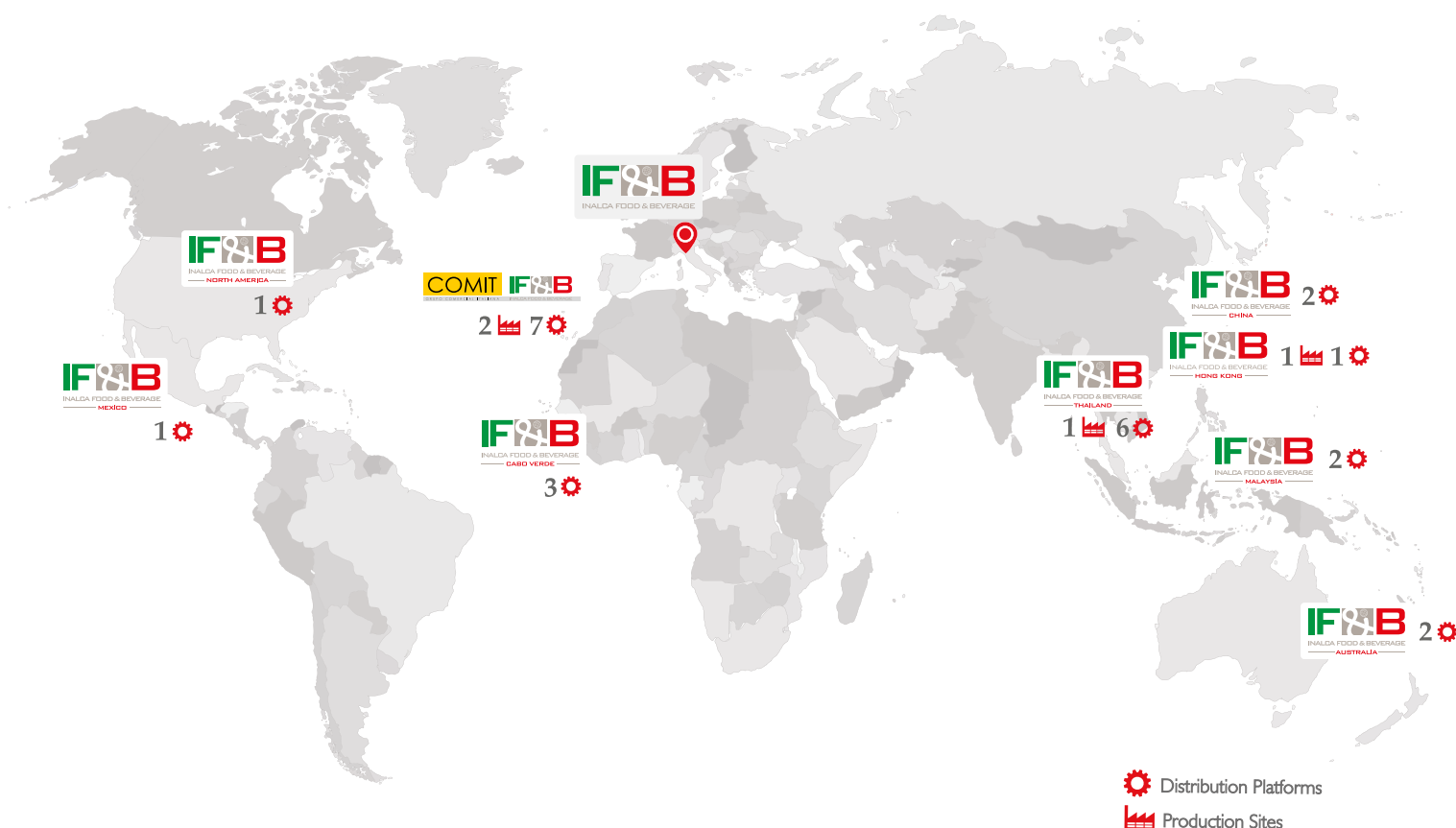
CAPO VERDE

La filiale è presente nelle tre isole principali dell'arcipelago, tutte dotate di magazzini per prodotti a temperatura ambiente, refrigerati e congelati, che permettono di servire i clienti business e i clienti consumer attraverso la vendita al dettaglio. Grazie alla sua posizione geografica ha implementato sinergie con Comit.

CANADA

In Canada è attivo uno stabilimento per l'affettatura di salumi gestito dalla società Italia Alimentari Canada Ltd. Lo stabilimento consente la produzione di prodotti affettati ad alto contenuto di servizio per il territorio canadese e l'esportazione negli USA.

OVERVIEW INALCA FOOD & BEVERAGE NEL MONDO



ATTIVITÀ DI INALCA FOOD & BEVERAGE



I.5 PRINCIPALI MARCHI E PRODOTTI

INALCA, con oltre **5.500** dipendenti, produce e commercializza un assortimento completo di carni bovine, fresche e surgelate, confezionate sottovuoto e in atmosfera protettiva, elaborati pronti, carni in scatola ed estratti di carne. Sono oltre **500.000** le tonnellate di carne trasformata e commercializzata ogni anno dall'azienda, di cui **100.000** tonnellate di hamburger e **200** milioni di scatolette. I marchi di riferimento di sono Montana, Manzotin, Ibis a livello nazionale e Texana, Bill Beef e Mamma Tina in campo internazionale.

L'azienda confeziona circa **100.000.000** di vaschette di pre-affettato all'anno, **20.000.000** di snacks e sandwiches e lavora oltre **40.000** tonnellate di salumi.



oltre **5.500**
persone
che lavorano
nel Gruppo



oltre **500.000**
tonnellate di carne
trasformata e
commercializzata
all'anno



100.000
tonnellate di hamburger
all'anno



200.000.000
di scatolette



20.000.000
Snacks & sandwiches
all'anno



100.000.000
Vaschette
di pre-affettato
all'anno



Oltre **40.000**
Tonnellate di
salumi lavorati
all'anno

MONTANA

Manzotin

ibis
SALUMI

FIORANI

MONTANA
POWER

CORTEBUONA

Hamby

JELLY BEEF
Dorada

SPINERO

MONTEX
BEEF PÂTE

Mandriana
BILL BEEF

Tina

I NOSTRI MARCHI



2. GOVERNANCE

2.1 CORPORATE GOVERNANCE

Gli organi di Governance sono costituiti dal C.d.A., dall'Organismo di Vigilanza e dal Collegio Sindacale.

Il Consiglio di Amministrazione di INALCA al 31 dicembre 2017 è composto da 7 membri di seguito identificati:

- **Presidente** Luigi Cremonini
- **Amministratore Delegato** Paolo Boni
- **Amministratore Delegato** Luigi Pio Scordamaglia
- **Consigliere** Vincenzo Cremonini
- **Consigliere** Serafino Cremonini
- **Consigliere** Guido Rivolta
- **Consigliere** Khalifa Khalid A.Al-Thani

L'Organismo di Vigilanza è di tipo collegiale composto da 3 membri:

- **Presidente** Marcello Elia
- **Membro interno** Massimo Mani
- **Membro interno** Giovanni Lugaresi Sorlini

Il Collegio Sindacale è composto da 3 membri:

- **Presidente** Alberto Baraldi
- **Sindaco Effettivo** Mario Lugli
- **Sindaco Effettivo** Claudia Mezzabotta

BASI DEL SISTEMA DI GESTIONE

Il sistema adottato da INALCA per la gestione dello sviluppo sostenibile si basa sull'applicazione di standard tecnici volontari applicati in modo integrato; l'adozione estesa di standard volontari costituisce un riferimento metodologicamente fondato e sistematicamente verificato da terzi.

Le basi del sistema di gestione sono costituite dal modello organizzativo aziendale ai sensi del D.Lgs 231/2001, dalle norme **OHSAS 18001** nel campo della salute e sicurezza del lavoro, **ISO 14001** nel settore ambientale, **ISO 9001** e **IFS** in quello della qualità e sicurezza alimentare ed infine dalle linee guida del **GRI G4** per la redazione del Bilancio di Sostenibilità. Dall'applicazione integrata di questi riferimenti tecnici discende un articolato sistema di regole e procedure interne applicato a tutti livelli aziendali.

La Capogruppo INALCA svolge attività di supporto alle società controllate nei seguenti settori: Finanza, Societario, Legale, Fiscale, Compliance, Qualità, Sicurezza e Sostenibilità. Per il tramite della controllante Cremonini S.p.A. nei settori: Risorse Umane, Assicurativo, Sistemi Informativi, Societario Compliance e Comunicazione.

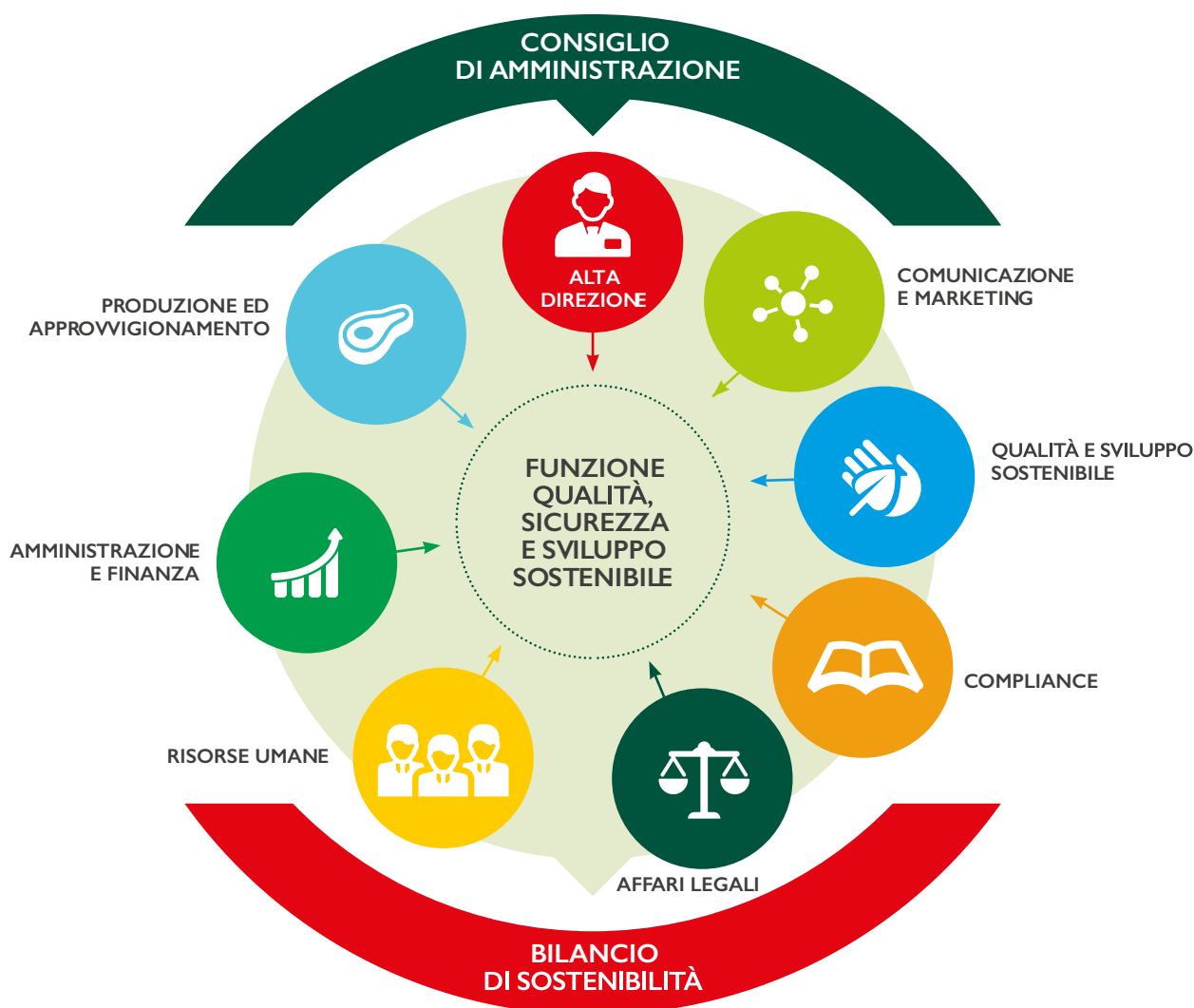
2.2 GESTIONE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Sulla base delle linee strategiche, principi e valori individuati dal C.d.A., la funzione Qualità, Sicurezza e Sviluppo Sostenibile ha elaborato la quarta edizione del rapporto di sostenibilità, realizzata con il coinvolgimento attivo e sistematico dei senior Manager responsabili dei principali processi aziendali, in particolare: Amministratori Delegati, Amministrazione e Finanza, Comunicazione e Marketing, Risorse Umane, Produzione, Affari Legali e Compliance.

La scelta di realizzare il Bilancio di Sostenibilità deriva primariamente dalla capacità che ha questo strumento di pianificare e gestire in modo organico lo sviluppo sostenibile nelle tre macro aree di riferimento - economica, sociale ed ambientale - applicando a tutti i livelli dell'azienda gli indirizzi generali forniti dagli organi apicali ed assicurando adeguati flussi informativi all'Alta Direzione.

Il Bilancio di Sostenibilità rappresenta inoltre uno strumento per aumentare la sensibilità e consapevolezza su questi temi, costruire un'idea comune e condivisa dell'approccio di INALCA ed un riferimento per la corretta comunicazione interna ed esterna in questo campo.

REDAZIONE RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ



2.3 APPLICAZIONE DEL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

Nella gestione delle tematiche ambientali, INALCA adotta sistematicamente il principio di precauzione in conformità alla normativa di settore dei paesi in cui opera l'azienda ed alla Dichiarazione delle Nazioni Unite sull'Ambiente e lo Sviluppo, 1992 – principio 15.

Il principio di precauzione viene adottato nella scelta delle tecnologie di processo, con particolare riferimento ai sistemi di trattamento **acqua, aria, produzione energia, recupero e valorizzazione dei rifiuti e sottoprodotti**.

Nell'attività di Risk Assessment ambientale, INALCA adotta lo strumento della valutazione di impatto ambientale, privilegiando tecnologie cosiddette BAT (Best Available Technologies) individuabili nella normativa tecnica di settore e nella comparazione di casi di eccellenza in analoghi settori di impiego.

INALCA si basa, inoltre, sulla metodologia del **Risk Assessment** nella definizione dei criteri di sicurezza alimentare tramite il **sistema Haccp** e nella prevenzione del rischio frodi commerciali.

IL MODELLO DI SOSTENIBILITÀ ADOTTATO DA INALCA



3. PERFORMANCE ECONOMICO FINANZIARIA

EVOLUZIONE DELLA FILIERA INALCA IN ITALIA

FROM FARM TO FORK



EVOLUZIONE DELLA FILIERA INALCA ALL'ESTERO

FROM FORK TO FARM



3.1 MODELLO DI AZIENDA INTEGRATA SULL'INTERA FILIERA

La performance economica del Gruppo rappresenta il motore principale dello sviluppo dell'azienda sul quale sono stati implementati i suoi modelli di business.

Forte della sua identità italiana, sinonimo di qualità ed eccellenza alimentare, da oltre 20 anni lo sviluppo di INALCA si è inizialmente basato sulla penetrazione nelle regioni ad economia emergente, in particolare Federazione Russa e Africa; oggi si estende alle repubbliche eurasiatiche, Unione Europea, USA, Australia, Canada, Sud Est Asiatico e Italia, in cui il Gruppo ha avviato nel corso del 2016 le sue più importanti attività.

Al contrario del processo storico di sviluppo in Italia, in cui l'azienda ha realizzato la filiera integrata secondo un modello *Downstream* - anche definibile come *From Farm to Fork* -, all'estero il percorso di crescita ha seguito la direzione opposta, *From Fork to Farm*. Il modello di business applicato ai mercati extraeuropei, infatti, prevede inizialmente la vendita stabile e continuativa di prodotti alimentari ad operatori locali, in un contesto B2B e prevalentemente nel segmento Catering e Ho.re.ca., eventualmente supportata da un ufficio commerciale locale.

A questa prima fase segue la realizzazione di infrastrutture logistiche e distributive, in particolare depositi frigo, magazzini e veicoli di trasporto. Al termine di questa seconda fase, in cui l'azienda sviluppa una profonda conoscenza dei mercati di riferimento, segue la realizzazione di impianti industriali dedicati alla produzione in loco di prodotti trasformati concepiti per i tipici stili di consumo delle comunità locali.

Dopo questa terza fase, che richiede circa 5-10 anni di sviluppo, l'azienda realizza progressivamente le attività industriali "Upstream", fino alla produzione primaria intesa come allevamento di bovini. Il modello di sviluppo ha quindi come elemento unificante la progressiva integrazione di filiera. Alla fine di questo percorso, l'azienda risulta completamente integrata dal punto di vista produttivo e definitivamente inserita nel contesto sociale del proprio mercato. Un modello di business basato su una visione di lungo periodo e su una forte integrazione territoriale.

Nel periodo di riferimento del presente bilancio, l'azienda, dopo un lungo ciclo di sviluppo all'estero, sta affrontando le sue sfide più importanti nell'Unione Europea: in Italia e Francia nel settore dell'allevamento e della trasformazione, in Polonia in quello della macellazione e trasformazione. Con il nuovo consolidato assetto industriale e le accresciute dimensioni d'impresa, il Gruppo potrà affrontare anche il mercato comunitario, secondo il proprio modello di filiera, con flussi integrati di materie prime e prodotti finiti nei vari paesi sopra indicati. Nei paesi extra UE, nel 2017 le attività si sono prevalentemente concentrate nei settori dell'allevamento e della distribuzione.

ALLEVAMENTO

L'allevamento rappresenta l'anello della filiera su cui INALCA sta investendo oltretutto in Italia e Francia, anche nella Federazione Russa, fondamentale per lo sviluppo e la valorizzazione delle attività zootecniche locali e la sicurezza nell'approvvigionamento della materia prima (*food security*).

La Russia possiede un decimo delle terre coltivabili del pianeta con un'enorme capacità produttiva di foraggiare per l'alimentazione animale, ma necessita di conoscenze, tecnologia ed investimenti nel settore dell'allevamento. Per questo nel 2017 sono in corso di realizzazione alcuni allevamenti intensivi (*feedlot*) a Orenburg e nelle regioni contigue del Tatarstan e della Baschiria.

Sull'allevamento si gioca una parte fondamentale della sostenibilità di INALCA, ed è in questo segmento della filiera che il Gruppo ha concentrato importanti risorse, sostenendo la realizzazione, tramite la società partecipata Bonifiche Ferraresi, del più grande e moderno centro di allevamento italiano, in grado di valorizzare il patrimonio nazionale del bovino da carne e consentire di fatto l'accesso al mercato di allevamenti estensivi ubicati nelle regioni centro meridionali e insulari dell'Italia, secondo il modello di filiera integrata e sostenibile già efficacemente perseguito all'estero.

L'iniziativa di Bonifiche Ferraresi ha un grande valore sociale in quanto rappresenta l'anello mancante per rendere economicamente sostenibile il sistema zootecnico delle aree del centro sud ed insulari, caratterizzato da aziende di piccole dimensioni, circuiti commerciali esclusivamente locali e frammentati e da un sistema di allevamento estensivo. Il *feedlot* di Bonifiche Ferraresi consentirà infatti il ritiro costante dei capi provenienti da questi territori e la loro valorizzazione nei mercati qualificati della GDO nazionale, con l'effetto di sostenere l'agricoltura e proteggere queste aree dall'abbandono.



3.2 CONTESTO ECONOMICO

COMPARTO CARNI BOVINE

L'esercizio 2017 ha visto ancora una volta il mercato comunitario della carne bovina influenzato dall'andamento piuttosto debole dell'economia e dall'alto tasso di disoccupazione, fattori che deprimono il reddito disponibile da parte dei consumatori finali.

Il consumo pro capite di carne appare ancora leggermente in calo; si è comprato meno e a minor prezzo, privilegiando canali di vendita orientati al risparmio o prodotti in promozione. Segno che a guidare la scelta non è stato solo il salutismo o l'etica, ma anche una maggiore propensione al risparmio. La carne bovina infatti è un alimento tra i più ricchi di nutrienti e anche tra i più costosi, quindi uno dei primi a farne le spese.

Tuttavia, nonostante questo panorama generale non favorevole, nel 2017 il mercato italiano delle carni bovine ha visto alcuni segnali di ripresa, in particolare l'aumento dei capi allevati in stalla in Italia (+2%), l'incremento delle macellazioni bovine (+ 0,8%), un calo delle importazioni (-3%) e un importante segnale di consolidamento per alcune categorie di carne di qualità superiore, come la scottona.

Segnali che il mercato in Italia si sta orientando alla ricerca dell'italianità del prodotto, anche grazie alla ritrovata redditività dell'allevamento.

Nel 2017 si è registrata una crescita di tutte le attività di INALCA, sia nell'ambito della carne tradizionale in osso, che nel sottovuoto, nei prodotti porzionati e nei sottoprodotti.

Nel 2017 Inalca ha consolidato il suo ruolo di leader nel mercato delle carni bovine, assestandosi a una quota di mercato del 25% delle macellazioni nazionali.

Per quanto riguarda il mercato della carne in scatola, l'azienda è il primo produttore nazionale: produce carne in scatola per le principali catene della grande distribuzione italiana con private label, con il marchio Montana è saldamente al secondo posto del mercato, crescendo a doppia cifra in un mercato sostanzialmente stagnante, infine con il marchio Manzotin si colloca al terzo posto.

Per quanto attiene le carni in scatola destinate al mercato estero, queste hanno subito un calo di volumi dovuto quasi interamente alle difficoltà del mercato angolano nel reperire le risorse necessarie in dollari per pagare le forniture mentre si sono consolidati i volumi sul mercato cubano.

L'hamburger surgelato, destinato soprattutto a catene multinazionali della ristorazione veloce ed al canale Retail, ha





registrato una crescita di circa il 12%, grazie all'espansione di Burger King, Mc Donald's ed allo sviluppo nel canale ho.re.ca. attraverso Marr in Italia e altri gruppi in Europa.

La crescita di fatturato del settore bovino in Italia ha complessivamente registrato un recupero di marginalità, principalmente per effetto dei rami d'azienda acquisiti e sui quali sono state ottenute le prime sinergie derivanti dalla specializzazione degli stabilimenti.

Ulteriore tassello verso la specializzazione è l'affidamento alla controllata Fiorani & C S.p.A. della gestione dello stabilimento di Castelnuovo Rangone, al fine di concentrare sotto un'unica gestione le attività di produzione della Business Unit Porzionati ed Elaborati.

Si riscontra infine un apprezzabile aumento nei volumi relativi all'attività di conduzione dei reparti di macelleria in affido della controllata Guardamiglio S.r.l e nelle attività di piattaforma logistica ed industriale della controllata Fiorani & C. S.p.A.

Per quanto concerne le attività estere, si registrano performance positive per le società russe, grazie al consistente incremento delle attività di macellazione ad Orenburg ed alle buone performance di Marr Russia, anch'essa in ripresa: in rubli il business cresce di circa il 12%.

Più in difficoltà le società africane, che registrano una flessione del fatturato e delle marginalità rispetto al passato esercizio; l'Ebitda del continente africano annota una riduzione di quasi 19 milioni di Euro a causa della crisi del potere d'acquisto di alcuni mercati africani, dovuti a una forte svalutazione di alcune monete locali, alla crisi dei prezzi del petrolio, con conseguenti impatti negativi sui cambi.

COMPARTO SALUMI E SNACK

Nel 2017, il consumo dei salumi ha registrato, in controtendenza rispetto agli ultimi esercizi, un timido rialzo del 2,7% a valore e del 1,4% a quantità (fonte: report 7/2018 Ismea su dati Nielsen).

Si riconferma la propensione sempre più marcata dei consumatori alla ricerca del "prezzo migliore" che ha determinato il successo della formula "Discount" e ha spinto la Grande Distribuzione a proporre proprie linee di prodotti a "primo prezzo". Nel corso del 2017, la GDO è cresciuta dell'1,4% (3,2% i discount alimentari) a fronte di un arretramento delle piccole superfici indipendenti dello 0,8% (Fonte comunicato stampa ISTAT "commercio al dettaglio" del 7 febbraio 2018).

Naturalmente il mutare della struttura distributiva comporta, sempre più, lo spostamento dei volumi dai prodotti di marca (che si devono sempre più caratterizzare con l'eccellenza qualitativa e con proposte innovative sul piano dei contenuti e del pack) ai prodotti cosiddetti a "primo prezzo" e a "private label".

Dati questi fattori, la Società ha reagito cercando di stipulare nuovi contratti ed accettando la competizione sul piano dei prezzi in tutti i canali di vendita puntando alla saturazione della propria capacità produttiva, alla valorizzazione del proprio patrimonio tecnologico industriale e alla maggior efficienza dei costi di struttura. Si è dunque presentata al mercato in modo aggressivo ottenendo buoni risultati, sia sul piano dei volumi (cresciuti del 15,9 %), che a valore mettendo a segno un +20%.

Per i prodotti snack la competizione è più articolata. Infatti avendo a che fare con prodotti ad elevato contenuto di servizio (di cui tiene ovviamente conto il prezzo al consumo) e in gran parte “fungibili” da prodotti analoghi preparati dal somministratore o direttamente dal consumatore, la competizione si esercita anche attraverso la ricerca di prodotti accattivanti, con ingredienti vari e difficilmente nella disponibilità del consumatore, con contenuti attenti alle tendenze salutiste ed alle esigenze alimentari di talune categorie particolari di consumatori.

La società ha tuttavia saputo reagire sia sul piano commerciale che industriale, concludendo importanti contratti con la distribuzione moderna e importanti operatori nei settori dietetici e salutistici nonché proponendo nuove linee di prodotto che hanno immediatamente riscontrato il favore del mercato. Tali azioni hanno determinato una crescita dei volumi del 19,3% e dei fatturati del 22,7%.

Oggi la società gioca un ruolo di assoluta leadership nei canali bar e ho.re.ca., articolando la propria presenza attraverso diversi sistemi distributivi operanti su tutto il territorio nazionale.

Il ranking ultimo disponibile del settore salumi pone l'azienda Italia Alimentari al quinto posto in Italia come volumi, ma è sicuramente tra le prime quanto ad investimenti e tecnologia. In generale, la società sta cercando di affrontare la difficile situazione di mercato rafforzando le relazioni commerciali con paesi esteri quali Regno Unito, Francia e Giappone. Con l'obiettivo di stabilire una presenza diretta nel sub-continente nordamericano, fino ad ora servito solamente attraverso relazioni commerciali, la società ha costituito una Joint Venture con una società leader nel sud del Canada nella produzione e la commercializzazione di prodotti alimentari Italiani. L'obiettivo della JV è l'affettatura industriale di prodotti di salumeria importati dall'Italia (attraverso Italia Alimentari) e la relativa commercializzazione nei canali della GDO locale con la possibilità di entrare anche nel mercato statunitense.





I RISULTATI ECONOMICO-FINANZIARI DI INALCA

I ricavi del settore della produzione risultano pari a 1.968,2 milioni di Euro in crescita rispetto ai 1.760,7 dell'anno 2016 di 207,5 milioni di Euro. Il margine operativo lordo passa da 119,1 milioni di Euro a 109,1 milioni con una diminuzione di 10,0 milioni ed il risultato operativo passa da 66,4 a 52,3 milioni di Euro in calo di 14,1 milioni.

Il quadro di sfiducia che aveva caratterizzato gran parte del 2016 e che si era già parzialmente dissolto verso la fine del passato esercizio, ha lasciato spazio ad un generale clima di ottimismo che si è rafforzato nel corso del 2017 grazie alla conferma dei tassi di crescita globale. Le tensioni geopolitiche internazionali, le fluttuazioni rilevate sul mercato valutario e l'andamento del prezzo del petrolio continuano però ad influenzare significativamente i mercati nei quali opera il settore.

In questo contesto, il comparto carni ha registrato ricavi in crescita grazie all'apporto dei rami Unipeg ed Assofood acquisiti il 1° maggio 2016, ai risultati positivi consuntivati in Russia, all'espansione dell'attività di distribuzione di prodotti alimentari al foodservice conseguenti alle acquisizioni effettuate dalla controllata Inalca Food & Beverage S.r.l. e al positivo contributo del settore dei salumi.

I margini sono risultati in crescita in Europa ed in Russia mentre in Africa la forte crisi dei consumi legata in particolare al calo del prezzo del petrolio, alla svalutazione delle monete locali, all'impossibilità di importare la carne di pollo in Angola e a un peggioramento dello scenario competitivo sul prodotto "pesce congelato" in Congo hanno determinato una flessione del fatturato e della marginalità, solo in parte compensati dai positivi risultati registrati in Mozambico a seguito dell'entrata a regime della nuova piattaforma distributiva.

3.3 CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO

TABELLA 4 - BILANCIO CONSOLIDATO AL 31 DICEMBRE 2017

(in migliaia di Euro)	31.12.2017	31.12.2016
Ricavi	1.944.698	1.743.715
di cui verso parti correlate	96.134	99.097
Altri ricavi e proventi	23.524	17.033
di cui verso parti correlate		
Var. rimanenze prodotti finiti e semilavorati	(6.598)	(7.976)
Incrementi di immobiliz. per lavori interni	6.874	3.278
Costi per acquisti	(1.398.615)	(1.223.170)
di cui verso parti correlate	(20.540)	(46.630)
Altri costi operativi	(277.676)	(253.949)
di cui verso parti correlate		
Costi per il personale	(183.732)	(161.041)
Ammortamenti	(46.271)	(42.057)
Svalutazioni ed accantonamenti	(10.575)	(10.691)
Proventi da partecipazioni	490	474
(Proventi)/Oneri finanziari	(19.770)	(17.965)
di cui verso controllante	57	(41)
di cui verso parti correlate	(184)	112
Risultato prima delle imposte	32.349	47.651
Imposte sul reddito	(17.053)	(17.251)
Risultato prima dei terzi	15.296	30.400
Risultato dei terzi	(2.148)	(4.946)
Risultato di periodo del Gruppo	13.148	25.454

TABELLA 5 - CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO RICLASSIFICATO A VALORE AGGIUNTO

(in migliaia di Euro)	31.12.2017	31.12.2016	Var. %
Ricavi totali	1.975.096	1.764.026	11,97
Variazioni rim. prodotti in corso, semilavorati e finiti	(6.598)	(7.976)	
Valore della produzione	1.968.498	1.756.050	12,10
Costi della produzione	(1.675.687)	(1.475.762)	
Valore aggiunto	292.811	280.288	4,47
Costo del lavoro	(183.732)	(161.042)	
Margine operativo lordo (a)	109.079	119.246	(8,53)
Ammortamenti e svalutazioni	(56.846)	(52.748)	
Risultato operativo (b)	52.233	66.498	(21,45)
Proventi (oneri) finanziari netti	(19.770)	(17.965)	
Risultato della gestione caratteristica	32.463	48.533	(33,11)
Proventi (oneri) da partecipazioni netti	490	474	
Risultato prima delle imposte	32.953	49.007	(32,76)
Proventi/Oneri straordinari Netti	(604)	(1.357)	
Imposte sul reddito d'esercizio	(17.053)	(17.250)	
Risultato prima degli azionisti terzi	15.296	30.400	(49,68)
(Utile) Perdita di pertinenza dei terzi	(2.148)	(4.946)	
Risultato netto di competenza del Gruppo	13.148	25.454	(48,35)

a) Margine operativo lordo (EBITDA): utile/perdita al lordo degli ammortamenti di immobilizzazioni materiali ed immateriali, accantonamenti e svalutazioni, oneri e proventi finanziari, imposte sul reddito.

b) Risultato operativo (EBIT): utile/perdita al lordo degli oneri e proventi finanziari e delle componenti non ricorrenti delle imposte sul reddito.

3.4 DISTRIBUZIONE DEI RICAVI PER AREA GEOGRAFICA E CATEGORIE DI PRODOTTO

TABELLA 6 - DISTRIBUZIONE DEI RICAVI PER AREA GEOGRAFICA

(in migliaia di Euro)	31.12.2017	%	31.12.2016	%
ITALIA	1.218.552	62%	1.033.447	59%
UE	268.251	13%	226.966	13%
RUSSIA	253.878	13%	200.435	11%
AFRICA	232.272	12%	217.413	12%
ALTRE REGIONI EXTRA UE	2.143	0%	65.454	3%
TOTALE	1.975.096	100%	1.743.715	100%

TABELLA 7 - DISTRIBUZIONE DEI RICAVI PER CATEGORIA DI PRODOTTO

(in migliaia di Euro)	31.12.2017	31.12.2016	Differenza	Diff. %
Carni italia				
Ricavi totali	1.337.723	1.192.642	145.081	12,16
Margine operativo lordo	60.193	55.107	5.086	9,23
Ammortamenti e svalutazioni	(33.033)	(31.957)	(1.076)	3,37
Risultato operativo	27.160	23.150	4.010	17,32
Carni estere				
Ricavi totali	568.904	560.622	8.282	1,48
Margine operativo lordo	36.369	56.116	(19.747)	(35,19)
Ammortamenti e svalutazioni	(13.837)	(12.411)	(1.426)	11,49
Risultato operativo	22.532	43.705	(21.173)	(48,45)
Rettifiche intersettoriali				
Ricavi totali	(148.324)	(146.567)		
Margine operativo lordo	186	158		
Ammortamenti e svalutazioni				
Risultato operativo	186	158		
Salumi				
Ricavi totali	171.030	141.903	29.127	20,53
Margine operativo lordo	10.850	8.384	2.466	29,41
Ammortamenti e svalutazioni	(7.643)	(7.039)	(604)	8,58
Risultato operativo	3.207	1.346	1.861	138,26
Food & Beverage				
Ricavi totali	67.734	36.171	31.563	87,26
Margine operativo lordo	1.494	(515)	2.009	(390,10)
Ammortamenti e svalutazioni	(2.333)	(1.341)	(992)	73,97
Risultato operativo	(839)	(1.856)	1.017	(54,80)
Rettifiche di consolidamento				
Ricavi totali	(21.971)	(20.745)		
Margine operativo lordo	(13)	(4)		
Ammortamenti e svalutazioni				
Risultato operativo	(13)	(5)		
Totale				
Ricavi totali	1.975.096	1.764.026	211.070	11,97
Margine operativo lordo	109.079	119.246	(10.167)	(8,53)
Ammortamenti e svalutazioni	(56.846)	(52.748)	(4.098)	7,77
Risultato operativo	52.233	66.498	(14.265)	(21,45)

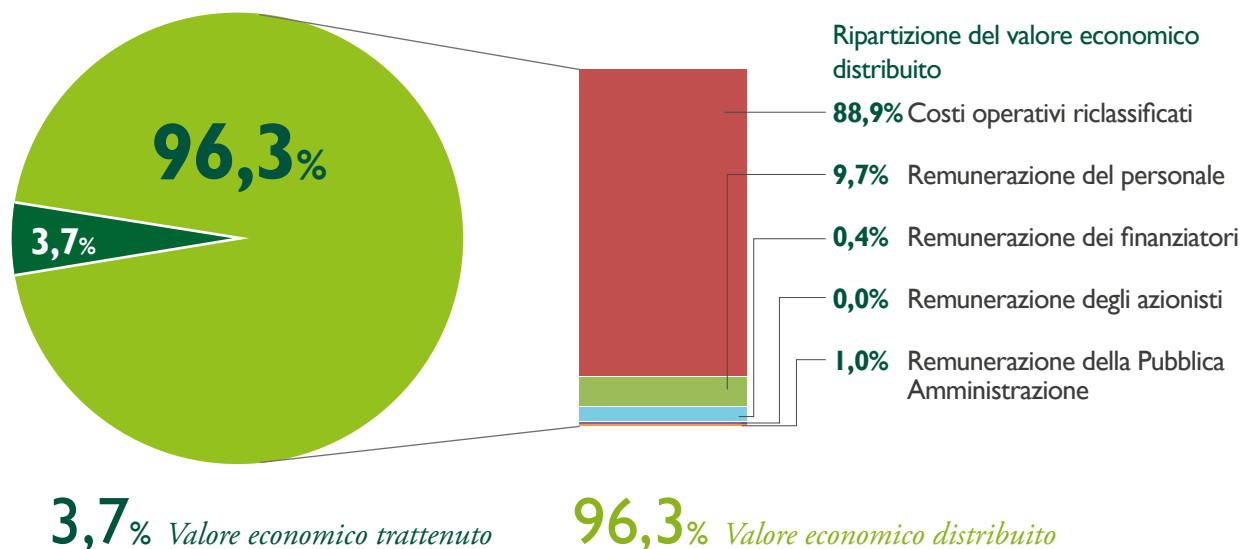
3.5 VALORE GENERATO E DISTRIBUITO

TABELLA 8 - VALORE GENERATO E DISTRIBUITO

(in migliaia di Euro)	2015	2016	2017
Valore economico direttamente generato	1.480.316	1.747.753	1.975.510
Ricavi per vendite - Prodotti finiti	1.101.514	1.362.894	1.553.364
Ricavi per vendite - Merci	336.240	352.117	346.536
Ricavi per vendite - Diversi	12.600	11.034	14.054
Ricavi per prestazioni di servizi	1.932	1.843	2.320
Rettifiche di ricavi	(12.047)	(15.657)	(17.075)
Affitti attivi	784	9	(16)
Altri ricavi della gestione caratteristica	13.003	31.478	45.516
Altri ricavi e proventi	18.937	17.033	23.524
Var. rimanenze prodotti, semilavorati e finiti	14.397	(7.976)	(6.598)
Incrementi di immobiliz. per lavori interni	2.894	3.278	6.874
Saldo differenze di cambio	(11.754)	(10.537)	(14.487)
Proventi derivati	0	0	0
Proventi finanziari	1.854	1.765	3.009
Oneri / Proventi da partecipazioni	(37)	474	490
Valore economico distribuito	1.399.897	1.664.605	1.885.120
Costi operativi riclassificati	1.275.064	1.477.119	1.676.291
Costi per acquisti - materie prime	669.708	841.476	986.334
Altri costi per acquisti	359.264	381.694	412.280
Costi per servizi	227.930	232.492	251.946
Costi per godimento beni di terzi	10.486	13.224	16.568
Oneri diversi di gestione	7.676	8.233	9.162
Remunerazione del personale	103.189	161.041	183.732
Salari e stipendi	74.879	114.320	129.610
Oneri sociali	21.686	35.083	39.150
Trattamento di Fine Rapporto e quiescenza	4.411	6.986	7.351
Altri costi del personale	2.213	4.652	7.621
Remunerazione dei finanziatori	10.481	9.194	8.044
Oneri derivati (Proventi) Oneri finanziari vs controllanti (Proventi) Oneri finanziari netti vs consolidate	0	9	366
Oneri finanziari	10.481	9.185	7.680
Remunerazione degli azionisti	0	0	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	11.162	17.251	17.053
Imposte sul reddito dell'esercizio	11.162	17.251	17.053
Valore economico trattenuto	80.419	83.148	72.390
Ammortamenti e svalutazioni	51.934	52.748	57.093
Risultato di esercizio destinato a riserve	28.485	30.400	15.297

3.6 UN' AZIENDA AD ALTO TASSO DI SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO AL 31.12.2017



Il valore generato e distribuito (EVG&D) rappresenta il primo indicatore di base del valore che l'impresa ha creato per i propri stakeholder. Nel settore alimentare, per effetto del basso valore aggiunto dei processi di produzione, dell'elevata incidenza delle materie prime e del personale nel conto economico dell'impresa, il valore trasferito all'esterno è particolarmente rilevante. In altri termini, l'attività di impresa di INALCA è considerabile **ad alto tasso di sostenibilità economica**, essendo il valore distribuito all'esterno particolarmente elevato. Come mostrato dal grafico, il valore economico distribuito rappresenta infatti il **96,3%** del valore complessivo generato da INALCA e risulta sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente. La filiera della carne è quindi tra quelle che trasferiscono maggiormente il valore all'esterno, essendo l'incidenza della materia prima agricola particolarmente elevata.

Nell'anno di esercizio, il valore generato dal Gruppo INALCA è sostanzialmente aumentato. L'aumento è primariamente dovuto alle nuove acquisizioni del gruppo in Italia ed alle migliorate performances delle controllate russe. Anche il valore distribuito al personale, ai fornitori ed alla pubblica amministrazione risulta conseguentemente aumentato.



PRINCIPI E PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO

INALCA privilegia, ove possibile, l'acquisto di prodotti e materie prime da fornitori locali in grado di sviluppare rapporti stabili e duraturi di partnership secondo un approccio "win to win". **La crescita di fornitori locali determina infatti ricadute economiche complessive più favorevoli nei territori in cui opera il Gruppo.** La selezione di fornitori locali non è però sempre possibile e dipende dalle caratteristiche del territorio. La Russia rappresenta un'importante area in cui le relazioni con fornitori locali si sono sviluppate con successo. Di seguito vengono riportati alcuni indicatori di performance in questo settore da parte delle controllate MARR RUSSIA e ORENBEEF.

MARR RUSSIA



TABELLA 9 - APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI DA FORNITORI NAZIONALI ED ESTERI A QUANTITÀ (%)

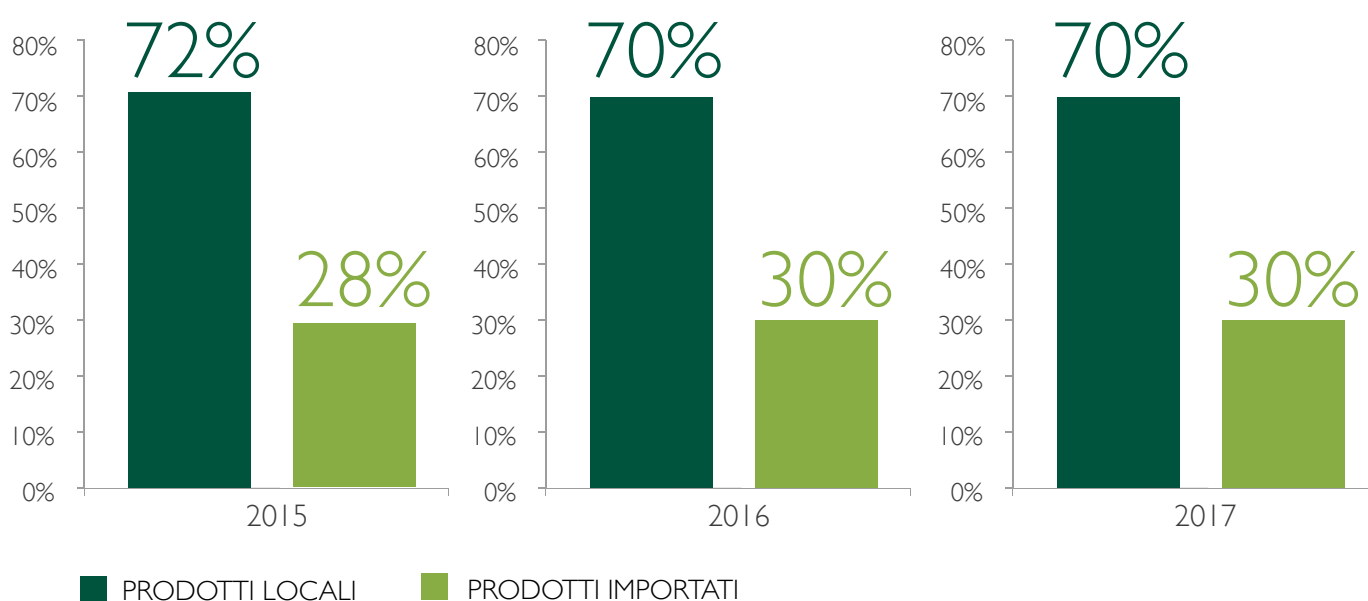
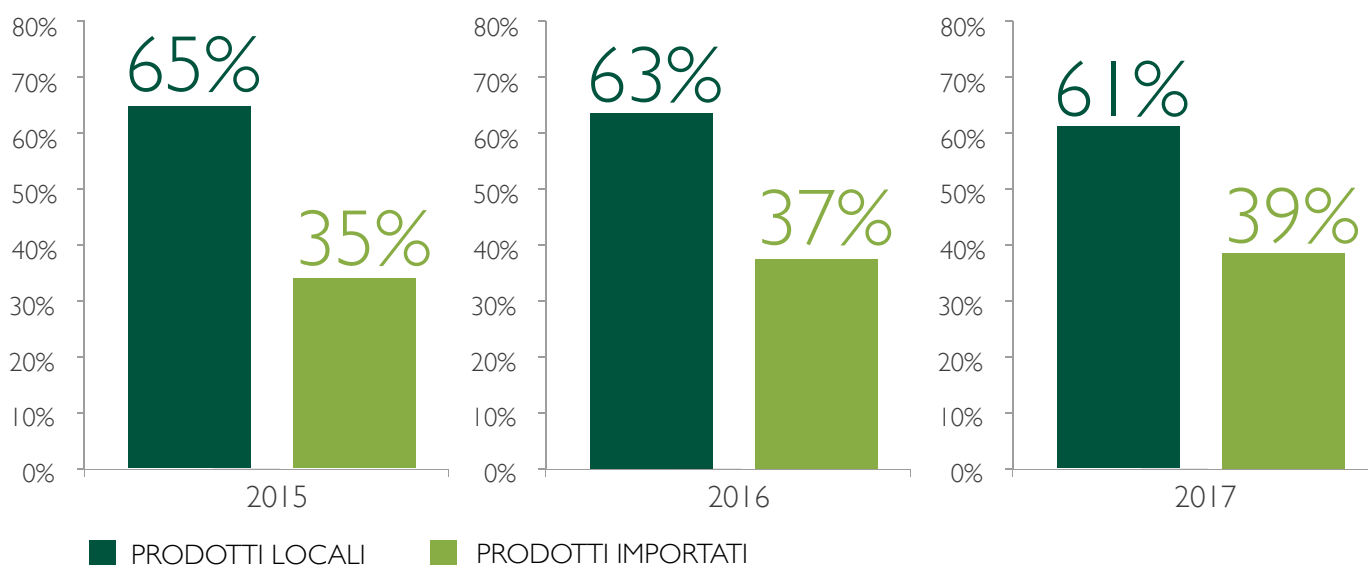
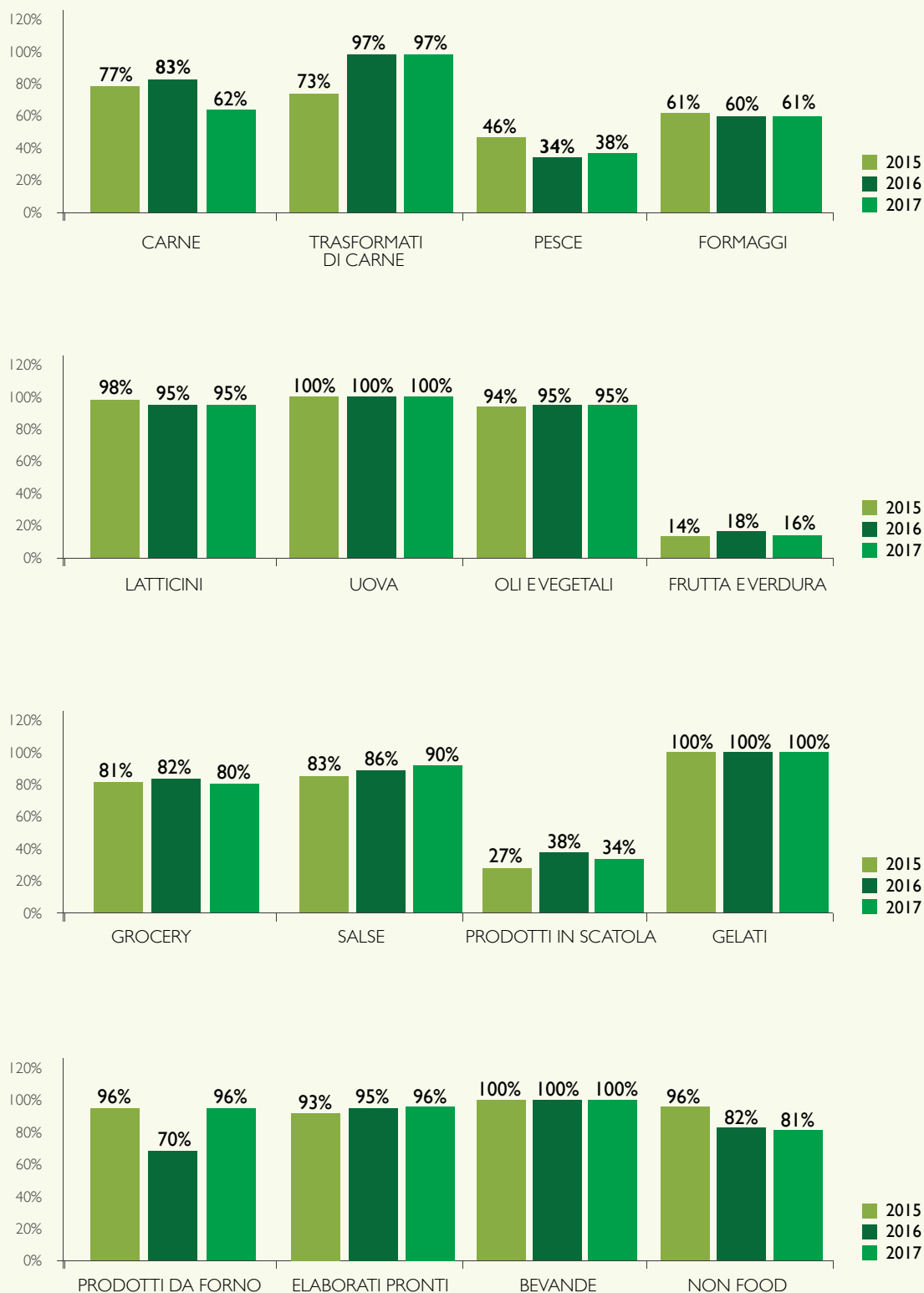


TABELLA 10 - APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI DA FORNITORI NAZIONALI ED ESTERI A VALORE (%)



Il grafico sottostante rileva la distribuzione quantitativa per classe merceologica. Pur in un contesto di leggero calo del peso complessivo dei prodotti importati, da tale grafico si evidenzia come in quasi tutte le principali categorie merceologiche si sia registrato nel 2017 un incremento della percentuale di merci prodotte localmente; questo dato è particolarmente rilevante nel settore della carne dove INALCA ha rafforzato la propria filiera grazie al consolidamento produttivo del macello di Orenburg, riducendo così il ricorso a carni di importazione da destinare alla ristorazione locale.

TABELLA 11 - RIPARTIZIONE DELLE VENDITE DI PRODOTTI LOCALI PER TIPOLOGIA (%)



ORENBEEF

Nel caso di Orenbeef la fornitura di bovini avviene esclusivamente tramite fornitori locali. Nei grafici seguenti viene indicata la tendenza 2015 – 2017 in termini di miglioramento del numero fornitori e quantità delle carcasse ottenute.



TABELLA 12 - ORENBEEF NUMERO FORNITORI DI CAPI BOVINI

**RADDOPPIATO
IL N. DI
FORNITORI
DALL'APERTURA**

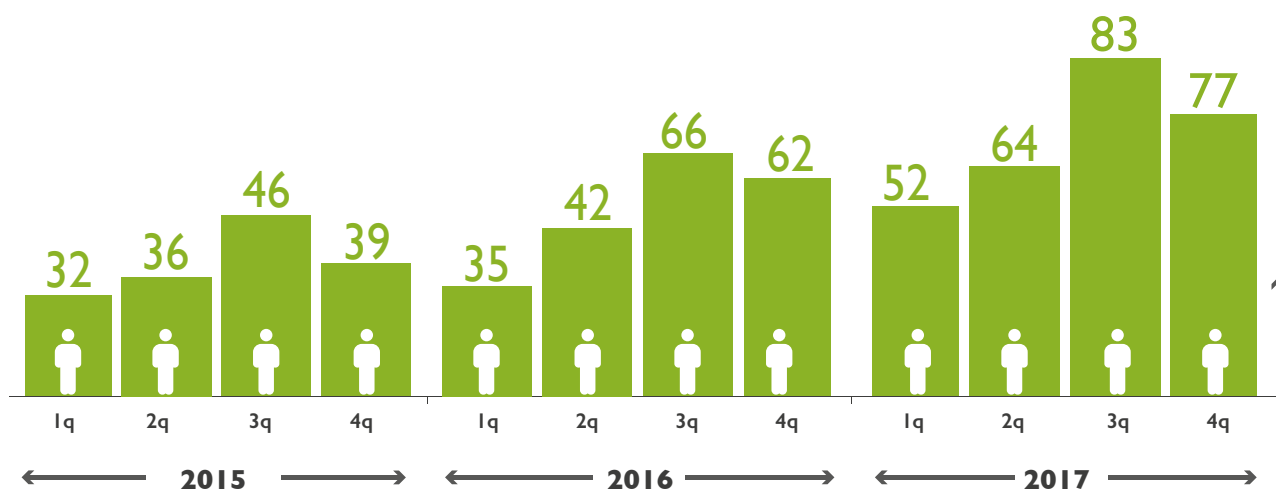
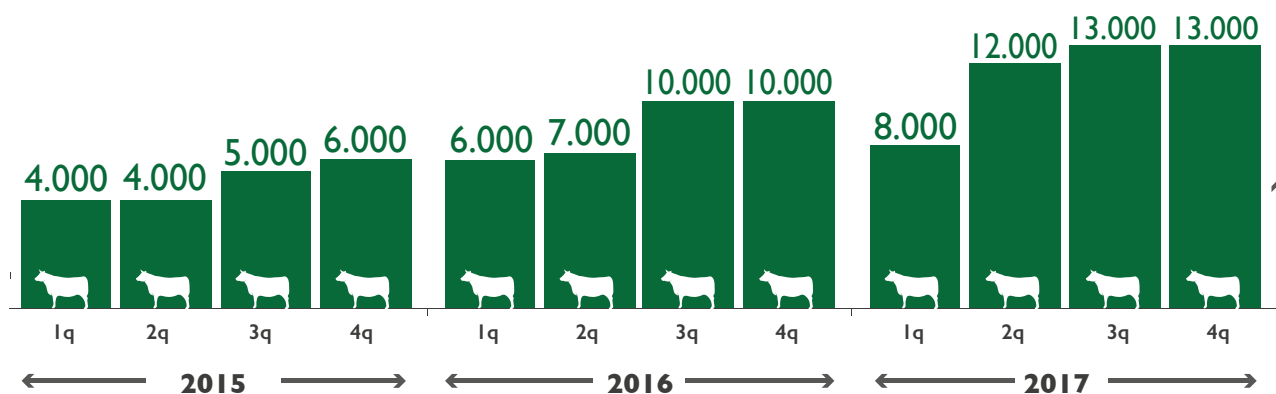


TABELLA 13 - ORENBEEF NUMERO CAPI BOVINI MACELLATI

**TRIPLICATA
LA
MACELLAZIONE**



Come evidenziabile da questi grafici, il consolidamento della produzione dello stabilimento di macellazione ha consentito un progressivo aumento del numero di fornitori, in termini quantitativi e soprattutto qualitativi.



ORENBEEF - Stabilimento di Orenburg

3.7 CONTRIBUTI PUBBLICI RICEVUTI

Con Decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR) del 14 dicembre 2012, successivamente modificato con Decreto del 17/01/2014 n.0000148, INALCA è stata ammessa in qualità di coordinatore nazionale ad un progetto di ricerca denominato So.Fi.A. – Sostenibilità delle Filiere Alimentari – avente per oggetto lo studio per la valorizzazione di alcune tipologie di sottoprodotti ed il miglioramento dell'efficienza energetica degli stabilimenti con particolare riferimento all'emissione di gas ad effetto serra.

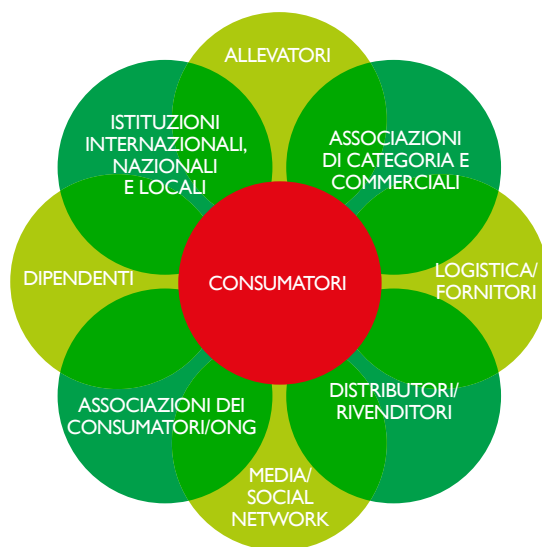
La quota di agevolazione deliberata a favore della società è di Euro 1.624.468 (€ 1.070.077 credito agevolato e € 554.391 contributo nella spesa) di cui Euro 1.602.538 per il progetto di ricerca e Euro 21.930 per le attività di formazione. Alla data di redazione del presente Bilancio, le suddette agevolazioni non sono ancora state erogate dall'Ente Pubblico. Il contributo non è stato ancora erogato causa difficoltà di ordine amministrativo subentrate in alcune aziende facenti parte del partenariato previsto dal progetto.

Con D.d.s. 30 settembre 2016 - n. 9571 Reg. UE 1305/2013 - Programma di sviluppo rurale 2014-2020 Operazione 16.2.01, INALCA è stata ammessa ad un contributo di Euro 173.340 avente per oggetto l'applicazione di un Protocollo basato su elevati standard di benessere animale negli allevamenti bovini da ingrasso.

4. STAKEHOLDER

4.1 STAKEHOLDER DEL GRUPPO

Il bilancio di sostenibilità rappresenta lo strumento per analisi e riflessioni sui temi più rilevanti della propria responsabilità sociale, individuando di conseguenza le parti sociali di maggiore interesse e sensibilità rispetto alle proprie politiche di sviluppo, condividendone obiettivi e strategie. Per la redazione del presente bilancio non sono state apportate modifiche alla prima mappatura degli interlocutori interni ed esterni attuata con il primo esercizio e non ha subito modifiche l'analisi di materialità (vedi Par. 6.2). Con questo termine si intende il processo di individuazione dei temi ritenuti prioritari dagli stakeholder di INALCA.



INALCA ha identificato i propri stakeholder; tra questi sono stati compresi soggetti esterni ed interni all'organizzazione dell'azienda, in particolare: clienti e fornitori di rilevante importanza ed impatto nelle scelte operative, organizzazioni di produttori e consumatori, ONG operanti nel campo del benessere animale, esperti del settore, associazioni di categoria, collaboratori interni che, per i particolari ruoli di responsabilità che occupano all'interno di INALCA, possono fornire importanti indicazioni e spunti di riflessione.

Nel corso del 2017 INALCA ha ulteriormente consolidato la propria relazione con Coldiretti: Coldiretti, con un milione e mezzo di associati, è la principale Organizzazione degli imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo. È uno degli stakeholder di riferimento di INALCA, con la quale condivide gli obiettivi di valorizzazione economica dell'attività agricola e di miglioramento della sua sostenibilità, nonché l'impegno a promuovere trasparenza dei processi produttivi e prevenzione delle frodi nel campo agroalimentare. Nel corso del 2017 la collaborazione si è incentrata nella realizzazione di un progetto pilota nazionale per l'applicazione di uno schema di valutazione della sostenibilità, basato sull'esperienza di INALCA nel contesto europeo di SAI Platform. Il progetto ha lo scopo di mappare la situazione nazionale, valutare la possibilità di realizzare uno schema nazionale di coinvolgimento dell'allevatore nel settore della sostenibilità, individuare gli argomenti materiali e su questi definire pratiche di miglioramento ed indicatori misurabili.



È un progetto al quale INALCA e Coldiretti hanno concentrato importanti risorse, convinti che in questo percorso si possano ottenere risultati concreti e generare valore competitivo per la filiera nel suo insieme. Nel corso del 2017 sono state ultimate l'analisi di materialità e le aree di intervento. Si prevede per il 2018 l'implementazione di una fase pilota su un numero significativo di allevamenti.

ORGANIZZAZIONI EUROPEE OPERANTI NEL SETTORE DELLA SOSTENIBILITÀ NELL'ALLEVAMENTO BOVINO

	SCHEMI	PAESE
	CHARTE DES BONNES PRATIQUES D'ELEVAGE	FRANCIA
	ORIGIN GREEN	IRLANDA
	AIA COLDIRETTI (DQA)	ITALIA
	QS	GERMANIA
	RED TRACTOR	UK
	SFS	POLONIA

Le organizzazioni sopraindicate stanno svolgendo un'attività di confronto ed allineamento tecnico rispetto ad un unico standard europeo di riferimento, rappresentato da SAI Platform, al fine di raggiungere una metodologia di lavoro comune.

L'Italia rappresentata da AIA COLDIRETTI e supportata da INALCA è parte attiva in questo processo.

4.2 DIPENDENTI, COLLABORATORI E PARTNER

Pur concentrando una forte presenza in Italia del proprio personale, il Gruppo continua a consolidare la propria presenza extra-europea, soprattutto in Africa e in Russia. Sin dal suo sviluppo nel primo stabilimento italiano di Castelvetro di Modena, INALCA si è caratterizzata per una presenza multiculturale e multi-etnica e per una forte capacità inclusiva e di integrazione. Il ritratto della comunità sociale che opera all'interno del Gruppo INALCA verrà estesamente ripreso al successivo capitolo 10.

4.3 INALCA E LA COMUNITÀ SCIENTIFICA PER LO STUDIO E LA RICERCA

INALCA collabora organicamente con i seguenti enti scientifici:



SAI - Sustainable Agriculture Initiative Platform

è la principale iniziativa dell'industria di food & beverage, che promuove lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile in tutto il mondo. Nel corso del 2016 INALCA ha messo in atto un progetto pilota per l'analisi della sostenibilità negli allevamenti bovini italiani basato sullo standard di SAI Platform denominato "Farmer Self Assessment" (FSA). Il Farmer Self Assessment, è stato concepito per il contesto europeo e se ne prevede un adeguamento per adattarlo al quello italiano. Nel corso del progetto, che verrà gestito insieme a DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare – verranno individuati gli argomenti ritenuti materiali per la filiera bovina nazionale e su questi verranno identificati azioni di miglioramento e strumenti di misurazione.

The Global Roundtable for Sustainable Beef (GRSB)

è un'iniziativa globale multi-stakeholder sviluppata per il miglioramento continuo della sostenibilità su tutta la filiera bovina attraverso la leadership, la scienza, il coinvolgimento e la collaborazione degli stakeholder. GRSB oltre a definire principi e pratiche di sostenibilità nel settore bovino svolge un ruolo di promozione e coordinamento delle principali piattaforme regionali, ossia quella europea, canadese, statunitense, brasiliana e australiana. In questo contesto INALCA partecipa e promuove il miglioramento della sostenibilità nel settore bovino su scala globale, oltreché europea.



CLAN - Cluster Agrifood Nazionale è una comunità multi-stakeholder che opera a livello nazionale per la difesa e l'incremento della competitività della filiera agroalimentare nazionale in tutte le sue componenti, attraverso lo stimolo dell'innovazione, la valorizzazione delle attività di ricerca scientifica e tecnologica, la collaborazione tra enti di ricerca, imprese, istituzioni ed amministrazione pubblica. In tale contesto INALCA ha contribuito a definire l'agenda nazionale della ricerca per la parte di sostenibilità nel settore agrifood.

Foodnexus è una piattaforma tecnologica dedicata all'innovazione nel settore alimentare. L'obiettivo del progetto è quello di costruire il miglior Consorzio europeo nel settore alimentare, in grado di preparare una forte proposta di sostegno all'aumento della richiesta di cibo da parte di una popolazione in continua crescita. La piattaforma sta sviluppando un partenariato industriale e scientifico europeo nel settore alimentare in grado di competere in Europa nei finanziamenti per la ricerca e l'innovazione.



www.saiplatform.org/activities/working-groups/beef/beef-fsa-pilot
www.carnisostenibili.it
www.foodnexus.eu/



Associazione Carni Sostenibili - Al dibattito sulla produzione e il consumo di carne partecipano organizzazioni e stakeholder di vario genere, caratterizzati da scopi differenti: associazioni animaliste e/o ambientaliste, centri di ricerca, media. In questo contesto non si è mai inserito, almeno in Italia, il punto di vista dei produttori di carne, che hanno invece sentito la necessità di partecipare al dibattito fornendo informazioni, dettagli e dati oggettivi utili a correggere, dove necessario, alcune posizioni, a volte pregiudiziali se non completamente scorrette. Per far questo, dal 2012 un gruppo associazioni del settore zootecnico si è organizzato per supportare

studi scientifici che, in una logica di trasparenza pre-competitiva, hanno permesso di arrivare, oltre che alla pubblicazione dello studio **“La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia”**, all’avvio del progetto **“Carni Sostenibili”** e, quindi, del portale Web.

Nato dalla comunione di intenti delle tre principali associazioni di categoria: Assocarni, Assica e Unaitalia; il sito si propone di trattare in modo trasversale tutti gli argomenti legati al mondo delle carni: un progetto senza precedenti, in Italia, che con un approccio formativo vuole contribuire a una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità.



4.4 INALCA E LA COMUNITÀ ECONOMICA

INALCA è membro attivo delle principali organizzazioni internazionali di produttori di carne. Le Associazioni di categoria rappresentano un elemento fondamentale per l'acquisizione delle conoscenze tecniche e norme riguardanti i mercati internazionali in cui opera l'azienda.

La complessa regolazione economica e sanitaria dei mercati della carne, la continua evoluzione della normativa di settore e le peculiarità specifiche di ogni paese, necessitano infatti di strutture di interfaccia con le Istituzioni locali, in grado di affrontare problemi specifici dei produttori nel rispetto dei ruoli e della dialettica istituzionale.

Lo scopo di queste associazioni è quindi quello di rafforzare e sviluppare relazioni organiche Pubblico-Privato e di istituire un sistema trasparente ed efficace di interscambio fra gli operatori economici e le Istituzioni.



ASSOCARNI, la principale associazione di categoria, appartenente al circuito di **Confindustria**.



Tramite Assocarni, INALCA è parte dell'**International Meat Secretariat (IMS)**, che rappresenta il settore della carne e dell'allevamento a livello globale e della collegata associazione europea **Clitravi**.



Nella federazione Russa, INALCA partecipa alla **Russian North-West Meat Association (NWMA)**, che racchiude i principali produttori di carni e prodotti agricoli nel Distretto Federale Nord-Ovest della Federazione Russa.



INALCA è membro dell'**Associazione Nazionale Carne Russa**, che comprende i principali produttori di carne dell'intera Federazione Russa.



ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di produzione dei salumi (prodotti trasformati di carne suina e bovina) e di macellazione suina.



Federalimentare rappresenta, tutela e promuove l'Industria degli Alimenti e delle Bevande in Italia, secondo settore manifatturiero del Paese. Federalimentare è impegnata al fianco delle Istituzioni nel promuovere un modello alimentare basato sui requisiti di sicurezza e di qualità, orientando le capacità imprenditoriali a cogliere le migliori opportunità di business in Italia e all'estero promuovendo le eccellenze alimentari del *Made in Italy*.



www.assocarni.it
www.meat-ims.org

www.natmeat.ru
www.nwmeat.org

www.assica.it
www.federalimentare.it



5. LE SFIDE DELLA SOSTENIBILITÀ

5.1 PROMUOVERE UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Il settore di riferimento è caratterizzato da una catena di fornitura complessa e globalizzata. I fattori critici che ne condizionano lo sviluppo e che costituiscono una minaccia nel medio-lungo periodo sono essenzialmente rappresentati dalla progressiva riduzione ed impoverimento delle aree agricole dei paesi sviluppati, in cui si è verificata una contrazione della produzione e da una domanda crescente da parte dei paesi in via di sviluppo i quali, affacciandosi alla modernità ed al benessere, richiedono un maggior consumo di proteine animali tra le quali quella bovina è sicuramente la più preziosa. La produzione alimentare contribuisce ai cambiamenti climatici, alla riduzione delle riserve idriche, degradazione dei suoli e riduzione della biodiversità. A livello globale si stima che il 25% delle emissioni dei gas ad effetto serra derivi dalle produzioni agricole, sia in termini diretti che indirettamente tramite la riduzione delle foreste, mentre in aree più evolute dal punto di vista delle produzioni alimentari come la UE, l'incidenza è più bassa, circa il 10%, con una diminuzione del 24% nel periodo 1990 – 2012.

Considerando specificamente le produzioni zootecniche, possiamo osservare una situazione analoga: a livello globale esse rappresentano circa il 14,5% delle emissioni complessive prodotte dall'uomo, mentre nel contesto europeo le produzioni animali contribuiscono per il 9,1% del totale delle emissioni antropiche. Sono dati molto semplici, che rivelano situazioni estremamente diverse dal punto di vista dei modelli di produzione: in questa sede vengono utilizzati per dimostrare come i sistemi produttivi più avanzati e dotati dal punto di vista tecnologico e scientifico riescono a migliorare in modo notevole gli impatti ed i consumi, pur mantenendo forte efficienza e produttività. Se da un lato le produzioni zootecniche hanno sicuramente un impatto significativo sull'ambiente, dall'altro si assiste a una crescente domanda, soprattutto dai paesi in via di sviluppo, a seguito dell'aumento della popolazione e del miglioramento delle condizioni sociali ed economiche.



La sfida che il settore alimentare si trova quindi ad affrontare consiste nell'aumentare la produzione riducendo l'impatto ambientale e la pressione sulle risorse naturali, assicurando al contempo prodotti sani e sicuri che permettano alle persone di accedere ad una dieta varia, che contenga una combinazione bilanciata ed adeguata di energia e nutrienti per garantire una buona salute. La promozione di nuovi modelli di produzione zootecnica ad alta intensità di conoscenza scientifica e tecnologica applicati nell'Unione Europea rappresenta la strada maestra per rispondere a questa sfida, come appunto dimostrano alcuni semplici numeri sopra riportati. **È l'impegno principale del Gruppo, in linea con l'obiettivo globale 2 per lo sviluppo sostenibile della FAO volto a combattere la fame tramite la promozione di un'agricoltura sostenibile che possa permettere a tutti un accesso sicuro al cibo.**



INALCA vuole quindi partecipare attivamente alla sfida globale di aumentare la produzione di proteine per una popolazione che cresce, così come sancito nell'Obiettivo globale 12 "Produzione e consumo responsabile".

Lo squilibrio tra domanda ed offerta su scala globale ha però determinato negli ultimi anni politiche di produzione aggressive in ambienti non sempre vocati. Pensare al futuro in questo settore significa riportare al centro la questione della sostenibilità nella produzione agricola. Per INALCA, agricoltura sostenibile significa essenzialmente rendere più efficiente il sistema di produzione, riducendo impatti e consumi per unità di produzione: **produrre di più con minori risorse.**



www.eea.europa.eu/it/segnali/segnali-2015/articoli/agricoltura-e-cambiamento-climatico
www.globalgoals.org/global-goals/no-hunger
www.bonificheferraresi.it/it/home



*L'uomo e il bovino
uniti da un legame
millenario*

Le tecniche di produzione sostenibile costituiscono infatti la prima risposta nei confronti dei rischi di sicurezza nell'accesso alle fonti proteiche. Per essere efficace, la promozione di queste tecniche deve essere accompagnata da una mentalità e cultura aperte all'innovazione scientifica e tecnologica focalizzata sui concetti di alta produttività ed efficienza che INALCA promuove e sostiene. Troppo spesso si dimentica, infatti, che negli ultimi decenni si sono realizzate numerose innovazioni nel campo dell'agricoltura, che hanno permesso un sostanziale aumento dei livelli di produzione ed il contestuale miglioramento della salute degli animali, della sicurezza degli alimenti ottenuti e della qualità ambientale.

In una fase storica di urbanizzazione ed antropizzazione crescente, essendo il bovino un prodotto della terra, renderlo più sostenibile significa ripensare ad un nuovo contesto rurale per l'uomo, che deve il suo percorso di civiltà anche a questo prezioso animale.

Per queste ragioni, INALCA ha avviato in Italia e all'estero una strategia volta alla realizzazione di allevamenti bovini sostenibili, che possano rappresentare un esempio concreto e riproducibile nelle varie aree in cui opera l'azienda. Tramite la società partecipata Bonifiche Ferraresi S.p.A. nel corso del 2017 il Gruppo ha consolidato la produzione di bovini provenienti dal suo primo allevamento conforme a questi criteri, in una zona agricola particolarmente vocata del nostro Paese e che aveva subito nel corso degli ultimi decenni un grave fenomeno di abbandono della produzione zootecnica.

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 7.

Bonifiche Ferraresi - Jolanda di Savoia (FE)



5.2 AFFRONTARE I NUOVI ASPETTI ETICO SOCIALI DEL CONSUMO ALIMENTARE

Il contesto economico in cui si muove INALCA è quello di un consumatore sempre più attento e sensibile non solo agli aspetti di sicurezza alimentare che, pur fondamentale, costituisce solo un primo assunto di partenza, ma soprattutto agli aspetti etico-sociali. In questo contesto, temi di forte sensibilità sociale come il benessere animale, declinato anche nel rispetto della sensibilità tra le varie confessioni religiose, devono essere considerati un elemento centrale in grado di influenzare significativamente stili e scelte di consumo.

La capacità di differenziare i propri prodotti anche su aspetti immateriali rappresenta una leva competitiva importante, che deve spingere l'azienda a sviluppare sempre meglio la propria capacità di esprimere, oltre alla qualità tipica riconosciuta ad un prodotto italiano, anche temi sociali di crescente attenzione da parte del consumatore, **come l'appartenenza a determinati territori e culture locali** o il rispetto dei lavoratori. Elementi identitari in cui potersi riconoscere che nelle varie comunità di consumatori influenzano gli stili di consumo dei prodotti alimentari. Dopo anni in cui, in Italia e in generale nel nord del mondo, si è assistito a fenomeni di disaffezione al consumo della carne e calo dei consumi, nel 2017 si è assistito ad un'inversione di tendenza. Dopo una stagione di conflitti, più di stampo ideologico che di merito, tra sostenitori e detrattori del consumo di carne, nel corso del 2017 la discussione ha assunto sempre più i contorni di un confronto civile, grazie anche a forme di comunicazione specifiche e di taglio professionale, come quella avviata nel progetto "Carni Sostenibili". Una piattaforma sostenuta da INALCA, tramite la propria Associazione di Categoria Assocarni che ha come missione una divulgazione oggettiva e scientificamente fondata sui benefici del consumo di carne e sulla sostenibilità complessiva di questo settore.

Tra le cause che hanno determinato questa situazione nelle società occidentali, hanno giocato un ruolo sostanziale vari fattori: tra questi, la progressiva perdita di un legame organico e di vera conoscenza del mondo agricolo da parte delle nuove generazioni urbane; la rappresentazione non realistica dell'agricoltura moderna da parte dei media, spesso polarizzati tra una visione rassicurante dell'allevamento di impronta bucolico/nostalgica ed una aggressiva e scioccante di taglio animalista; infine l'assenza di una vera e propria politica di formazione sui temi agricoli, sostituita da una spasmodica attenzione dei media alla cucina spettacolo, vera e propria star dei palinsesti televisivi.

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 9.

5.3 FORMAZIONE ED EDUCAZIONE PER UN CONSUMO ALIMENTARE CONSAPEVOLE

Per restituire il giusto valore a questo importante alimento, un elemento cardine della sostenibilità per INALCA consiste nella promozione di un consumo equilibrato di carne, coerente con i principi fondamentali della dieta mediterranea, come suggeriti dalle principali istituzioni scientifiche dell'alimentazione. In tale ambito, INALCA sostiene attività concrete atte a migliorare le conoscenze del consumatore, in linea con l'obiettivo globale di sviluppo sostenibile numero 12 redatto dall'ONU.



*Promuovere
il giusto consumo
di carne in una
dieta equilibrata*

Per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo 9.3.

5.4 SICUREZZA ALIMENTARE

INALCA affronta il tema della sicurezza alimentare tramite un articolato sistema di regole e procedure aventi lo scopo di definire, gestire e controllare i propri standard a tutti i livelli della *supply chain*.

Al fine di assicurare l'adeguatezza tecnica dei propri sistemi di controllo, INALCA promuove al proprio interno e lungo tutta la filiera l'utilizzo di standard tecnici internazionali volontari.

I PRINCIPI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE PER INALCA

Principio 1 CENTRALITÀ

Un livello ottimale di sicurezza alimentare viene considerato come prerequisito per tutte le produzioni aziendali e viene valutato con le metodologie dell'analisi del rischio.

Principio 2 DIMOSTRABILITÀ

Tutte le attività ed i processi aziendali che possono influenzare la sicurezza alimentare devono essere gestiti, sorvegliati e documentati, secondo una gerarchia definita di riferimenti: leggi e regolamenti, standard tecnici internazionali, requisiti specifici delle aziende utilizzatrici di prodotti dell'azienda.

Principio 3 GOVERNANCE

Le figure specifiche ed il sistema di governance della sicurezza alimentare sono chiaramente identificate.

Principio 4 TRASPARENZA

Le informazioni riguardanti la sicurezza alimentare devono risultare chiare, comprensibili ed accessibili da parte di clienti, consumatori ed autorità di controllo.

Principio 5 CONTROLLO

Nei criteri di controllo l'azienda utilizza attività di auditing interno, audit esterni di aziende clienti e, dove presenti, audit di certificazione secondo standard tecnici volontari da parte di enti internazionali indipendenti.

Per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo 9.1.

5.5 ANALISI E MIGLIORAMENTO DEL BENESSERE ANIMALE

Il tema del benessere animale è fortemente regolamentato da norme comunitarie che, soprattutto nell'Unione Europea intervengono dettagliatamente ed in modo stringente nelle fasi di allevamento, trasporto e macellazione degli animali. Oggi però questo argomento è uscito dall'ambito ristretto degli addetti ai lavori, per diventare un elemento di forte attenzione e sensibilità da parte del consumatore. L'attenzione al tema del benessere animale si è progressivamente consolidata in un complesso di regole interne e controlli, la cui corretta gestione costituisce un importante fattore di leadership presso il consumatore e di tutela del capitale reputazionale dell'azienda.

INALCA ha quindi sviluppato una precisa politica in questo settore, basata su regole operative acquisite dalla partecipazione attiva a tavoli tecnico-scientifici internazionali, dalla propria esperienza nel settore, nonché dalla collaborazione con grandi gruppi alimentari. L'insieme di regole messe a punto da INALCA si aggiunge alle prescrizioni normative ed esprime una visione allargata del tema benessere, comprensiva delle esperienze di vari mercati ed aree geografiche che hanno culture e sensibilità diverse su questo argomento.

INALCA ha adottato il principio delle **"5 libertà"** come criterio di ispirazione fondante la propria politica in questo settore, unitamente all'impegno per l'utilizzo responsabile degli antibiotici.

In ambito nazionale, INALCA ritiene che le esperienze e gli strumenti di analisi messi a punto dall'Istituto Zooprofilattico di Brescia nel campo del benessere e dell'uso responsabile degli antibiotici in allevamento costituiscano il riferimento tecnico principale per affrontare questo importante tema.

Parte integrante del proprio impegno in questo campo è rappresentata dalla promozione dell'uso responsabile dell'antibiotico, sviluppato attraverso un protocollo specifico messo in atto dall'azienda ed applicato sui propri allevamenti.

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 8.



Allevamento Soc. Agr. Corticella, Spilamberto (MO)

5.6 DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER

Il dialogo organizzato con gli stakeholder tramite gli strumenti di *engagement* contenuti nel presente bilancio di sostenibilità permette ad INALCA di conoscere, approfondire e, ove possibile, recepire le istanze dei propri stakeholder. È un percorso complesso che richiede impegno costante e risorse adeguate. Nel corso del 2017 la compagine degli stakeholder con i quali INALCA ha dialogato non è cambiata.

I principali stakeholder con cui si è confrontata INALCA sono costituiti da associazioni di consumatori e di produttori, clienti, dipendenti e collaboratori, enti di ricerca e ONG (Organizzazioni Non Governative). Nel 2017 INALCA ha ulteriormente sviluppato il confronto con associazioni di allevatori ed organizzazioni attive nel campo del benessere animale. INALCA ha inoltre consolidato la relazione con Coldiretti sui temi della sostenibilità, definendo il primo protocollo sperimentale di valutazione degli allevamenti su questo argomento.

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 6.

5.7 SFIDE AMBIENTALI



INALCA opera in una filiera complessa, caratterizzata da impatti e consumi rilevanti. Tramite l'adozione sistematica delle migliori tecniche a tutti i livelli della *supply chain*, INALCA intende contribuire attivamente a combattere il cambiamento climatico, in coerenza con il **13° obiettivo globale per lo sviluppo sostenibile, riducendo l'impronta di carbonio delle proprie produzioni.**

Come verrà meglio descritto al capitolo 12, il 2017 è proseguito sull'impegno all'utilizzo di energie rinnovabili, grazie al pieno utilizzo dell'impianto di produzione di energia elettrica e calore UNITEA e alle potenzialità rappresentate dalla produzione di biometano, che rappresenta la sfida principale per i prossimi anni.

Non solo riduzione dell'anidride carbonica, l'impegno ambientale dell'azienda è orientato alla riduzione dei consumi di materie prime, quali acqua, rifiuti ed imballaggi.

Sul fronte agricolo, tramite l'adozione di uno strumento nazionale di analisi della sostenibilità elaborato con Coldiretti e SAI Platform, si stanno valutando soluzioni tecniche per raccogliere dati ed informazioni sugli effettivi impatti e consumi della filiera bovina nazionale.

Impianto di Biogas, Ospedaletto Lodigiano (LO)



5.8 LOTTA ALLO SPRECO SECONDO IL MODELLO DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

5.8.1. PROMOZIONE DI PROCESSI DI RECUPERO SCARTI E SOTTOPRODOTTI



Il recupero e la valorizzazione degli scarti e sottoprodotti lungo tutta la filiera, costituisce un importante impegno di INALCA: i processi di recupero, oltre a generare maggior valore per l'impresa, contribuiscono infatti al miglioramento complessivo della sostenibilità nel settore delle carni. **Oltre all'attenzione a processi di recupero, ormai in atto da decenni, la nuova sfida è volta ad innalzare il livello di valorizzazione e la qualità dei sottoprodotti, avendo come priorità di utilizzo sempre la destinazione al consumo umano.** Le migliori tecnologie consentono oggi di ottenere importanti semilavorati per l'alimentazione umana da sottoprodotti che oggi vengono destinati ad altre filiere, come quella zootecnica, agricola o del *pet food*. Se è vero infatti che la totalità delle parti dell'animale vengono da sempre integralmente recuperate in numerosi processi produttivi, è altrettanto vero che la parte di questo che viene consumata direttamente per l'alimentazione umana è ancora troppo bassa. **È una sfida importante che si allinea agli obiettivi globali della sostenibilità 2 e 12 richiamati al capitolo I.** È proprio il modello di business di INALCA, basato sull'integrazione produttiva lungo la *supply chain*, che apre a possibilità particolarmente ampie in questo settore, sino ad orientare il recupero e trasformazione di scarti e sottoprodotti alla massima valorizzazione d'uso e senza più alcuna materia che possa realmente considerarsi come rifiuto.

5.8.2. LOTTA AGLI SPRECHI ALIMENTARI

In Europa la lotta agli sprechi alimentari è contenuta nella comunicazione della Commissione “L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione Europea per l'economia circolare” (COM(2015) 614) del 02/12/2015 che rappresenta un importante riferimento normativo su questo tema. Si tratta del più importante documento di approccio e di orientamento legislativo dell'Unione Europea sui temi dell'economia circolare e della collegata Responsabilità Estesa di Produttore (REP). In Italia, in coerenza con il contesto europeo, è stata promulgata la prima legge per combattere il fenomeno dello spreco alimentare, la Legge n.166 del 18/08/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.

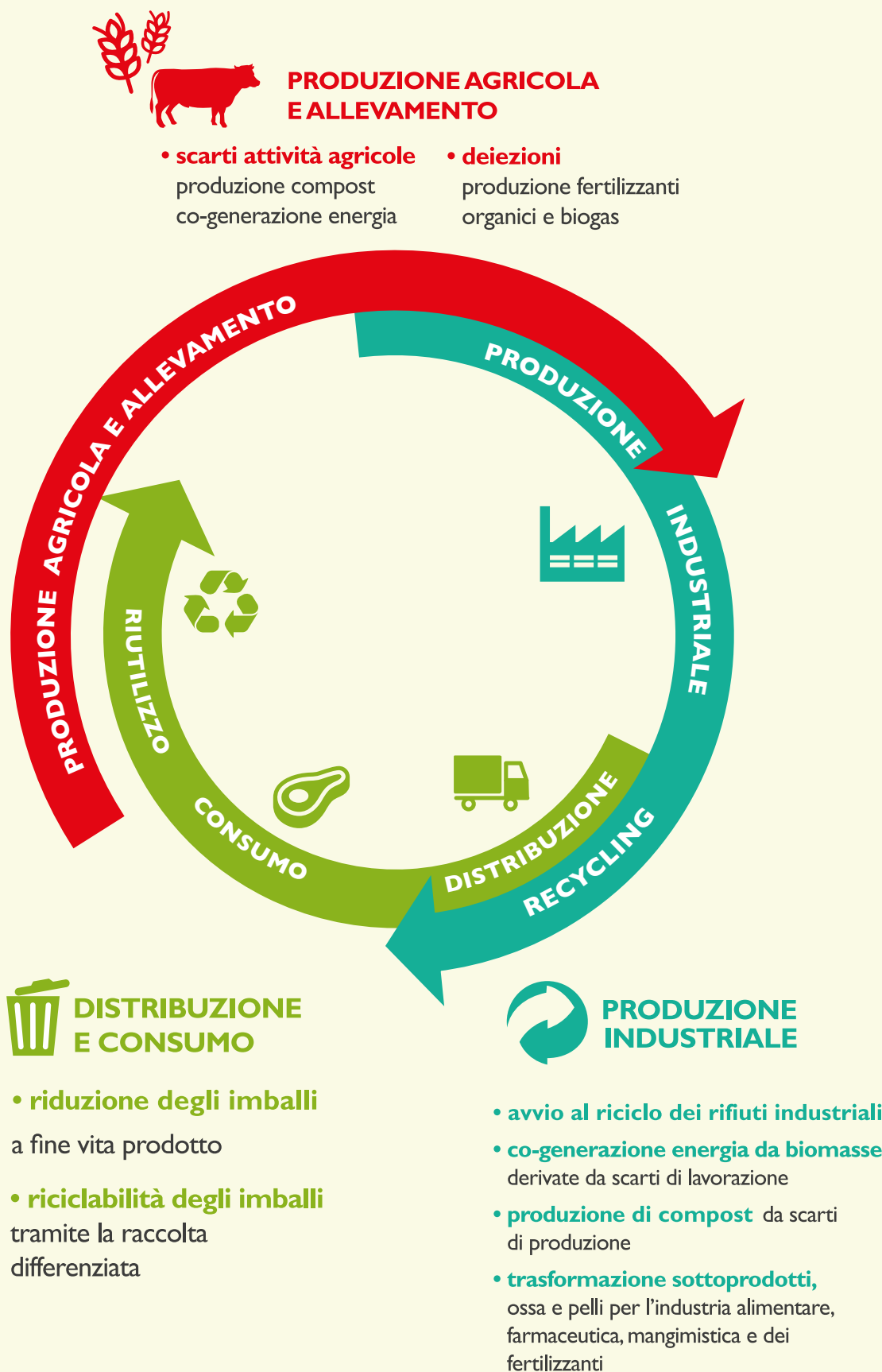


La lotta allo spreco alimentare è un grande tema sul quale le istituzioni di ogni livello hanno concentrato la loro attenzione: la lotta allo spreco alimentare rappresenta un obiettivo globale della sostenibilità (**Obiettivo 12 “Produzione e consumo responsabile”**). Benché la carne sia un alimento meno soggetto di altri al fenomeno dello spreco alimentare, l'impegno di INALCA in questo campo è rivolto alla partecipazione al tavolo nazionale di consultazione relativo al summenzionato pacchetto normativo sull'economia circolare, che ha come oggetto la formulazione di proposte legislative riguardanti le direttive rifiuti, compreso i rifiuti e scarti alimentari, imballaggi e rifiuti da imballaggio, rifiuti da apparecchiatura elettriche ed elettroniche, discariche. Il supporto alle decisioni del legislatore è infatti particolarmente importante per combattere gli sprechi: progetti e percorsi importanti di recupero e valorizzazione di scarti e sottoprodotti trovano infatti forti ostacoli in una normativa non ancora adeguata, che, nel classificarli come rifiuti, di fatto ne impedisce la concreta attuazione. INALCA, tramite la propria associazione di categoria, sostiene inoltre il progetto LIFE-FOOD.WASTE.STAND.UP volto a creare un forte consenso ed impegno su questo tema ed a sviluppare idee e soluzioni innovative per la prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari.



www.globalgoals.org/global-goals/responsible-consumption
www.lifefoodwastestandup.eu/en/il-progetto

“L'ECONOMIA CIRCOLARE” RIGENERARE LE RISORSE, AZZERARE GLI SCARTI



5.9 LINEE DI AZIONE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE 2017 - 2020

In questo scenario, INALCA ha individuato le seguenti direttrici di azione a breve e medio periodo:

1) COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

Consapevole della complessità della filiera bovina e della necessità di giocare in squadra, INALCA ha individuato come azione principale il coinvolgimento progressivo dei propri stakeholder nell'adozione di pratiche di sviluppo sostenibile, con particolare riferimento a clienti, consumatori, istituzioni e soprattutto mondo agricolo. A tal fine, INALCA intende consolidare collaborazioni crescenti ed organiche con le organizzazioni agricole per diffondere i principi e le tecniche riguardanti la sostenibilità nel settore dell'allevamento. Nel corso del 2017 le attività si sono concentrate nella definizione del sistema di valutazione della sostenibilità in allevamento secondo i criteri europei.

2) PROMOZIONE DI UNA DIETA EQUILIBRATA

INALCA ritiene che la promozione di uno stile di consumo equilibrato e consapevole, basato sui criteri della dieta mediterranea, rappresenti l'elemento centrale della propria responsabilità sociale. In questo senso, INALCA intende promuovere tavoli tecnici e strumenti innovativi di comunicazione atti ad educare il consumatore sull'importanza di una dieta varia e su stili di consumo conformi alle indicazioni del mondo scientifico.

3) RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI



INALCA ha individuato gli impatti ambientali prioritari sui quali intende agire con azioni di breve e medio periodo. In particolare le azioni sono atte a **ridurre l'impronta di carbonio dei propri prodotti** tramite azioni rivolte alla propria *supply chain*, al miglioramento dell'efficienza energetica dei combustibili di origine fossile, all'aumento della **quota energetica ottenuta da fonti rinnovabili**. Al fine di avviare un confronto oggettivo e trasparente con gli stakeholder sugli effettivi impatti e consumi dei propri prodotti, INALCA ha avviato studi di Life Cycle Assessment (LCA) e dichiarazioni ambientali di prodotto (EPD) sui prodotti maggiormente rappresentativi, **in coerenza con l'Obiettivo 13 degli SDGs**. Prevede nel corso del 2018 di concludere quelli relativi all'hamburger surgelato e alla carne in scatola.

4) ADOZIONE DI STRUMENTI DI CONTROLLO DELLA CORRETTEZZA ED INTEGRITÀ DELLE RELAZIONI COMMERCIALI E DELL'ATTIVITÀ DI IMPRESA

INALCA ha adottato il proprio codice di condotta commerciale nell'ambito del modello organizzativo aziendale. Tramite l'adozione del proprio Codice Etico e Modello Organizzativo Aziendale, INALCA intende prevenire i comportamenti non rispettosi dei propri principi etici, nonché delle leggi e regolamenti riguardanti le pratiche commerciali e la concorrenza dei mercati in tutti i paesi in cui opera l'azienda. Queste attività sono in corso di sviluppo in Russia e Africa.

A tal fine, INALCA promuove e sostiene, per il tramite delle proprie Associazioni di settore, le organizzazioni che hanno come fine la lotta alla criminalità ed illegalità nel settore agroalimentare.

5) SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI SOSTENIBILI



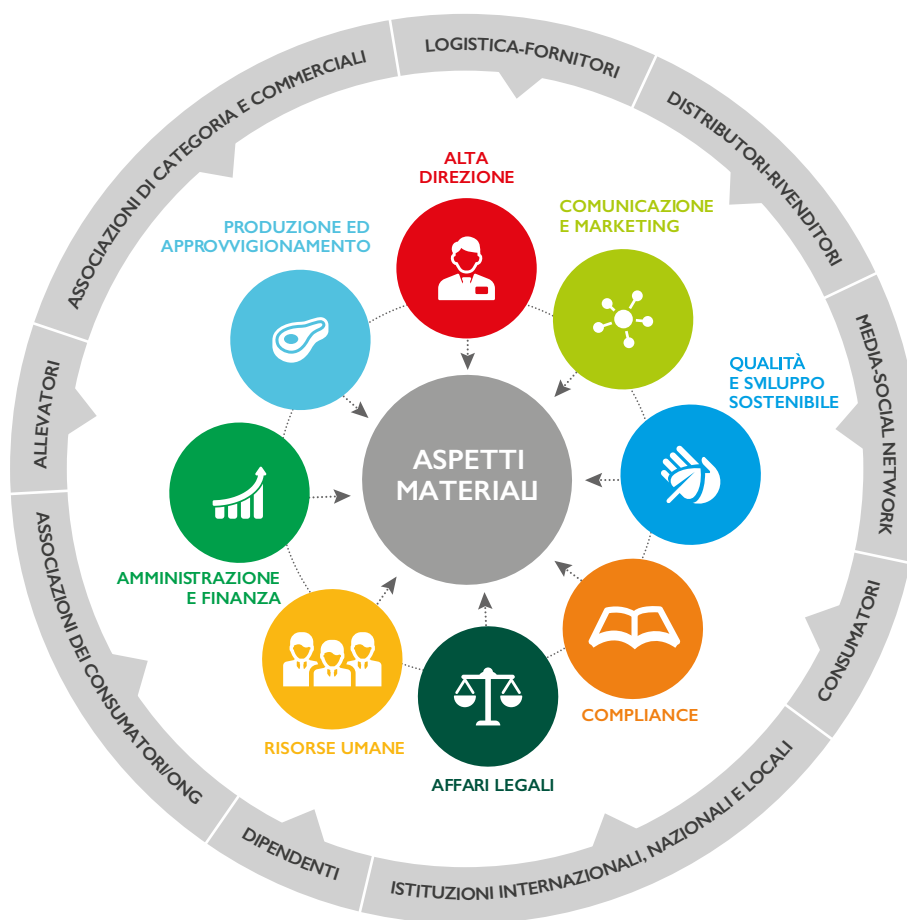
La sfida etica di aumentare la produzione di cibo per soddisfare l'incremento costante della popolazione mondiale, mantenendo in equilibrio le risorse naturali del pianeta, viene colta da INALCA, che ritiene prioritaria l'individuazione e lo sviluppo di nuovi processi aziendali che consentano di aumentare il grado di utilizzo della materia prima destinata alla produzione di alimenti, privilegiando sistematicamente la produzione di cibo rispetto ad altre possibili destinazioni ed utilizzi diversi da quello propriamente alimentare, **coerentemente con l'Obiettivo 2 degli SDGs**. In questo campo, INALCA ha avviato alcuni progetti di ricerca volti a migliorare la valorizzazione di proteine nobili ed altri nutrienti dai propri sottoprodotti, per produrre nuovi semilavorati destinabili all'industria alimentare.



6. STAKEHOLDER ENGAGEMENT, APPLICAZIONE DEGLI ASPETTI MATERIALI

6.1 STAKEHOLDER ENGAGEMENT

Per quanto riguarda le modalità di coinvolgimento dei propri stakeholder, INALCA ha organizzato incontri con i vari soggetti esterni, in cui sono stati valutati e ponderati i principali temi riconducibili alla sostenibilità nel settore bovino quali ad esempio: nutrizione, sicurezza dei prodotti, aspetti etici legati all'approvvigionamento delle materie prime agricole, rispetto dell'ambiente, benessere animale, etc. Al proprio interno INALCA ha inoltre organizzato riunioni e *focus group* sugli stessi temi atti a raccogliere le valutazioni specifiche delle persone chiave identificate nei principali settori aziendali.



Un ulteriore sostanziale contributo è derivato dalla partecipazione attiva di INALCA a dibattiti e gruppi di lavoro nelle Associazioni di categoria e settoriali di cui è membro a livello nazionale ed internazionale. Tra queste, una particolare rilevanza è stata posta nella partecipazione alle piattaforme tecnologiche che si occupano specificamente di sostenibilità del settore bovino su scala regionale e globale, nonché nelle organizzazioni di produttori agricoli e tavoli istituzionali di analisi e valutazione delle nuove normative.

Tra queste, **GRSB**, **SAI Platform** e **Coldiretti**, con le quali INALCA dialoga e partecipa attivamente, sono le più autorevoli e qualificate. Le piattaforme tecnologiche sono soggetti che, aggregando aziende del settore, mondo scientifico e stakeholder, individuano valori guida e tecniche di produzione sostenibili in campo bovino, promuovendone l'adozione a tutti i livelli della *supply chain*.

Nel corso del 2017 INALCA ha ulteriormente approfondito il confronto con Coldiretti per avviare un progetto nazionale di analisi della sostenibilità della filiera bovina volto a coinvolgere sistematicamente gli allevatori e definire azioni di miglioramento.

6.2 METODOLOGIA

Per l'analisi della materialità, INALCA, ha individuato gli argomenti da sottoporre ai propri stakeholder esterni ed interni e li ha raccolti in una *check-list*. L'individuazione degli argomenti di confronto e discussione con gli stakeholder è stata effettuata tenendo in considerazione come base tecnica di riferimento lo standard GRI G4 (G4 Sustainability Reporting Guidelines "Reporting Principles and Standard Disclosures", G4 "Sustainability Reporting Guidelines – Implementation Manual", G4 Sector Disclosures – "Food Processing"), integrata da elementi derivanti dalla partecipazione di INALCA ad associazioni settoriali e piattaforme tecnologiche.

Gli stakeholder coinvolti sono stati individuati tenendo conto dei seguenti principi:

- **Influenza:** stakeholder che hanno influenza diretta sui processi decisionali di INALCA
- **Prossimità:** stakeholder con cui INALCA interagisce maggiormente e direttamente
- **Dipendenza:** stakeholder che dipendono direttamente o indirettamente dalle attività di INALCA e dalle sue operazioni in termini economici o finanziari
- **Rappresentatività:** stakeholder che attraverso la regolamentazione della rappresentanza, o per consuetudine, possono legittimamente farsi portavoce di un'istanza.

Ulteriori elementi di riferimento per l'individuazione dei temi di confronto sono stati i principi e valori di INALCA ed i numerosi codici di condotta sottoscritti da INALCA nell'ambito della propria filiera. A seguito dell'individuazione degli argomenti da affrontare con gli stakeholder, sono state avviate sessioni di confronto individuali o tramite *focus group* e sono stati raggruppati i risultati della discussione nelle *check-list* di raccolta dati, unitamente ad una ponderazione su una scala di valore a 5 classi, attribuita dallo stakeholder a ciascun argomento.

Nella tabella 14 seguente viene descritto il significato attribuito ad ogni scala di valore:

TABELLA 14 - CRITERI DI PONDERAZIONE ADOTTATI PER L'ANALISI DI MATERIALITÀ

VALORE	SIGNIFICATO
0-1	Il tema esaminato è ritenuto di importanza non prioritaria o, se ritenuto rilevante, è comunque correttamente ed efficacemente affrontato e gestito da INALCA.
1-2	Il tema esaminato assume una certa rilevanza, è adeguatamente affrontato e gestito da INALCA e potrebbe essere oggetto di ulteriori miglioramenti non sostanziali e non prioritari.
2-3	Il tema esaminato è importante, è già affrontato da INALCA e può essere oggetto di ulteriori miglioramenti.
3-4	Il tema esaminato è molto importante e, pur essendo affrontato da INALCA, necessita di ulteriori miglioramenti o integrazioni.
4-5	Il tema affrontato è estremamente importante e necessita di uno sforzo continuo e costante da parte dell'azienda per intercettare le aspettative degli stakeholder.

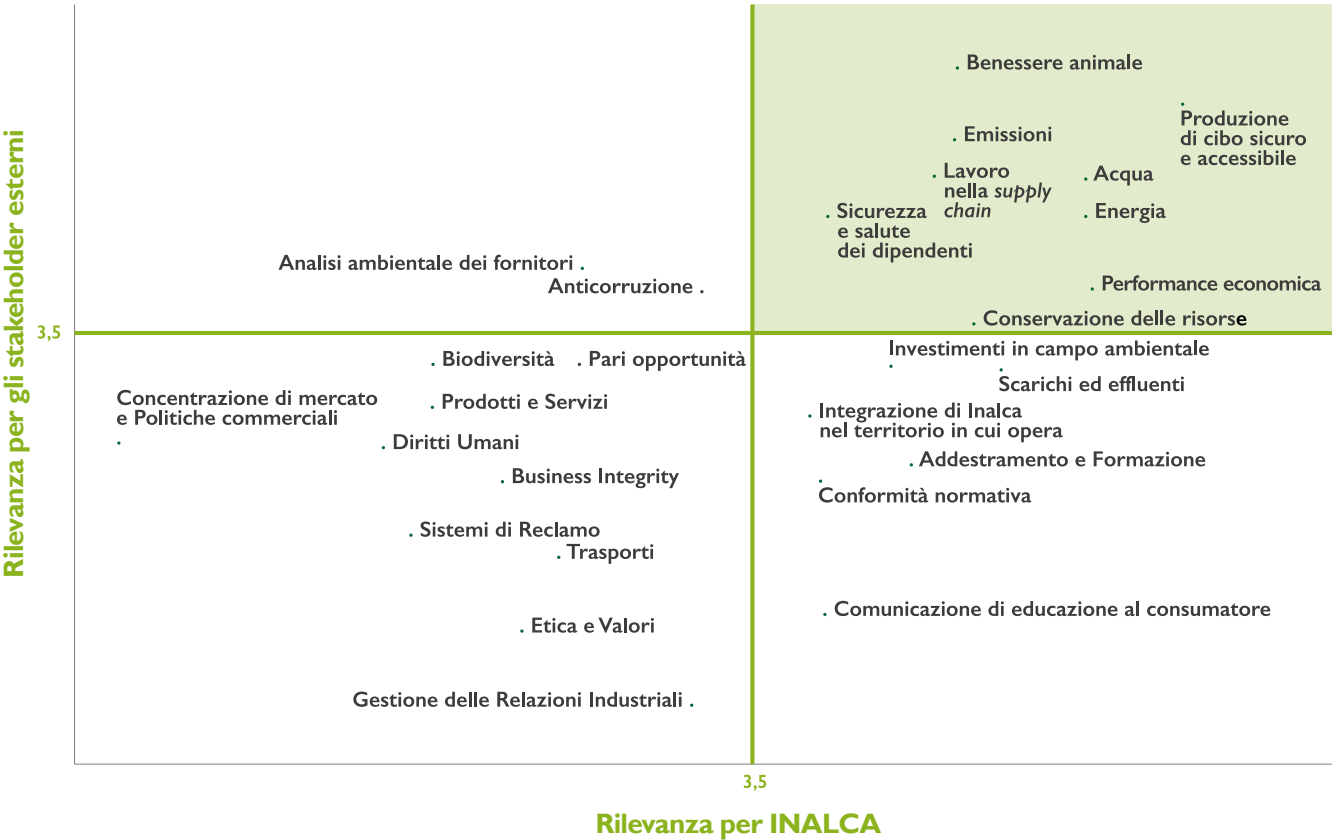
Nelle aree geografiche di Africa e Russia, la raccolta dati e la gestione degli incontri e *focus group* è stata affidata ai direttori delle aziende e stabilimenti produttivi, supportati dal responsabile del progetto.

6.3 MATRICE DI MATERIALITÀ

La tabella seguente riassume e schematizza i risultati dell'analisi di materialità effettuata da INALCA. Gli argomenti ritenuti materiali sono quelli che, in base alla tabella 14 precedente, hanno ricevuto una valutazione superiore a 3,5 fra i soggetti intervistati e compaiono nel riquadro in alto a destra. È su questi argomenti che INALCA ha attribuito priorità di intervento.

TABELLA 15 - RISULTATI DELLE ANALISI DI MATERIALITÀ

Sulla base della metodologia illustrata al paragrafo precedente è stata elaborata la seguente matrice di materialità.





INALCA - Sala disosso, Castelvetro di Modena (MO)

7. SUPPLY CHAIN

La *supply chain* di INALCA è ampia ed articolata, variando a seconda del tipo di prodotto ed area geografica di produzione. Nei paragrafi seguenti abbiamo descritto le questioni più rilevanti della nostra *supply chain* e le principali differenze tra le varie regioni in cui opera INALCA.

7.1 ITALIA

GLI ALLEVAMENTI E LE PRATICHE AGRICOLE



In Italia, gli allevamenti dei nostri fornitori sono tutti ubicati nel territorio nazionale. L'Italia si caratterizza per un allevamento bovino sviluppato da secoli prevalentemente in stalla. Il nostro Paese non dispone infatti di grandi pascoli, ma possiede nella pianura padana un terreno tra i più fertili al mondo, in grado di produrre alimenti ad alto valore nutritivo. In questa regione è infatti concentrato **oltre il 60%** del patrimonio bovino nazionale. Nel caso degli animali da latte, l'allevamento si sviluppa prevalentemente in stalla. Nel caso invece degli animali da carne, l'allevamento in stalla segue ad una fase precedente in cui l'animale cresce e viene svezzato al pascolo.

Anche nel caso degli animali da latte l'allevamento si sviluppa in stalla. Il modello italiano di allevamento si basa quindi sul grande valore nutritivo dei foraggi che si producono nella pianura padana, che consente di produrre animali più giovani rispetto al modello dell'allevamento al pascolo, tipico invece dei paesi nordeuropei e che richiede tempi più lunghi per il minor valore nutritivo della razione.

Il modello INALCA prevede la costruzione di una filiera integrata e sostenibile. Tutti gli allevamenti da carne vengono controllati da personale tecnico dell'azienda. La filiera INALCA si compone di circa 350 allevamenti controllati, comprensivi di allevamenti di proprietà in soccida e terzi, tutti sottoposti a controlli da INALCA per aspetti riguardanti la sicurezza, qualità e aspetti di sostenibilità.

DENSITÀ BOVINA PER AREA IN ITALIA

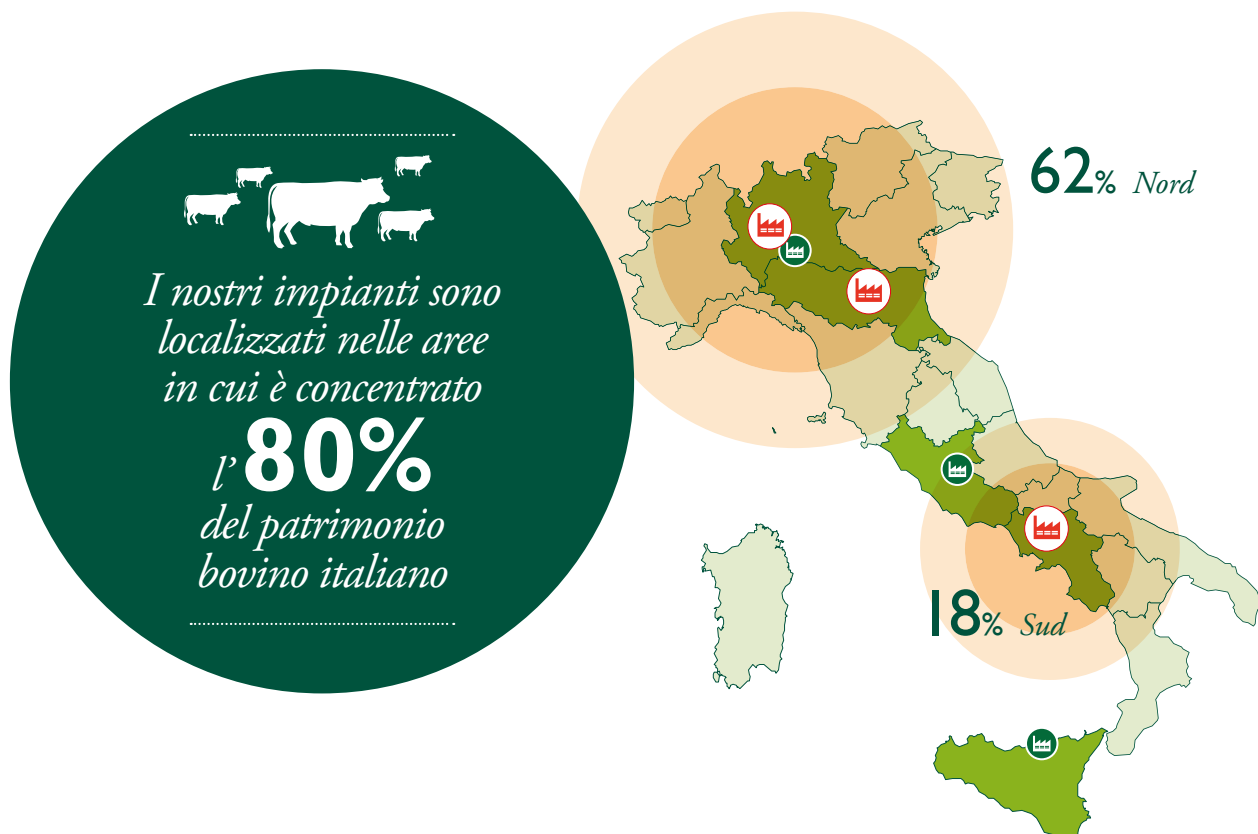


TABELLA 16 - PRODUZIONE INTEGRATA NELLA FILIERA INALCA

CATEGORIA	TOTALE MACELLAZIONE INALCA ITALIA	PRODUZIONE DA FILIERA INALCA		
		Azienda Agr. Corticella S.r.l.	Bonifiche Ferraresi S.p.A.	% di produzione
VITELLONI	123.459	32.090	1.805	27,5%
SCOTTONE	50.133	19.790	913	41,3%
VITELLI A CARNE BIANCA	146.049	34.804		23,8%

Per quanto riguarda gli animali di razze da latte, INALCA si approvvigiona da circa 15.000 allevamenti nazionali. In questo caso il primo consorzio viene effettuato dalle aziende utilizzatrici del latte e dai grandi consorzi caseari, come quelli del Parmigiano Reggiano e Grana Padano. INALCA ha avviato un sistema di controllo focalizzato sulla parte carne che viene effettuato tramite le associazioni agricole, AIA Coldiretti in particolare. Il progetto descritto al § 4.1 consentirà un rafforzamento dei controlli di sicurezza e sostenibilità nonché una maggiore conoscenza e condivisione delle informazioni produttive e sanitarie di questi allevamenti. A volte si dimentica che gli allevamenti da latte e da carne sono strettamente congiunti, in quanto questi allevamenti oltre alle femmine deputate alla produzione di latte producono, i giovani vitelli maschi che vengono adibiti alla produzione di vitelloni per la produzione di carne rossa e vitelli a carne bianca in allevamenti dedicati.

ALLEVAMENTO IN STALLA O AL PASCOLO?



Nel caso dell'allevamento in stalla, gli ambienti sono progettati per consentire idonee superfici per capo allevato, che consentano all'animale di potersi muovere, coricare e disporre in ogni momento di acqua e mangimi. Dal punto di vista del benessere animale, possiamo distinguere fra allevamento in stalla e al pascolo: il modello di allevamento in stalla rispetto all'allevamento al pascolo ha caratteristiche e regole diverse, ma sono entrambi adeguati e rispondono ad esigenze di allevamento che derivano dalle caratteristiche del territorio e dalla fertilità dei suoli. Nel caso dell'allevamento in stalla il controllo dell'animale è più preciso e puntuale: gli animali vengono infatti controllati quotidianamente, con la possibilità di cogliere immediatamente problemi di varia natura connessi, ad esempio, a patologie incipienti, malesseri, o problemi nutrizionali. È quindi possibile intervenire immediatamente e, se necessario, separare e ricoverare l'animale nelle infermerie per le cure del caso. L'allevamento in stalla, inoltre, consente più facilmente la prevenzione di malattie infettive per gli altri animali e l'uomo, aspetto importante soprattutto in ambienti fortemente antropizzati.



Nel caso dell'allevamento in stalla, l'animale è al riparo dalle intemperie e da eventuali predatori, aspetto importante soprattutto nel caso di animali giovani o nei momenti del parto. Anche l'alimentazione viene calibrata con più precisione e modulata a seconda delle esigenze specifiche dei singoli gruppi e della fase di crescita. È un allevamento che richiede conoscenze nutrizionali, veterinarie e tecnologiche, che comportano una forte competenza professionale dell'allevatore. In ultimo, **l'allevamento in stalla necessita di tecnologie evolute per la gestione delle deiezioni** le quali, soprattutto in ambienti ad alta densità abitativa come la pianura padana, **sono recuperate per produrre energia verde mediante la produzione di biogas, risparmiando combustibili fossili**. Nel caso dell'allevamento al pascolo, tipico dei paesi nordeuropei o americani a bassa densità abitativa e che dispongono di ampie e poco fertili superfici agricole, l'animale viene lasciato allo stato brado per gran parte del suo periodo di allevamento. In questo caso, l'animale ha più libertà di movimento, i cicli produttivi si allungano, essendo meno nutriente

l'alimentazione fornita dal pascolo, e sussiste minor possibilità di controllo in caso di malattie o problemi di sorta. In entrambi i sistemi di allevamento sono in corso pratiche per il miglioramento della loro sostenibilità: nei contesti dell'allevamento intensivo le esperienze più importanti riguardano la riduzione dell'uso di antibiotici, le tecniche di *precision farming* per ridurre il consumo di acqua e fertilizzanti, e le tecniche di produzione di energia da fonti rinnovabili.

Nel caso dei sistemi di allevamento al pascolo, le pratiche di sostenibilità si basano soprattutto su un maggior confinamento degli animali in appezzamenti specifici e sulla loro rotazione programmata per consentire una più efficace rigenerazione del pascolo, in modo da aumentarne il valore nutritivo, prevenire l'erosione e la fertilità dei terreni. Oggi i sistemi al pascolo, tipici delle nazioni con grandi superfici verdi, hanno inoltre avviato percorsi di certificazione di sostenibilità volti a garantire il rispetto delle foreste e della biodiversità. Negli anni passati infatti le grandi aree di produzione dei bovini, sudamericane in particolare, hanno sviluppato la produzione al pascolo a discapito delle foreste. Oggi la consapevolezza è estremamente cresciuta in questo campo ed il processo di deforestazione è stato messo sotto grande attenzione da parte delle istituzioni e dei media.

Contrariamente a quanto comunemente si pensa, in Europa i sistemi di allevamento al pascolo e confinato non sono alternativi; rappresentano due sistemi generalmente tra loro integrati e complementari, essendo l'allevamento al pascolo rivolto soprattutto ad animali giovani, che nascono e crescono nelle grandi pianure dell'Europa centrale, in zone alpine o collinari del centro sud Italia, mentre quello confinato rivolto ad animali adulti nelle fasi finali del proprio ciclo di produzione. Non si deve infatti pensare ad un allevamento ideale in termini assoluti, ma si deve ricercare la combinazione ottimale a seconda del tipo di territorio, integrando soluzioni diverse. È importante sottolineare che entrambi i sistemi di allevamento, se correttamente svolti, mantengono sempre l'animale nel suo adeguato stato fisiologico e di benessere. Sotto questo profilo, le aree meridionali e settentrionali del paese sono tra loro assolutamente complementari e devono essere pensate come un grande, unico e integrato sistema zootecnico. Il paragrafo successivo potrà chiarire meglio questo concetto.

IL MODELLO ITALIANO ED IL SOSTEGNO DELLA LINEA VACCA VITELLO

Oltre all'allevamento in stalla, anche il modello di filiera integrata adottato da INALCA per la produzione di animali da carne prevede una combinazione dei due sistemi, ossia una prima parte in cui l'animale vive al pascolo in un contesto di allevamento estensivo ed una seconda in cui l'animale termina il proprio ciclo in stalla con un tipo di alimentazione più nutriente ed energetica rispetto alla fase al pascolo.

Per questo modello integrato e sostenibile di produzione è però necessario reintrodurre negli allevamenti la cosiddetta linea vacca vitello. Di cosa si tratta?

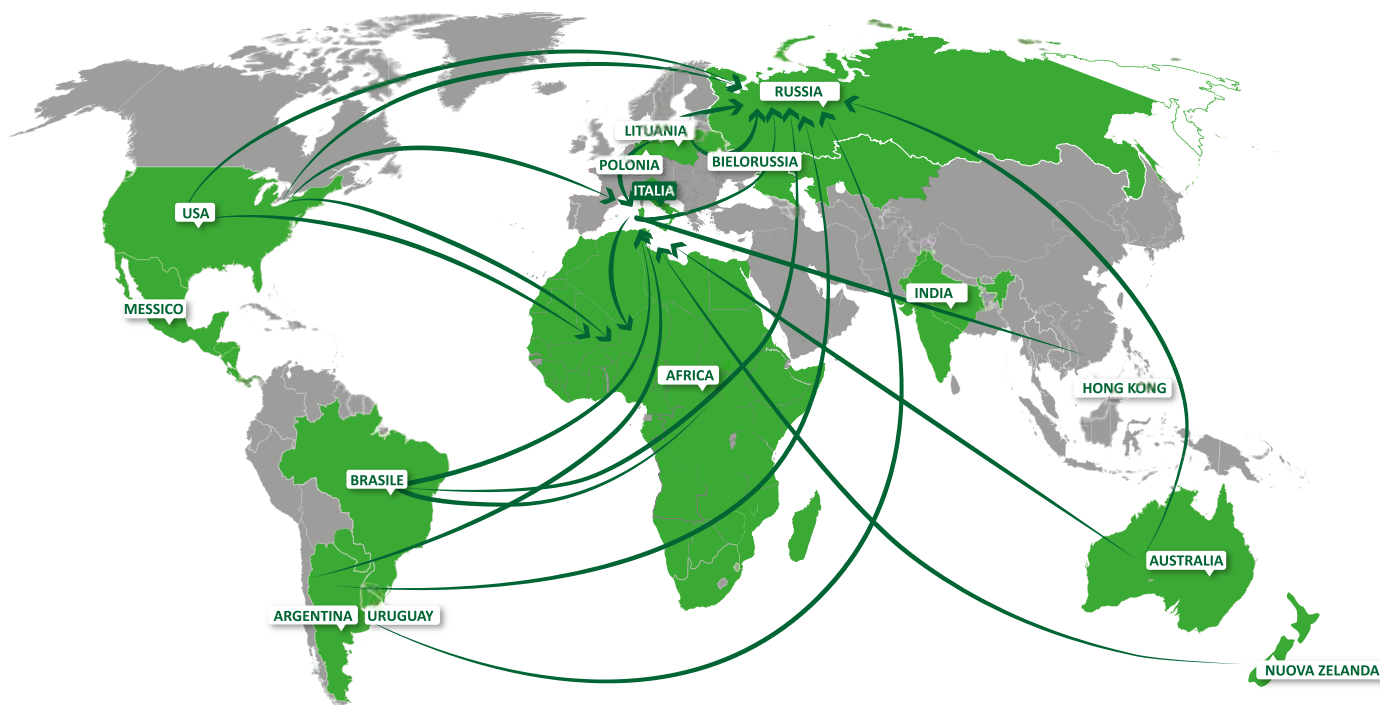
La linea vacca vitello è un tipo di allevamento in cui il vitello nasce nella medesima azienda agricola che effettuerà le prime fasi di allevamento. In questo modo l'allevatore non deve solo preoccuparsi di alimentare l'animale nella sola fase di ingrasso, ma deve anche gestire la riproduzione ed il ripopolamento della mandria. Oltre quindi alle tecniche mangimistiche, l'allevatore dovrà anche gestire gli aspetti di miglioramento genetico, selezione delle razze, svezzamento dei giovani vitelli.

Non è un aspetto trascurabile, sviluppare la linea vacca vitello, costituisce infatti l'elemento di partenza per riportare l'azienda agricola alla sua dimensione rurale, adattando le modalità di allevamento e le mandrie alle caratteristiche specifiche del territorio. Significa aumentare la biodiversità delle varie razze bovine e migliorare l'integrazione fra uomo, animale ed ambiente. In ultima analisi significa nobilitare la carne bovina da mero prodotto alimentare, a espressione culturale di un territorio.

Su queste basi INALCA nel corso del 2017 ha posto le basi per il rilancio della zootecnia italiana.



I FORNITORI DI CARNI



I nostri fornitori di carni hanno varie provenienze geografiche e forniscono prodotti con diverse caratteristiche qualitative a seconda della tipologia di animali e sistemi di allevamento utilizzati. INALCA è un operatore globale del settore alimentare ed anche i suoi fornitori di carni vengono selezionati in ogni continente e paese vocato all'esportazione di questo prodotto. Si possono identificare diverse categorie di produttori:

- per le produzioni di carni destinate alla trasformazione industriale, come ad esempio le **carni in scatola** prodotte in Italia, INALCA, oltre alle proprie strutture di macellazione, si avvale anche di altri impianti locali di piccole dimensioni, allo scopo di valorizzazione la filiera bovina nazionale utilizzata in un prodotto tipicamente italiano, come la carne in gelatina. Questa particolare tipologia di carne in scatola viene infatti consumata in gran parte nel nostro paese.

- per la **produzione di hamburger surgelati e tagli di carne destinati a mercati nazionale ed estero**, INALCA utilizza, oltre alla carne prodotta dagli stabilimenti italiani del Gruppo e proveniente dagli allevamenti nazionali, anche carni ottenute da altri fornitori nazionali e comunitari.

Da tale interazione commerciale si è assistito ad un costante sviluppo delle relazioni con i propri fornitori, che si sono progressivamente dotati di schemi di certificazione volontaria in materia di sicurezza alimentare, adattandoli al processo di qualifica e valutazione di INALCA.

- per i **tagli di carne pregiati destinati** al canale Ho.Re.Ca, INALCA importa carni da vari paesi extracomunitari; sono prodotti ottenuti da animali di genetica anglosassone come le note razze Angus e Hereford, che vengono importati freschi. Trattasi di tagli di alta qualità rivolti prevalentemente alla ristorazione specializzata, il cui esempio classico è rappresentato dalla T-Bone steak USA, prodotta nei più importanti stabilimenti americani concentrati nella nota regione della cosiddetta *Corn Belt* in Nebraska. A queste si aggiungano le famose carni Argentine, Australiane e Uruguaiane con le linee sia *Grass-Fed* che *Grain-Fed*. In questo caso INALCA effettua un'esclusiva attività di distribuzione; il controllo di questo tipo di fornitori verte, oltreché sugli aspetti di sicurezza alimentare, su un più ampio sistema di *procurement* volto a definire i parametri qualitativi e gli impegni etico-sociali, dall'allevamento nei

INALCA
è un player globale.

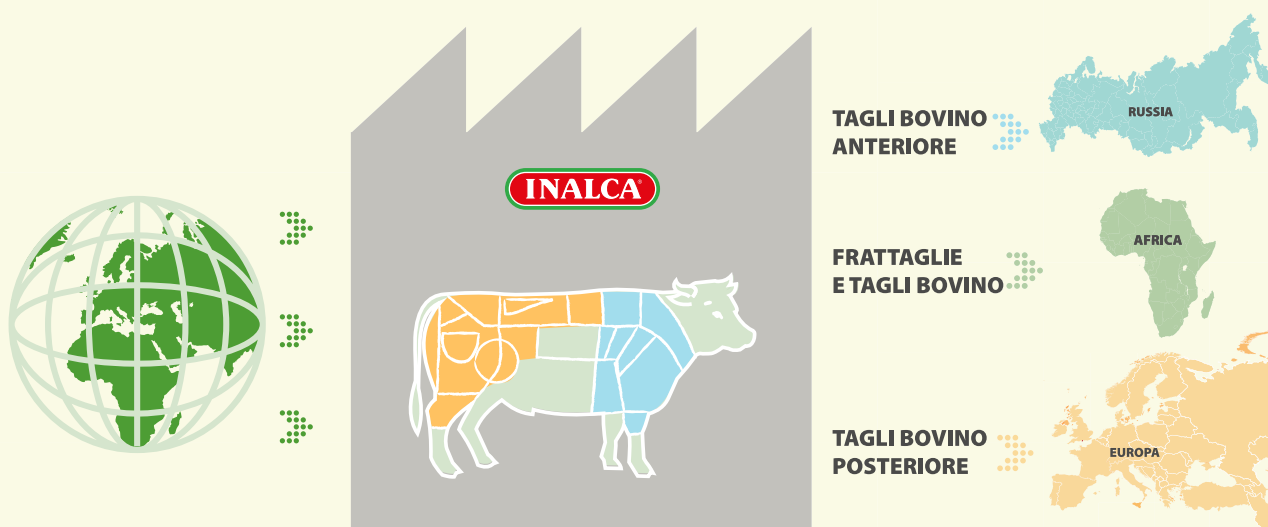
Nel 2017 ha spostato
oltre **500.000**
tonnellate di merci
in tutto il mondo.

Vendendo e
comprando carne
in **70 PAESI**
da **5 CONTINENTI**

feedlots, alle modalità di lavorazione ed etichettatura presso gli stabilimenti dei fornitori, fino ai controlli in fase di vendita finale. Oltre al controllo, le attività di INALCA supportano i fornitori d'oltreoceano ad allineare gli standard di qualità ai requisiti normativi specifici dei paesi di destinazione dei prodotti.

• **per quanto riguarda il comparto suino**, in Italia il Gruppo privilegia fornitori nazionali di carne fresca conformi ai requisiti IGP, DOP (Indicazione Geografica Protetta - Denominazione Origine protetta) richiesti per la produzione della salumeria di alta qualità destinata prevalentemente al mercato nazionale. Nel caso di altri prodotti di origine suina destinati a circuiti commerciali europei o extra europei, come il bacon, si utilizzano invece carni nazionali e di provenienza comunitaria. Anche per il settore della carne suina INALCA prevede investimenti in stabilimenti dedicati per una maggiore efficienza industriale e integrazione produttiva nella *supply chain*.

FLUSSI DI APPROVIGIONAMENTO PRODOTTI E PRINCIPALI DESTINAZIONI



L'organizzazione commerciale ed industriale di INALCA consente di acquistare su scala globale tutti i tagli bovini e collocarli specificamente nei mercati e segmenti d'elezione.

I FORNITORI DI IMBALLAGGI



INALCA utilizza varie tipologie di imballaggi: i principali sono in materiale plastico, carta, cartone destinati al confezionamento di carni fresche e congelate, banda stagnata ed alluminio sono utilizzati invece per le carni in scatola.

Il criterio di selezione dei fornitori di imballaggi si basa su 3 principi:

- competenza tecnica;
- capacità di fornire assistenza ed innovazione tecnologica;
- esperienza consolidata con grandi gruppi industriali.

Per poter avviare le forniture, i fornitori di imballaggi si devono registrare sul nuovo portale INALCA per inserire i dati tecnici e le informazioni necessarie al processo di validazione del fornitore stesso e di ogni singola categoria di materiali che consegna in ogni stabilimento del Gruppo.

Sono aspetti fondamentali che vengono attentamente valutati da INALCA. L'imballaggio infatti è parte integrante del prodotto ed è responsabile della sua protezione. Piccoli difetti dei materiali plastici o metallici possono infatti ridurre questo livello di protezione e compromettere la sicurezza del prodotto, per cui è indispensabile che l'imballaggio venga sistematicamente verificato, sia in fase di ricevimento, sia di utilizzo. Il corretto processo di confezionamento comporta sempre un abbinamento con una tecnologia dedicata; non basta quindi la verifica sull'idoneità e integrità dei materiali, il controllo deve estendersi alle tecnologie ed agli impianti di confezionamento che devono adattarsi perfettamente agli imballi adottati.

Anche nel corso del 2017 si è assistito alla crescita del confezionamento definito "skin", un sistema sottovuoto che viene adottato sulle piccole confezioni per il consumatore finale e che permette di allungare i tempi di conservazione del prodotto: alcuni di questi packs sono completamente riciclabili nella carta, nonostante la presenza di un liner in PE, perché il grado di spappolamento, adesione e scarto di processo consente il conferimento in impianti idonei a trattare il macero di qualità ordinaria. I processi di miglioramento della sostenibilità degli imballaggi sviluppati da INALCA saranno ripresi in modo più esteso nella sezione ambientale, al successivo paragrafo 12.3.

I FORNITORI DI INGREDIENTI ALIMENTARI



INALCA utilizza varie tipologie di ingredienti oltre alla carne. A tal fine si avvale di numerosi fornitori di ingredienti di alimenti quali ad esempio aromi, verdure, farine di cereali. In questo caso, oltre alla selezione di ingredienti provenienti da fornitori locali, facilmente riconoscibili dal consumatore, il criterio di selezione si basa sulle competenze dell'azienda, il sistema di gestione della sicurezza alimentare, l'assenza di allergeni, la presenza di standard certificati, e le caratteristiche tecniche delle sostanze utilizzate.

La capacità di questi fornitori nel fornire supporto nei progetti aziendali di ricerca e sviluppo costituisce un ulteriore elemento di scelta e valutazione.

Tutti i fornitori di ingredienti sono sistematicamente sottoposti a qualifica preliminare, quelli di particolare rilievo anche a verifiche ispettive periodiche da parte dei tecnici INALCA; tutti i fornitori inoltre sono sottoposti ad un monitoraggio continuo dei prodotti, effettuato ad ogni consegna.

Al fine di migliorare la raccolta delle informazioni, anche i fornitori di ingredienti alimentari, devono utilizzare il portale dedicato di INALCA, condiviso tra l'ufficio acquisti e l'ufficio qualità, in cui devono essere caricate tutte le informazioni necessarie per la qualifica e la valutazione dei fornitori.

PROCESSO DI QUALIFICA E VALUTAZIONE DEI FORNITORI DI INGREDIENTI ALIMENTARI



7.2 UNIONE EUROPEA

POLONIA

Il 2017 è un anno di consolidamento della presenza di INALCA nell'Unione Europea. È in corso di realizzazione uno stabilimento in Polonia, ubicato nella regione medio orientale del paese, nel comune di Socochin, un'area a forte vocazione zootecnica. La Polonia è un paese caratterizzato da crescita della zootecnia bovina, in controtendenza rispetto al resto dell'Unione Europea e da forti valori identitari legati al mondo agricolo.

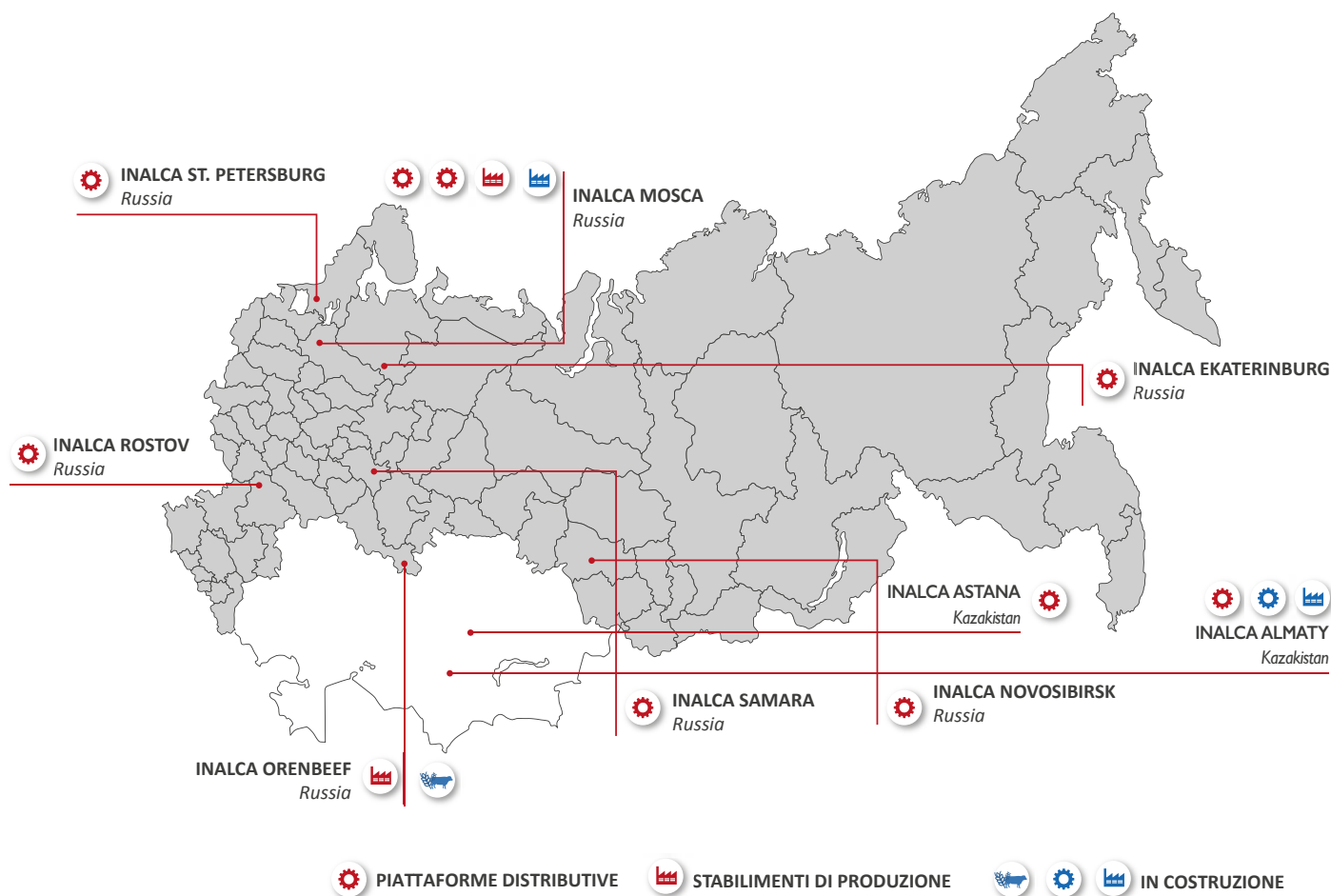
Lo stabilimento effettuerà la macellazione degli animali prodotti localmente e le relative lavorazioni di carni, compresa la produzione di hamburger per il mercato locale ed i paesi confinanti. Con questa iniziativa il Gruppo intende applicare anche nel mercato comunitario il proprio modello di sviluppo integrato e sostenibile: grazie all'impianto di macellazione, INALCA potrà infatti effettuare accordi diretti di lungo periodo con gli allevatori, creando una **filiera locale**.

Questo approccio rappresenta un importante passo avanti, essendo la Polonia una realtà agricola di tipo tradizionale, basata per lo più su intermediari commerciali e meno su conferimenti diretti tra allevamento e industria di trasformazione.

Grazie al network europeo del gruppo, INALCA consentirà infatti agli allevatori lo sbocco nei segmenti più alti del mercato e la collocazione migliore di ogni parte dell'animale, nel mercato locale e comunitario, compresa l'Italia che è un forte consumatore di carni polacche, soprattutto nel segmento della ristorazione.



7.3 RUSSIA E REPUBBLICHE EURO-ASIATICHE



FEDERAZIONE RUSSA

Nella Federazione Russa il Gruppo opera nei settori della distribuzione alimentare e della produzione industriale di carni. L'attività di distribuzione viene svolta tramite un articolato sistema di piattaforme ed infrastrutture logistiche che copre gran parte del paese e la cui principale base operativa è ubicata a Odintsovo, nell'area metropolitana di Mosca.

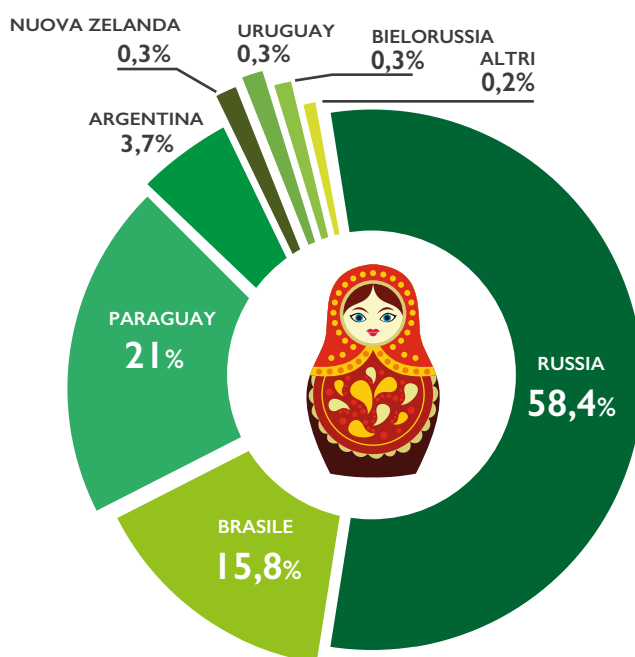
Industrial production is organised according to an integrated supply chain that involves two production sites: the first, dedicated to primary slaughtering and cutting activities, is located in Orenburg in the homonymous region with a strong agricultural vocation; the second, located in Odintsovo, is specialized in the production of hamburgers and bacon. The Orenburg facility, which in 2017 consolidated its business by increasing turnover by 42% in slaughtering and 15% in meat production, performs, in addition to slaughtering, the production of anatomical cuts for local distribution and industrial processing at the Odintsovo plant. In this latter production site, in addition to the aforementioned production of burgers and bacon mainly aimed at the catering sector, activities of storage and food distribution are carried out. The pork meat intended for bacon, unlike the bovine, is wholly supplied by local suppliers.

Tornando al settore bovino, core business di INALCA, l'integrazione produttiva e commerciale tra i due stabilimenti ha consentito l'incremento della quota di carne prodotta localmente, riducendo la dipendenza da importazioni estere. È un importante risultato che, oltre a contribuire allo sviluppo del territorio e alla razionalizzazione della filiera agricola locale, rappresenta per INALCA un elemento di affidabilità e sostegno per le future iniziative in questo paese. Non si deve dimenticare infatti che l'approvvigionamento di carni nella Federazione Russa si basa ancora sull'importazione, non essendo il paese completamente autosufficiente. Le importazioni risultano inoltre difficoltose a causa di eventi geopolitici come l'embargo, che ha ridotto il numero dei paesi potenziali esportatori

verso la Federazione Russa e la relativa concorrenza commerciale; ad esso si deve aggiungere l'adozione da parte della Russia di barriere non tariffarie di tipo sanitario, che costituiscono un ulteriore ostacolo all'importazione. Un quadro complessivo di forte instabilità, che determina frequenti difficoltà operative nell'approvvigionamento dall'estero e tensioni commerciali.

Nel percorso di sviluppo di una filiera bovina locale, nel 2017 è stato ampliato il settore dell'allevamento, tramite la società Agrosakmara. Attraverso questa società, è iniziata la produzione di bovini di razza Hereford nella regione di Čeljabinsk. Si prevede per il 2018 l'avvio di analoghe iniziative nella regione di Orenburg, nelle provincie di Novosergheivka ed Ilek, in Bashkiria, nella provincia di Issingulova, e nella repubblica del Tatarstan, nella regione di Mamadyš. Sempre in Bashkiria, nella provincia di Fëdorovka, si prevede la realizzazione del più importante allevamento bovino.

PROVENIENZA DELLE CARNI DELLA FILIERA RUSSA



KAZAKHISTAN

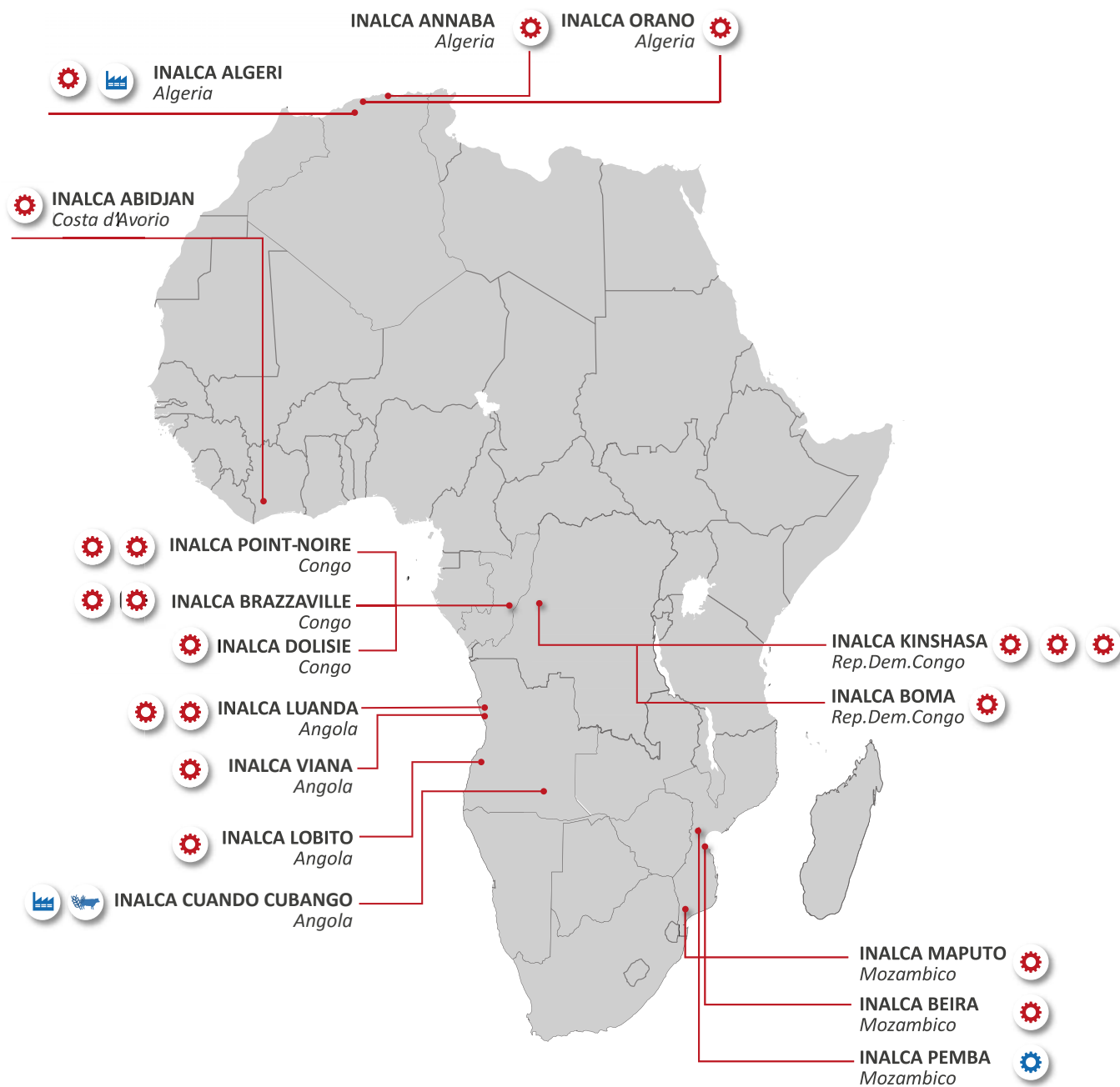
Il Kazakhstan è un'area a forte vocazione agricola, importante esportatore di cereali ed altre materie prime vegetali, in grado di sviluppare una moderna filiera bovina sostenibile valorizzando per la trasformazione interna il proprio patrimonio cerealicolo. Il Kazakhstan è inoltre la porta naturale di esportazione verso la Cina e può costituire un importante fonte di approvvigionamento alimentare per questo immenso paese. Il Gruppo ha realizzato una piattaforma logistica ed ha in progetto la realizzazione di uno stabilimento di macellazione destinato al consumo interno e all'esportazione.

Piattaforma Logistico-distributiva Almaty (Kazakistan)



7.4 AFRICA

In Africa è presente una rete di piattaforme distributive ed infrastrutture logistiche per la distribuzione alimentare in vari paesi: Angola, Repubblica Democratica del Congo, Congo, Mozambico, Costa d'Avorio e Algeria. Al momento non è possibile utilizzare stabilmente fornitori locali di alimenti. Il controllo e la selezione dei fornitori di alimenti destinati al mercato africano si basano sostanzialmente sulla conformità alle normative internazionali vigenti nel continente africano, *norme FAO - Codex Alimentarius* in particolare, e soprattutto all'adesione al codice di condotta commerciale di INALCA.



ANGOLA

L'Angola è il primo paese in cui si sono sviluppate le attività del Gruppo in Africa. Le attività del Gruppo in questa nazione sono in crescita nonostante la crisi finanziaria conseguente al calo del prezzo del greggio ed il deprezzamento della moneta locale. Tale situazione ha infatti determinato un calo delle forniture da parte di aziende concorrenti. Nel corso del 2017 il Gruppo ha posto le basi per due importanti iniziative che si concretizzeranno negli anni futuri: la realizzazione di un allevamento con annesso stabilimento di macellazione nella provincia sud orientale di Cuando Cubango per la produzione di carne destinata al mercato interno ed ai mercati dell'Africa sub-sahariana. Il sistema del feedlot consentirà di effettuare la raccolta di giovani animali da piccoli allevatori, garantendo loro reddito stabile ed accesso al mercato e privilegiando il conferimento diretto di bestiame anziché l'intermediazione con commercianti. È un'iniziativa di forte valore sociale che consentirà il rilancio di terre naturalmente vocate alla zootecnia e di realizzare una completa filiera africana della carne.

La seconda iniziativa è costituita dalla realizzazione nella capitale di una grande piattaforma di distribuzione con annesso lavorazioni, che coprirà diverse tipologie di derrate alimentari di origine animale e vegetale e che verrà effettuata in collaborazione con il governo angolano. Per questo progetto è già stato acquisito un terreno di 200.000 mq a Kilamba Kiaxi, nella provincia di Luanda.

ATTIVITÀ:

- Distribuzione ed importazione di prodotti (freschi, surgelati e secchi)
- Lavorazione e trasformazione della carne bovina
- Le piattaforme sono dislocate a Luanda, Lobito, Viana e Cuando Cubango (in costruzione)
- In Luanda, INALCA costruirà un impianto integrato per la produzione di carne bovina, con annessa attività di allevamento

Stabilimento INALCA - Luanda (Angola)



CAPACITÀ

Luanda

Prodotti Freschi e Surgelati - 20.000 tons

Prodotti Secchi - 15.000 tons

CAPACITÀ

Lobito

Prodotti Freschi e Surgelati - 4.000 tons

Prodotti Secchi - 8.000 tons

REPUBBLICA DEMOCRATICA DEL CONGO

Le attività di sviluppo hanno riguardato la sede di Kinshasa. A Kinshasa, sono stati portati a compimento gli investimenti del 2016 che hanno riguardato il rafforzamento del parco automezzi per gestire in proprio il trasporto della merce acquistata dal porto di Matadi ai magazzini dell'azienda ed eventualmente anche per fornire un servizio a terzi. Nel 2017 sono stati inoltre ultimati i lavori nell'area di Nathalice, ove è ubicato uno dei magazzini della società, per la costruzione di nuovi uffici ed appartamenti per i propri dipendenti.

CONGO

A Brazzaville è stato acquisito un nuovo terreno per ampliare i punti vendita in zone commercialmente strategiche della città e, sempre nella stessa città ed a Pointe Noire, sono stati ultimati nel 2017 i lavori per la costruzione di nuove celle frigorifere.

ATTIVITÀ:

- Distribuzione di prodotti alimentari importati e locali (freschi, secchi e surgelati)
- INALCA è leader nella distribuzione di prodotti di pesce
- Le piattaforme sono dislocate in Congo, a Point Noire e Brazzaville, e in Repubblica Democratica del Congo a Kinshasa e Boma

Stabilimento INALCA - Kinshasa (Rep.Dem.Congo)



CAPACITÀ

Kinshasa

Prodotti Freschi e Surgelati - 20.000 tons

Prodotti Secchi - 15.000 tons

CAPACITÀ

Brazzaville

Prodotti Freschi e Surgelati - 4.000 tons

Prodotti Secchi - 8.000 tons



ALGERIA

Nel corso del 2017 non si sono verificati interventi sostanziali in Algeria. Sono state ultimate le variazioni organizzative che prevedono la gestione diretta della controllata, precedentemente affidata ad un socio di minoranza.

ATTIVITÀ:

- Distribuzione di prodotti alimentari importati e locali (freschi, secchi e surgelati)
- Lavorazione e trasformazione di carni bovine ed ovine
- INALCA è coinvolta con il governo locale per lo sviluppo della produzione di carne bovina nel paese
- Le attività sono concentrate in Algeri, Orano e Annaba, dove Inalca ha 3 piattaforme di distribuzione (il frigorifero in Algeri è il più grande del paese).

Stabilimento INALCA - Algeri (Algeria)



CAPACITÀ

Algeri

Prodotti Freschi e Surgelati - 20.000 tons



MOZAMBICO

Nel corso del 2017 non sono state effettuate ulteriori opere dopo il completamento, avvenuto nel 2016, delle opere riguardanti la sede principale di Maputo, compresi impianti e mezzi di trasporto. Lo stabile è divenuto la sede sociale dell'impresa ed è ubicato nel Zimpeto Trade Center di Maputo. È in corso di realizzazione un complesso di celle frigorifere nella città di Beira.

ATTIVITÀ:

- Distribuzione di prodotti alimentari importati e locali (freschi, secchi e surgelati)
- Lavorazione e trasformazione delle carni
- In Mozambico, INALCA ha tre Centri di distribuzione localizzati a Maputo, Beira e Pemba

Stabilimento INALCA - Maputo (Mozambico)



CAPACITÀ

Maputo

Prodotti Freschi e Surgelati - 1.000 tons

Prodotti Secchi - 4.000 tons



COSTA D'AVORIO

Nel corso del 2017 non sono state effettuate ulteriori opere dopo la realizzazione, avvenuta nel 2016, dei magazzini frigoriferi ed infrastrutture collegate nella zona portuale della capitale.

ATTIVITÀ:

- Distribuzione di prodotti alimentari importati e locali (freschi, secchi e surgelati)
- In Costa d'Avorio, INALCA ha un Centro di Distribuzione localizzato ad Abidjan



Stabilimento INALCA - Abidjan (Costa d'Avorio)

CAPACITÀ

Abidjan

Prodotti Freschi e Surgelati - 1.000 tons

Prodotti Secchi - 4.000 tons

7.5 CLIENTI E CONSUMATORI

INALCA opera a tutti i livelli con le più grandi catene multinazionali del cibo, come con piccoli operatori locali. Nei processi di trasformazione industriale i grandi clienti hanno consentito una crescita delle competenze del Gruppo, soprattutto nei sistemi di controllo della qualità, sicurezza e nel settore energetico ambientale.

Lavorando con i piccoli clienti, legati sia alle attività di trasformazione che di distribuzione, INALCA ha invece acquisito una maggiore sensibilità ai temi della sostenibilità, in particolare al valore degli aspetti sociali e diverse esigenze dei territori in cui opera.

Nel Gruppo convivono due identità di business distinte: la prima è rivolta a sviluppare produzioni **business to business con i grandi gruppi multinazionali del cibo in qualità di global partner su vari mercati internazionali**. La seconda è quella di sviluppare un'identità ed un sistema di marchi propri per rendersi riconoscibile al consumatore come portatori dei valori connessi al cibo italiano e più in generale allo stile mediterraneo. È in questo contesto che l'azienda sviluppa il proprio impegno nella promozione di un consumo equilibrato, che unisca l'attenzione agli aspetti propriamente nutrizionali con i valori di socialità ed aggregazione tipici della nostra identità italiana.

PRODUZIONI BIO

Nel corso del 2017 i principali stabilimenti italiani di INALCA hanno ottenuto il riconoscimento di conformità al regolamento Reg. CE 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e si è allargato il portafoglio dei prodotti certificati. La produzione di carni conformi a questo criterio di produzione, si conferma in forte crescita sul territorio nazionale ed europeo. L'adesione di INALCA a questo particolare regime consente al Gruppo di sviluppare conoscenze e competenze sempre più dettagliate per avviare nuovi progetti in questo campo. Nei prossimi anni INALCA prevede quindi di lanciare sul mercato nuove referenze BIO per rispondere alla crescente domanda di mercato.



7.6 CODICI DI CONDOTTA E PREVENZIONE DELLE FRODI ALIMENTARI

INALCA ha pubblicato il proprio codice etico e di condotta commerciale nell'ambito del modello organizzativo aziendale. È un documento di fondamentale importanza che viene condiviso con tutti gli uffici che hanno relazioni commerciali con clienti e fornitori e che viene allegato ai contratti di fornitura diventandone parte vincolante.

Analoghi codici di comportamento sono stati messi a punto dal Gruppo nella gestione della privacy e nelle ispezioni o controlli da parte di Autorità o Istituzioni.

Nell'ambito della propria *supply chain*, INALCA ha inoltre sottoscritto analoghi codici di condotta nel campo della responsabilità sociale, ambientale e nella condotta commerciale sviluppati da clienti e fornitori che costituiscono il primo elemento di prevenzione di comportamenti scorretti da parte di dipendenti e collaboratori del Gruppo.

In questo contesto sono oggetto di crescente attenzione non più solamente gli aspetti collegati alla sicurezza alimentare, ma soprattutto le situazioni che, pur in assenza di un pericolo per la salute del consumatore, possono condurre ad una qualità inferiore del prodotto rispetto a quanto dichiarato o atteso dal consumatore. Si tratta della prevenzione di frodi commerciali, ai quali spesso si assiste sui media, che comportano perdita di fiducia per il consumatore e di reputazione per l'impresa.

Nel Gruppo, la prevenzione delle frodi, unitamente ai codici di comportamento, costituisce un articolato sistema interno di gestione compreso nel modello organizzativo aziendale. Esso ha il duplice scopo di tutelare clienti e consumatori da questi fenomeni, nonché proteggere l'azienda dalle gravi sanzioni che possono cagionarsi in questi contesti. Il sistema di gestione prevede la prevenzione e la riduzione di tutti i possibili rischi di frodi collegate all'adulterazione volontaria dei prodotti in ingresso su tutti i cicli produttivi (animali vivi, ingredienti alimentari, imballaggi, etc...), in forma di sostituzione, etichettatura scorretta e contraffazione di ingredienti alimentari per cause accidentali o intenzionali.

Esso prevede un'analisi di vulnerabilità che riguarda essenzialmente le caratteristiche degli ingredienti e dei mercati di provenienza ed il controllo di fattori di rischio, quali ad esempio eventuali tensioni commerciali, intense fluttuazioni di prezzo o aspetti geopolitici. Il sistema di controllo messo in atto dall'azienda è basato sulla definizione precisa dei parametri tecnici e qualitativi dei prodotti acquistati, sui controlli analitici, requisiti di tracciabilità, attività di ispezione ed *auditing*.



Sulla base dei fattori di rischio di possibili frodi, l'azienda mette in atto misure di riduzione e gestione dello stesso. Esse si basano essenzialmente su un'attenta regolazione tecnica del prodotto acquistato, comprensiva di controlli analitici. Nel caso delle carni bovine, ad esempio, risulta di particolare importanza la determinazione della specie effettuata mediante analisi del DNA, che INALCA effettua sistematicamente nel proprio laboratorio centrale, nonché analisi sulla composizione del prodotto. Oltre agli aspetti tecnici relativi al controllo di prodotto, è di particolare importanza il processo di approvazione del fornitore che deve basarsi su principi e valori condivisi nel campo delle relazioni commerciali, sulla sua reputazione e sulla prevenzione del rischio frodi tramite procedure di controllo.

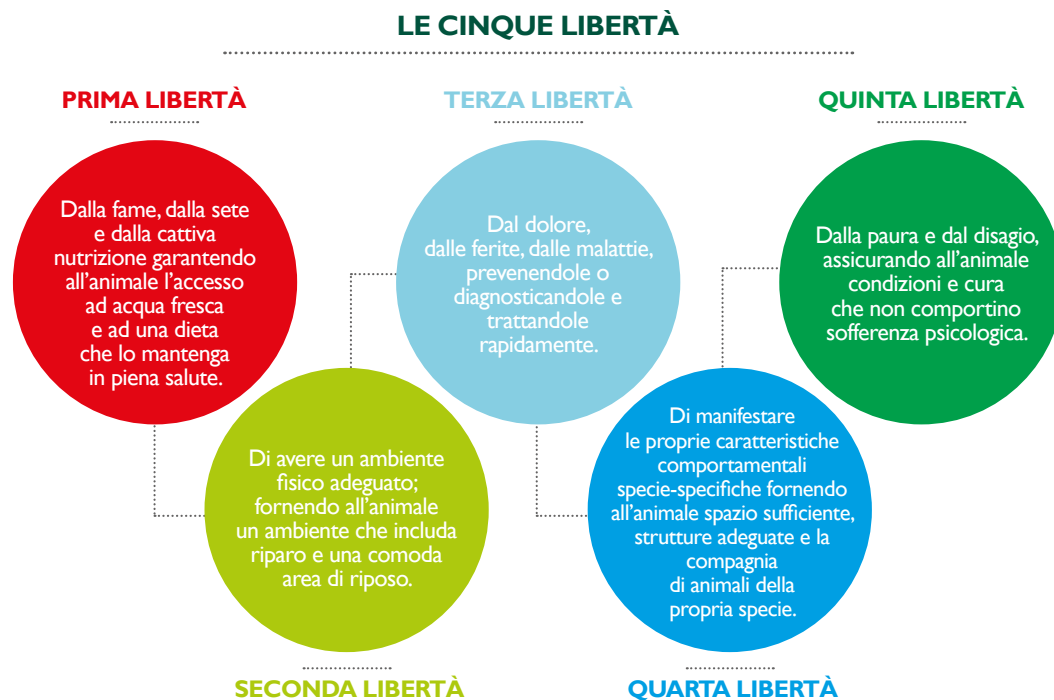
MISURE DI PREVENZIONE DELLE FRODI ALIMENTARI



8. BENESSERE ANIMALE

8.1 LE CINQUE LIBERTÀ*

Il principio delle “Cinque libertà” costituisce il criterio base di ispirazione che INALCA ha adottato per la fase di allevamento (* Farm Animal Welfare Council 1979).



Sulla base di questi principi generali di ispirazione, INALCA, in accordo con esperti veterinari, piattaforme tecnologiche, clienti e partner particolarmente sensibili a questo tema, ha sviluppato le proprie tecniche in materia di benessere animale.

Per la corretta gestione del benessere animale, INALCA si avvale di un team di veterinari che aggiorna e sviluppa queste regole in tutte le fasi della *supply chain*: **allevamento, trasporto e macellazione**.

È un insieme di procedure ed indicatori che costituisce un completo sistema di gestione e valutazione del benessere animale, documentato ed accessibile, che viene condiviso con gli allevatori tramite il proprio sito web ed attività sul campo di formazione ed *auditing*, in collegamento con le Associazioni agricole.

In ambito nazionale ed europeo, anche a fronte di una crescente attenzione del consumatore, si stanno sviluppando sistemi di etichettatura, *claim* o altri strumenti di comunicazione aventi per oggetto l'impegno delle aziende per controllare le condizioni di benessere animale negli allevamenti, superando le già severe prescrizioni normative cogenti in materia.

In generale i principali criteri finora stabiliti per accertare il benessere di un animale sono:

- assenza di fame
- assenza di sete
- la possibilità di accedere ad un'area di riposo confortevole, con temperatura ambientale adatta e possibilità di movimento
- assenza di traumi, ferite o di dolore derivante da pratiche di gestione scorrette
- espressione del comportamento tipico della specie, buon rapporto con l'uomo, assenza di emozioni negative.

A questi se ne aggiungono di ulteriori, definiti come “indicatori oggettivi”, che sono impiegati per giudicare quanto l’ambiente di allevamento sia idoneo: a tale scopo vengono presi quindi in considerazione i parametri strutturali e tecnologici che caratterizzano l’allevamento.

Lo studio del benessere animale infatti non mira solamente a valutare il comportamento in relazione ad un ambiente più o meno ospitale, ma soprattutto a comprendere il modo in cui gli animali interpretano e vivono l’ambiente in cui sono allevati, nel modo più oggettivo possibile e valutando tutti i diversi fattori che possono incidere positivamente o negativamente sul benessere animale (pericoli e benefit).

Il concetto di benessere è il risultato del pieno adattamento dell’animale al suo ambiente, del rispetto delle 5 libertà ed è quindi il frutto di esperienze positive, appaganti e soddisfacenti in grado di produrre risposte positive ed efficaci di adattamento nell’animale.

Per garantire trasparenza ed oggettività al consumatore, INALCA ritiene che queste informazioni debbano essere sottoposte a sistemi verificati e certificati da terzi, analogamente alla comunicazione riguardante particolari prestazioni qualitative del prodotto. Il più affidabile strumento di garanzia è rappresentato dal sistema volontario previsto dal Regolamento (CE) n. 1760/2000 relativo all’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, che ha recentemente inserito il benessere animale tra le informazioni volontarie e per le quali permane l’obbligo di possedere un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto e controllato dal Ministero delle Politiche Agricole Agroalimentari e Forestali; INALCA, che dispone del primo disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto in Italia, ha inserito il controllo del benessere animale tra le informazioni che verranno comunicate al consumatore in forma verificata da terzi e soprattutto basata su criteri oggettivi, trasparenti e misurabili.



In tale contesto INALCA ha adottato il metodo CReNBA elaborato dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia per la valutazione del benessere animale in allevamento.

www.izsler.it/pls/izs_bs/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=3610

8.2 USO RESPONSABILE DEGLI ANTIBIOTICI IN ALLEVAMENTO

Un aspetto di particolare rilevanza è costituito dall'uso responsabile del farmaco veterinario. Il fenomeno dell'antibiotico resistenza è dovuto ad un utilizzo incontrollato degli antibiotici nelle produzioni animali e rappresenta una minaccia per la salute, sia dell'uomo, che degli animali stessi.

È un tema complesso per un'azienda che opera in diverse aree geografiche, ciascuna con differenti sistemi e regolamentazioni in materia. Pur nella consapevolezza che in questo contesto un approccio univoco al problema non è di semplice attuazione, INALCA ha individuato alcune direttrici operative che ritiene applicabili a tutti i livelli ed in ogni area geografica in cui opera.

A tal proposito INALCA è tra le prime aziende ad impegnarsi nello svolgimento di corsi di formazione per diffondere il giusto concetto di antibiotico resistenza e insegnare le corrette pratiche di utilizzo dei farmaci in modo da riuscire ad ottenere un minore e migliore uso responsabile degli antibiotici. Tali corsi hanno coinvolto più di 400 operatori e tecnici che quotidianamente sono a stretto contatto con gli animali.

I criteri adottati da INALCA per l'uso responsabile del farmaco veterinario sono di seguito elencati.

Classificazione dei trattamenti veterinari e loro definizione:

1) **TERAPIA - TRATTAMENTI CURATIVI:** il trattamento di un animale o gruppo di animali che seguono ad una diagnosi clinica effettuata da un medico veterinario;

2) **METAFILASSI - TRATTAMENTI DI CONTROLLO:** i trattamenti di un gruppo di animali effettuati dopo la diagnosi clinica di malattia ed aventi lo scopo di prevenirne la diffusione negli animali a stretto contatto, o che comunque hanno un considerevole rischio di contrarre, o aver già contratto a livello sub clinico, la malattia;

3) **PROFILASSI - TRATTAMENTI PREVENTIVI:** il trattamento di uno o più animali, prima che mostrino segni clinici di malattia infettiva al fine di prevenire l'insorgere della malattia stessa.

I trattamenti possono avere esclusivamente queste tre finalità e non possono in ogni caso essere utilizzati per aumentare le performance di crescita degli animali.

In merito alla scelta dei principi attivi, INALCA promuove l'adozione di pratiche agricole volte alla riduzione d'uso degli antibiotici, con particolare riferimento alle categorie definite di importanza critica in medicina umana da parte del WHO (World Health Organization).

In merito ai criteri di uso, INALCA richiede che l'antibiotico ed il farmaco scelto sia utilizzato esclusivamente secondo le indicazioni specifiche fornite dall'azienda farmaceutica, venga acquistato solo a seguito di ricetta veterinaria e venga utilizzato nelle quantità e tempi espressamente indicati nella posologia d'uso; diverse modalità d'utilizzo possono essere indicate solo dal veterinario d'azienda.

INALCA ritiene che il percorso di miglioramento in questo settore non possa basarsi esclusivamente sull'imposizione di regole tecniche e di controlli sul campo, ma debba realizzarsi prevalentemente attraverso l'adozione di pratiche di trasferimento tecnologico volte ad introdurre soluzioni concrete per la riduzione del farmaco veterinario, la valorizzazione di *case histories* e testimonianze concrete di allevamenti modello che hanno avviato percorsi di successo in questo campo.

A tal fine, INALCA ritiene importante anche la collaborazione con industrie farmaceutiche ed istituzioni impegnate nella ricerca di soluzioni di cura degli animali alternative agli antibiotici.

A livello nazionale INALCA adotta gli strumenti di analisi e valutazione sul corretto utilizzo degli antibiotici messi a disposizione dall'Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna ed in corso di ulteriore sviluppo da parte del Ministero della Salute.

Sulla base dell'esperienza acquisita INALCA ha avviato la formazione di filiere dedicate, in cui si garantisce

l'assenza di utilizzo di antibiotici per almeno gli ultimi 4 mesi di allevamento. È il risultato di un lungo lavoro di implementazione di buone pratiche di utilizzo dei farmaci, di crescita professionale del management aziendale e di mantenimento di elevate condizioni di benessere e biosicurezza all'interno degli allevamenti del Gruppo.

INALCA pone grande attenzione all'evoluzione della normativa nazionale sulla nuova figura professionale del Veterinario Aziendale e del suo possibile ruolo nel contesto degli allevamenti aziendali.



Allevamento di Jolanda di Savoia (FE)

9. PRODOTTI E CONSUMATORI

9.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

9.1.1 PRINCIPI E METODI

La sicurezza alimentare costituisce il pre-requisito fondamentale su cui poggia ogni fase del processo di produzione e distribuzione di INALCA. La lunga presenza di INALCA su mercati particolarmente severi da questo punto di vista, quali ad esempio Unione Europea, Federazione Russa, USA, Canada e Giappone e l'adozione dei principali standard volontari di sicurezza alimentare, hanno permesso ad INALCA di sviluppare nel tempo le più moderne ed avanzate tecniche di igiene e prevenzione del rischio in ambito alimentare ed un sistema di gestione integrato che copre tutti gli stabilimenti produttivi del Gruppo. Nel corso del 2017 lo standard di gestione si è ulteriormente esteso verso mercati emergenti del Far East e Sud Est Asiatico. Il sistema nel suo complesso si basa quindi sull'identificazione, all'interno di ciascun processo di lavorazione, dei punti critici di controllo e prevede le azioni necessarie all'identificazione, eliminazione o riduzione ad un livello accettabile dei pericoli significativi per la sicurezza alimentare.



*La sicurezza alimentare
costituisce il prerequisito
fondamentale su cui poggia
ogni fase del processo
di produzione e distribuzione
di INALCA.*

L'insieme di queste misure può essere genericamente definito come "Autocontrollo", che si attua attraverso azioni di tipo generale e di tipo particolare, entrambe sistematicamente applicate per il controllo completo e costante dell'attività produttiva. Le "Misure di tipo generale" sono rappresentate da norme comuni che valgono per tutte le aree di lavorazione e sono inerenti all'igiene degli operatori, dei locali, delle attrezzature, dei processi e dei prodotti, nonché alle azioni di verifica dell'applicazione di tali norme. Lo scopo di tali misure è quello di assicurare il mantenimento e controllo delle idonee condizioni igieniche del personale operativo, dei processi, dei prodotti, degli ambienti, delle attrezzature. Le "Misure di tipo particolare" sono definite per ciascuna tipologia di processo produttivo e mirano all'identificazione, valutazione e controllo di specifici pericoli di tipo biologico, chimico e fisico, ritenuti significativi per la sicurezza alimentare dei prodotti. I pericoli vengono valutati secondo i principi previsti, sia dalla normativa europea, o degli altri paesi di destinazione dei prodotti, sia dal WHO/FAO, generalmente riconosciuto come "Codex Alimentarius". Recentemente il sistema di autocontrollo INALCA si è sviluppato recependo in modo specifico anche il complesso delle norme USA in materia, che rappresenta un sistema particolarmente rigoroso. Tale sforzo è necessario per affrontare l'esportazione, non solo verso questo importante paese, ma anche verso altri stati a forte domanda di carne ed i cui metodi di gestione della sicurezza alimentare si basano su questo standard sanitario; sono costituiti, oltretutto dagli USA, anche da Canada e Giappone, mercati di importanza crescente per INALCA.

9.1.2 SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Come accennato al § 8.1, il controllo e l'accuratezza delle informazioni gestite nel sistema aziendale di identificazione e rintracciabilità dei prodotti costituisce un elemento fondamentale a sostegno di ogni azione messa in atto per la qualità, la sicurezza alimentare e la comunicazione al consumatore.

Analogamente alla sicurezza alimentare, anche nel campo dell'etichettatura e comunicazione al consumatore, INALCA adotta controlli effettuati da enti terzi indipendenti, volti a verificare la veridicità, trasparenza ed accessibilità delle informazioni riguardanti i prodotti immessi sul mercato.



Nel 2017, il sistema di identificazione e tracciabilità del gruppo si è notevolmente sviluppato a monte della filiera produttiva, integrandosi con gli allevamenti di bovini da carne ex soci e fornitori del Gruppo cooperativo UNIPEG ASSOFOOD acquisito nel 2016. Tramite uno strumento informatico dedicato, vengono acquisite **numeroso informazioni sugli allevamenti conferenti, quali ad esempio dati produttivi, tipologia di produzione zootecnica, caratteristiche delle stalle, controlli analitici ed ispettivi**. Informazioni che vengono utilizzate da parte di INALCA per il processo di qualifica e valutazione del fornitore; questo sistema rappresenta un importante elemento di gestione anche per l'allevatore, che aderendo ad un sistema di qualità quale quello assicurato da INALCA, accede alla premialità prevista dalla Politica Agricola Comunitaria (PAC), in particolare agli aiuti nazionali, erogati ai sensi del regolamento CE 1307/2013. A tale scopo l'affidabilità del sistema viene verificata da vari enti di controllo, in particolare dalle istituzioni competenti sulla protezione della qualità dei prodotti alimentari e gli organismi responsabili dell'erogazione dei premi. Recentemente l'applicazione del disciplinare si è esteso, oltreché agli allevamenti padani del Nord Italia, anche ad allevamenti estensivi del meridione, allo scopo di tracciare le informazioni di qualità di una filiera bovina integralmente italiana, a partire dalla nascita degli animali, caratterizzata da un'alimentazione "OGM Free". Nel corso del 2018 si prevede un'ulteriore adeguamento del sistema di raccolta dati e controllo per il parametro "Assenza di trattamenti antibiotici".

Nel corso del 2017 il sistema di rintracciabilità si è sviluppato ed integrato, oltreché con il mondo agricolo, anche con importanti catene di distribuzione nazionale che utilizzano il disciplinare di etichettatura INALCA per veicolare sul punto vendita informazioni sulla territorialità delle carni, le loro caratteristiche qualitative, il benessere e le caratteristiche produttive degli animali.



9.1.3 ADOZIONE DI STANDARD TECNICI VOLONTARI

Il sistema messo in atto da INALCA per la qualità e la sicurezza alimentare è conforme ai principali standard volontari internazionali in materia, un vero e proprio linguaggio comune adottato su scala internazionale che, sulla base di controlli indipendenti, conferma l'efficacia delle azioni messe in atto da INALCA in questo campo.

TABELLA 17 - STANDARD ADOTTATI DA INALCA

		INALCA S.p.A.			
		OSPEDALETTO LODIGIANO (LO)	CASTELVETRO di MODENA (MO)	RIETI (RI)	CAPO D'ORLANDO (ME)
SICUREZZA E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO	 IFS - INTERNATIONAL FOOD STANDARD	●	●	●	●
	 BRITISH RETAIL CONSORTIUM				
	 REQUISITI GENERALI PER LA COMPETENZA DEI LABORATORI DI PROVA		●		
	 ISO 22000 - SISTEMI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA				
	STANDARD PRIVATI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ELABORATI DA AZIENDE LEADER DI MERCATO	●	●	●	
	 ISO 9001 - SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ	●	●	●	
	 REGOLAMENTO CE 1760/2000 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI E COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE	●	●	●	●
	 CERTIFICAZIONI VOLONTARIE CLAIMS DI PRODOTTO (CARNE DA ALLEVAMENTI ITALIANI, DOP, IGP)	●	●	●	
	 ISO 22005 - SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA ALIMENTARE E MANGIMISTICA		●		●
	 MARINE STEWARDSHIP COUNCIL STANDARD FOR CHAIN AND CUSTODITY (VERSION 3)				
RESPONSABILITÀ AMBIENTALE	 ISO 14001 - TUTELA DELL'AMBIENTE NEI PROCESSI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE	●	●	●	
	 EPD - EDICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO	●	●	○	
RESPONSABILITÀ SOCIALE	 OHSAS 18001 - SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORATORE	●	●	●	●
	DLGS 231/2001 - SULLA RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE	●	●	●	●
	CODICI DI CONDOTTA PRIVATI ADOTTATI NELLA SUPPLY CHAIN	●	●	●	●
RESPONSABILITÀ ECONOMICA, SOCIALE, AMBIENTALE	LINEE GUIDA GRI G4 SUSTAINABILITY REPORTING GUIDELINES SECTOR DISCLOSURES "FOOD PROCESSING" GRI	●	●	●	●

Come richiamato al paragrafo precedente, l'uso di sistemi certificati verificati da terzi viene esteso anche per supportare claims di prodotto e, più in generale, l'adeguatezza delle informazioni fornite al consumatore.

Nel corso del 2017 è proseguito il processo di integrazione degli stabilimenti italiani di nuova acquisizione del Gruppo agli standard volontari adottati da INALCA.

ITALIA								RUSSIA	
		FIORANI & C		REALBEEF	ITALIA ALIMENTARI			MARR RUSSIA	INALCA
REGGIO - EMILIA (RE)	PEGOGNAGA (MN)	CASTELNUOVO RANGONE (MO)	PIACENZA (PC)	FLUMERI (AV)	POSTALESIO (SO)	GAZOLDO DEGLI IPPOLITI (MN)	BUSSETO (PR)	ODINTSOVO	ORENBURG
	●	●	●	●	●	●	●	●	
					●	●	●		
					●	●	●		●
	●			●		●	●	●	●
●	●		●	●					
					●	●	●		
								●	
								●	●
○	●								●
					●	●	●		
●	●			●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

○ IN CORSO DI APPLICAZIONE

9.2 COMUNICAZIONE RESPONSABILE

Il processo di definizione dell'etichettatura dei nostri prodotti e della comunicazione promozionale e pubblicitaria ai consumatori viene verificato secondo specifiche procedure interne che coinvolgono più soggetti aziendali:

1) individuazione in schede tecniche delle principali informazioni sul prodotto, quali gli aspetti nutrizionali, le caratteristiche delle materie prime, le istruzioni per la conservazione e l'uso, l'eventuale conformità ad alimentazioni particolari, come ad esempio quella riguardante le persone celiache;

2) definizione dei contenuti dell'etichetta, grafica del packaging, verifica di eventuali claim commerciali, riportati sul prodotto o sulla relativa comunicazione promozionale e pubblicitaria.

L'approvazione di tutti i materiali di comunicazione passa attraverso un processo a tappe definite, che coinvolge in modo sequenziale le funzioni aziendali Marketing, Qualità e Affari Legali. Il prodotto oggetto di comunicazione ottiene una completa carta di identità aziendale, contenente tutte le informazioni sugli aspetti nutrizionali, compositivi, d'uso e, più in generale, su ogni aspetto che viene comunicato al consumatore.

INALCA adotta certificazioni volontarie a sostegno di claim di prodotto, con particolare riferimento alla comunicazione sulle caratteristiche delle carni immesse sul mercato, sugli aspetti ambientali e sul benessere animale.

Il sistema di controllo delle etichette e della comunicazione al consumatore costituisce un importante elemento del sistema di prevenzione delle frodi commerciali descritto al precedente § 7.6.



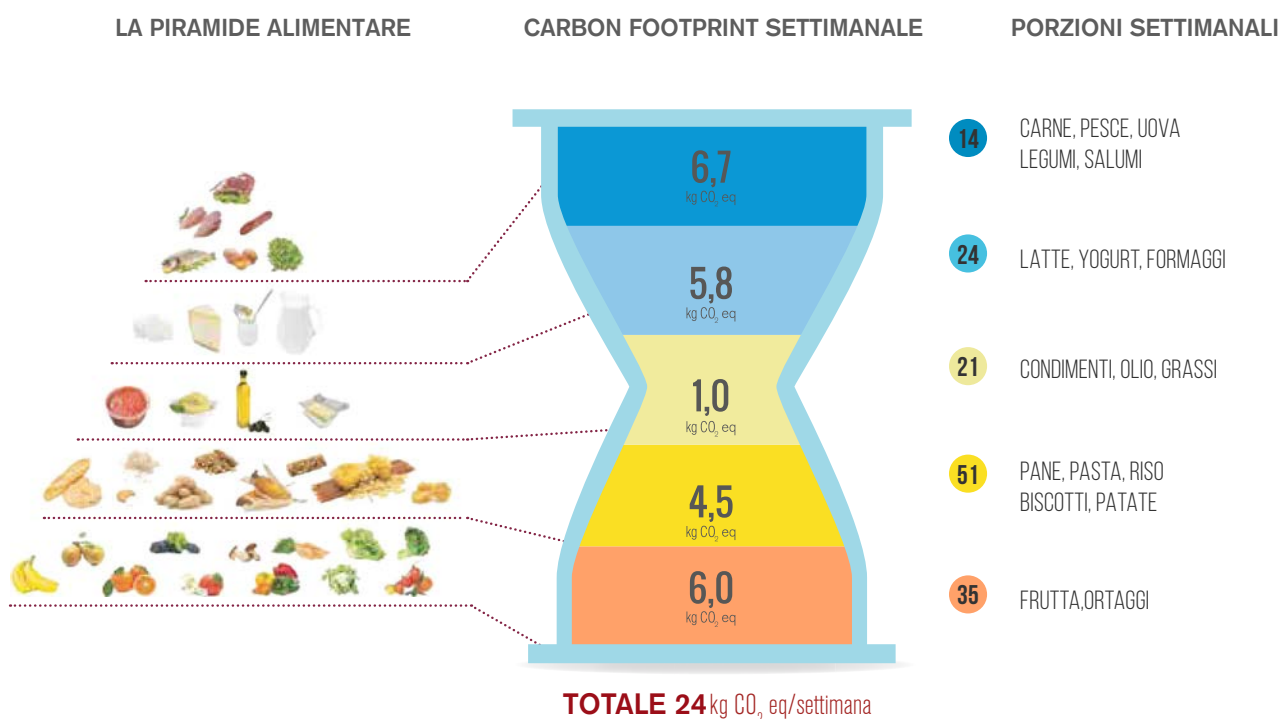
9.3 PROMOZIONE DI UN CONSUMO DI CARNE EQUILIBRATO: “LA CLESSIDRA AMBIENTALE”

INALCA ritiene che una comunicazione responsabile di prodotto non possa esimersi dalla promozione contestuale di un consumo sano ed equilibrato, in linea con le indicazioni nutrizionali fornite dai principali Enti di ricerca e conforme ai principi della dieta mediterranea. INALCA tramite l'organizzazione “Carni Sostenibili” ha pubblicato il secondo rapporto sulla sostenibilità delle carni in Italia. È un documento completo ed aggiornato che riassume lo stato delle conoscenze scientifiche e delle informazioni sui 5 temi fondamentali della sostenibilità delle carni nel contesto italiano: **sicurezza, nutrizione, ambiente, economia, spreco alimentare**. Il rapporto vuole costituire una base chiara e documentata di discussione e confronto dei produttori di carne, senza verità precostituite.



Al dibattito sul tema carne partecipano infatti varie organizzazioni e stakeholder mossi da differenti motivazioni: associazioni animaliste e ambientaliste, media, che basano le critiche su dati ed informazioni provenienti da contesti diversi, spesso provenienti da paesi d'oltreoceano e che non sempre sono adattabili al contesto nazionale. Tale rapporto ha messo in evidenza come un consumo di carne equilibrato costituisca anche un contributo fondamentale per la tutela della salute delle persone e non determini impatti significativi sull'ambiente. Il rapporto ha inoltre evidenziato come il consumo pro capite reale di carne in Italia sia quasi allineato con le porzioni indicate dall'INRAN (oggi CREA), secondo i dati di consumo più recenti, così come risulta dalla pubblicazione del libro “Il consumo reale di carne e pesce in Italia” (Edizione Franco Angeli 2017).

Partendo da tutti i presupposti sopra indicati è nata la **Clessidra Ambientale**, che mostra graficamente come mangiare carne in maniera equilibrata sia sostenibile per la salute e per l'ambiente.



www.carnisostenibili.it

RAPPORTO 2016 - La Sostenibilità delle Carni e dei Salumi in Italia

<http://carnisostenibili.it/wp-content/uploads/2014/10/ITA-FULL-La-sostenibilit%C3%A0-delle-carni-e-dei-salumi-in-Italia-2016-REV-gen-2017.pdf>

I 0. LE NOSTRE PERSONE

Il valore cardine in cui si identifica la comunità di INALCA è costituito primariamente dalla ricerca costante dell'eccellenza nella produzione e distribuzione alimentare per i propri clienti e consumatori, ossia il cuore della propria attività di impresa. Il concetto di eccellenza non si deve intendere solo come eccellenza di prodotto o di servizio, ma deve estendersi agli aspetti sociali: **integrità ed onestà nei rapporti commerciali, responsabilità nei confronti del mercato, rispetto ed equità nelle relazioni fra colleghi e collaboratori.** L'Organismo di Vigilanza, costituito nell'ambito del Modello Organizzativo Aziendale (MOG), è il soggetto principale che sostiene, promuove e controlla il rispetto concreto di questi principi di comportamento quotidiano dei dipendenti e collaboratori. Questo stesso Organo è preposto anche alla valutazione di eventuali reclami di dipendenti sulle condizioni di lavoro e forme di discriminazione, ed opera sulla base di specifici flussi informativi.

I 0.1 DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE

Nel 2017 il Gruppo ha leggermente aumentato la propria consistenza in termini di personale impiegato in Italia e all'estero.

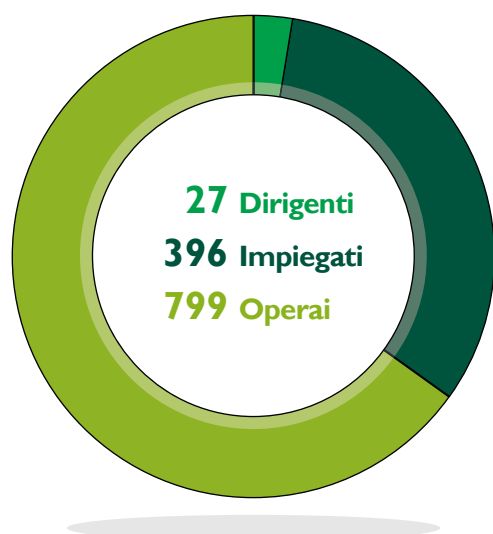
Nei grafici seguenti sono riportati gli indicatori adottati:

- scomposizione del personale per inquadramento professionale;
- ripartizione del personale per sesso;
- nuove assunzioni e loro ripartizione per età.

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DI INALCA IN ITALIA

Il personale di INALCA in Italia è composto da **1.222** unità

Scomposizione del personale per inquadramento professionale



Presenza femminile nell'organico



345 Donne
877 Uomini

Nuove Assunzioni 2017



di età inferiore ai 30 anni

39 nuovi assunti di età < 30 anni

12 nuovi assunti di età 30-50 anni

7 nuovi assunti di età > 50 anni

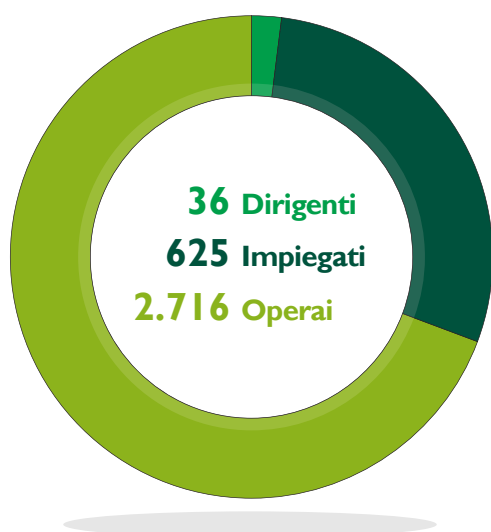
DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DI INALCA IN ITALIA (ANNI 2015-2016-2017)

ANNO 2015		ANNO 2016		ANNO 2017	
DIRIGENTI	24	DIRIGENTI	26	DIRIGENTI	27
IMPIEGATI	338	IMPIEGATI	380	IMPIEGATI	396
OPERAI	607	OPERAI	849	OPERAI	799
NUMERO DONNE	265	NUMERO DONNE	365	NUMERO DONNE	345
NUMERO UOMINI	704	NUMERO UOMINI	890	NUMERO UOMINI	877
% DONNE	27%	% DONNE	29%	% DONNE	28%
TOTALE	969	TOTALE	1.255	TOTALE	1.222

Nuove assunzioni 2015		Nuove assunzioni 2016		Nuove assunzioni 2017	
<30 ANNI	16	<30 ANNI	40	<30 ANNI	39
30/50 ANNI	17	30/50 ANNI	34	30/50 ANNI	12
>50 ANNI	4	>50 ANNI	18	>50 ANNI	7
TOTALE	37	TOTALE	92	TOTALE	58
% GIOVANI	43%	% GIOVANI	43%	% GIOVANI	67%

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DEL GRUPPO INALCA IN ITALIA
(INALCA + SOCIETÀ CONTROLLATE ITALIANE DI CUI ALLA TABELLA 1)

Il personale del Gruppo INALCA in Italia è composto da **3.377** unità

Scomposizione del personale
per inquadramento professionalePresenza femminile
nell'organico

791 Donne
2.586 Uomini

Nuove Assunzioni
2017

186 nuovi assunti
di età < 30 anni
202 nuovi assunti
di età 30-50 anni
70 nuovi assunti
di età > 50 anni

Di seguito si riporta la tabella di confronto con gli anni precedenti.

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DEL GRUPPO INALCA IN ITALIA (ANNI 2015 - 2016 - 2017) (INALCA + SOCIETÀ CONTROLLATE ITALIANE DI CUI ALLA TABELLA I)

ANNO 2015		ANNO 2016		ANNO 2017	
DIRIGENTI	33	DIRIGENTI	36	DIRIGENTI	36
IMPIEGATI	545	IMPIEGATI	607	IMPIEGATI	625
OPERAI	2.331	OPERAI	2.598	OPERAI	2.716
NUMERO DONNE	692	NUMERO DONNE	778	NUMERO DONNE	791
NUMERO UOMINI	2.210	NUMERO UOMINI	2.463	NUMERO UOMINI	2.586
% DONNE	24%	% DONNE	24%	% DONNE	23%
TOTALE	2.902	TOTALE	3.241	TOTALE	3.377

Nuove assunzioni 2015		Nuove assunzioni 2016		Nuove assunzioni 2017	
<30 ANNI	65	<30 ANNI	151	<30 ANNI	186
30/50 ANNI	210	30/50 ANNI	253	30/50 ANNI	202
>50 ANNI	84	>50 ANNI	76	>50 ANNI	70
TOTALE	359	TOTALE	480	TOTALE	458
% GIOVANI	18%	% GIOVANI	31%	% GIOVANI	41%

I GIOVANI NEL GRUPPO

La distribuzione dei giovani è sostanzialmente invariata rispetto all'anno precedente, con leggero miglioramento nel contesto nazionale.

PRESENZA GIOVANI 2016		PRESENZA GIOVANI 2017	
INALCA ITALIA	12%	INALCA ITALIA	13%
GRUPPO ITALIA	14%	GRUPPO ITALIA	16%
GRUPPO NEL MONDO	18%	GRUPPO NEL MONDO	18%

DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DEL GRUPPO INALCA IN ITALIA, AFRICA E RUSSIA (INALCA + TUTTE LE SOCIETÀ CONTROLLATE DI CUI ALLA TABELLA I)

Nella presente edizione del bilancio di sostenibilità è stato compreso anche il personale di tutte le società africane di cui alla tabella I. Dalla prossima edizione del bilancio, queste società saranno considerate anche in tutti gli altri aspetti di sostenibilità. Ciò determinerà una sostanziale differenza rispetto al perimetro di raccolta dati del presente bilancio.

Il personale del Gruppo INALCA in Italia, Africa e Russia è composto da **5.332** unità

Scomposizione del personale
per inquadramento professionale



Presenza femminile
nell'organico



1.370 Donne
3.962 Uomini

Nuove Assunzioni
2017



349 nuovi assunti
di età < 30 anni
431 nuovi assunti
di età 30-50 anni
83 nuovi assunti
di età > 50 anni

Di seguito si riporta la tabella di confronto con l'anno precedente.

DISTRIBUZIONE DEL GRUPPO INALCA NEL MONDO (ANNI 2015 - 2016 - 2017)

ANNO 2015		ANNO 2016		ANNO 2017	
DIRIGENTI	65	DIRIGENTI	99	DIRIGENTI	113
IMPIEGATI	889	IMPIEGATI	1.085	IMPIEGATI	1.218
OPERAI	2.831	OPERAI	3.653	OPERAI	4.001
NUMERO DONNE	692	NUMERO DONNE	1.227	NUMERO DONNE	1.370
NUMERO UOMINI	3.093	NUMERO UOMINI	3.610	NUMERO UOMINI	3.962
% DONNE	26%	% DONNE	25%	% DONNE	26%
TOTALE	3.785	TOTALE	4.837	TOTALE	5.332

Nuove assunzioni 2015		Nuove assunzioni 2016		Nuove assunzioni 2017	
<30 ANNI	72	<30 ANNI	312	<30 ANNI	349
30/50 ANNI	253	30/50 ANNI	474	30/50 ANNI	431
>50 ANNI	138	>50 ANNI	123	>50 ANNI	83
TOTALE	463	TOTALE	909	TOTALE	863
% GIOVANI	15%	% GIOVANI	34%	% GIOVANI	40%

Il contesto complessivo del personale è di sostanziale stabilità occupazionale. L'aumento complessivo del personale è collegato all'inserimento di alcune consociate africane nel perimetro della presente edizione del bilancio di sostenibilità. In questa edizione del bilancio di sostenibilità i dati sono quindi integralmente allineati alle aziende indicate in allegato I.

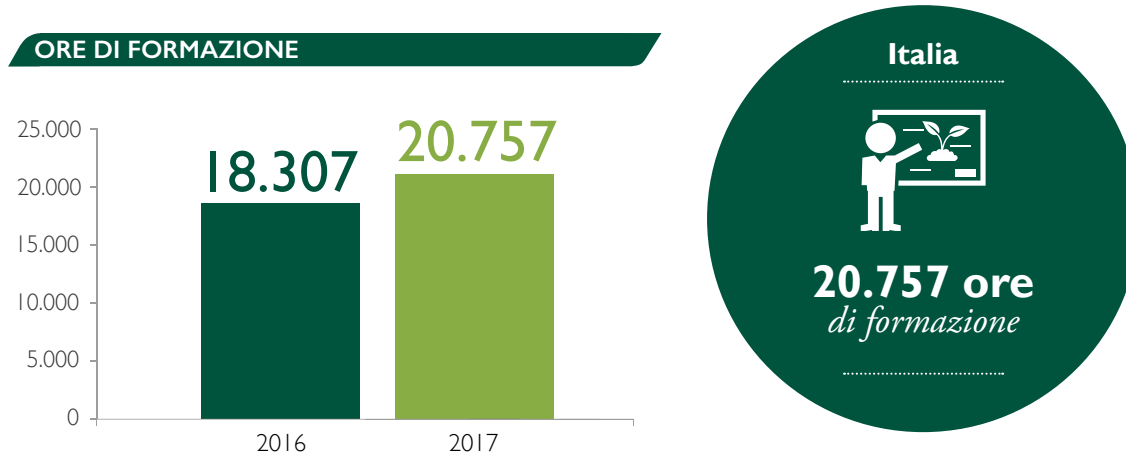
10.2 LAVORATORI COPERTI DA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

Ove presenti, il Gruppo INALCA applica i contratti di lavoro nazionali di categoria per il settore di appartenenza della singola azienda. Essi coprono il 100% dei dipendenti in Italia e oltre il 90% di quelli all'estero. I contratti collettivi di categoria contengono precisi riferimenti anche agli aspetti di salute e sicurezza dei lavoratori. La contrattazione collettiva è applicata anche ai lavoratori che operano in regime di *outsourcing*.

10.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

INALCA svolge un'attività sistematica di formazione a tutti i livelli aziendali. La formazione è affidata a vari team esperti che operano in diversi ambiti aziendali. Gli argomenti sui quali si concentrano le attività di formazione riguardano essenzialmente:

- l'inserimento dei neo assunti, combinando azioni di addestramento e formazione;
- la salute, sicurezza del lavoro e la tutela dell'ambiente;
- l'igiene delle lavorazioni ed i principi della qualità;
- i principi etici ed i codici di condotta adottati nell'ambito del modello organizzativo aziendale.



Nel 2017 in Italia sono state effettuate 20.757 ore di formazione. Attualmente questo dato è raccolto solo in Italia, in alcune aziende del Gruppo. Nel corso del 2018 si prevede la raccolta di questo dato anche per altre aziende comprese nel perimetro del presente bilancio.



Corso di formazione per macellai e disossatori russi, Castelvetro di Modena (MO)

10.4 SALUTE E SICUREZZA

In materia di salute e sicurezza lo sforzo di INALCA si è concentrato sull'estensione dello standard di certificazione OHSAS 18001 sui quattro stabilimenti INALCA dell'area italiana. Tale risultato è stato completato nell'autunno 2015 con la certificazione dello stabilimento di Capo d'Orlando (ME), a coronamento di un'attività iniziata nel 2013. Nel 2017 è proseguita regolarmente la certificazione degli stabilimenti di nuova acquisizione con la certificazione dell'insediamento di Pegognaga (MN). Nel 2018 è prevista quella relativa allo stabilimento di Reggio Emilia. Nel presente bilancio si forniscono alcuni parametri tabellari relativi ai dati di infortuni e malattie professionali ed all'indice di frequenza per gli anni dal 2013 al 2017.

I dati comprendono anche gli stabilimenti di nuova acquisizione. Essi coprono quindi i seguenti stabilimenti INALCA:

- Castelvetro (MO)
- Ospedaletto Lodigiano (LO)
- Rieti (RI)
- Capo d'Orlando (ME)
- Castelnovo Rangone (MO)
- Reggio Emilia (RE)
- Pegognaga (MN)

L'andamento degli indicatori 2017 è risultato stabile rispetto agli anni precedenti.

TABELLA 18 - NUMERO INFORTUNI STABILIMENTI INALCA

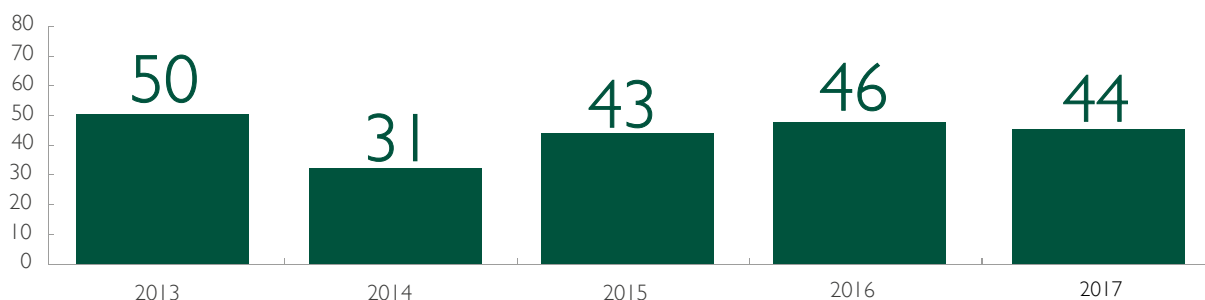
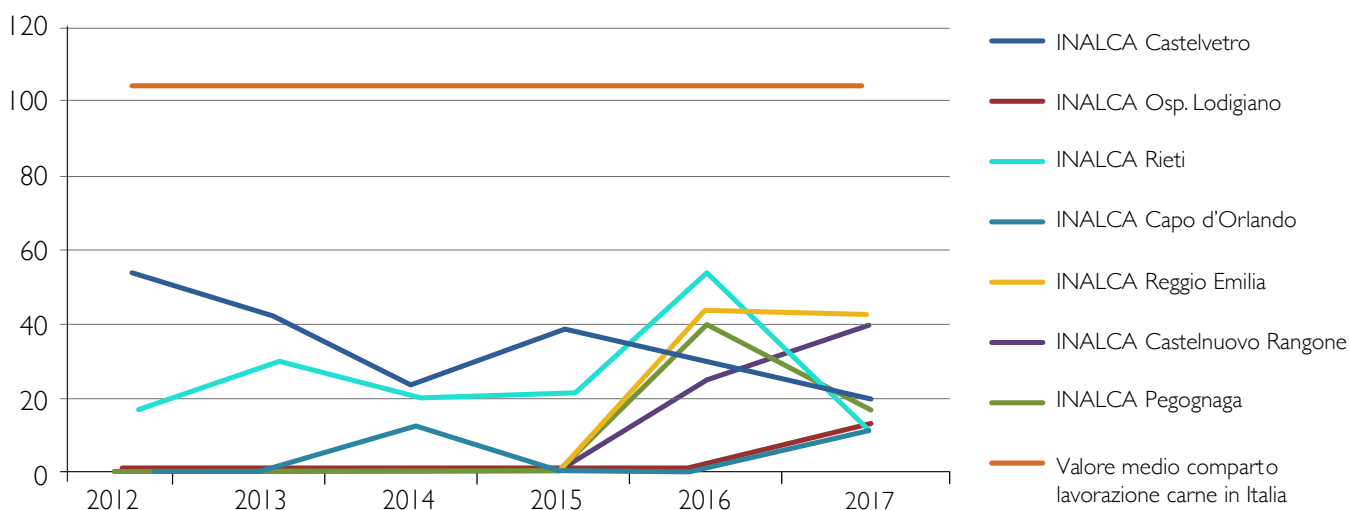


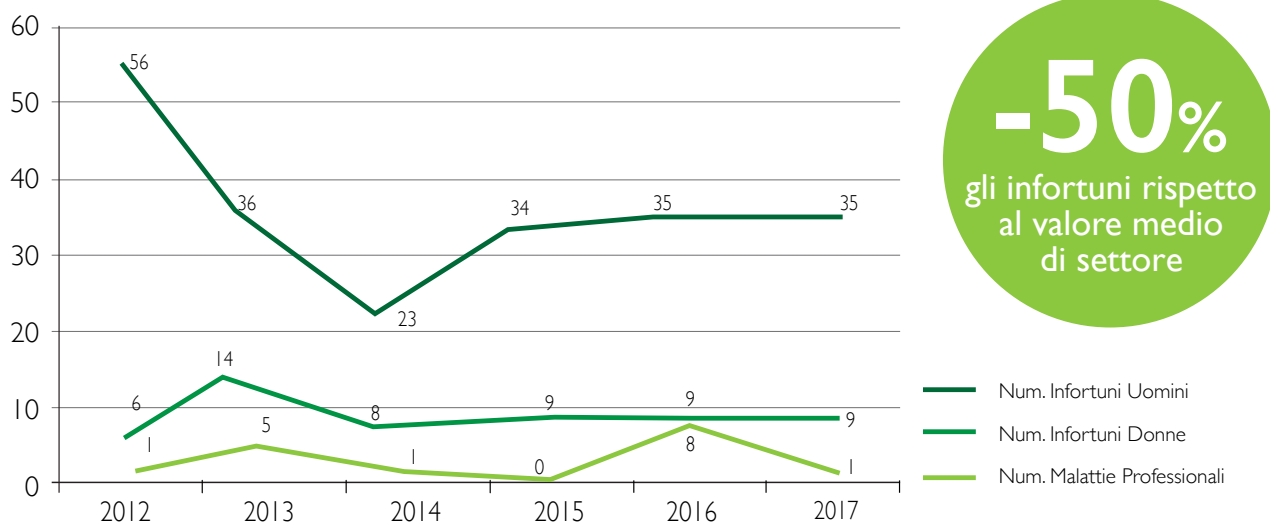
TABELLA 19 - ANDAMENTO DELL'INDICE DI FREQUENZA DI INFORTUNI PER STABILIMENTO



L'andamento complessivo degli indici per il 2017 risulta stabile o con oscillazioni da ritenersi non significative. Tutti gli indicatori si mantengono comunque ampiamente al di sotto della media di comparto lavorazione carni (retta arancio).

Di seguito si riporta l'andamento degli infortuni ripartiti per genere e l'andamento generale delle richieste di malattia professionale.

TABELLA 20 - ANDAMENTO INFORTUNI E MALATTIE PROFESSIONALI PER GENERE NEGLI STABILIMENTI INALCA ITALIA



In questo contesto, al fine di contenere e ove possibile migliorare gli indici di performance nel campo salute e sicurezza dei lavoratori, INALCA ha in corso l'ulteriore estensione dello standard OHSAS 18001 anche agli altri stabilimenti del Gruppo.

ANT - PROGETTO MELANOMA

INALCA, in collaborazione con l'ANT, ha aderito al progetto "Melanoma" dedicato alla prevenzione primaria e alla diagnosi precoce di questa malattia. Il progetto prevede visite dermatologiche gratuite per i dipendenti di INALCA. L'obiettivo del progetto consiste nel fornire ai dipendenti un'appropriata conoscenza e consapevolezza sulla prevenzione del tumore della pelle e di intervenire in modo precoce.



II. INALCA E LE COMUNITÀ LOCALI

Per INALCA l'azione economica in un determinato territorio si identifica nella contestuale integrazione sociale. Il modello di business di INALCA prevede infatti la progressiva realizzazione di una filiera produttiva integrata che consenta una profonda assimilazione della cultura e dei valori locali. Su questo percorso, INALCA affronta il proprio impegno sociale orientandosi verso le peculiarità del territorio in cui opera.

II.1 ITALIA

In Italia, analogamente a tutti i Paesi ad economia sviluppata, la priorità d'azione è costituita dalla promozione di uno stile di vita sano per combattere le patologie collegate alla vita sedentaria e ad un'alimentazione ipercalorica, vere e proprie emergenze nazionali. In tale contesto INALCA agisce direttamente e tramite "Carni Sostenibili", le cui attività sono descritte al paragrafo 9.3.

L'anno 2017, ha visto un'ampia attività di comunicazione su questi temi, accompagnata da una diffusione della cultura della sostenibilità, in particolare dei relativi principi e pratiche elaborate nelle piattaforme nazionali ed internazionali che si occupano di questi temi.



Un altro importante fronte, in cui l'azienda è impegnata tramite la propria associazione di settore, è costituito dalla lotta alla criminalità ed illegalità tramite la partecipazione all' Osservatorio sulla Criminalità nell'Agricoltura e sul Sistema Agroalimentare.

Nel 2017 INALCA ha inoltre collaborato alla terza edizione del master in Food Industry Management (Mafood) promosso dall'Università di Parma con la collaborazione della Business School del Il Sole 24 Ore.



INALCA sostiene progetti di inserimento dei giovani nel mondo del lavoro, il più importante dei quali è il progetto "Alliance for Youth" promosso da Nestlé.



Master in Food Industry Management: <https://www.cisita.parma.it/graduation-day-mafood/>
Alliance for Youth link: bit.ly/1cMk9mZ/



Inalca collabora al master in Food Industry Management (Mafood) - Università di Parma



Da oltre 25 anni, INALCA sostiene le attività realizzate da Unicef grazie alla stretta collaborazione con la sede di Modena. Negli anni sono state supportate molteplici iniziative, volte ad alleviare le sofferenze dei bambini dei Paesi in via di sviluppo.



INALCA collabora in modo continuativo con il Banco Alimentare, attraverso la donazione di prodotti alimentari che la Fondazione recupera per combattere lo spreco alimentare tramite la redistribuzione e donazione alle strutture caritative.



INALCA collabora con l'Associazione City Angels attraverso la donazione di carne in scatola e ragù, che i volontari si impegnano a distribuire ai senza tetto e a tutte quelle persone che vivono in condizioni di difficoltà e che hanno necessità di cibo.

All'estero, l'impegno sociale di INALCA è prevalentemente rivolto al sostegno dell'infanzia ed alla promozione dell'immagine e della cultura italiana dell'alimentazione.

I 1.2 FEDERAZIONE RUSSA



In Russia le attività sociali sono essenzialmente rivolte al sostegno per l'infanzia, in particolare con l'organizzazione Ronald McDonald House Charities, l'Ambasciata di Italia, le organizzazioni Burger-King, la Fondazione Linia Zhisn, la Comunità di S. Egidio (Russia), l'Associazione "Mnogamama" e il Policlinico di Odinzovo.

Attività analoghe sono svolte da Orenbeef nella regione di Orenburg, con progetti in collaborazione con la chiesa locale per i minori in difficoltà. Anche la società Orenbeef è impegnata nel sostegno alla formazione dell'infanzia, sostenendo l'edilizia scolastica di una scuola della regione e delle attività estive dei ragazzi.

Nel 2017 Marr Russia è stata premiata dal Parlamento della Regione di Mosca per il suo ruolo nello sviluppo della regione di Mosca.



INALCA ha sponsorizzato varie edizioni del "Premio Gorky". Tra i più significativi si ricordano la seconda edizione presso il Museo Puskin di Mosca nel 2010 e le edizioni quinta e settima, tenutesi entrambe a Capri, rispettivamente nel 2013 e 2015.

Nel 2017 l'attività di Corporate Social Responsibility del Gruppo in Russia è proseguita su analoghe direttrici, in particolare con il sostegno ad eventi sportivi e ad iniziative benefiche effettuate con l'Ambasciata italiana.



IN RETE

Attività Orenburg: <http://www.dplsnetoch.ru/>



Campi estivi di Chernij Otrog - Regione di Orenburg (Russia)

11.3 AFRICA

Il sostegno dell'infanzia, il miglioramento delle strutture per lo sviluppo del commercio e la promozione dell'immagine e della cultura italiana sono i temi in cui si indirizza l'impegno di INALCA in quest'area.

L'impegno sociale di INALCA nel Continente Africano è particolarmente sviluppato nella Repubblica di Angola, primo stato in cui si è insediata l'azienda e la cui presenza è particolarmente distribuita sul territorio. Le iniziative sociali orientate al sostegno all'infanzia sono rivolte ad organizzazioni di culto e laiche.



Grupo de Amizade
Angola

INALCA sostiene, infatti, iniziative benefiche con varie organizzazioni religiose, tra cui principalmente la **Nunziatura Apostolica e l'Ordine dei Salesiani Don Bosco**. Sul fronte laico, l'impegno di INALCA è rivolto soprattutto alla **Fondazione Lwini, Grupo de Amizade Angola ed all'Istituto Nazionale Angolano per l'Infanzia del Ministero del Reinserimento e dell'Assistenza Sociale**.

Il sostegno di INALCA è inoltre rivolto all'Ambasciata d'Italia in Angola, con progetti ed iniziative per lo sviluppo e la promozione della cultura e dell'immagine italiana, ed al Ministero del Commercio per lo sviluppo di censimenti ed indagini statistiche sul territorio atte a migliorare la circolazione dei beni nel Paese.

Nel corso del 2017 nella Repubblica Democratica del Congo il Gruppo ha supportato l'ospedale pediatrico Kimbondo.

Donazione carne in scatola alla Comunità di Sant'Egidio, Mozambico



www.fundacaolwini.org
www.cgfmanet.org



I 2. AMBIENTE E RISORSE

I 2.1 PREMESSA

I temi ambientali per INALCA rappresentano un complesso di conoscenze, attività e processi industriali che hanno come fine essenziale il controllo costante dei consumi e degli impatti ambientali lungo la propria *supply chain* nonché la definizione degli interventi atti alla loro riduzione in modo documentato e misurabile. I temi della sostenibilità ambientale vengono gestiti da un gruppo di lavoro dedicato che opera nell'ambito della funzione aziendale Qualità, Sicurezza, Salute e Sviluppo Sostenibile.

GLI ASPETTI AMBIENTALI SUI QUALI SI CONCENTRA L'ATTENZIONE DEL GRUPPO RIGUARDANO PRINCIPALMENTE:



Nel settore agroalimentare in genere, ed in quello delle carni in particolare, gran parte degli impatti e dei consumi si generano nella fase di produzione agricola (oltre il 70%). Non bastano quindi gli sforzi del Gruppo rivolti alla fase di trasformazione industriale, essi devono coinvolgere la produzione primaria orientandola verso produzioni a minor impatto tramite l'adozione di idonee pratiche che agiscano a questo livello della catena di produzione. A tale scopo diventa importante la collaborazione con le associazioni agricole per sviluppare progetti di analisi e raccolta dati specifici della realtà nazionale e definire traiettorie comuni di miglioramento.

2 ZERO HUNGER



Nel 2017, è proseguita la realizzazione del progetto pilota sull'analisi di sostenibilità negli allevamenti avviato insieme a Coldiretti e sono stati definiti gli strumenti per un *assessment* della filiera bovina nazionale comprensivo dei principali aspetti ambientali. Questa iniziativa si inserisce nel contesto della promozione di un'agricoltura sostenibile che rappresenta un obiettivo globale lanciato dalla FAO da attuarsi entro il 2030 (**Obiettivo 2**). Il modello di collaborazione con il mondo agricolo in corso di realizzazione nel contesto italiano vuole costituire infatti una base di partenza ed un'esperienza che possa essere di riferimento anche per interventi di agricoltura sostenibile all'estero, in ambienti particolarmente sensibili come il contesto africano. L'iniziativa in corso di definizione nella provincia angolana di Cuando Cubango, finalizzata alla realizzazione di un importante centro di allevamento, costituirà un importante tappa di questo percorso.

Un chiaro impegno a presidiare tali aspetti è espresso nella politica aziendale e più precisamente nel documento denominato **“Codice di condotta INALCA per uno sviluppo sostenibile dell'impresa”**. Coerentemente con quanto indicato in premessa, nella valutazione degli impatti ambientali sono state escluse le società del Gruppo prive di infrastrutture produttive, che svolgono esclusivamente attività commerciali o finanziarie e che quindi hanno scarsa rilevanza dal punto di vista dei consumi ed impatti ambientali. Come già evidenziato nella tabella 17, INALCA adotta sistemi di gestione ambientale nei principali siti produttivi:

ad oggi gli stabilimenti italiani di Castelvetro di Modena, Ospedaletto Lodigiano, Rieti e lo stabilimento Marr Russia di Odintsovo (Mosca) sono certificati secondo lo standard ISO 14001. Sono in corso adeguamenti per l'applicazione di questo standard in altri stabilimenti del Gruppo, in particolare lo stabilimento di macellazione Realbeef di Flumeri (Av). E' stata ottenuta nel 2017 la certificazione ISO 14001 e OHSAS 18001 dello stabilimento Orenbeef (Orenburg). Gli aspetti ambientali indiretti di particolare rilevanza sono senza dubbio legati al miglioramento degli impatti e dei consumi nell'allevamento dei bovini, al recupero dei materiali di imballaggi, alla promozione dell'efficienza energetica e dell'utilizzo di fonti rinnovabili. Tenuto conto dei principali aspetti ambientali sopra citati, le direttrici su cui si muove l'azienda per lo sviluppo sostenibile sono identificate nell'infografica seguente.

GLI IMPEGNI PER L'AMBIENTE



*Diffusione di buone
pratiche sostenibili
nel mondo agricolo ed
analisi di impatto*



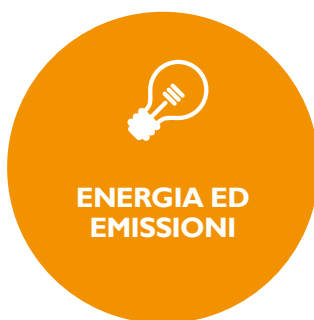
*Riduzione dei pesi,
degli spessori, utilizzo
di materiali riciclati
e riciclabili*



*Analisi del ciclo di vita
dei prodotti (LCA –
Life Cycle Assessment)
ed EPD*



*Depurazione e recupero
delle acque reflue*



*Miglioramento
dell'efficienza
e autoproduzione
di energia, riduzione
delle emissioni*



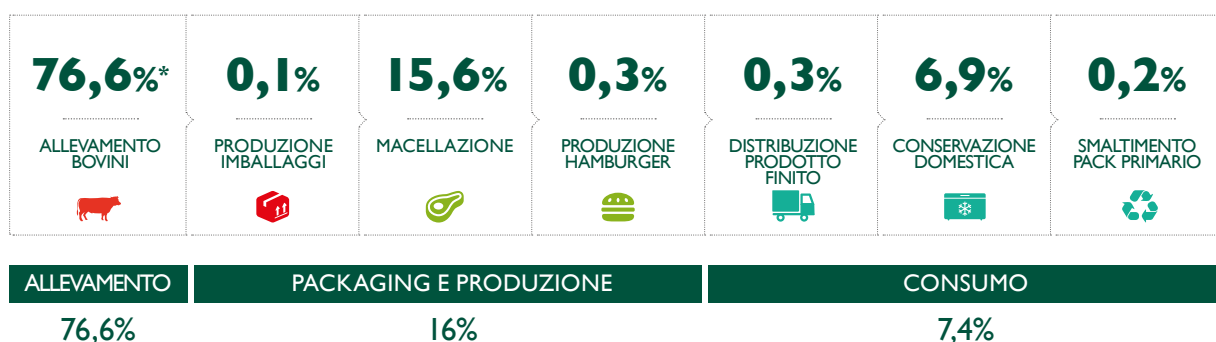
*Riduzione alla fonte
della produzione
di rifiuti e massimo riutilizzo
di scarti e sottoprodotti*

12.2 AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO

I risultati di recenti studi sul ciclo di vita di prodotti alimentari (compresi gli studi LCA effettuati da INALCA), confermano che in media meno del 20% degli impatti ambientali espressi come *carbon footprint* e *water footprint* deriva dalla fase di “processo”, ovvero dalla vera e propria produzione del prodotto stesso, a fronte di oltre il 70% degli impatti causato dalle fasi di produzione delle materie prime agricole. Nel corso del 2017 è stata effettuata la raccolta dati riguardante l'EPD dell'hamburger MONTANA finalizzata al mantenimento della certificazione EPD; tale raccolta non ha evidenziato variazioni di rilievo rispetto agli anni precedenti. Si prevede per il 2018 di effettuare il rinnovo della citata certificazione utilizzando altresì la nuova modalità di allocazione degli impatti denominata “allocazione biofisica” prevista dal EPD[®] System adottato da INALCA.



DISTRIBUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI NELLA FILIERA DELL'HAMBURGER



* Le fermentazioni enteriche contribuiscono per il 28%, in termini di Global Warming Potential, della fase di allevamento

Sulla base di tali presupposti, per INALCA è quindi condizione irrinunciabile il coinvolgimento dei propri allevatori nel perseguire obiettivi di miglioramento ambientale. A tal fine, INALCA partecipa attivamente e promuove l'utilizzo di standard volontari e buone pratiche agricole al fine di elevare il grado di sostenibilità della filiera produttiva nel suo complesso, incrementandone al contempo efficienza e competitività.

Nello specifico, per l'analisi della sostenibilità nelle aziende agricole, INALCA utilizza lo strumento messo a punto dalla piattaforma internazionale **SAI PLATFORM (Farmer Self Assessment – FSA)**, alla cui redazione sta attivamente partecipando e gli studi di **LCA basati sulla metodica definita dall'EPD[®] System**. Questi strumenti verranno utilizzati per cogliere al meglio la specificità della filiera bovina nazionale e saranno comprensivi della valutazione degli impatti ambientali di maggior rilievo, primo fra tutti la valutazione delle risorse idriche e delle emissioni di gas ad effetto serra, consentendo di individuare aree di forza/debolezza ed i percorsi di miglioramento più efficaci.

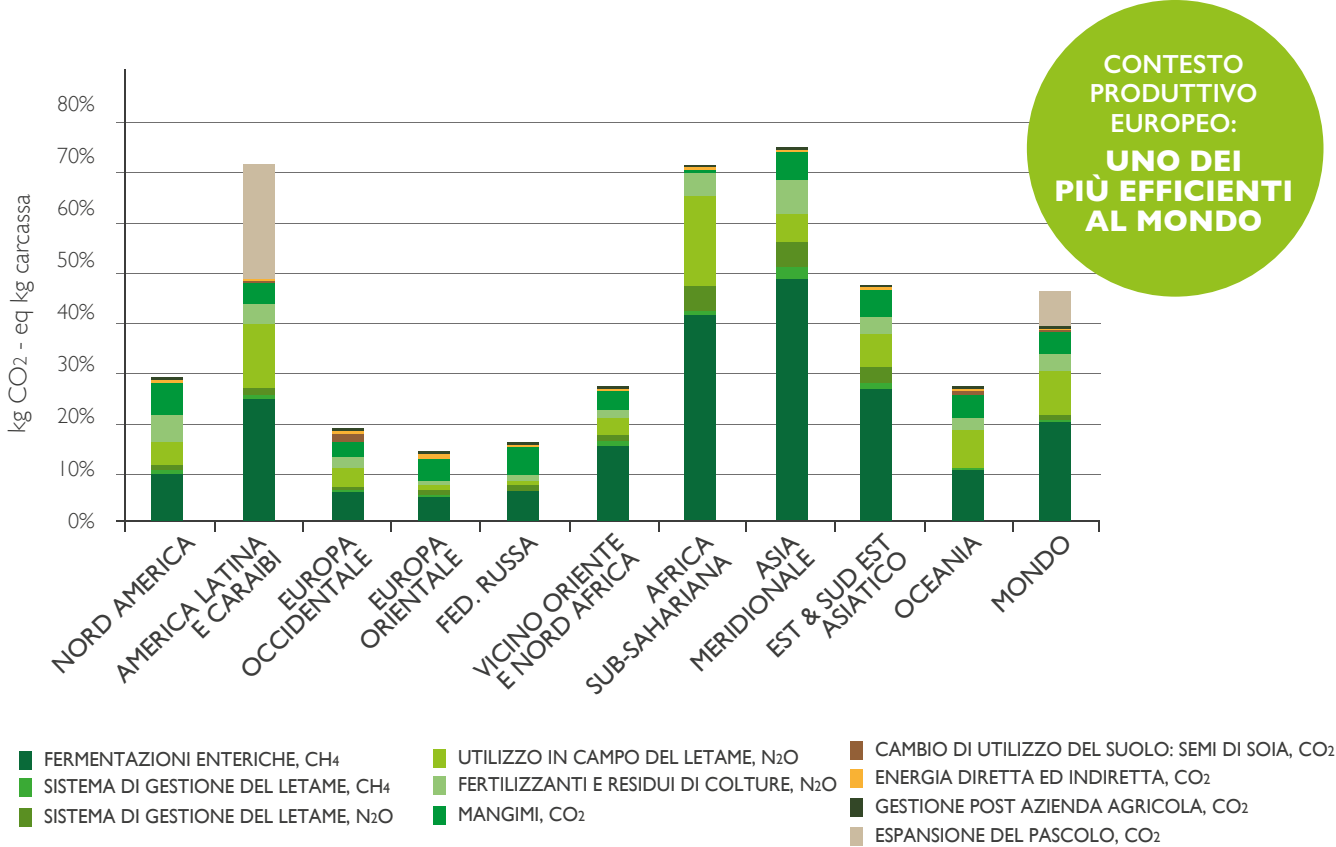
I risultati dello studio di LCA effettuato sull'hamburger INALCA a marchio MONTANA sono risultati estremamente incoraggianti: questo prodotto, essendo ottenuto da animali che, oltre alla carne, hanno fornito latte nel corso della loro vita produttiva dimostra performance ambientali molto buone, sia nel contesto della filiera italiana, sia soprattutto nel contesto globale.

TABELLA 21 - DATI DI IMPATTI E CONSUMI ITALIANI NEL CONTESTO GLOBALE

	TOTALE	ALLEVAMENTO	TRASFORMAZIONE
CARNE BOVINA (VITELLONE E SCOTTONA)*			
CARBON FOOTPRINT (KG CO ₂ EQ)	22,9	19,8	3,1
WATER FOOTPRINT (LITRI)	11.500	10.810	690
CARNE BOVINA HAMBURGER MONTANA			
CARBON FOOTPRINT (KG CO ₂ EQ)	9,5	7,3	2,2
WATER FOOTPRINT (LITRI)	540	512,7	27,3
CONTESTO GLOBALE CONFRONTO FRA I SISTEMI PIÙ E MENO EFFICIENTI			
CARBON FOOTPRINT (KG CO ₂ EQ)**	>70 (South Asia) <20 (Eastern Europe)		
WATER FOOTPRINT (LITRI)***	>19.488 (Brazil) <6.513 (Nederland)		

* Elaborazione da “La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia” edizione 2016
** Fonte:Tackling climate change through livestock – a global assessment of emissions and mitigation opportunities FAO – 2013.
*** Fonte Mekonnen & altri 2010 (citato Rapporto sostenibilità della carne e dei salumi in Italia 2016).

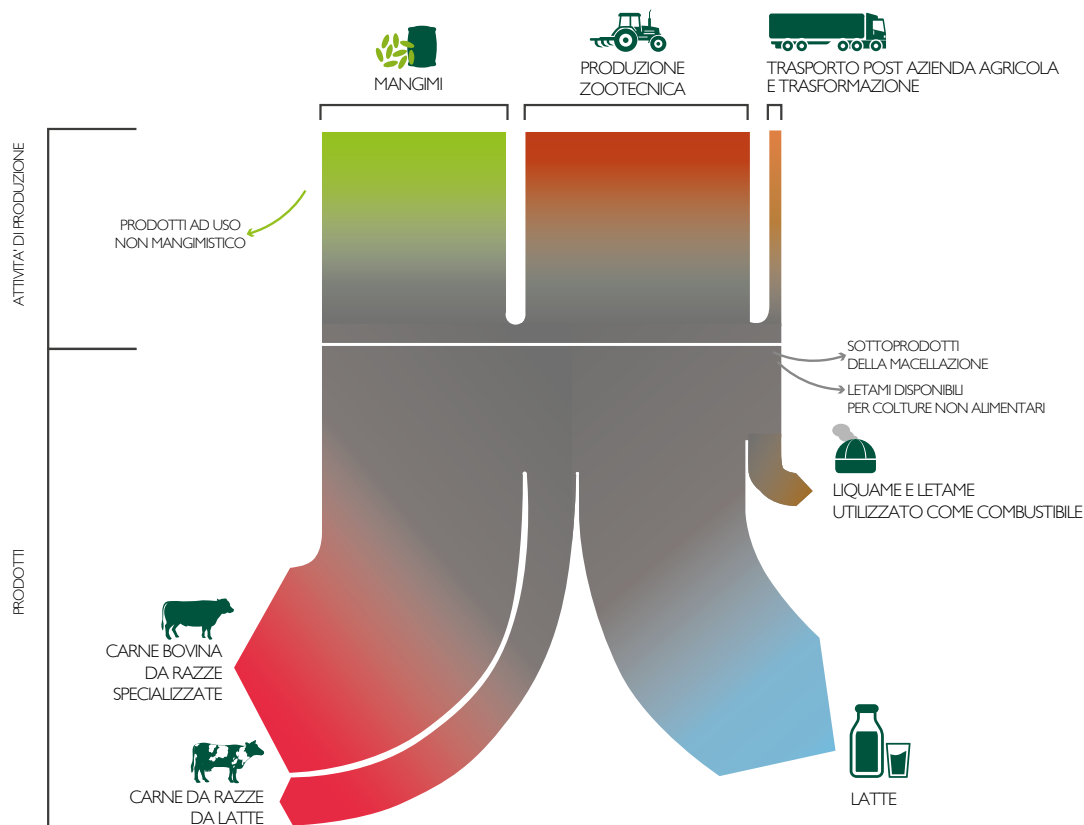
TABELLA 22 - EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA NEGLI ALLEVAMENTI BOVINI NEL MONDO



Fonte: FAO Greenhouse gas emission from ruminant supply chains – A global life cycle assessment tab. I I b

Le tabelle precedenti mettono a confronto i dati sui consumi e gli impatti della filiera bovina nel contesto globale. Senza entrare in dettagli specifici, esse evidenziano chiaramente come il **contesto produttivo europeo sia uno dei più efficienti nel mondo e soprattutto come la filiera italiana sia in linea con esso**. Nel caso specifico dell'hamburger Montana, i consumi e gli impatti sono particolarmente contenuti e rappresentano un indiscutibile indicatore dell'**efficienza del sistema intensivo italiano che sa coniugare bassi impatti e consumi con gusto e qualità**, soprattutto se contestualizzati nei nostri stili di consumo di carne, particolarmente equilibrati ed in linea con i principi della dieta mediterranea.

TABELLA 23 - GLI IMPATTI ED I CONSUMI DELLA FILIERA BOVINA CARNE E LATTE



Fonte: FAO Greenhouse gas emission from ruminant supply chains – A global life cycle assessment cap.3 - tab.3

La tabella soprastante schematizza gli impatti complessivi derivanti dalla produzione di carne e latte. Essa evidenzia chiaramente come **l'hamburger ottenuto dal bovino da latte italiano sia il tipo di carne bovina a più basso impatto ambientale**.



13 CLIMATE ACTION



Tramite questi strumenti per la prima volta vengono messi a conoscenza del consumatore i reali impatti dei prodotti che acquista, consentendogli scelte consapevoli improntate, non solo alla qualità merceologica del prodotto, ma anche a principi di sostenibilità ambientale, consentendogli di contribuire attivamente alla lotta ai cambiamenti climatici in linea con **l'obiettivo 13** dell'agenda globale per la sostenibilità della FAO.

12.3 PACKAGING

I FORNITORI DI IMBALLAGGI

INALCA utilizza varie tipologie di imballaggi: i principali sono in materiale plastico, carta, cartone destinati al confezionamento di carni fresche e congelate, banda stagnata ed alluminio sono utilizzati invece per le carni in scatola.

Nel corso del 2017, INALCA ha proseguito nella politica di riduzione della quantità di imballi utilizzati, al fine di ottenere, ove possibile, un imballo unico idoneo al contatto con l'alimento rispetto al tradizionale accoppiamento imballo primario – imballo secondario.



INALCA, unitamente ai propri fornitori di imballaggi promuove ulteriori progetti di miglioramento della sostenibilità degli imballaggi volti a:

- ridurre il peso degli imballaggi sia in valore assoluto che per unità/Kg di prodotto imballato;
- introdurre materie prime riciclate nella composizione degli imballi utilizzati;
- consentire al consumatore finale il riciclo dell'imballo del prodotto acquistato.

Nel corso del 2017 INALCA ha confermato i propri obiettivi di utilizzo di carta riciclata nei propri imballaggi, attestandosi su valori di oltre il 90% di carta ottenuta da processi di recupero e riciclo.

Utilizzo del
90%
*di carta riciclata
per la realizzazione
degli imballaggi*

Oltre alla riduzione degli spessori e delle grammature degli imballi che costituiscono il primo e più semplice intervento, una seconda linea di sviluppo è costituita dalla progressiva introduzione di nuove materie prime riciclate nella composizione degli imballi utilizzati. Nel corso del 2017 negli stabilimenti italiani di Castelvetro di Modena, Ospedaletto Lodigiano e Rieti, si è **confermato l'utilizzo di materia prima riciclata negli imballaggi di carta e cartone di circa il 90%.**

Nel caso delle carni in scatola destinate all'esportazione la riduzione degli spessori e delle grammature relative agli imballi in banda stagnata e cartone attuata nel 2016 e mantenuta nel 2017 ha consentito una riduzione complessiva nel biennio della quantità di imballo utilizzata pari rispettivamente a 148 ton di banda stagnata e 24 ton di cartone.

Il terzo elemento di innovazione è costituito dall'utilizzo di imballaggi che ne consentano il riciclo da parte del consumatore finale. Per i prodotti surgelati sono utilizzati astucci in carta e film plastici in PE/PP, quindi tipologie di imballaggio interamente riciclabili attraverso la raccolta differenziata della carta e della plastica. Per la produzione di carne in scatola INALCA utilizza materiali di alluminio come imballaggio primario e l'astuccio in carta come imballaggio secondario, entrambi completamente recuperabili dal consumatore tramite la raccolta differenziata. Per i prodotti porzionati ed elaborati freschi il vassoio è in PET o PS (polistirene) ed il film in PET/PE; anche in questo caso sono tutti materiali riciclabili attraverso la raccolta differenziata della plastica.

La produzione di imballaggi è una tecnologia complessa, per cui la partnership con il fornitore è fondamentale per il perseguimento di risultati di miglioramento. INALCA adotta un criterio di selezione dei fornitori di imballaggi che si basa su 3 principi:

- **competenza tecnica;**
- **capacità di fornire assistenza ed innovazione tecnologica;**
- **esperienza consolidata con grandi gruppi industriali.**

Come per i fornitori di ingredienti, anche per i fornitori di imballaggi viene applicato un processo di qualifica e valutazione che prevede la registrazione sul nuovo portale INALCA dedicato ai fornitori, in cui vengono caricate tutte le informazioni richieste per essere successivamente esaminate al fine di validare o bloccare la fornitura di ogni singola categoria di materiali su tutti gli stabilimenti del Gruppo.

Sono aspetti fondamentali che vengono attentamente valutati da INALCA. L'imballaggio infatti è parte integrante del prodotto ed è responsabile della sua protezione. Piccoli difetti dei materiali plastici o metallici possono infatti ridurre questo livello di protezione e compromettere la sicurezza del prodotto, per cui è indispensabile che l'imballaggio venga sistematicamente verificato, sia in fase di ricevimento, sia di utilizzo.

Il processo di confezionamento comporta sempre lo stretto abbinamento con una tecnologia dedicata di produzione; non basta quindi la verifica sull'idoneità e integrità dei materiali, il controllo deve estendersi alle tecnologie ed agli impianti di confezionamento che devono adattarsi perfettamente agli imballi adottati. Anche nel corso del 2017 si è assistito alla crescita del confezionamento definito **skin**, un sistema sottovuoto che viene adottato sulle piccole confezioni per il consumatore finale e che permette di **allungare i tempi di conservazione del prodotto: alcuni di questi pack sono completamente riciclabili nella carta**, nonostante la presenza di uno strato in PE, perché il grado di spappolamento, adesione e scarto di processo consentono il conferimento in impianti idonei a trattare il macero di qualità ordinaria.

Nel caso degli imballaggi in PET nel corso del 2017 è stata introdotta una quota del 20% di materiale riciclato all'interno del film utilizzato. In questo modo viene aumentata la quota di PET riciclato nella confezione, consentendo un risparmio di PET vergine.

Un'altra soluzione innovativa adottata nel contesto italiano ed europeo, che nel 2017 ha confermato la sua efficacia, è costituita dalle casse in materiale plastico costituite da materiale plastico riutilizzabile e riciclabile in sostituzione degli imballaggi in cartone. Le casse in plastica, oltre alla sostenibilità dei materiali utilizzati, consentono vantaggi nella gestione logistica rispetto al tradizionale imballaggio in cartone ondulato: esse infatti dopo l'uso possono essere ripiegate da vuote, con risparmio di volume e vantaggi in fase di trasporto e stoccaggio.

L'utilizzo esteso di questo tipo di imballaggio è stato particolarmente vantaggioso nello stabilimento INALCA di Capo d'Orlando (Me), avendo consentito un risparmio di cartone di circa 100 t.



Oltre alla scelta di sistemi e materiali innovativi, il processo di innovazione si sviluppa essenzialmente sulle seguenti traiettorie:

- riduzione degli spessori degli imballi in plastica per ridurre la quantità di materiali utilizzati;
- utilizzo di plastica riciclata ove consentito;
- utilizzo del PET, ossia di un materiale leggero, sicuro, inerte, che contribuisce a contenere le emissioni di anidride carbonica;
- utilizzo di imballi plastici mono-materiale idonei a favorire i processi di recupero e riciclo a valle della supply chain;
- utilizzo, come imballi secondari, di casse abbattibili in PP riutilizzabili, smettendo gli imballi in cartone ondulato;
- riduzione delle grammature degli imballi in cellulosa e sostituzione delle composizioni vergini con carta riciclata.

Nel corso del 2017 particolare attenzione è stata posta all'utilizzo sempre più esteso di imballaggi mono-materiali. In questi percorsi di miglioramento della sostenibilità dei materiali di imballaggio, la partnership del fornitore e la condivisione di obiettivi comuni sono quindi elementi essenziali per il conseguimento di risultati concreti.



12.4 PRODOTTI

Al fine di poter incidere in maniera significativa sulla sostenibilità ambientale di un prodotto è necessario conoscere nel dettaglio il suo intero ciclo di vita. Per questo motivo, INALCA utilizza le tecniche **LCA (Life Cycle Assessment)** ed **EPD (Dichiarazione ambientale di prodotto)**. Le tecniche di LCA sono necessarie alle aziende per acquisire maggiori conoscenze sugli impatti e consumi dei prodotti immessi sul mercato, mentre le seconde hanno lo scopo di consentire la corretta e trasparente comunicazione al consumatore, per una maggiore consapevolezza ambientale delle sue scelte di acquisto.



EPD

Il sistema EPD® rappresenta senza dubbio un riferimento tecnico tra i più qualificati, oggettivo e verificato da terzi, per fornire informazioni chiare e veritiere sugli effettivi impatti e consumi dei prodotti alimentari.

INALCA ha avviato da tempo progetti di Life Cycle Assessment (LCA) riguardanti i prodotti più rappresentativi. Il primo riguarda l'hamburger surgelato a marchio MONTANA in confezione da 400 g (contenente 4 hamburger) e in confezione da 1000 g (contenente 10 hamburger). Nel corso del 2017 è stato effettuato l'aggiornamento periodico dei dati di riferimento della sua prima EPD (Dichiarazione Ambientale di Prodotto) riguardante l'hamburger ed ha avviato la raccolta dati finalizzata all'estensione ad un secondo prodotto core business di INALCA, ossia la carne in scatola in gelatina a marchio MONTANA. In Italia le conoscenze sulla sostenibilità ambientale delle carni sono oggetto di comunicazione al consumatore ed agli stakeholder anche tramite piattaforme di informazione, la più importante è costituita da "Carni Sostenibili". Questa organizzazione svolge una comunicazione obiettiva e scientificamente fondata sui temi della sostenibilità nel mercato delle carni, avvalendosi del parere di esperti e della più recente e qualificata produzione scientifica del settore.



www.carnisostenibili.it

www.environdec.com/en/Detail/epd711

12.5 ACQUA

INALCA, consapevole del valore della risorsa idrica, da tempo persegue obiettivi di miglioramento, sia sul fronte della riduzione dei consumi, sia su quello dell'aumento del recupero e riutilizzo.



Oltre il 90%
degli approvvigionamenti
idrici sono gestiti
direttamente da
INALCA

Per i propri siti produttivi INALCA non utilizza acque provenienti da fonti superficiali, bensì esclusivamente acque di falda che offrono maggiori garanzie in termini di qualità. Oltre il 90% degli approvvigionamenti idrici è inoltre gestito direttamente da INALCA, sia per la fase di **prelievo dalla falda, che per la fase di distribuzione, utilizzo e depurazione**. Il ciclo integrato gestito totalmente da INALCA, assicura una **gestione “senza sprechi” della risorsa idrica** in quanto la rete distributiva è particolarmente presidiata e controllata. Gli scarichi idrici inoltre presentano una composizione chimico-fisica tale da renderli facilmente depurabili, stante un equilibrato rapporto tra la cosiddetta Domanda Chimica di Ossigeno (COD) e la Domanda Biologica di Ossigeno (BOD). Considerata la natura “alimentare” dei processi produttivi, nelle acque reflue non sono presenti sostanze particolarmente pericolose per l'ambiente, quali ad esempio i metalli pesanti.

I principali stabilimenti INALCA sono dotati di moderni impianti di depurazione che assicurano elevati rendimenti depurativi. Per gli stabilimenti di Castelvetro di Modena ed Ospedaletto Lodigiano, inoltre, INALCA, da tempo si è fissata limiti allo scarico più restrittivi rispetto a quelli previsti dalle autorizzazioni ambientali degli stabilimenti. Nel caso dello stabilimento italiano di Ospedaletto Lodigiano, il livello di riduzione ha raggiunto il 50% del limite autorizzato per il parametro COD allo scarico. Ove le normative di settore lo consentano, INALCA avvia al recupero le acque di processo depurate. Negli ultimi tre anni, INALCA ha avviato a recupero una media di circa 93.000 mc/anno di acque depurate. Nel 2017 questo indicatore è rimasto sostanzialmente invariato.

93.000

mc / anno di acque depurate
avviate al recupero

=

11.625

autobotti dei VVF



12.6 ENERGIA ED EMISSIONI

Nuovi e importanti contributi di INALCA alla lotta ai cambiamenti climatici in linea con l'obiettivo 13 degli SDGs.



13 CLIMATE
ACTION



Nell'affrontare il tema dell'energia e dell'efficienza energetica INALCA intende fornire il proprio contributo alla lotta ai cambiamenti climatici, **obiettivo globale identificato dalla FAO per il periodo 2015-2030** è sancito dagli importanti accordi internazionali sul clima di Parigi (COP21) sottoscritti da 195 paesi. Nell'Unione Europea l'accordo è diventato vincolante il 4 novembre 2016. Nel settore alimentare il cambiamento climatico oltre alle ricadute dirette sull'ambiente, produce effetti indiretti soprattutto sulla produzione, compromettendo le rese agricole e la salute degli animali. Sempre più spesso infatti la scienza individua correlazioni dirette tra salute ed ambiente secondo un approccio oggi definito “*One Health*”.

Da oltre 20 anni INALCA ha concentrato i propri sforzi sul tema dell'efficienza energetica; già dal 1997, infatti, era stato installato il primo cogeneratore a metano all'interno dello stabilimento di Castelvetro di Modena per la produzione combinata di energia elettrica e calore.

Nel 2017, nel contesto del mix energetico complessivo del Gruppo, si è consolidato l'effetto dell'acquisizione dell'impianto di cogenerazione a fonti rinnovabili UNITEA S.r.l., che costituisce un importante asset entrato nella compagine societaria per effetto dell'acquisizione del Gruppo UNIPEG ASSOFOOD avvenuta nel 2016. Oltre all'impianto di cogenerazione a grasso UNITEA si è pienamente consolidato anche l'effetto del secondo impianto a fonti rinnovabili acquisito con l'operazione sopraindicata, ossia l'impianto di digestione anaerobica operante presso lo stabilimento di Pegognaga (Mn).

L'impianto cogenerativo UNITEA ha una potenza di 5MW per la produzione combinata di energia elettrica e calore ed è asservito ai fabbisogni dell'adiacente già citato impianto di Pegognaga medesimo; questo impianto è di proprietà dell'azienda UNITEA S.r.l., detenuta da INALCA al 50%, ed è integralmente alimentato con fonti rinnovabili, in particolare grassi animali. Come si vedrà meglio al successivo capitolo 12.8, tramite questo impianto cogenerativo sarà possibile il miglioramento del processo interno di recupero scarti, consentendo l'utilizzo diretto in questo impianto anche di grassi non alimentari provenienti da altri stabilimenti del gruppo.

L'impianto di produzione biogas di Pegognaga ha una potenza 0,5 MW e produce energia elettrica e calore.

97%
energia
autoprodotta

42%
energia da
fonti
rinnovabili

Come desumibile dalla tabella sottostante, il contributo di questo impianto alla sostenibilità ambientale è estremamente rilevante: esso consente infatti di aumentare la quota di energia autoprodotta a quasi il 100% del proprio fabbisogno, ma soprattutto di migliorare drasticamente la percentuale di questa ottenuta da fonti rinnovabili che passa da circa il 10% al 42% del proprio fabbisogno.

TABELLA 24 - ENERGIA AUTOPRODOTTA DA INALCA

STABILIMENTI	AZIENDA	TECNOLOGIA	POTENZA MW	PRODUZIONE 2016 (MWH)	PRODUZIONE 2017 (MWH)	Fonte Energetica
OSPEDALETTO LODIGIANO (LO)	INALCA S.p.A.	Biogas	1,00	5.198	5.393	Stallatici, fanghi, sottoprodotti non alimentari
PEGOGNAGA (MN)	INALCA S.p.A.	Biogas	0,5	3.061	3.185	Stallatici, fanghi, sottoprodotti non alimentari
SPILAMBERTO (MO)	Soc.Agricola Corticella S.r.L.	Biogas	0,3	1.427	2.544	Letami e liquami zootecnici
PEGOGNAGA (MN)	UNITEA S.r.L.	Cogenerazione Biomasse	5,0	32.759	35.205	Grasso
CAPO D'ORLANDO (ME)	INALCA S.p.A.	Pannelli Fotovoltaici	0,1	152	165	Energia Solare
PIACENZA	FIORANI & C.	Pannelli Fotovoltaici	0,5	560	550	Energia Solare
OSPEDALETTO LODIGIANO (LO)	INALCA S.p.A.	Cogenerazione Metano	3,6	13.395	13.205	Metano
CASTELVETRO (MO)	INALCA S.p.A.	Cogenerazione Metano	7,7	41.160	40.190	Metano
RIETI	INALCA S.p.A.	Cogenerazione Metano	1,4	7.655	7.164	Metano
Totale			20,2			
TOTALE ENERGIA AUTOPRODOTTA				105.367	107.602	
DA FONTI RINNOVABILI				43.157	47.043	
% ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI				40%	42%	
RISPARMIO DI TEP*				14.820	14.943	
RISPARMIO ANIDRIDE CARBONICA				36.416	36.800	
FABBISOGNO ENERGETICO COMPLESSIVO				107.072	110.862	
% ENERGIA AUTOPRODOTTA				98%	97%	

* TEP (Tonnellate Petrolio Equivalente)



www.globalgoals.org/global-goals/protect-the-planet/
https://ec.europa.eu/clima/policies/international/negotiations/paris_it

ENERGIA SOLARE E COGENERAZIONE

Come evidenziato nella tabella precedente, oltre alle biomasse, l'impegno di INALCA nel settore delle energie rinnovabili si estende al solare per la produzione di energia elettrica. Al momento sono attivi due impianti fotovoltaici negli stabilimenti del Gruppo per una potenza installata complessiva pari a 0,65 MW. È un valore ancora poco rappresentativo, ma destinato ad aumentare negli anni prossimi.

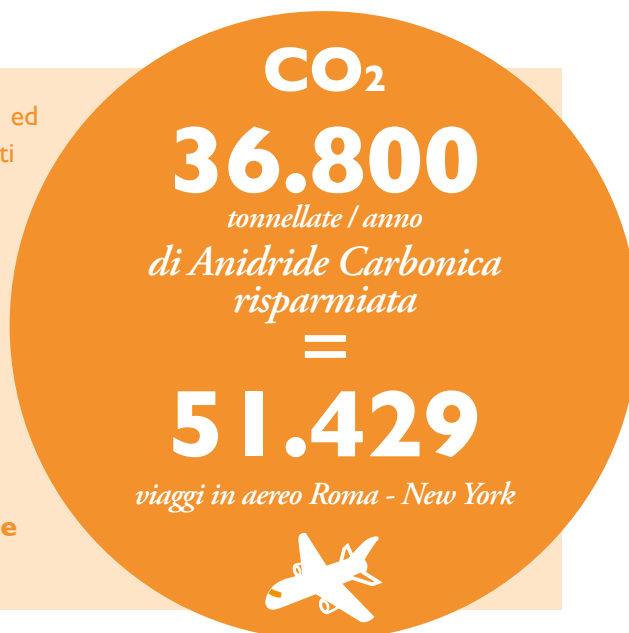
Oltre al solare, i sistemi di cogenerazione rappresentano per INALCA il principale strumento per migliorare le proprie prestazioni energetiche. Ad oggi, INALCA dispone di **6 motori cogenerativi alimentati a gas naturale** in 4 dei suoi principali stabilimenti italiani – Castelvetro di Modena (MO), Ospedaletto Lodigiano (LO), Rieti e Busseto (PR) – impianti di cogenerazione per un totale di 12,7 MW. A questi si aggiungono impianti cogenerativi a fonti rinnovabili che comprendono oltre al citato impianto UNITEA alimentato a grassi animali, altri **3 impianti alimentati a biogas**, nonché 2 impianti fotovoltaici per ulteriori 7,5 MW.

La tecnologia della cogenerazione utilizzata da INALCA si basa quindi su **metano naturale, biogas, e grasso animale** e consente di coniugarsi con un'altra tecnologia virtuosa per il recupero di scarti e sottoprodotti della macellazione costituita dalla **digestione anaerobica con produzione di biogas**. Il processo di digestione anaerobica permette di avviare al **recupero energetico biomasse** non valorizzabili diversamente, costituite da rifiuti organici, stallatici ed altri sottoprodotti non edibili della macellazione.



Cogenerazione e biogas costituiscono un connubio vincente, premiato dal sistema nazionale di incentivazione. Tramite questa rete impiantistica infatti il gruppo ha ottenuto nel 2017 incentivi (ex certificati verdi) a copertura della totalità di energia prodotta da biomasse pari a 70.500 riguardanti il citato impianto UNITEA e l'impianto biogas INALCA di Ospedaletto Lodigiano a cui si devono aggiungere 4.097 certificati bianchi (TEE) riguardanti gli impianti cogenerativi installati presso lo stabilimento di Castelvetro (MO). Tali incentivi rappresentano lo strumento nazionale per il sostegno dell'efficienza energetica e della produzione di **energia da fonti rinnovabili**.

Da circa 10 anni inoltre il Gruppo promuove ed implementa progetti di efficienza energetica realizzati presso i principali stabilimenti produttivi. Grazie a questi interventi, nel quinquennio 2013-2017, **il Gruppo INALCA ha ottenuto circa 42.000 Titoli di Efficienza Energetica (TEE), risparmiando energia per un equivalente di 50.000 TEP (Tonnellate di petrolio equivalente), corrispondenti a circa 2.100.000 GJ. Nel 2017 il risparmio in termini di CO2 non emessa è stata pari a 36.800 tonnellate di CO2, dato leggermente più alto del 2016.**



12.7 RIFIUTI



Grazie ad una attenta e scrupolosa attività di raccolta differenziata nei propri siti produttivi, anche nel 2017 il tasso di recupero dei rifiuti si è mantenuto costante, a valori del 99% dei rifiuti prodotti.

99%

*dei rifiuti prodotti
avviati al recupero*

LA DIGESTIONE ANAEROBICA CON PRODUZIONE DI BIOGAS

Dal 2016 sono attivi due nuovi impianti di digestione anaerobica del Gruppo: è infatti entrato pienamente a regime il primo impianto agricolo, gestito dalla controllata Società Agricola Corticella e della potenza di 0,3 MW, che consente il recupero e la valorizzazione energetica degli stallatici dei bovini allevati. È importante sottolineare che, diversamente da altri impianti simili che si basano su matrici vegetali potenzialmente alimentari come il mais, l'impianto agricolo INALCA utilizza esclusivamente matrici non alimentari, senza entrare in competizione e sottrarre risorse all'alimentazione umana ed animale. Il secondo impianto, ubicato nel complesso industriale di Pegognaga (Mn) con capacità di 0,5 MW è entrato nella compagine del Gruppo per effetto dell'acquisizione UNIPEG – ASSOFOOD e si aggiunge all'analogo impianto ubicato presso lo stabilimento di Ospedaletto Lodigiano, consentendo di incrementare la quota di rifiuti recuperati internamente ed aumentando al contempo la produzione interna di energia da fonti rinnovabili. Nel 2017 con questo nuovo assetto impiantistico vengono complessivamente destinate alla valorizzazione energetica 76.000 tonnellate anno di biomasse.

IL COMPOSTAGGIO

Tramite la propria controllata SARA, INALCA gestisce un impianto di compostaggio, in grado, tra l'altro, di effettuare il recupero di alcune tipologie di rifiuti ottenendo prodotti per l'agricoltura. Tra i rifiuti trasformati in compost vi sono i prodotti finali ottenuti dagli impianti di digestione anaerobica. La combinazione dei trattamenti di biogas e compostaggio consente quindi ad INALCA la gestione completa ed integrata dei propri rifiuti: dalla produzione del rifiuto sino al suo completo riutilizzo e rigenerazione in prodotti per un'agricoltura sostenibile. Nel corso del 2016 SARA ha ottenuto l'approvazione di un progetto di adeguamento tecnologico ed ampliamento di questo impianto, al fine di migliorarne la gestione ambientale e la produttività. L'adeguamento dell'impianto consentirà il recupero di ulteriori matrici provenienti dalle produzioni agricole del Gruppo e dal territorio urbano circostante, secondo un modello di approccio integrato sui temi ambientali.



Si prevede l'avvio delle prime opere di adeguamento alla fine del 2018.

L'assetto impiantistico del Gruppo nella gestione dei rifiuti organici, oltre a produrre efficienza e risparmio energetico, consente di affrontare le nuove e più stringenti normative ambientali volte a disincentivare l'utilizzo dei fanghi direttamente in agricoltura, privilegiando soluzioni più avanzate volte alla trasformazione biologica mediante le tecniche del biogas o compostaggio, che assicurano un maggior controllo degli impatti ambientali e l'eliminazione di flore microbiche potenzialmente lesive per gli animali e l'ambiente.

DAL BIOGAS AL BIOMETANO

Grazie all'esperienza storica acquisita nel settore del biogas, il Gruppo intende cogliere la nuova sfida nel settore delle energie rinnovabili: la transizione dalla produzione di energia elettrica al biometano, il carburante in grado di rendere sostenibile il settore del trasporto industriale su gomma. È un'innovazione che richiede competenza tecnologica, ma soprattutto processi di integrazione territoriale fra industria e comunità locali: la produzione di biometano richiede infatti la realizzazione di filiere territoriali avanzate ed efficienti di recupero degli scarti organici domestici provenienti dalla raccolta differenziata. **Un progetto che allarga alle comunità locali i benefici ambientali e sociali derivanti dalle energie rinnovabili, in coerenza con gli obiettivi 7 e 9 degli SDGs.**

12.8 LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE - RECUPERO DI SCARTI E SOTTOPRODOTTI

1,3 miliardi
tonnellate / anno
*spreco alimentare
globale*

30%
*della produzione
mondiale
alimentare*



123 kg
*per persona / anno
Spreco procapite
Europa*

I numeri dello spreco sono impressionanti: la FAO ha stimato che circa 1,3 miliardi di tonnellate annue di cibo potenzialmente disponibile per il consumo viene perso o buttato durante le varie fasi della filiera alimentare, dalla coltivazione dei prodotti agricoli agli avanzi di cibo già cucinato. È una quantità immensa corrispondente all'incirca ad un terzo di tutta la produzione alimentare. Le quantità sprecate sono molto diverse e dipendono strettamente dal contesto territoriale, da aspetti culturali e anche dalla disponibilità di tecnologie efficienti lungo tutta la filiera.

Alcune filiere sono più esposte di altre al fenomeno dello spreco, come ad esempio l'ortofrutta.

Nel descrivere le dinamiche collegate allo spreco alimentare, è bene fare una distinzione di base tra due fondamentali concetti, *food losses* (scarti) e *food waste* (rifiuti):

- **gli scarti sono costituiti dalla massa di cibo commestibile che si “perde” all’interno della filiera produttiva, cioè durante le fasi di produzione agricola, movimentazione e stoccaggio, trasformazione e confezionamento degli alimenti;**
- **i rifiuti alimentari rappresentano invece la quantità di cibo che non viene mangiata dopo essere stata immessa sul mercato, ovvero nelle fasi di distribuzione e consumo domestico.**

Nella società del benessere dove lo “spreco alimentare” ha raggiunto livelli insostenibili, il settore delle carni è fra i più virtuosi, sia dal lato della produzione che del consumo: i motivi di questa particolare sensibilità si devono ricercare nell’elevato valore economico, culturale e sociale, oltretutto nutritivo, attribuito alla carne da parte dei consumatori e nella possibilità di poterlo recuperare in infiniti modi, dal campo sino alla cucina di casa.

La produzione e il consumo di carne generano infatti una quantità di scarti e rifiuti più che dimezzata rispetto a frutta e verdura e pari a quasi la metà dei rifiuti della filiera dei cereali (Fonte: www.carnisostenibili.it).

La quantità di scarti generata all’interno della filiera produttiva della carne è quindi inferiore rispetto alle altre categorie di alimenti considerate (cereali, radici e tuberi, frutta e verdure, pesce, latte) ed è seconda soltanto ai semi oleiferi e legumi. **Il contributo di INALCA alla lotta contro lo spreco si articola su due fronti, il primo dei quali rivolto alla riduzione degli scarti (food losses). INALCA da tempo ha sviluppato numerosi canali di recupero di alcune tipologie di scarti in vari settori, alimentare, farmaceutico, agricolo.**



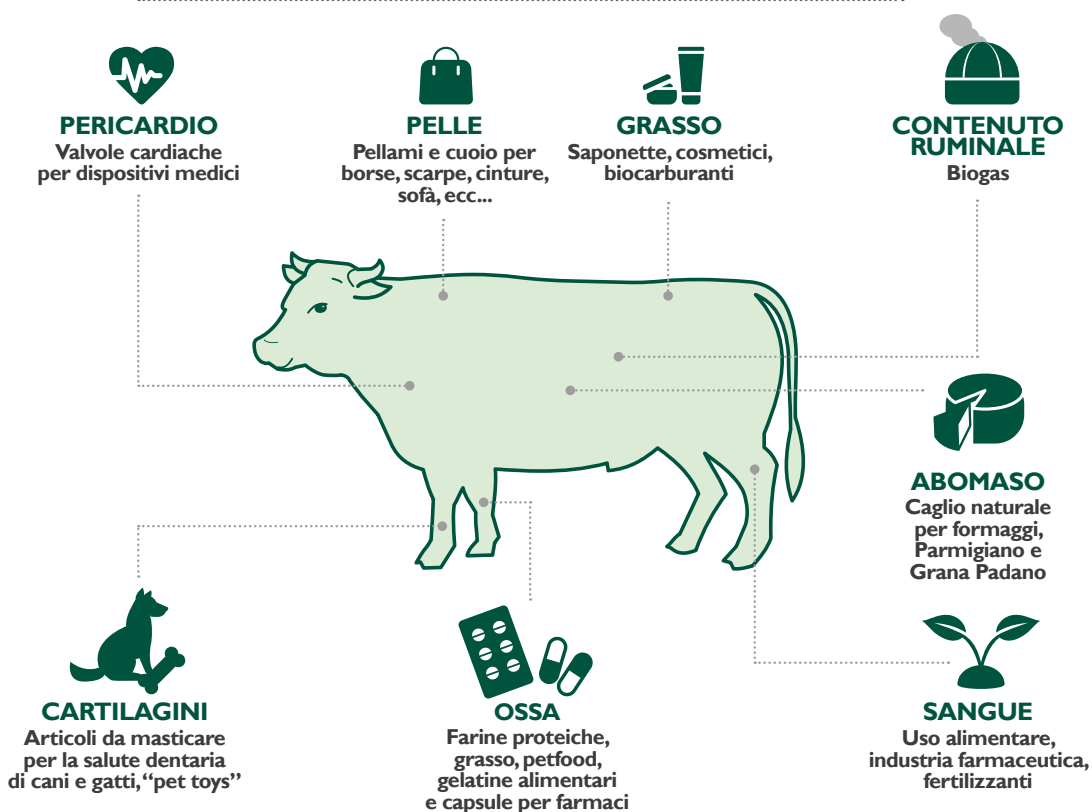
Oltre ad ottimizzare i sistemi di recupero, il cuore della lotta allo spreco consiste nel collocare nella filiera alimentare la percentuale più alta possibile di prodotti. Alcune parti come le ossa ed alcuni tessuti molli, pur idonei a processi di recupero nel settore alimentare dal punto di vista sanitario, vengono declassati in altri circuiti come quello del *pet food* o di prodotti tecnici per carenza di tecnologie dedicate. È quindi necessario sviluppare nuove tecnologie di trasformazione, soprattutto di tipo termico e biotecnologico, per ottenere nuovi prodotti alimentari. Nell'ultimo decennio tecnologie basate sull'idrolisi enzimatica o batterica si sono

notevolmente sviluppate fornendo concrete opportunità per un pieno impiego nell'industria.

A tal fine, INALCA aderisce al cluster tecnologico nazionale “**CLAN**” (Cluster Agrifood Nazionale) e al progetto **SO.FIA** (Sostenibilità della filiera Agro Alimentare Italiana) che hanno finalità specifiche di ricerca in questo settore.

A livello nazionale INALCA partecipa ai tavoli di consultazione relativi al pacchetto sull'economia circolare emanato dalla Commissione Europea denominato “**L'anello mancante – Piano d'azione dell'Unione Europea per l'economia circolare**” (COM(2015) 614), accompagnato da proposte legislative riguardanti le direttive rifiuti, imballaggi e rifiuti da imballaggio, rifiuti da apparecchiatura elettriche ed elettroniche, discariche. Trattasi dei documenti di approccio e di orientamento legislativo dell'Unione Europea sui temi dell'economia circolare e della collegata normativa sulla Responsabilità Estesa del Produttore (EPR). Sono tavoli di consultazione importanti per adeguare la normativa in vigore che spesso rappresenta il primo ostacolo per l'applicazione di nuove tecnologie industriali.

I SOTTOPRODOTTI DEL BOVINO: RECUPERO E RIUTILIZZO



12.9 BIODIVERSITÀ

Da un'analisi interna che l'azienda ha svolto, si segnala che nessuno degli stabilimenti produttivi di INALCA in Italia ed all'estero è ubicato all'interno di aree protette o ad elevata biodiversità. Tramite l'adozione di strumenti di analisi della sostenibilità citati al precedente § 12.2, INALCA prevede un'analisi più approfondita degli allevamenti italiani per migliorare la conoscenza degli allevamenti ubicati in zone protette o ad elevata biodiversità e condividere possibili interventi di tutela.

12.10 PROGETTI PER IL FUTURO

Nei prossimi anni INALCA ha previsto traiettorie di sviluppo e di ricerca nei seguenti settori:

- rafforzamento delle proprie conoscenze sugli impatti e consumi specifici della propria filiera produttiva in corso di sviluppo in Italia, Russia e Africa, soprattutto in relazione alla parte agricola;
- approfondimento sugli impatti e consumi specifici derivanti dalle attività di logistica, realizzate nelle principali regioni estere in cui opera;
- estensione della certificazione EPD al prodotto carne in scatola a marchio Montana;
- estensione dell'utilizzo di standard tecnici e sistemi avanzati di raccolta dati nel settore dell'ambiente e dell'energia per migliorare la propria capacità di governance in questo settore;
- estensione di buone pratiche in materia ambientale nella propria supply chain (es. utilizzo di vettori dotati di automezzi pesanti alimentati a metano);
- studi di fattibilità di ulteriori impianti nel settore del biogas, biometano, compostaggio e fotovoltaico;
- sviluppo di progetti pilota nel settore del packaging volti a ridurre la quantità complessiva dei materiali utilizzati ed aumentare il tasso di recupero.
- potenziamento sezione di disidratazione/essiccamento del digestato al fine di ridurre il digestato prodotto presso l'impianto di Ospedaletto Lodigiano;
- valutazione dell'attività di cui sopra per l'impianto di Pegognaga.



ALLEGATI

I) ELENCO SOCIETÀ DEL GRUPPO E SETTORI DI ATTIVITÀ

	Nome e ragione sociale della società	Sede Legale	Settore di Attività
I	ITALIA		
I.1	INALCA INDUSTRIA ALIMENTARI CARNI S.p.A.	Via Spilamberto, 30/C - 41014 Castelvetro di Modena (MO)	Allevamento, macellazione, sezionamento e trasformazione carni, distribuzione alimentare
I.2	ITALIA ALIMENTARI S.p.A.	Via Europa, 14 43011 Busseto (PR)	Produzione e distribuzione Salumi e Snack
I.2.1	CIBO SAPIENS S.r.l.	Via Marconi 3 - 46040 Gazoldo Degli Ippoliti (MN)	Produzione e distribuzione prodotti alimentari salutistici e innovativi
I.3	FIORANI & C S.p.A.	Via Coppalati, 52 29010 Piacenza (PC)	Lavorazione e distribuzione carni
I.4	REALBEEF S.r.l.	Zona Industriale ASI 83040 Flumeri (AV)	Macellazione bovini e ovini
I.5	GES.CAR S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C - 41014 Castelvetro di Modena (MO)	Servizi di produzione
I.6	SOCIETÀ AGRICOLA CORTICELLA S.r.l.	Via Corticella, 15 41057 Spilamberto (MO)	Allevamento bovini
I.6.1	SOCIETÀ AGRICOLA DI GODEGO S.S.	Via Spilamberto 30/C 41014 Castelvetro (MO)	Allevamento bovini
I.7	SARA S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C 41014 Castelvetro di Modena (MO)	Servizi nel settore Energia & Ambiente
I.8	BELL CARNI S.r.l.	Via Eridania, 58 45039 Stienta (RO)	Congelamento e deposito alimenti
I.9	GUARDAMIGLIO S.r.l.	Via Coppalati, 52 29010 Piacenza (PC)	Gestione di punti vendita al dettaglio di prodotti freschi (macellerie e salumerie)
I.10	INALCA FOOD & BEVERAGE S.r.l.	Via Modena, 53 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)	Commercio e distribuzione prodotti alimentari
I.11	VALTENNA CARNI S.r.l.	In liquidazione - Via della Costituente 1 - Fermo (FM)	Lavorazione carni
I.11.1	SARDINIA LOGISTICA S.r.l.	Via Barbagia, 30 - 07026, Olbia, Sassari	Trasporto carni
I.12	UNITEA S.r.l.	Via Taliercio, 3 46100 Mantova (MN)	Produzione energia da fonti rinnovabili
I.13	TECNO - STAR DUE S.r.l.	Via Modena, 53 41014 Castelvetro di Modena (MO)	Engineering e Impiantistica industriale
I.14	PARMA SERV S.r.l.	Via Solferino, 11 - 43123 Parma	Commercio bestiame
I.15	CLASS CHINA & COMMERCE S.r.l.	Via Marco Burigozzo, 5 20122 Milano	Distribuzione prodotti alimentari
I.16	FARM SERVICE S.r.l.	Via Rinaldi, 105 42124 Reggio Emilia	Trasformazione sottoprodotti di origine animale
I.17	NUOVA CAMPARI S.p.A.	Via S.Pellegrino, 5 42018 San Martino in Rio (RE)	Trasformazione sottoprodotti di origine animale
I.18	QUINTO VALORE S.c.a.r.l.	In liquidazione - Via Due Canali, 13 42124 - Reggio Emilia	Lavorazione sottoprodotti di origine animale – Servizi ispettivi di controllo
I.19	AGM S.r.l.	Via Prato Grande 4 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)	Lavorazione sottoprodotti di origine animale – Servizi ispettivi di controllo
I.20	BF HOLDING S.p.A.	Via L. Cavicchini, 2 44037 Jolanda di Savoia (FE)	Produzione agricola e zootecnica distribuzione e vendita prodotti alimentari

	Nome e ragione sociale della società	Sede Legale	Settore di Attività
1.21	EMIL BANCA	via Mazzini, 152 40138 Bologna	Servizi finanziari
1.22	BANCA CENTROPADANA COOPERATIVA	Corso Roma, 100 - 26900 Lodi	Servizi finanziari
1.23	FRIGO MACELLO S.r.l.	Via della Costituente 1 Fermo (FM)	Immobiliare
1.24	CAAF EMILIA ROMAGNA S.p.A.	Via Lelio Orsi, 5 42121 Reggio Emilia RE	Assistenza fiscale
2	UNIONE EUROPEA		
2.1	MONTANA ALIMENTARI GmbH	Kirschstrasse 20 - 80999 Monaco - Germania	Produzione e distribuzione Salumi e Snack
2.2	MONTANA FARM S.p.Zo.o.	Via Mazurska, 11/6 - 10-510 Olsztyn - Polonia	Produzione e distribuzione Salumi e Snack
2.3	COMIT COMERCIAL ITALIANA DE ALIMENTACION S.L.	Calle Pérez Galdós, s/n en San Isidro, Granadilla de Abona, Isole Canarie	Produzione e distribuzione prodotti alimentari
2.3.1	TECALI S.L.	Camino Real de la Orotava, 215, El Hortigal -La Laguna Snata Cruz de Tenerife -Spagna	Produzione latticini
2.3.2	HOSTERIA BUTTARELLI S.L.	Calle Herraje s/n Neve 29, Sector P3 Norte Poligono industrial de Arinaga 31119 Aiguimes Las Palmas -Spagna	Produzione Pasta
2.4	PARMA FRANCE S.a.s.	13, Rue Claude Chappe-Le Parc de Crecy - 69370 - St Didier Au Mont D'Or	Commercio bestiame
2.4.1	PARMA LACOMBE S.a.s.	La Tremolière 15600 - St Santin De Maurs	Commercio bestiame
2.4.2	PARMA TURC S.a.s.	R.N.75 Ambroney 01500 Amberieu En Bugey	Commercio bestiame
2.4.3	PARMA AUBRAC S.a.s.	Le Bourg 48270 - Malbouzon	Commercio bestiame
2.4.4	PARMA SOFRELIM S.a.s.	La Valeyrie - 19330 – Saint Germain Les Vergnes	Commercio bestiame
2.5	ZAKLADI MIESNE SOCHOCIN Sp.Z.o.o	Al.Jana Pawla II n.80/51 00175 - Sochocin,Varsavia	Macellazione e lavorazione carni
2.6	INALCA EURASIA GesmbH	Seilerstätte, 16 1010 -Vienna	Produzione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari
3	AFRICA		
3.1	INTER INALCA (ANGOLA) COMERCIO GERAL, LIMITADA	Lda Rua Dom Manuel Nunes Gabriel s/n°, Bairro Palanca, Município do Xilamaba Kiaxi, Luanda	Distribuzione prodotti alimentari
3.2	INALCA ANGOLA LIMITADA	Rua Dom Manuel Nunes Gabriel s/n°, Bairro Palanca, Município do Xilamaba Kiaxi, Luanda	Distribuzione prodotti alimentari
3.2.1	SCDA ANGOLA	Rua e Casa S/N - Bairro do Bondo Cailla, Município do Menongue - Cuando Cubango	Lavorazione distribuzione prodotti alimentari
3.2.2	PECKINALCA LDA	Rua Dom Manuel Nunes Gabriel s/n°, Bairro Palanca, Município do Xilamaba Kiaxi, Luanda	Immobiliare
3.3	INALCA BRAZZAVILLE SARL	Avenue Cote Mondaine BP8410 Pointe Noire	Distribuzione prodotti alimentari
3.4	INALCA KINSHASA SPRL	Avenue Poids Lourds n. 935 Ndolo-Commune Gombe Kinshasa	Distribuzione prodotti alimentari

	Nome e ragione sociale della società	Sede Legale	Settore di Attività
3.5	INALCA ALGERIE SARL	08, Rue Chérif Hamani 16000 Algeri	Distribuzione prodotti alimentari
3.6	DISPAL – CI SARL DISTRIBUTEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES EN CÔTE D'IVOIRE	Bld Carde - 3ème étage Immeuble Les Harmonies 04 B.P. 225 Abidjan 04	Distribuzione prodotti alimentari
3.7	INDUSTRIA ALIMETAR CARNES DE MOCAMBIQUE	Av. De Mocambique n. 9400 km 9,5 Bairro do Zimpeto Maputo	Distribuzione prodotti alimentari
3.8	INALCA FOOD & BEVERAGE CAPO VERDE LDA	Rua Amílcar Cabral, 1º Andar do Prédio Argos Cidade de Santa Maria - Ilha do Sal Capo Verde	Distribuzione prodotti alimentari
4	RUSSIA E REPUBBLICHE EUROASIATICHE		
4.1	TOO KOGALY AGRO LLP	Furmanov Street, 13/195 - Almaty	Produzione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari
4.2	TOO INALCA EURASIA KAZAKHSTAN LLP	Furmanov Street, 13/195 - Almaty	Produzione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari
4.3	OOO KASKAD	Vostochnaia, 5 143000 Odintzovo, Mosca	Immobiliare
4.3.1	OOO ORENBEEF	Ul. Pionerskaya, 2 Campagna Cherniy Otrog, Saraktashskiy Reg. 462100	Macellazione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari
4.3.2	OOO MARR RUSSIA	Ul. Vostochnaia, 5 143000 Odintzovo, Mosca	Produzione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari
4.3.2.1	TOO INALCA FOOD SERVICE KAZ	Bakmahanova 96/2, Turksib District, Almaty, Kazakhstan	Distribuzione prodotti alimentari
4.3.3	OOO CHEF EXPRESS EURASIA	Vostochnaia, 5 143000 Odintzovo, Mosca	Distribuzione prodotti alimentari
4.3.4	AGROSAKMARA	462114, Russia, Orenburg Region, Saraktash District, Cherny Otrog, Dorozhnaya street, 50	Allevamento bovini
4.3.4.1	AGROSAKMARA BASHKIRIA	450081, Russia, Republic of Bashkortostan Ufa, Admiral Makarov street, 26, building 2, office 16	Allevamento bovini
5	ALTRI PAESI		
5.1	ITALIA ALIMENTARI CANADA LTD	116, Nuggett Court 00000 - L6t 5a9 Brampton, ON, Canada	Produzione e distribuzione salumi
5.2	IF&B HOLDING INC	1679 South Dupont Highway, Suite 100 Dover, DE, 19901 USA	Holding company
5.2.1	INALCA FOOD & BEVERAGE NORTH AMERICA LLC	5 West 19th Street, New York, NY 10011 USA	Distribuzione prodotti alimentari
5.3	INALCA FOOD & BEVERAGE (THAILAND) LTD	No.333/2 Moo 9 Tambol Bangpla, Amphur Bangplee, Samutprakarn, 10540 - Thailandia	Distribuzione prodotti alimentari
5.3.1	LONGS ITALY CO LTD	No.333/2 Moo 9 Tambol Bangpla, Amphur Bangplee, Samutprakarn, 10540 - Thailandia	Distribuzione prodotti alimentari
5.4	BRIGHTVIEW TRADING HK LTD	Chai Wan, Wah Shing Centre, 5 Fung Yip Street, Hong Kong	Distribuzione prodotti alimentari

	Nome e ragione sociale della società	Sede Legale	Settore di Attività
5.4.1	BRIGHTVIEW TRADING MACAU LTD	Block K, 11th Floor, Macau Chinese Chamber of Commerce Building, 175 Shanghai Street, Macau	Distribuzione prodotti alimentari
5.5	INALCA FOOD & BEVERAGE HONK KONG LTD	Suite 2301, 23rd Floor, I-13 Hollywood Road, Chinachem Hollywood Centre, Hong Kong	Distribuzione prodotti alimentari
5.6	INALCA FOOD & BEVERAGE CHINA HOLDING LTD	Suite 2301, 23rd Floor, I-13 Hollywood Road, Chinachem Hollywood Centre, Hong Kong	Holding company
5.6.1	INALCA FOOD & BEVERAGE SHANGHAI CO LTD	Room 2807, No 1277 Dingxi Road, Changning District, Shanghai, P.R.C.	Distribuzione prodotti alimentari
5.6.2	TOP BEST INTERNATIONAL HOLDING LTD	Room 701, Blok 2, 7/F Golden Industrial Building, 16-26 Kwai Tak Street, Kwai Fong, N.T., Hong Kong	Produzione latticini
5.6.3	ZHONGSHAN INALCA FOOD & BEVERAGE CO. LTD	No. 16-1 A, Tong Xing Rd., Dongsheng Town, Zhongshan, Guangdong, P.R.C.	Distribuzione prodotti alimentari
5.7	FRATELLI D'ITALIA SA DE CV	Calle 1 sur mza 248 lote 1 zona 1 Col Ejido sur, local 9 "Palmeiras Business Center" Playa del Carmen, Quintana Roo, cp 77712, Mexico	Distribuzione prodotti alimentari
5.8	ITAUS PTY LTD	in Unit E1A, 35-39 Bourke Road Alexandria NSW 2015, AUSTRALIA	Distribuzione prodotti alimentari
5.9	FRESCO GOURMET PTY LTD	in Unit E1A, 35-39 Bourke Road Alexandria NSW 2015, AUSTRALIA	Distribuzione prodotti alimentari
5.9.1	FABRI FINE ITALIAN FOODS PTY LTD	Unit 2, 51 Riverside Place, Morningside QLD 4170 AUSTRALIA	Distribuzione prodotti alimentari
5.9.2	MODENA CORPORATION PTY LTD	in Unit E1A, 35-39 Bourke Road Alexandria NSW 2015, AUSTRALIA	Immobiliare
5.10	INALCA FOOD & BEVERAGE MALAYSIA SDN BHD	151B, Jalan Batu Tiga Lama, Taman Rashna, 41300 Klang, Selangor Malaysia,	Holding company
5.10.1	BOTTEGA MEDITERRANEA SDN BHD	151B, Jalan Batu Tiga Lama, Taman Rashna, 41300 Klang, Selangor, Malaysia	Distribuzione prodotti alimentari
5.10.2	INALCA F&B SDN BHD	151B, Jalan Batu Tiga Lama, Taman Rashna, 41300 Klang, Selangor Malaysia,	Distribuzione prodotti alimentari
5.11	FRIMO S.A.M.	Monaco, 1 rue du Gabian	Distribuzione prodotti alimentari
5.11.1	PROMETEX	Monaco, 1 rue du Gabian	Distribuzione prodotti alimentari

2) ELENCO DEGLI INDICATORI GRI G4

DMA e indicatori	Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
Informativa Generale			
Strategia e analisi			
G4-1	Dichiarazione del Presidente e dell'Amministratore Delegato	TOTALE	5 - 6
Profilo dell'organizzazione			
G4-3	Nome dell'organizzazione	TOTALE	16
G4-4	Principali marchi, prodotti e/o servizi	TOTALE	28-29
G4-5	Sede principale	TOTALE	17
G4-6	Paesi di operatività	TOTALE	19
G4-7	Assetto societario e forma legale	TOTALE	20
G4-8	Mercati serviti	TOTALE	22
G4-9	Dimensione dell'organizzazione	TOTALE	21
G4-10	Caratteristiche forza lavoro	TOTALE	98
G4-11	Dipendenti interessati da accordi collettivi di contrattazione	TOTALE	102
G4-12	Catena di fornitura dell'organizzazione	TOTALE	70-84
G4-13	Cambiamenti significativi della dimensione, struttura, assetto proprietario o catena di fornitura dell'organizzazione	TOTALE	20
G4-14	Approccio prudenziale alla gestione dei rischi	TOTALE	32
G4-15	Adozione di codici e principi esterni in ambito economico, sociale e ambientale	TOTALE	86
G4-16	Partecipazioni ad associazioni o organizzazioni	TOTALE	52-54
Aspetti materiali identificati e perimetro			
G4-17	Entità incluse nel bilancio	TOTALE	9
G4-18	Principi per la definizione dei contenuti	TOTALE	8-9, 67
G4-19	Aspetti materiali identificati nella definizione dei contenuti	TOTALE	68
G4-20	Aspetti materiali interni all'organizzazione	TOTALE	68
G4-21	Aspetti materiali esterni all'organizzazione	TOTALE	68
G4-22	Restatement rispetto al precedente bilancio	NON APPLICABILE	
G4-23	Cambiamenti significativi in termini di obiettivi e perimetri rispetto al precedente bilancio	NON APPLICABILE	
Coinvolgimento degli stakeholder			
G4-24	Gruppi di stakeholder coinvolti dall'organizzazione	TOTALE	50
G4-25	Identificazione e selezione degli stakeholder da coinvolgere	TOTALE	50
G4-26	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	TOTALE	68
G4-27	Aspetti chiave emersi dal coinvolgimento degli stakeholder	TOTALE	66, 68
Profilo del bilancio			
G4-28	Periodo di rendicontazione	TOTALE	8
G4-29	Data di pubblicazione del precedente bilancio	DICEMBRE 2017	
G4-30	Ciclo di rendicontazione	TOTALE	8
G4-31	Contatti per informazioni sul bilancio	TOTALE	8
G4-32	Indice dei contenuti GRI	TOTALE	132-138
G4-33	Certificazione esterna	NON APPLICABILE	Il presente bilancio non è sottoposto a revisione esterna

DMA e indicatori	Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
Informativa Generale (segue)			
Governance			
G4-34 Struttura di governo	TOTALE	30	
Etica e integrità			
G4-56 Valori, principi, standard e regole di comportamento dell'organizzazione	TOTALE	16, 86, 94-95	
Informativa Specifica			
Categoria economica			
Performance economica			
G4-DMA Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	34	
G4-EC1 Valore economico direttamente generato e distribuito	TOTALE	43-44	
G4-EC2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità connesse con i cambiamenti climatici	TOTALE	36	
G4-EC3 Copertura degli obblighi assunti in sede di definizione del piano pensionistico	ASSENTE		
G4-EC4 Finanziamenti ricevuti dalla Pubblica Amministrazione	TOTALE	49	
Presenza sul mercato			
G4-DMA Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EC5 Rapporto tra lo stipendio standard dei neoassunti e lo stipendio minimo locale, per genere	ASSENTE		
G4-EC6 Percentuale di dirigenti senior appartenenti alle comunità locali	ASSENTE		
Impatti economici indiretti			
G4-DMA Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	34	
G4-EC7 Sviluppo e impatto di investimenti in infrastrutture e servizi	PARZIALE	34	
G4-EC8 Principali impatti economici indiretti	PARZIALE	34	
Politiche di acquisto e approvvigionamento			
G4-DMA Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	70	
G4-EC9 Percentuale di spesa allocata a fornitori locali	ASSENTE		
G4-FP1 Percentuale degli acquisti da fornitori conformi alla politica di approvvigionamento aziendale (in volume)	ASSENTE		
G4-FP2 Percentuale degli acquisti verificati secondo standard internazionali di produzione responsabile (in volume)	ASSENTE		
Categoria ambientale			
Materiali			
G4-DMA Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	111	
G4-EN1 Materiali utilizzati per peso o volume	TOTALE	116 e Allegato 3	
G4-EN2 Materiali utilizzati che derivano da materiale riciclato	PARZIALE	116 e Allegato 3	
Energia			
G4-DMA Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	120-122	
G4-EN3 Consumo diretto di energia	TOTALE	121 e Allegato 3	
G4-EN4 Consumo indiretto di energia	ASSENTE		
G4-EN5 Intensità energetica	ASSENTE		
G4-EN6 Riduzione del consumo di energia	ASSENTE		
G4-EN7 Riduzione del fabbisogno energetico dei prodotti e servizi	ASSENTE		

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
Informativa Specifica (segue)				
Acqua				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	120	
G4-EN8	Prelievo di acqua	TOTALE	120 e Allegato 3	
G4-EN9	Fonti idriche significativamente interessate dal prelievo di acqua	TOTALE	120 e Allegato 3	
G4-EN10	Acqua riciclata e riutilizzata	PARZIALE	120	
Biodiversità				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	126	
G4-EN11	Siti operativi all'interno o in prossimità di aree protette o aree di significativo valore per la biodiversità	ASSENTE		
G4-EN12	Descrizione dei maggiori impatti sulla biodiversità	ASSENTE		
G4-EN13	Habitat protetti o ripristinati	ASSENTE		
G4-EN14	Elenco delle specie con habitat in aree interessate dalle attività, per livello di rischio di estinzione	ASSENTE		
Emissioni				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	120-122	
G4-EN15	Emissioni dirette di gas a effetto serra (GHG) (Scope 1)	TOTALE	120-122 e Allegato 3	
G4-EN16	Emissioni indirette di gas a effetto serra (GHG) (Scope 2)	TOTALE	120-122 e Allegato 3	
G4-EN17	Altre emissioni indirette di gas a effetto serra (GHG) (Scope 3)	ASSENTE		
G4-EN18	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	ASSENTE		
G4-EN19	Riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	ASSENTE		
G4-EN20	Emissioni di sostanze nocive per lo strato di ozono (ODS)	ASSENTE		
G4-EN21	Emissioni di NOX, SOX e altre emissioni significative in atmosfera	ASSENTE		
Scarichi e rifiuti				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	123	
G4-EN22	Scarichi idrici	TOTALE	120 e Allegato 3	
G4-EN23	Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento	TOTALE	123-125 e Allegato 3	
G4-EN24	Numero totale e volume di sversamenti significativi	TOTALE	Allegato 3	
G4-EN25	Rifiuti pericolosi trasportati, importati, esportati o trattati	TOTALE	123 e Allegato 3	
G4-EN26	Biodiversità e habitat colpiti dagli scarichi dell'organizzazione	TOTALE	126	
Prodotti e servizi				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	111-112	
G4-EN27	Mitigazione degli impatti di prodotti e servizi sull'ambiente	ASSENTE		
G4-EN28	Percentuali dei prodotti venduti e relativo materiale di imballaggio riciclato o riutilizzato	ASSENTE		
Conformità				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	111	
G4-EN29	Valore delle multe e numero delle sanzioni per mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale	TOTALE	Allegato 3	
Trasporti				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EN30	Impatti ambientali dei trasporti	ASSENTE		
Complessivo				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EN31	Spese e investimenti per la protezione dell'ambiente	TOTALE	Allegato 3	

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
Informativa Specifica (segue)				
Valutazione ambientale dei fornitori				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EN32	Valutazione dei fornitori sulla base di criteri ambientali	ASSENTE		
G4-EN33	Impatti negativi sull'ambiente, effettivi e potenziali, nella catena di fornitura e azioni implementate	ASSENTE		
Meccanismi per i reclami in materia ambientale				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EN34	Reclami sugli impatti ambientali depositati, analizzati e risolti	TOTALE	Allegato 3	
Categoria sociale				
Sottocategoria: pratiche di lavoro e condizioni di lavoro adeguate				
Occupazione				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	98	
G4-LA1	Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover del personale	TOTALE	98-101	
G4-LA2	Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno ma non per i lavoratori part-time e a termine	ASSENTE		
G4-LA3	Tassi di rientro e mantenimento del lavoro dopo il congedo parentale, per genere	ASSENTE		
Relazioni industriali				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-FP3	Percentuale di ore di lavoro perse per scioperi	ASSENTE		
G4-LA4	Periodo minimo di preavviso per modifiche operative	ASSENTE		
Salute e sicurezza sul lavoro				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	104	
G4-LA5	Percentuale dei lavoratori rappresentati nel comitato per la salute e sicurezza	ASSENTE		
G4-LA6	Tasso di infortuni sul lavoro, di malattia, di giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi	PARZIALE	104	
G4-LA8	Accordi con sindacati in tema di salute e sicurezza	PARZIALE	102	
Formazione e istruzione				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	102	
G4-LA9	Formazione del personale	PARZIALE	102	
G4-LA10	Programmi per lo sviluppo delle competenze e avanzamenti di carriera	ASSENTE		
G4-LA11	Percentuale di dipendenti valutati sulle performance e sullo sviluppo della carriera	ASSENTE		
Diversità e pari opportunità				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	98	
G4-LA12	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione del personale per indicatori di diversità	TOTALE	98	
Parità di retribuzione per uomini e donne				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-LA13	Rapporto tra lo stipendio base delle donne e quello degli uomini	ASSENTE		
Valutazione dei fornitori sulla base delle politiche e condizioni di lavoro				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-LA14	Valutazione dei fornitori sulla base di criteri legati a politiche di condizioni di lavoro	ASSENTE		
G4-LA15	Impatti negativi, effettivi e potenziali, delle condizioni di lavoro nella catena di fornitura e azioni implementate	ASSENTE		

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
Informativa Specifica (segue)				
Meccanismi per i reclami in materia di condizioni di lavoro				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-LA16	Reclami sulle condizioni di lavoro depositati, analizzati e risolti	PARZIALE	98	
Sottocategoria: diritti umani				
Investimenti				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-HR1	Accordi e contratti che includono clausole relative ai diritti umani o che sono state sottoposte a valutazione sui diritti umani	ASSENTE		
G4-HR2	Formazione dei dipendenti sugli aspetti dei diritti umani rilevanti per le attività	ASSENTE		
Non discriminazione				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	86, 98	
G4-HR3	Casi di discriminazione e azioni intraprese	ASSENTE		
Libertà di associazione e contrattazione collettiva				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-HR4	Rischi al diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva	ASSENTE		
Lavoro minorile				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	86	
G4-HR5	Operazioni con elevato rischio di ricorso al lavoro minorile	ASSENTE		
Lavoro forzato				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	86	
G4-HR6	Operazioni con elevato rischio di ricorso al lavoro forzato	ASSENTE		
Pratiche di sicurezza				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	86	
G4-HR7	Personale addetto alla sicurezza che ha ricevuto formazione sui diritti umani	ASSENTE		
Diritti delle comunità locali				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-HR8	Violazioni dei diritti della comunità locale e azioni intraprese	ASSENTE		
Valutazione				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-HR9	Operazioni soggette a revisioni dei diritti umani e/o valutazioni dell'impatto	ASSENTE		
Valutazione dei fornitori sulla base dei diritti umani				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-HR10	Valutazione dei fornitori sulla base di criteri connessi ai diritti umani	ASSENTE		
G4-HR11	Impatti negativi, effettivi e potenziali, sui diritti umani nella catena di fornitura e azioni intraprese	ASSENTE		
Meccanismi per i reclami in materia di diritti umani				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	98	
G4-HR12	Reclami sui diritti umani depositati, analizzati e risolti	ASSENTE		

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
Informativa Specifica (segue)				
Sottocategoria: società				
Comunità locali				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	106	
G4-SO1	Operazioni che coinvolgono la comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	TOTALE	106-109	
G4-SO2	Operazioni con impatti negativi, potenziali o effettivi, sulle comunità locali	ASSENTE		
Anti-corruzione				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	64, 86	
G4-SO3	Operazioni valutate sulla base dei rischi connessi alla corruzione	PARZIALE		
G4-SO4	Comunicazione e formazione su politiche e procedure anti-corruzione	PARZIALE	64, 86	
G4-SO5	Casi di corruzione e azioni intraprese	ASSENTE		
Politica pubblica				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-SO6	Valore dei contributi a partiti politici	ASSENTE		
Alimenti sani e accessibili				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	92	
Benessere animale				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	88	
G4-FP9	Animali allevati o processati per specie e tipo genetico	TOTALE	Allegato 3	
G4-FP10	Politiche e pratiche relative ad alterazioni fisiche e uso di anestetici sugli animali	TOTALE	88-90	
G4-FP11	Animali allevati o processati per modalità di alloggiamento	ASSENTE		L'indicatore verrà elaborato per gli animali allevati nella prossima edizione del bilancio.
G4-FP12	Politiche e pratiche relative all'uso di antibiotici, ormoni e altri trattamenti sugli animali	TOTALE	90	
G4-FP13	Casi di non conformità a leggi e regolamenti relativi a trasporto e macellazione	ASSENTE		L'indicatore verrà elaborato per gli animali allevati nella prossima edizione del bilancio.
Concorrenza sleale				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	64, 87	
G4-SO7	Azioni legali riferite a concorrenza sleale, antitrust e rispettivi esiti	ASSENTE		
Conformità				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-SO8	Multe e sanzioni significative per non conformità a leggi o regolamenti	ASSENTE		
Valutazione dei fornitori sulla base degli impatti sulla società				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-SO9	Valutazione dei fornitori sulla base di criteri connessi agli impatti sulla società	ASSENTE		
G4-SO10	Impatti negativi, effettivi e potenziali, sulla società nella catena di fornitura e azioni intraprese	ASSENTE		
Meccanismi per i reclami in materia di impatti sulla società				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-SO11	Reclami sugli impatti sulla società depositati, analizzati e risolti	ASSENTE		

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
Informativa Specifica (segue)				
Sottocategoria: responsabilità di prodotto				
Salute e sicurezza dei consumatori				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	85	
G4-PR1	Categorie di prodotti e servizi oggetto di valutazioni a fini migliorativi per salute e sicurezza	ASSENTE		
G4-PR2	Casi di non conformità a regolamenti in materia di salute e sicurezza dei prodotti e servizi durante il loro ciclo di vita	ASSENTE		
G4 - FP5	Percentuale di produzione da stabilimenti con sistemi di gestione di sicurezza alimentare certificati (in volume)	PARZIALE	94-95	
G4 - FP6	Percentuale dei volumi di vendita di prodotti con ridotto contenuto di grassi saturi, acidi, grassi trans, sodio e zuccheri	ASSENTE		
G4 - FP7	Percentuale dei volumi di vendita totale di prodotti arricchiti di sostanze nutritive (fibre, vitamine, minerali, additivi alimentari fitochimici o funzionali)	ASSENTE		
Etichettatura di prodotti e servizi				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	94-95	
G4-PR3	Informazioni su prodotti e servizi	PARZIALE	94-95	
G4-PR4	Casi di non conformità a regolamenti in materia di informazioni ed etichettatura dei prodotti e servizi	ASSENTE		
G4-PR5	Risultati dei sondaggi sulla soddisfazione dei clienti	ASSENTE		
Attività di marketing				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-PR6	Vendita di prodotti vietati o oggetto di contenzioso	ASSENTE		
G4-PR7	Casi di non conformità a regolamenti riferiti ad attività di marketing	ASSENTE		
Rispetto della privacy				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-PR8	Reclami documentati su violazioni della privacy e perdita di dati dei clienti	ASSENTE		
Conformità				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	85	
G4-PR9	Sanzioni per non conformità a leggi e regolamenti in merito all'uso di prodotti e servizi	ASSENTE		

3) ELENCO DEGLI INDICATORI AMBIENTALI

				INALCA S.p.A.	GRUPPO INALCA ITALIA	GRUPPO INALCA ITALIA + RUSSIA
G4ENI - G4EN2						
Animali macellati	Vacche	Numero capi macellati totali	-	253.740	277.653	314.345
		Peso morto totale	[t]	70.347	76.048	85.059
	Vitelloni	Numero capi macellati totali	-	159.568	164.548	175.467
		Peso morto totale	[t]	61.280	62.579	65.045
	Vitelli	Numero capi macellati totali	-	146.353	147.201	147.201
		Peso morto totale	[t]	21.459	21.490	21.490
	Bufale	Numero capi macellati totali	-	2.505	20.359	20.359
		Peso morto totale	[t]	501	5.391	5.391
	Totale	Numero capi macellati totali	-	562.166	609.761	657.372
		Peso morto totale	[t]	153.586	165.508	176.985
Animali entrati in allevamento (1)	Vacche	Numero capi entrati totali	-	0	21.959	21.959
	Vitelloni	Numero capi entrati totali	-	0	30.513	30.513
	Vitelli	Numero capi entrati totali	-	0	41.066	41.066
	Bufale	Numero capi entrati totali	-	0	0	0
	Totale	Numero capi entrati totali	-	0	93.538	93.538
Carni Acquistate	Fresca con Osso		[t]	177.076	181.368	181.368
	Fresca senza Osso		[t]	55.398	61.641	69.496
	Congelata		[t]	101.984	119.537	144.549
	Totale		[t]	334.458	394.157	427.024
Mangimi (1)	Mangimi		[t]	0	15.100	15.100
Rifiuti (2)	Rifiuti in ingresso		[t]	56.082	76.317	76.317
Ingredienti	Ingredienti e additivi		[t]	3.316	5.171	5.256
Imballaggi	Carta/Cartone	Peso totale	[t]	5.125	51.314	51.587
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	89	9,07	9,03
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	11	90,9	91,0
	Plastica	Peso totale	[t]	3.009	5.351	5.393
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	20	12,16	12
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	80	88	88

				INALCA S.p.A.	GRUPPO INALCA ITALIA	GRUPPO INALCA ITALIA + RUSSIA
G4EN1 - G4EN2 (segue)						
Imballaggi	Cassette in plastica recuperabili	Peso totale	[t]	9	30	67
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	69	31
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	31	69
	Legno	Peso totale	[t]	1.620	1.624	1.899
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	0,18	0,21
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	99,8	99,8
	Acciaio	Peso totale	[t]	1.443	1.446	1.446
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	0,06	0,06
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	99,94	99,94
	Alluminio	Peso totale	[t]	720	996	996
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	0	0
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	100	100
	Totale		[t]	11.927	60.762	61.388
Sostanze chimiche	Prodotti per sanificazione		[t]	345	376	395
	Chimici in generale		[t]	1.949	1.955	1.958
	Chimici per trattamento acque		[t]	2.451	2.511	2.525
	Oli e lubrificanti		[t]	85	92	95
	Totale		[t]	4.831	4.934	4.973
G4EN3						
Combustibili	Gasolio gruppo elettrogeno		[l]	480	1.949	2.209
	Gasolio per caldaia		[l]	4.000	4.000	44.630
	Gasolio per autotrazione		[l]	177.781	308.356	685.724
	Totale gasolio		[l]	189.818	321.862	740.120
	Gas metano		[Nm³]	21.197.931	27.274.449	30.484.137
	GPL		[kg]	940	940	940
Energia	Energia consumata	Elettrica	[MWh]	122.559	163.120	186.173
		Calore	[MWh]	84.270	114.408	138.531
		Vapore	[MWh]	11.832	51.112	51.112
		Freddo	[MWh]	1.006	52.903	52.903
		Totale energia consumata	[MWh]	219.667	381.543	428.719
	Energia Venduta		[MWh]	3.001	3.072	3.072
	Energia Acquistata		[MWh]	58.747	95.968	119.021
G4EN8 - G4EN9						
Acqua	Emunta dal pozzo		[m³]	2.236.610	2.784.014	3.015.614
	Approvvigionata da acquedotto		[m³]	126.761	139.662	188.819
	Totale		[m³]	2.363.371	2.923.676	3.204.433

				INALCA S.p.A.	GRUPPO INALCA ITALIA	GRUPPO INALCA ITALIA + RUSSIA
G4EN15 - G4EN16						
Emissioni	Scope 1		[t CO ₂]	42.139	54.425	61.843
	Scope 2		[t CO ₂]	15.702	28.249	36.020
G4EN22						
Acqua scaricata	Quantità		[m ³]	2.177.377	2.577.302	2.785.887
	Luogo di scarico		-	CIS + Fognatura	CIS + Fognatura	CIS + Fognatura
G4EN23 - G4EN25						
Rifiuti	Digeribili / Compostabili	Quantità	[t]	63.679	64.646	64.936
	Imballaggi non pericolosi	Quantità	[t]	2.423	4.446	4.446
	Imballaggi pericolosi	Quantità	[t]	5,9	7,7	7,7
	Altri rifiuti non pericolosi	Quantità	[t]	835	1.150	5.068
	Altri rifiuti pericolosi	Quantità	[t]	39	54	56
	Totale		[t]	66.981	70.303	74.513
GEN24 - GEN26						
Sversamenti	Sostanza	Quantità	[m ³]	0	0	0
	Luogo di sversamento		-	-	-	-
G4EN29						
Sanzioni	Valore sanzioni pecuniarie per non rispetto norme ambientali		[€]	0	0	7.693
G4EN31						
Spese	Smaltimento Rifiuti		[€]	1.250.275	1.635.016	1.802.707
	Trattamento emissioni		[€]	1.939.127	1.973.317	2.171.463
	Certificazione 14001		[€]	4.200	4.200	13.313
	Totale		[€]	3.193.602	3.612.533	3.987.483
G4EN34						
NC Ambientali	NC emesse	Aperte	-	5	5	5
		Chiuse	-	8	8	8
	NC ricevute (reclami ambientali)	Aperte	-	1	1	1
		Chiuse	-	1	1	1

NOTE

(1) Solo Società Agricola Corticella S.r.l. I dati comprendono gli allevamenti di proprietà e quelli con contratto di soccida.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2017

INALCA S.p.A.

Capitale Sociale
€ 187.017.167 Interamente Versato

Codice fiscale 01825020363
Partita Iva 02562260360

Registro delle imprese
Modena REA 311469

La redazione e l'editing del Bilancio di Sostenibilità sono a cura di:

**Direzione Qualità, Sicurezza
e Sviluppo Sostenibile INALCA
S.p.A.**

Giovanni Lugaresi Sorlini

In collaborazione con Massimo Mani,
Carlo Bonomi, Mario Rossi, Gianluca Guarino

**Direzione Centrale Relazioni Esterne
Cremonini S.p.A.**

Claudia Cremonini, Sara Benedetti,
Luca Macario

Progetto grafico e impaginazione
Rielaborazione interna

Fotografie

Archivi aziendali INALCA S.p.A.

Stampa

Baselito Srl

Per la realizzazione di questo Bilancio, abbiamo usato carta riciclata ottenuta con il 60% fibre FSC e 40% fibre post-consumer certificate FSC

Finito di stampare
nel mese di Ottobre 2018

Per contatti e informazioni

Ufficio Relazioni Esterne
Cremonini S.p.A.
Email: comunicazione@cremonini.com
Tel. +39 059 754627

Inalca S.p.A.
Via Spilamberto, 30/C
41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. 059 755111 - Fax 059 75517/9
www.inalca.it

