



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2018





Bilancio di Sostenibilità Inalca 2018

Redatto in conformità
allo standard internazionale
GRI nell'opzione
"In accordance core"

GRUPPO INALCA

Bilancio di Sostenibilità 2018

■ Lettera del Presidente	1
■ Nota metodologica	2
■ 1.0 IDENTITÀ DEL GRUPPO	4
1.1 I valori e le radici del Gruppo	6
1.2 La nostra storia	8
1.3 Il Gruppo in Italia	10
1.4 Il Gruppo nel mondo	12
1.5 Corporate governance, Codici di condotta e Modello Organizzativo	14
1.5.1 Attività di gestione dei rischi	16
1.5.2 Prevenzione delle frodi alimentari	18
1.5.3 Politiche aziendali e codici di comportamento	19
1.6 Sistemi di gestione per lo sviluppo sostenibile	20
1.7 Qualità, sicurezza e innovazione	21
1.8 Marchi e prodotti	22
1.9 Persone del Gruppo	24
1.9.1 Distribuzione del personale di Inalca in Italia	24
1.9.2 Distribuzione del personale di Inalca in Italia, Africa e Russia	25
■ 2.0 BILANCIO INALCA: PRINCIPI E VALORI	26
2.1 I 4 pilastri della sostenibilità Inalca	28
2.2 Il modello di sviluppo sostenibile di Inalca	30
2.3 L'ascolto degli stakeholders e l'analisi delle priorità	32
2.3.1 Dipendenti, collaboratori e partner	33
2.3.2 Analisi delle priorità	34
2.3.3 Inalca e la comunità economica	38
2.3.4 La partnership con la ricerca	39
■ 3.0 PERCORSI E OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE	40
3.1 Sconfiggere la fame	42
3.1.1 L'impegno Inalca per un'agricoltura sostenibile	42
3.1.2 Rigenerare scarti e sottoprodotti alimentari	47
3.2 Salute e benessere "One health"	48
3.2.1 Benessere animale	48
3.2.2 Uso responsabile degli antibiotici in allevamento	50
3.3 Energia pulita ed accessibile	52
3.3.1 Dal gasolio al metano: reti energetiche integrate	52
3.4 Lavoro dignitoso e crescita economica	54
3.4.1 Equo lavoro	54
3.4.2 Formazione del personale	54
3.4.3 Ambienti di lavoro sicuri e protetti	55
3.5 Imprese, innovazione e infrastrutture	56
3.5.1 Nuove infrastrutture ad alta efficienza	56
3.6 Modelli sostenibili di produzione e consumo	60
3.6.1 Comunicazione responsabile e consumo consapevole	60
3.6.2 Plastica e imballaggi: riduzione, recupero e riciclo	62
3.6.3 Recupero e riciclo delle acque	64
3.6.4 Riduzione, recupero e riciclo dei rifiuti	64
3.7 Lotta contro il cambiamento climatico	66
3.7.1 Riduzione dell'impronta di carbonio dei prodotti	66
3.7.2 Energia solare e cogenerazione	67
■ 4.0 PERFORMANCE E SUPPLY CHAIN	68
4.1 Performance economica	70
4.1.1 Risultati economici 2018	70
4.1.2 Valore economico generato e distribuito	71
4.2 Supply chain	72
4.2.1 Fornitori di capi bovini	72
4.2.2 Fornitori di carni	74
4.2.3 Fornitori di materiali imballaggi	76
4.2.4 Fornitori di ingredienti alimentari	77
■ ALLEGATI	78
1 Elenco società del Gruppo e settori di attività	78
2 Elenco degli indicatori GRI-G4	81
3 Elenco degli indicatori GRI-G4	84

I precedenti rapporti sono disponibili online su www.inalca.it



Luigi Cremonini
Presidente

Lettera del presidente



Cari soci, collaboratori e partner

Il 2018 è stato un anno estremamente favorevole che ci ha consentito di consolidare la produzione zootecnica ed il rapporto con gli allevatori sui temi della sostenibilità, secondo un modello di sviluppo di azienda integrata sull'intera filiera.

La nostra crescita si basa su processi di integrazione sociale, ambientale ed economica, un percorso iniziato nel territorio italiano e progressivamente consolidatosi in oltre 30 anni di sviluppo nei mercati internazionali. Tramite il bilancio di sostenibilità raccogliamo le istanze degli **stakeholders** per adattare e definire insieme gli obiettivi di sviluppo delle nostre attività in ogni singolo Paese in cui operiamo.

I dati di questo Bilancio confermano gli impegni che da anni abbiamo preso con gli stakeholders nella riduzione degli impatti ambientali, 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.

Su questi presupposti, l'edizione 2018 del Bilancio di Sostenibilità è stata realizzata al fine di allineare i target di sviluppo sostenibile con i **"Sustainable Development Goals"** definiti a livello globale dalle Nazioni Unite.

Sono pertanto lieto di presentare l'edizione 2018, la quinta, del bilancio di sostenibilità e ringrazio tutti i collaboratori e stakeholders che hanno contribuito a questo risultato.

Luigi Cremonini
Presidente



NOTA METODOLOGICA

Il presente Bilancio di Sostenibilità, il quinto del Gruppo INALCA si riferisce al periodo 1 gennaio – 31 dicembre 2018 ed è stato redatto secondo i *Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*, di seguito GRI Standards, emessi dal *Global Reporting Initiative* (GRI), secondo quanto previsto dallo standard 101: *Foundation*, paragrafo 3. Il presente documento è stato predisposto secondo la modalità “*GRI Referenced*” utilizzando un set di Standards per rendicontare le informazioni contenute nel rapporto. Il Bilancio viene pubblicato con frequenza annuale.

I dati economico-finanziari sono stati estratti dal Bilancio Civilistico Consolidato del Gruppo, mentre quelli ambientali e sociali si sono basati su flussi informativi gestiti nel contesto del sistema di gestione integrata qualità-sicurezza-sviluppo sostenibile e del modello organizzativo aziendale ex Dlgs 231/2001. 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.

INALCA intende aderire al *Global Compact delle Nazioni Unite*; nel presente rapporto sono stati inoltre aggiunti ulteriori contenuti ed indicatori per sviluppare una comunicazione in continuo aggiornamento agli stakeholders interni ed esterni sulle attività intraprese dal Gruppo ed i risultati raggiunti.

Nella stesura del rapporto 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**. L'aggregazione geografica identifica le macroregioni in cui la progressione storica di INALCA si è maggiormente sviluppata secondo il proprio modello di business.

Il Bilancio è stato curato dalla Direzione Qualità, Ambiente, 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 perimetro delle aziende coinvolte nel Bilancio di sostenibilità comprende, sia l'attività di produzione, sia quella di distribuzione alimentare, settore emergente nelle attività del Gruppo. In appendice sono individuate per ciascuna area territoriale le società del Gruppo e quelle incluse nel presente Bilancio. Il perimetro delle società incluse nel presente documento non coincide quindi con quello del bilancio consolidato.





1.0

IDENTITÀ DEL GRUPPO



1.1 | I VALORI E LE RADICI DEL GRUPPO

Il principio fondante di INALCA si identifica nella **millenaria tradizione dell'agricoltura italiana che ispira e sostiene il suo modello di sviluppo**. 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 ne rappresentano la leva competitiva ed identitaria.

Il successo dell'azienda è legato alla **capacità di combinare efficienza e risultati 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 **combattere efficacemente la fame, producendo cibo accessibile e sicuro per tutti**.





1.2 | LA NOSTRA STORIA

Dal 1963 una crescita continua



2000 2010	2004 NUOVO STABILIMENTO MACELLAZIONE E LAVORAZIONE DELLE CARNI AD AVELLINO		2006 INALCA AMPLIA E CONSOLIDA PRESENZA IN AFRICA APERTURA PRIMO STABILIMENTO LUANDA	
	2009 INALCA, VIENE SELEZIONATA DA MCDONALD'S PER PRODURRE E FORNIRE HAMBURGER IN RUSSIA		2009 INALCA ACQUISISCE STABILIMENTO CAPO D'ORLANDO (ME)	
2010 OGGI	2010 A FEBBRAIO INAUGURATO MODERNO IMPIANTO PRODUZIONE HAMBURGER MOSCA		2012 NASCE IF&B, SOCIETÀ FONDAMENTALE PER LA SUPPLY CHAIN DELLA DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE	
	2013 IL GRUPPO CREMONINI FESTEGGIA 50 ANNI DALLA FONDAZIONE DI INALCA		2014 INAUGURATO STABILIMENTO INTEGRATO DI MACELLAZIONE E DISOSSO IN RUSSIA, ORENBURG	
2015 INALCA È PROTAGONISTA A EXPO 2015, CON UN GRANDE STAND NEL PADIGLIONE DI CIBUS ITALIA		2016 INALCA ACQUISISCE LO STORICO MARCHIO DI CARNI IN SCATOLA MANZOTIN		2016 ACQUISIZIONE DI UNIPEG, IL SECONDO GRUPPO ITALIANO NEL SETTORE DELLE CARNI BOVINE
	2017 INALCA E CDP ANNUNCIANO PROTOCOLLO D'INTESA PER LO SVILUPPO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE IN ANGOLA		2018 INALCA/MONTANA CARNE E AMBIENTE: CALCOLATO PER LA PRIMA VOLTA L'IMPATTO AMBIENTALE DEGLI HAMBURGER IN ITALIA	
				

1.3 | IL GRUPPO IN ITALIA

Inalca, con circa 5.500 dipendenti è leader assoluto in Italia e uno dei maggiori player europei nel settore delle carni bovine, e si colloca tra i primi operatori italiani nel settore delle carni suine, salumi & snack. Inoltre, l'azienda opera in posizione di leadership nelle attività di distribuzione di prodotti alimentari all'estero con proprie piattaforme distributive in diversi paesi emergenti.

In Italia la struttura industriale dell'azienda è costituita da **16 stabilimenti specializzati per tipologie di lavorazione** di cui **11 dedicati alla lavorazione delle carni bovine** (macellazione, disosso, trasformazione, confezionamento e distribuzione) e **5 dedicati alla produzioni di carni suine, salumi e snack**.

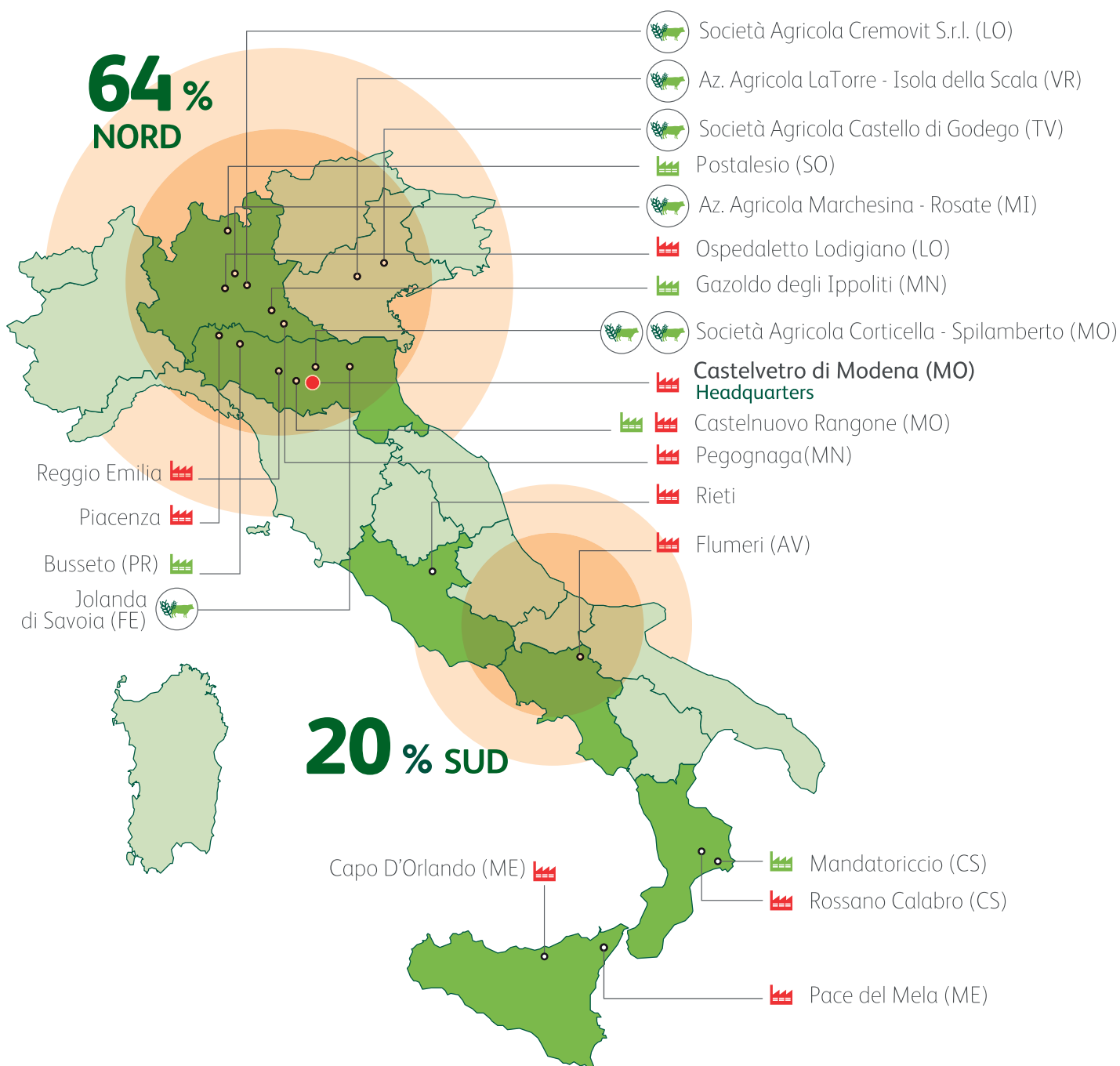
Nel corso del 2018 il Gruppo ha rafforzato la propria capacità nel settore dell'allevamento acquisendo il controllo congiunto della Società Agricola Castello di Godego Sas ubicata nell'omonimo comune in provincia di Treviso e della Società Agricola Marchesina S.r.l., con sede nel comune di Rosate (MI). In totale l'azienda controlla direttamente 7 aziende agricole dislocate in Lombardia, Emilia e Veneto, che gestiscono **180.000 capi bovini ogni anno**.



**I NOSTRI IMPIANTI
SONO LOCALIZZATI
NELLE AREE IN CUI
È CONCENTRATO**

**L' 84%
DEL PATRIMONIO
BOVINO ITALIANO**





Concentrazione
allevamenti
bovini in Italia



11
Stabilimenti
di carne bovina



5
Stabilimenti
di salumi & snacks

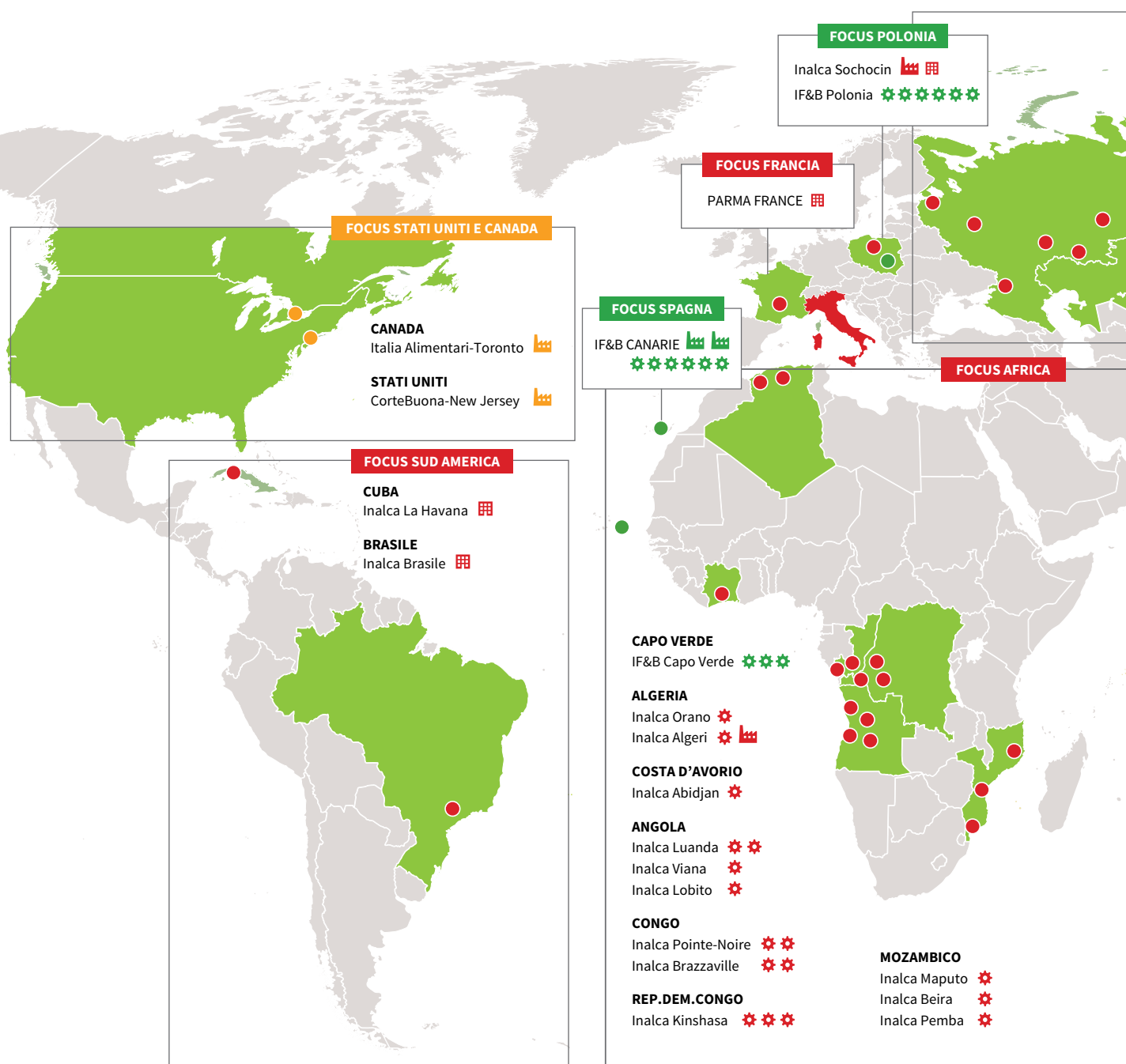


7
Aziende
agricole

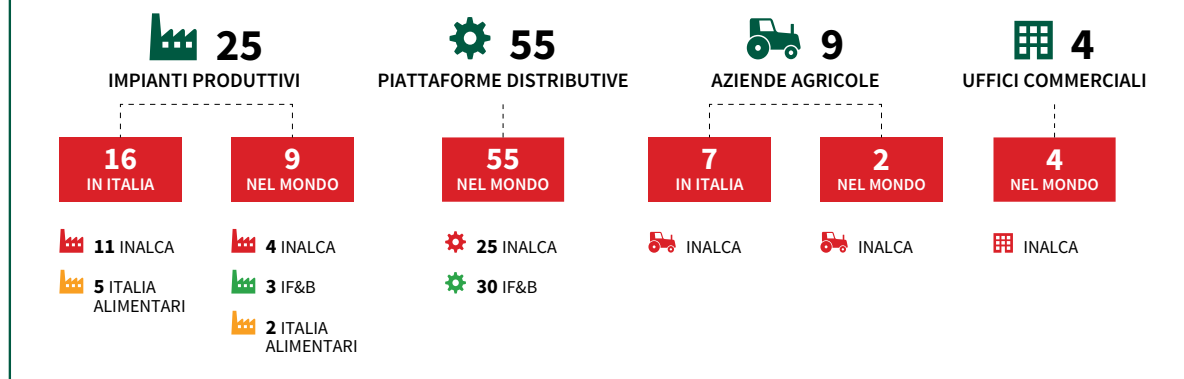
1.4 | IL GRUPPO NEL MONDO

INALCA è presente all'estero con **9 impianti produttivi** in 7 paesi: Russia (2), Polonia, Algeria, Canada, Stati Uniti, Canarie (2) e Hong Kong. Attraverso un proprio network di **55 piattaforme distributive**, Inalca gestisce direttamente **25 centri di distribuzione ubicati in Russia** (Mosca, San Pietroburgo, Ekaterinburg, Novosibirsk, Rostov e Samara), in Kazakistan (Astana, Almaty) e **in Africa** (Algeria, Angola, Congo, Repubblica Democratica del Congo, Mozambico e Costa d'Avorio).

Le altre **30 piattaforme** del Gruppo INALCA sono gestite dalla controllata **Inalca Food&Beverage (IF&B)**, specializzata nella vendita e distribuzione dei prodotti alimentari tipici del *made in Italy* nel mondo.



GRUPPO INALCA



FOCUS RUSSIA E KAZAKISTAN

RUSSIA

- Inalca San Pietroburgo
- Inalca Mosca
- Inalca Rostov
- Inalca Samara
- Orenbeef - Orenburg
- Inalca Ekaterinburg
- Inalca Novosibirsk

KAZAKISTAN

- Inalca Almaty
- Inalca Astana

FOCUS ASIA E AUSTRALIA

CINA

- IF&B Cina
- IF&B Hong Kong e Macao

TAILANDIA

- IF&B Tailandia

MALESIA

- IF&B Malesia

AUSTRALIA

- IF&B Sydney

LEGENDA

- INALCA
- ITALIA ALIMENTARI
- IF&B

NEL 2018
INALCA SI CONFERMA
UN PLAYER GLOBALE
CON OLTRE
500.000
TONNELLATE DI
CARNE BOVINA PRODOTTA
E COMMERCIALIZZATA
IN TUTTO IL MONDO



IMPORT ED EXPORT IN
70 PAESI E
5 CONTINENTI



1.5 | CORPORATE GOVERNANCE, CODICI DI CONDOTTA E MODELLO ORGANIZZATIVO

INALCA è controllata da **Cremonini S.p.A. per il 71,6%** mentre, dal 2014, il **restante 28,4% è detenuto da CDP EQUITY (Gruppo Cassa Deposito e Prestiti)**. La solidità della governance familiare caratterizza efficacemente l'approccio industriale orientato alla creazione di valore nel lungo periodo. Questo metodo consente al gruppo manageriale, con il quale la proprietà condivide la definizione delle strategie di crescita e sviluppo, di pianificare azioni a medio e lungo termine per continuare a crescere significativamente come player globale del settore. Il modello di corporate governance adottato dalla Capogruppo prevede la presenza di un Consiglio di Amministrazione, presieduto da Luigi Cremonini e un Collegio Sindacale, presieduto da Alberto Baraldi.

Al Consiglio di Amministrazione sono attribuiti i più ampi poteri di indirizzo strategico. Al Collegio Sindacale spetta il compito di vigilare sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e, in particolare, sull'adeguatezza del sistema di controllo interno. Completano gli organi di governance l'Organismo di Vigilanza, il cui Presidente è Marcello Elia, istituito ai sensi della legge 231/2001 e la funzione Internal Audit. La Società Price Waterhouse Coopers S.p.A. è affidataria della revisione del bilancio civilistico consolidato. Il capitale sociale di INALCA S.p.A. al 31 dicembre 2018 è rimasto invariato rispetto al precedente esercizio, pari a 187,0 Mln/€.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Presidente	LUIGI CREMONINI
Amministratore Delegato	PAOLO BONI
Amministratore Delegato	LUIGI PIO SCORDAMAGLIA
Consigliere Delegato	VINCENZO CREMONINI
Consigliere Delegato	SERAFINO CREMONINI
Consigliere Delegato	GUIDO RIVOLTA
Consigliere Delegato	KALIFA KHALID A. AL-THANI

CONSIGLIO SINDACALE

Presidente	ALBERTO BARALDI
Sindaco effettivo	MARIO LUGLI
Sindaco effettivo	CLAUDIA MEZZABOTTA

ORGANISMO DI VIGILANZA

Presidente	MARCELLO ELIA
Membro interno	RAFFAELLO CARNÀ
Membro interno	GIOVANNI SORLINI



Il modello organizzativo redatto da Ufficio Compliance ai sensi del Dlgs 231/2001 rappresenta lo strumento di gestione della condotta in azienda. Un sistema di procedure e linee guida che interviene sugli aspetti più sensibili dell'attività di impresa, come i comportamenti corruttivi e la corretta condotta commerciale, i rapporti con gli enti pubblici, gli omaggi aziendali e le spese di rappresentanza, le sponsorizzazioni, i criteri di assunzione, selezione

di fornitori, consulenti, professionisti esterni nonché la tutela dell'ambiente e la sicurezza sul lavoro. L'applicazione del modello prevede attività di formazione, auditing interno ed esterno e consente la libera ed anonima segnalazione su eventuali non conformità o negligenze nella sua corretta applicazione. L'Organo di Vigilanza, unitamente agli uffici Compliance, Legale e HR sono le funzioni deputate alla valutazione delle segnalazioni ed eventuali azioni correttive.



https://www.inalca.it/wp-content/uploads/2020/03/Pieghevole_DLG231_INALCA-2020.pdf



MONTANA®

 **GRUPPO CREMONINI**

1.5.1 - ATTIVITÀ DI GESTIONE DEI RISCHI

INALCA ha sviluppato sistema di analisi, valutazione e mitigazione dei principali rischi connessi all'attività di impresa per ogni area geografica in cui opera l'azienda. Tali rischi vengono periodicamente riverificati all'interno dell'impresa.

RISCHI FINANZIARI



Rischi collegati al tasso di interesse

Gli aumenti imprevisti del tasso di interesse possono influenzare gli oneri finanziari nei finanziamenti a tasso variabile e ridurre il flusso di cassa. INALCA ha adottato contratti di copertura del debito a medio-lungo termine e l'aggiornamento costante del valore di ciascuna operazione e contabilizzazione come parte integrante della posizione finanziaria netta del Gruppo.



Rischio crediti

Rischio derivante da violazione o deterioramento della qualità creditizia dei clienti. Nei paesi extracomunitari, compresa la Russia, la gestione del rischio si basa sull'adozione di termini molto corti di pagamento. In Italia e Unione Europea tramite assegnazione diretta inderogabile del livello di credito e tramite coperture assicurative del credito. Il rischio è gestito anche attraverso un continuo aggiornamento dell'affidabilità economico-finanziaria dei principali clienti. Il rischio credito è mitigato dalla lunga e stabile durata delle relazioni commerciali e dall'affidabilità dei principali clienti, in particolare GDO che rappresenta una significativa parte dell'esposizione. Adozione di processi specifici di controllo del credito che comprendono:

- analisi di affidabilità dei clienti basati su fonti informative esterne indipendenti;
- assegnazione di linee personalizzate di credito sul piano commerciale e assicurativo;
- costante monitoraggio del livello di esposizione del cliente.

Il rischio è gestito anche tramite la gestione tempestiva di eventuali contenziosi tramite uffici interni dedicati. Inoltre nel contesto della politica aziendale di diversificazione finanziaria, il Gruppo ha messo in atto un sistema di vendite non appellabili.



La copertura del surplus di cassa non è possibile, mentre il rischio legato al magazzino è affrontabile con aggiustamenti dei prezzi di vendita. Il rischio valutario nei mercati russi verso i fornitori è affrontato attraverso operazioni locali collegate ai prezzi di vendita. Tutte le linee di credito sono in valuta locale (Rublo) e non sono soggette al rischio di cambio valuta. L'azienda controllante (INALCA) gestisce esclusivamente il rischio di cambio valutario per le forniture/vendite in valuta diversa dall'Euro tramite copertura delle transazioni collegate ad operazioni con soggetti terzi.



Rischio volatilità dei beni

Rischio collegato alla potenziale insufficienza delle risorse finanziarie per coprire le obbligazioni contenute in accordi prestabiliti e relative scadenze. Il rischio è gestito tramite l'ottimizzazione delle risorse finanziarie per ottenere un adeguato livello di liquidità, basato su una combinazione di linee di credito a corto termine e prestiti bancari a medio-lungo termine. Costante monitoraggio della liquidità corrente e di quella attesa da parte della funzione tesoreria del Gruppo che effettua una verifica basata sul budget e sulla pianificazione pluriennale. Il finanziamento a medio-lungo termine è collegato al raggiungimento di specifici indicatori finanziari e di performance economica (Ebitda), indebitamento netto, equity, oneri finanziari, così come definiti in specifici accordi. Dette obbligazioni sono attentamente verificate al fine di non influenzare la stabilità finanziaria del Gruppo.



Rischio cambio valutario

La strategia di internazionalizzazione del Gruppo ed il conseguente incremento di vendite in paesi emergenti non appartenenti all'area Euro può rappresentare un rischio finanziario nella conversione delle valute. Il rischio è presente soprattutto nel mercato angolano causa le difficoltà di trasferire immediatamente la valuta nell'azienda controllante (INALCA), che rappresenta l'unico fornitore della controllata angolana.



Impatto della Brexit

Il rischio per l'azienda potrebbe essere una possibile influenza sulle attività commerciali di INALCA, ma l'UK non è un mercato rilevante (< 0,02% delle Vendite). Il Gruppo dirigente segue attentamente i negoziati, per valutare contromisure e cogliere eventuali opportunità. Le attività di distribuzione alimentare di INALCA potrebbero ricevere un effetto positivo a causa di una carenza di prodotti alimentari, soprattutto nel settore catering e food service.



Terremoto

Il rischio è presente in Italia, essendo alcuni stabilimenti in aree considerate a rischio sismico. Il terremoto occorso nella provincia di Modena nel 2012 non ha danneggiato lo stabilimento di Castelvetro (MO). Analoga situazione si è verificata con il terremoto del 2016 che ha colpito l'area di Rieti, in cui è presente un altro stabilimento del Gruppo. Dopo gli eventi sismici tutti gli stabilimenti sono stati attentamente verificati ed ulteriori misure di consolidamento delle parti più vecchie dello stabilimento sono state intraprese, pur in assenza di particolari situazioni di rischio.



Crisi governative

Rischio di turbolenze politiche nei principali mercati di INALCA. Le attività di INALCA sono svolte in paesi con solide strutture governative e vengono svolte nel contesto di relazioni solide con esponenti governativi, istituzioni, associazioni locali. Una parte limitata delle attività è condotta in mercati emergenti o in via di sviluppo; in tali casi il rischio generale è mitigato dal fatto che la concentrazione delle attività per singolo paese è bassa e distribuita in più Stati.

ETICA E TRASPARENZA



Protezione dell'ambiente e protezione dei lavoratori

I rischi principali sono collegati ad infortuni sul lavoro ed inquinamento ambientale (acque, scarichi, aria, rifiuti). Tutti gli stabilimenti INALCA sono regolarmente autorizzati in conformità alla normativa locale e, se del caso, comunitaria (AIA - Autorizzazione Integrata Ambientale). Vengono inoltre sistematicamente applicate le BAT (Migliori Tecnologie Disponibili). Gli stabilimenti principali sono conformi alle norme tecniche volontarie in materia di protezione dei lavoratori e tutela dell'ambiente (ISO 45001 - ISO 14001).



Comunicazione verso il consumatore

I rischi principali sono collegati alle attività di etichettatura e comunicazione al consumatore. In questo campo INALCA adotta il principio di precauzione. Ogni etichetta e campagna di comunicazione al consumatore viene sistematicamente sottoposta ad un processo interno di autorizzazione basato sulla verifica dei requisiti legali e sui requisiti di trasparenza e chiarezza delle informazioni fornite. Claim specifici e campagne pubblicitarie sono sottoposti a verifica volontaria da parte di enti terzi indipendenti.



Conformità legale

I rischi principali sono collegati a sanzioni o condanne e conseguenti perdite finanziarie - danni di reputazione. INALCA ha messo in atto un articolato sistema di procedure interne, regole di comportamento e auditing. Il sistema comprende la gestione di segnalazioni e reclami da parte di dipendenti e collaboratori.



Sicurezza alimentare

I rischi principali sono collegati ad incidenti, crisi alimentari e problemi emergenti di sicurezza alimentare. Gli stabilimenti INALCA sono conformi agli standard tecnici volontari di settore [IFS - International Featured Standard (Food)]. Per prevenire rischi alimentari e temi emergenti in materia di sicurezza alimentare, INALCA partecipa attivamente a piattaforme tecnologiche e istituzioni operanti, oltreché nel campo della sicurezza alimentare, nel benessere animale, e uso responsabile dell'antibiotico, questioni di grande attenzione da parte del consumatore. INALCA ha inoltre sviluppato stabili relazioni con NGO operanti in questo campo. INALCA dispone di un laboratorio interno accreditato in conformità alla norma ISO 17025 in grado di verificare la sicurezza alimentare dei prodotti finiti immessi sul mercato.



Rischio di frodi alimentari

I rischi principali sono collegati ad eventuali atti di sabotaggio ed utilizzo volontario di materie prime non conformi alle specifiche tecniche concordate. INALCA ha messo in atto un solido sistema di controllo delle materie prime fornite basato su:

- redazione di specifiche tecniche dettagliate riguardanti materie prime carni, ingredienti, imballaggi, prodotti finiti immessi sul mercato;
- piani estesi di controllo analitico;
- audit presso i fornitori.

1.5.2 - PREVENZIONE DELLE FRODI ALIMENTARI

INALCA ha pubblicato il proprio **codice di condotta commerciale** sul proprio sito web: www.inalca.it.

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. 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. Non solo protezione da comportamenti corruttivi, ma da possibili frodi commerciali: 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. La prevenzione delle frodi, unitamente ai codici di comportamento, viene attuata tramite un articolato sistema di gestione. Esso ha il duplice scopo di tutelare clienti e consumatori da questi fenomeni e proteggere l'azienda da possibili sanzioni amministrative 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 e contraffazione di ingredienti alimentari per cause accidentali o intenzionali. Esso prevede un'analisi dei rischi che riguarda essenzialmente le caratteristiche degli ingredienti e dei mercati di provenienza, eventuali tensioni commerciali o intense fluttuazioni di prezzo e 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, basate essenzialmente su un'attenta regolazione tecnica del prodotto acquistato, comprensiva di controlli analitici.



1.5.3 - POLITICHE AZIENDALI E CODICI DI COMPORTAMENTO

INALCA dispone di politiche aziendali e codici di comportamento nei seguenti settori:



- Codice etico;
- Codice di condotta commerciale;
- Adozione principi del “*Modern slavery Act*”;
- Adozione Reg. UE 679/2016 (GDPR-Privacy);



- Videosorveglianza;
- Prevenzione frodi;
- Gestione verifiche ispettive e controlli non annunciati;



- Gestione Social Media Policy esterna;
- Gestione Social Media Policy interna;
- Social Media Policy Interna per dipendenti/referenti, responsabili di funzione coinvolti nell'attività di apertura e gestione dei Siti e dei Social Media;



- Politica Qualità-Ambiente-Sicurezza-Responsabilità Sociale;
- Approvvigionamento sostenibile e protezione della foresta amazzonica;
- Buone prassi igienico sanitarie, di sicurezza e ambientali di stabilimento;
- Politica della qualità Laboratorio INALCA per la sicurezza alimentare;



- Buone Prassi di Allevamento;
- Benessere animale durante il trasporto;
- Benessere animale negli stabilimenti di macellazione;
- Utilizzo consapevole del farmaco;
- Controllo del benessere animale dall'allevamento alla macellazione;



Nell'ambito della prevenzione delle frodi e sicurezza alimentare il laboratorio INALCA S.p.A ha una funzione cardine nel controllo di queste tematiche. Nel caso delle carni bovine risulta di particolare importanza la determinazione della specie effettuata mediante analisi del DNA, che **INALCA effettua sistematicamente nel proprio laboratorio centrale, nonché analisi volte alla ricerca di residui e contaminanti**. Oltre agli aspetti tecnici relativi al controllo di prodotto, è di particolare importanza **il processo di approvazione del fornitore basato su principi e valori condivisi nel campo delle relazioni commerciali e della prevenzione del rischio frodi**.



www.inalca.it/codice-etico-e-di-condotta-commerciale/

1.6 | I SISTEMI DI GESTIONE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Il sistema di gestione messo in atto da INALCA per la tutela della qualità, sicurezza e sviluppo sostenibile è conforme ai principali standard volontari internazionali in materia: un linguaggio comune adottato su scala internazionale per perseguire i migliori standard produttivi, ambientali, di protezione dei lavoratori, di comunicazione ai consumatori e *stakeholders*. Regole e procedure verificate da controlli indipendenti, a conferma dell'efficacia delle azioni messe in atto da INALCA in questi campi. L'adozione di sistemi certificati verificati da terzi assicura veridicità e trasparenza nelle scelte riguardanti *claims* di prodotto e, più in generale, le informazioni fornite al consumatore nella comunicazione promozionale e pubblicitaria.

INALCA adotta i sistemi di gestione nei campi della qualità, sicurezza e sviluppo sostenibile riportati nella seguente tabella.

■ **Tabella 1 - La sostenibilità - persone, ambiente, qualità e sicurezza**

SICUREZZA E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO	RESPONSABILITÀ AMBIENTALE
IFS - INTERNATIONAL FEATURED STANDARD (FOOD)	ISO 14001 - TUTELA DELL'AMBIENTE NEI PROCESSI
REQUISITI GENERALI PER LA COMPETENZA DEI LABORATORI DI PROVA	EPD - DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO
STANDARD PRIVATI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ELBORATI DA AZIENDE LEADER DI MERCATO	
ISO 9001 - SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ	RESPONSABILITÀ SOCIALE
REG. CE 1760/2000; e REG. CE 1169/2011 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI E COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE	OHSAS 45001 - SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORATORE
CERTIFICAZIONI VOLONTARIE CLAIMS DI PRODOTTO (CARNE DA ALLEVAMENTI ITALIANI, DOP, IGP)	DLGS 231/2001 - RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE
ISO 22005 - SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA ALIMENTARE MANGIMISTICA	CODICI DI CONDOTTA PRIVATI ADOTTATI NELLA SUPPLY CHAIN
CERTIFICAZIONE PRODUZIONE BIOLOGICO	SOSTENIBILITÀ ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE
	LINEE GUIDA GRI STANDARD SUSTAINABILITY REPORTING GUIDELINES SECTOR DISCLOSURES "FOOD PROCESSING" GRI



1.7 | QUALITÀ SICUREZZA E INNOVAZIONE

La sicurezza alimentare costituisce il pre-requisito fondamentale su cui poggia ogni fase del processo di produzione e distribuzione di INALCA. La lunga presenza dell'azienda su mercati rigidamente regolamentati sotto questo profilo, 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. 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'eliminazione o riduzione ad un livello accettabile dei pericoli significativi per la sicurezza alimentare.

Di seguito i **principi della sicurezza alimentare** per INALCA adottati a tutti i livelli della *supply chain*:

Principio 1 - CENTRALITÀ

Un livello ottimale di sicurezza alimentare viene considerato come pre-requisito fondamentale 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 e di enti internazionali indipendenti.

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.

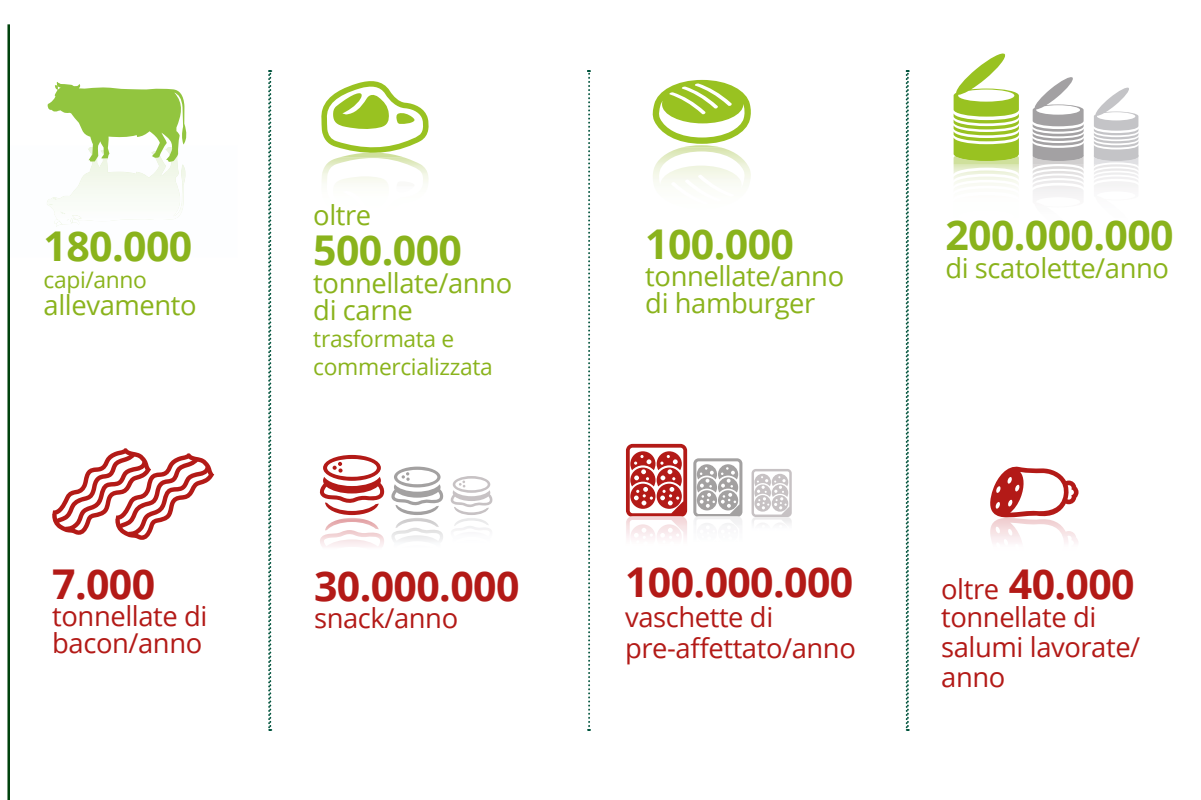


1.8 | MARCHI E PRODOTTI

INALCA 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.

Nel settore dei salumi INALCA, attraverso Italia Alimentari, produce una gamma completa di salumi D.O.P. e I.G.P., un vasto assortimenti di snack e sandwich ed è specializzata nella produzione di bacon cotto.

I NUMERI



MARCHI





MONTANA



Manzotin



FIORANI



Montagna



ibis
SALUMI



1.9 | PERSONE DEL GRUPPO

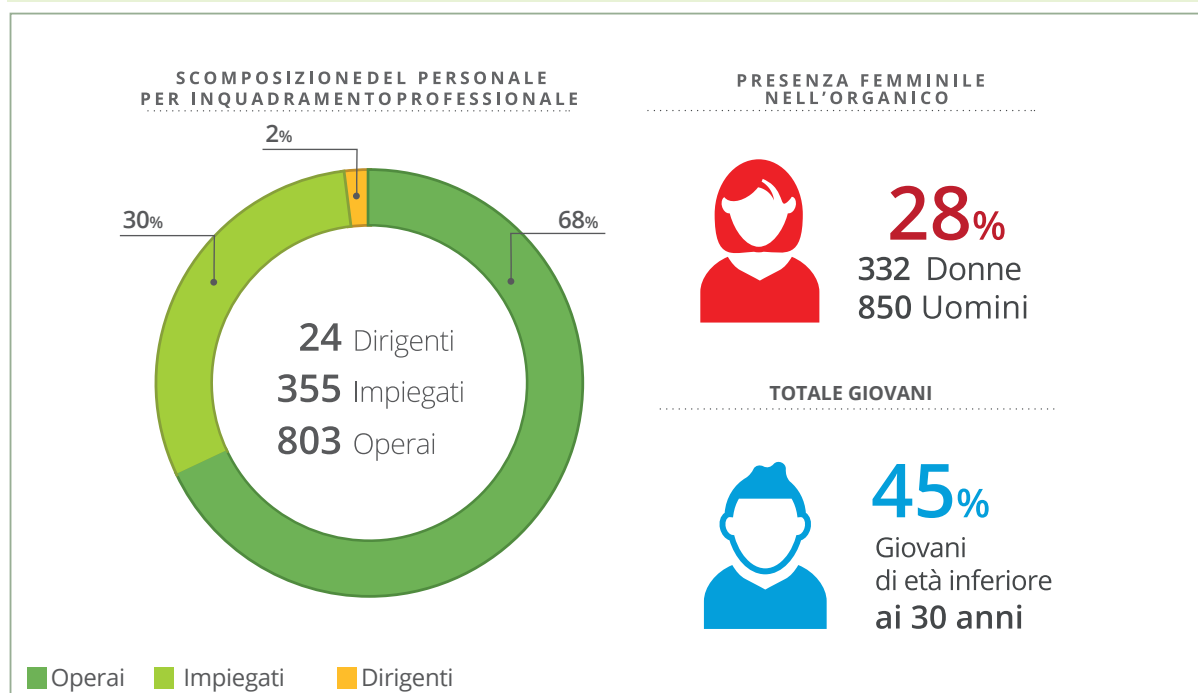
Il contesto complessivo del personale è di sostanziale stabilità occupazionale: **5.500 dipendenti di cui 3.210 nel Gruppo INALCA Italia e consociate e 2.290 nelle filiali estere**. Nel 2018 il Gruppo ha leggermente aumentato la propria consistenza in termini di personale dovuto all'inserimento di alcune consociate polacche nel perimetro della presente edizione del bilancio di sostenibilità. 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.

In questa edizione del bilancio di sostenibilità i dati sono quindi integralmente allineati alle aziende indicate in allegato 1. 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*.

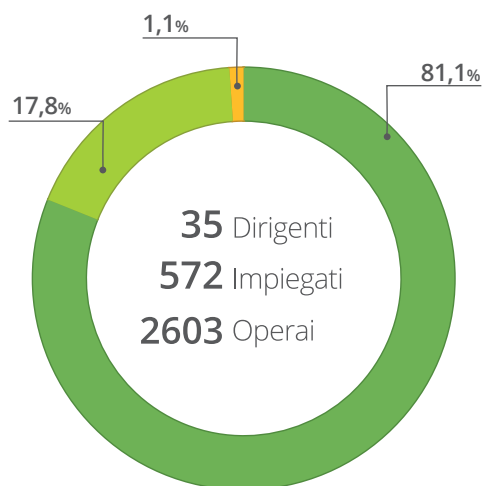
1.9.1 - DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DI INALCA IN ITALIA

IL PERSONALE DEL GRUPPO INALCA IN ITALIA
È COMPOSTO DA **1.182 UNITÀ**



IL PERSONALE DEL GRUPPO IN ITALIA (INALCA E SOCIETÀ CONTROLLATE)
È COMPOSTO DA **1.182 UNITÀ**

SCOMPOSIZIONE DEL PERSONALE
PER INQUADRAMENTO PROFESSIONALE



■ Operai ■ Impiegati ■ Dirigenti

PRESENZA FEMMINILE
NELL'ORGANICO



24%
776 Donne
2434 Uomini

TOTALE GIOVANI

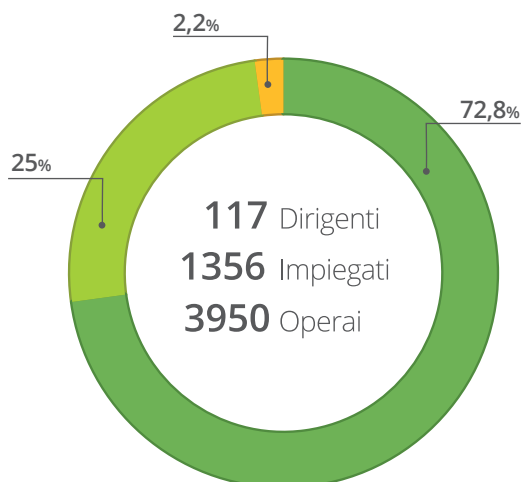


33%
Giovani
di età inferiore
ai 30 anni

1.9.2 - DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DI INALCA IN ITALIA, AFRICA E RUSSIA

IL PERSONALE DEL GRUPPO IN ITALIA, AFRICA E RUSSIA
È COMPOSTO DA **5.423 UNITÀ**

SCOMPOSIZIONE DEL PERSONALE
PER INQUADRAMENTO PROFESSIONALE



■ Operai ■ Impiegati ■ Dirigenti

PRESENZA FEMMINILE
NELL'ORGANICO



27%
1473 Donne
3950 Uomini

TOTALE GIOVANI



40%
Giovani
di età inferiore
ai 30 anni

2.0

BILANCIO INALCA: PRINCIPI E VALORI



2.1 | I 4 PILASTRI DELLA SOSTENIBILITÀ INALCA

Per noi lo sviluppo sostenibile è rappresentato da tutte le attività e processi aziendali messi in pratica con lo scopo di migliorare costantemente la gestione e gli impatti economici, ambientali e sociali che si sviluppano lungo tutta la nostra *supply chain*. L'impegno di Inalca si basa sull'individuazione degli interventi operativi atti alla riduzione di tali impatti ed al loro progressivo allineamento con le aspettative degli *stakeholders* e gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) adottati dalle Nazioni Unite. Il Bilancio di Sostenibilità ne rappresenta quindi lo strumento di sintesi e di comunicazione condivisa, in modo trasparente e inclusivo, con i vari *Stakeholders* dell'azienda.

Lo sviluppo sostenibile di Inalca si basa sui seguenti 4 pilastri, in linea con gli SDGs 2,3,7,8,9,12,13.

FILIERA INTEGRATA E SOSTENIBILE

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 della filiera produttiva segue la direzione opposta, *"From Fork to Farm"*- *"Upstream"*. In questi paesi, 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 (SDGs 8,12).

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 (SDGs 2, 3, 8,12,13).

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 (SDGs 7, 12,13).

GOVERNANCE E TRASPARENZA NEI 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 (SDGs 9,12).



FILIERA INTEGRATA E SOSTENIBILE



CONDIVISIONE DEL VALORE CON IL MONDO AGRICOLA



CONTROLLO DEGLI IMPATTI E DEI CONSUMI



GOVERNANCE E TRASPARENZA NEI PROCESSI AZIENDALI



2.2 | IL MODELLO DI SVILUPPO SOSTENIBILE DI INALCA

Forte della sua identità italiana, sinonimo di qualità ed eccellenza alimentare, lo sviluppo di INALCA all'estero si è inizialmente basato sulla penetrazione nelle regioni ad economia emergente, in particolare Federazione Russa, repubbliche euroasiatiche e Africa.

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 segue 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*, con il supporto di uffici commerciali locali.

Seguita dalla realizzazione di infrastrutture logistiche e distributive, in particolare depositi frigo, magazzini e veicoli di trasporto. Al termine di questa prima 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 seconda fase l'azienda realizza progressivamente le attività industriali *"Upstream"*, fino alla trasformazione e produzione primaria, intesa come macellazione ed allevamento di bovini. Il modello di sviluppo ha quindi come elemento unificante la progressiva integrazione di filiera. Alla fine del percorso l'azienda risulta completamente integrata dal punto di vista produttivo e definitivamente inserita nel contesto sociale locale. Un modello di business basato su una visione di lungo periodo e su una forte integrazione territoriale.

Questo modello si è completato ed è in fase di ulteriore consolidamento in Russia. Il prossimo passo è il continente africano, in particolare l'Angola, dove è in corso un processo di verifica e analisi delle opportunità.

EVOLUZIONE DELLA FILIERA INALCA IN ITALIA

FROM FARM TO FORK



EVOLUZIONE DELLA FILIERA INALCA ALL'ESTERO

FROM FORK TO FARM





2.3 | L'ASCOLTO DEGLI STAKEHOLDERS E L'ANALISI DELLE PRIORITÀ

Consapevole della complessità della filiera bovina, del dibattito mediatico e dell'evoluzione della sensibilità degli *stakeholders* sui temi del settore delle carni, **INALCA ha pianificato una nuova analisi delle priorità** (cosiddetta "*materiality analysis*") **al fine di identificare le priorità di intervento del Gruppo, le tematiche da approfondire e le attività di coinvolgimento degli stakeholder da rafforzare.**

L'analisi delle priorità è basata sullo standard internazionale *AA1000 Stakeholder Engagement Standard*, INALCA prevede di ultimarla nel biennio 2019 – 2020. L'ascolto organizzato degli *stakeholders* sui temi di interesse prioritario, costituisce lo strumento principale tramite il quale l'azienda definisce ed orienta le proprie traiettorie di sviluppo sostenibile.

Nel corso del 2018 la compagine degli *stakeholders* con i quali INALCA ha dialogato non è cambiata rispetto a quella effettuata nel 2017 e viene di seguito riportata. INALCA ha avviato l'identificazione di ulteriori *stakeholders* e l'allargamento delle aree geografiche interessate al nuovo processo di dialogo e ascolto.

Nel corso del 2020 INALCA prevede di avviare una campagna di comunicazione interna per informare e coinvolgere la propria community sulle attività svolte in riferimento ai *Global Goals*. Nel 2018 INALCA ha sviluppato confronti specifici con Associazioni di allevatori ed Organizzazioni attive nel campo del benessere animale. Un 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

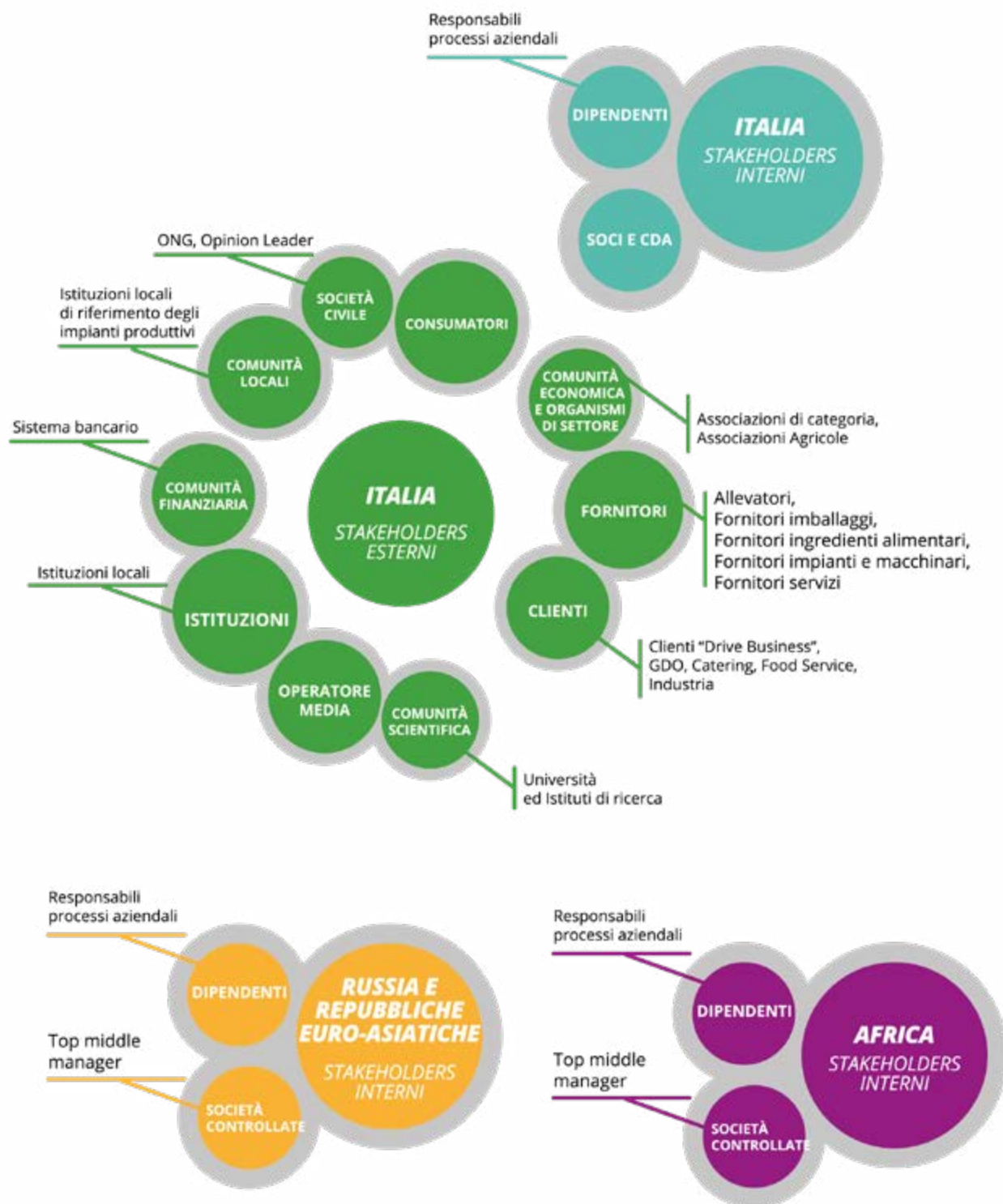
tecnologiche sono soggetti che, aggregando aziende leader del settore, mondo scientifico e *stakeholders*, individuano valori guida e tecniche di produzione sostenibili nel settore delle carni bovine, promuovendone l'adozione a tutti i livelli della *supply chain*. Per l'analisi delle priorità, INALCA, ha individuato gli argomenti da sottoporre ai propri *stakeholders* esterni ed interni e li ha raccolti in una *check list*. L'individuazione degli argomenti di confronto e discussione con gli *stakeholders* è stata effettuata tenendo in considerazione come base tecnica di riferimento lo **standard GRI** e le conoscenze derivanti dalla partecipazione di INALCA ad associazioni settoriali e piattaforme tecnologiche.

Gli *stakeholders* coinvolti sono stati individuati tenendo conto dei seguenti principi:

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

Ulteriori riferimenti nel processo di dialogo e ascolto sono costituiti dai codici di condotta e politiche di sviluppo sostenibile sottoscritti da INALCA nel contesto della propria *supply chain*. Dopo l'individuazione degli argomenti da affrontare con gli *stakeholders*, sono state avviate sessioni di confronto individuali e focus group, raggruppando e ponderando i risultati della discussione nelle *check list* di raccolta dati su una scala di importanza a 5 classi, attribuita dallo *stakeholders* a ciascun argomento.

■ **Tabella 2 - Stakeholders**



2.3.1 - 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.

2.3.2 - ANALISI DELLE PRIORITÀ

■ *Tabella 3 - Criteri di ponderazione adottati per l'analisi delle priorità*

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.

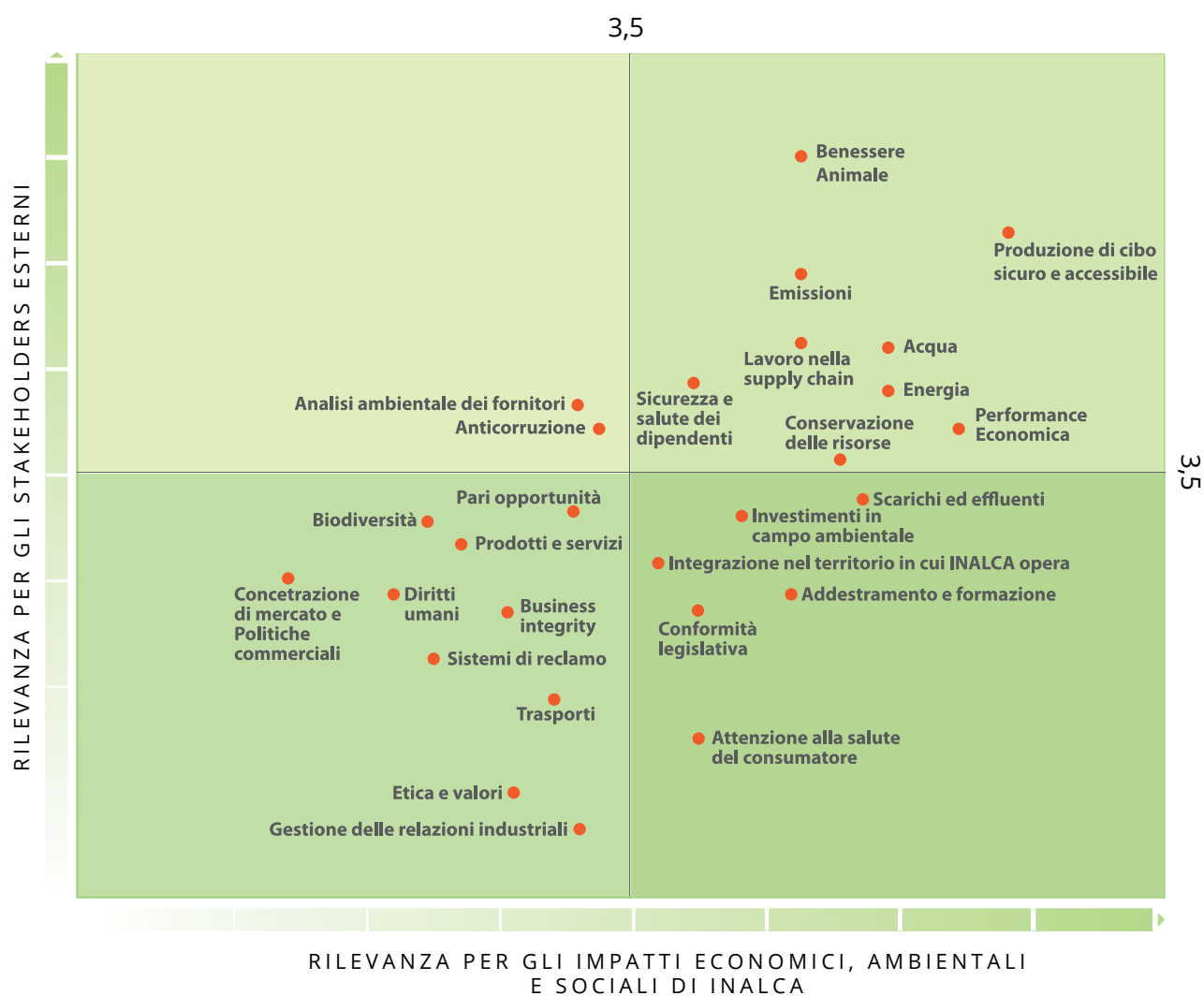
Nelle aree geografiche Africa e Russia, la raccolta dati e la gestione degli incontri e focus group è stata affidata ai direttori delle aziende e stabilimenti produttivi all'estero, supportati dal responsabile del progetto.

Le tabelle seguenti riassumono e schematizzano i risultati dell'analisi delle priorità effettuata da INALCA. Gli argomenti ritenuti materiali sono quelli che, in base alla tabella 3, 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 4 - Risultati delle analisi di priorità

Il risultato del processo ha prodotto la seguente matrice.



■ **Tabella 5 - Obiettivi SDGs Gruppo INALCA**

Nel grafico sottostante vengono posizionati gli obiettivi SDGs che il Gruppo INALCA sta sviluppando e di cui si può vedere il dettaglio nei capitoli 3.0. È in corso una raccolta dati attraverso cui l'azienda per il 2019 predisporrà un capitolo con focus africa per analizzare gli SDGs del continente, utili ad indirizzare investimenti per il prossimo futuro.



2.3.3 - 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.

 <https://www.assocarni.it>



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.

 <https://www.meat-ims.org>



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.

 <https://www.nwmeat.org>



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

 <https://www.natmeat.ru>



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.

 <https://www.assica.it>



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.

 <https://www.federalimentare.it>

2.3.4 - LA PARTNERSHIP CON LA RICERCA



Lo sviluppo produttivo è strettamente legato a collaborazioni organiche con Università, Enti di ricerca e Piattaforme tecnologiche le più importanti dei quali sono:



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 contesto italiano. Il progetto pilota, denominato

"Allevamenti Sostenibili", in Italia è gestito insieme a Coldiretti e DQA - Dipartimento Qualità Agroalimentari - nel contesto della nuova piattaforma europea ERBS.



<https://www.saiplatform.org/activities/working-groups/beef/beef-fsa-pilot>



GRSB - The Global Roundtable for Sustainable Beef - è una piattaforma globale multi-stakeholder sviluppata per avanzare continui miglioramenti della sostenibilità di tutta la catena del valore del bovino, 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, oltretutto europea.



<https://grsbeef.org/>



CLAN - Cluster Nazionale Agrifood - 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.



<https://www.clusteragrifood.it/it/>



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.



<https://www.foodnexus.eu/>



EIT FOOD - INALCA, insieme all'Università di Bologna ed altre imprese del territorio regionale, ha avviato il progetto partecipativo alla piattaforma EIT Food dell'Unione Europea. Una comunità di ricerca e innovazione avente lo scopo di accelerare la trasformazione del settore alimentare verso una produzione più sostenibile tramite l'aggregazione di imprese ed enti di ricerca.



<https://www.eitfood.eu/>



Carni Sostenibili - Nel 2012 un gruppo di operatori del settore zootecnico, che include le tre principali associazioni di categoria Assocarni, Assica e Unaitalia, ha fondato Carni Sostenibili, associazione nata con lo scopo di supportare studi scientifici che, in una logica di trasparenza pre-competitiva, hanno permesso di arrivare, oltre che alla pubblicazione del documento scientifico "La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia", (ed. Franco Angeli) all'avvio del progetto "Carni Sostenibili" e, quindi, del portale web. 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.



<https://www.carnisostenibili.it/>

3.0

PERCORSI E OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE



3.1 - SCONFIGGERE LA FAME



3.2 - SALUTE E BENESSERE "ONE HEALTH"



3.3 - ENERGIA PULITA ED ACCESSIBILE



3.4 - LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA



3.5 - IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE



3.6 - MODELLI SOSTENIBILI DI PRODUZIONE E CONSUMO



3.7 - LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO



3.1 | SCONFIGGERE LA FAME



3.1.1 - L'IMPEGNO INALCA PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

SCENARIO

L'allevamento contribuisce a fornire il 14% delle calorie totali e il 33% delle proteine nella dieta umana, a livello globale. Le produzioni zootecniche contribuiscono in modo importante alla sicurezza alimentare, aiutando a combattere le carenze di micronutrienti, assicurando proteine, vitamine e minerali essenziali. Un altro ruolo vitale connesso al settore zootecnico è legato alla **fertilizzazione** che aiuta ad aumentare la **produttività delle coltivazioni**. L'allevamento dei ruminanti consente la **trasformazione di prodotti vegetali (86%) non edibili per gli esseri umani, come foraggi, residui colturali e sottoprodotti agricoli, in proteine ad alto valore biologico**.

"I mangimi contengono prodotti edibili o sono coltivati su terreni che potrebbero essere utilizzati per produrre alimenti". Questa presunta divergenza è alla base del dibattito sul fatto che l'allevamento animale sia o meno efficiente nella conversione di mangimi in cibo. In realtà i due settori non sono divergenti, ma **complementari**: l'uso di fertilizzanti chimici per la produzione agricola ha infatti comportato un impoverimento della **sostanza organica dei suoli che può essere compensata solo con l'utilizzo di letame ed altri fertilizzanti naturali di origine zootecnica**. L'abbandono delle terre ha comportato inoltre una riduzione della superficie dedicata all'agricoltura con prevalenza di mono colture da un lato e abbandono dei pascoli dall'altro: aree agricole che non possono essere utilizzate altrimenti che come pascoli per bovini ed altri ruminanti. Per rafforzare il contributo del settore zootecnico e contrastare la fame, è necessario aumentare l'efficienza nell'uso dei mangimi e ridurre la competizione per l'uso delle risorse agricole privilegiando l'utilizzo di sottoprodotti dell'industria alimentare e mangimi non edibili per l'uomo.

La produzione agricola globale, come tutte le attività antropiche, ha un impatto sull'ambiente, sulle riserve idriche, sul suolo e sulla biodiversità. A livello globale, infatti, si stima che il 25% delle emissioni dei gas ad effetto serra derivi dalle produzioni agricole, sia in termini diretti che indiretti, mentre in aree più evolute dal punto di vista delle produzioni alimentari come la UE, l'incidenza è molto più bassa, circa il 10%, con una diminuzione del 24% nel periodo 1990 - 2012. In Italia, secondo i più recenti dati Ispra, il settore agricolo, in termini di emissioni di CO₂, incide per il 7,1%, al di sotto della media europea (ISPRA, *Italian Greenhouse Gas Inventory 1990 -2018*).

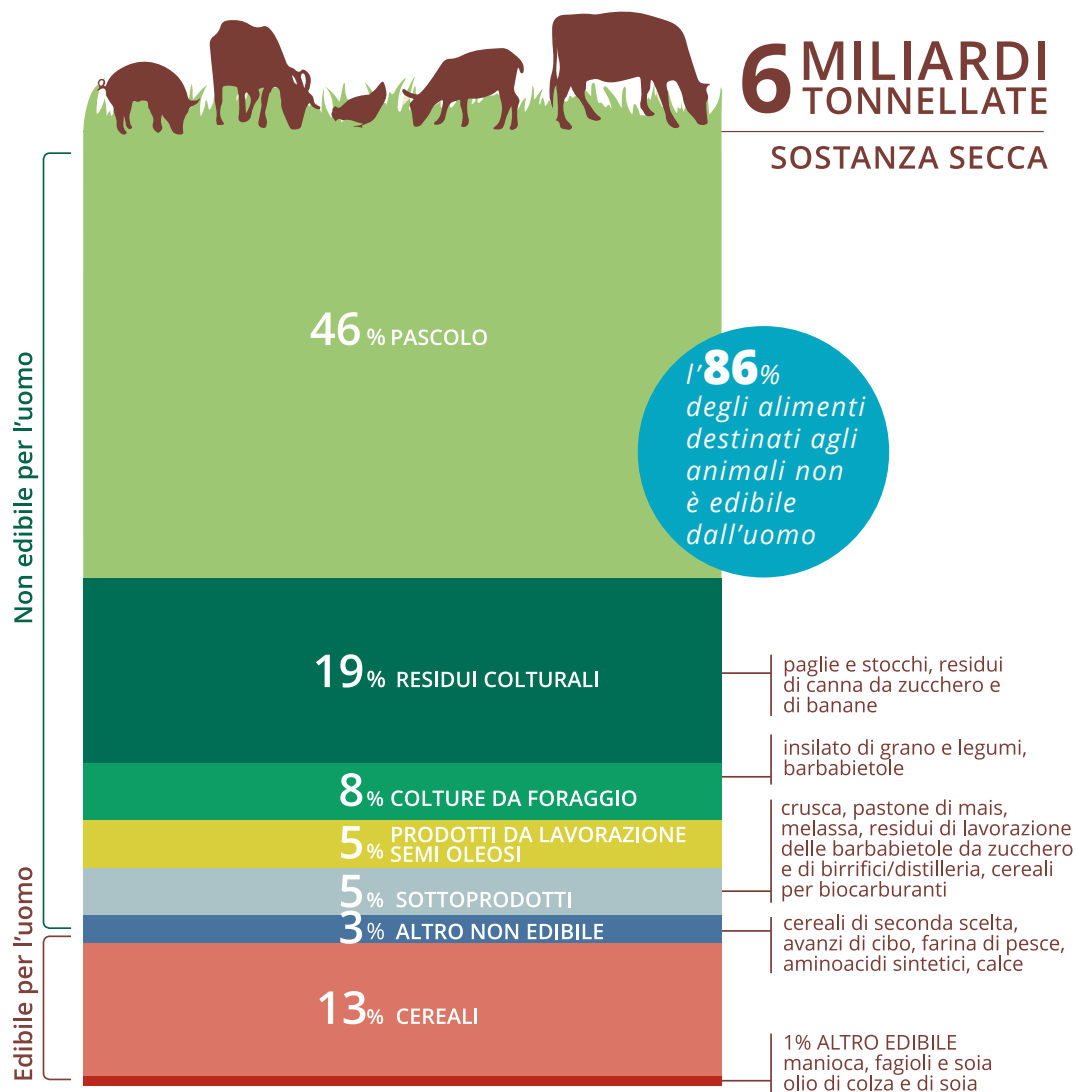
 www.eea.europa.eu/it/segnali/segnali-2015/articoli/agricoltura-e-cambiamento-climatico.

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 (European Commission, Joint Research Centre, 2010. *Evaluation of the livestock sector's contribution to the EU greenhouse gas emissions (GGELS) – final report*). Dato ancora più efficiente in Italia, secondo Ispra, con una percentuale che scende al 5,6% (ISPRA, *Italian Greenhouse Gas Inventory 1990 -2018*).

 <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/eur-scientific-and-technical-research-reports/evaluation-livestock-sectors-contribution-eu-greenhouse-gas-emissions-phase-1-ggels>

Sono dati molto semplici, che rivelano situazioni estremamente diverse dal punto di vista dei modelli di produzione: essi dimostrano 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, mantenendo al contempo elevati livelli di produttività**. Se da un lato le produzioni zootecniche hanno sicuramente un impatto sull'ambiente, dall'altro si assiste ad una crescente domanda di prodotti di origine animale, soprattutto dai paesi in via di sviluppo, a seguito dell'aumento della popolazione e del miglioramento delle condizioni sociali ed economiche.

■ **Tabella 6 - Composizione media globale della razione somministrata in allevamento**



Fonte: FAO, Global Livestock Feed Intake (fao.org/ag/againfo/home/en/news_archive/photo/2017_Infografica_6billion.jpg)

**COMMITMENT
INALCA**

La sfida di INALCA al contrasto della fame si concentra quindi nell'adozione di pratiche agricole sostenibili in grado di **aumentare la produzione riducendo al contempo l'impatto ambientale e la pressione sulle risorse naturali**. La promozione di nuovi modelli di **produzione zootecnica ad alta intensità di conoscenza scientifica e tecnologica** rappresenta la strada maestra per rispondere a questa sfida. Essa si basa quindi sul modello di sviluppo della **filiera integrata**, l'utilizzo delle migliori conoscenze scientifiche e tecnologiche in campo agricolo, la promozione di casi di eccellenza. In questo contesto l'elemento di punta è costituito dal sostegno di INALCA a **IBF Servizi**: un'impresa nata in partnership tra **Bonifiche Ferraresi S.p.A.** e **ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agroalimentare** – per fornire servizi di **agricoltura di precisione** alle imprese agricole italiane allo scopo di aumentarne la competitività in termini di riduzione costi, miglioramento della qualità dei prodotti e impatto ambientale complessivo.

OBIETTIVO

- Un ulteriore sforzo in questa direzione è costituito dal progetto **“Allevamenti Sostenibili”** di cui INALCA è sponsor: nasce nel 2017 dalla collaborazione tra **Inalca, McDonald's Italia, Coldiretti** e **AIA - Associazione Italiana Allevatori** - che hanno condiviso la visione e la pianificazione di un percorso di sostenibilità all'interno della filiera italiana della carne bovina. Il progetto è stato ispirato dai principi di sostenibilità di **SAI Platform** che nell'arco del 2018 ha dato vita al gruppo di lavoro **ERBS - European Roundtable for Beef Sustainability** - Una piattaforma *multi-stakeholders* focalizzata sul miglioramento della sostenibilità delle carni bovine in Europa.

L'obiettivo del progetto è incoraggiare l'adozione e la diffusione di pratiche sostenibili in allevamento, rafforzando la competitività della produzione primaria. Di seguito le quattro aree prioritarie di intervento condivise a livello nazionale ed europeo:

- **AMBIENTE**
Riduzione delle emissioni di gas serra;
- **MEDICINALI VETERINARI**
Riduzione del consumo di farmaci antimicrobici;
- **SALUTE E BENESSERE DEGLI ANIMALI**
Miglioramento delle condizioni di benessere in allevamento;
- **GESTIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA**
Miglioramento delle competenze tecniche e manageriali degli imprenditori agricoli.

Il gruppo di lavoro italiano ha avviato la selezione degli allevamenti e la realizzazione di un software dedicato alla raccolta dati in allevamento per valutarne le performance aziendali attuali e definire attività ed obiettivi di miglioramento in ciascuna area di intervento.

Il progetto prevede di ottenere un primo campione rappresentativo di **400 allevamenti** sul quale avviare l'attività di raccolta dati. Il progetto è concepito per essere applicato all'estero. Si prevede l'applicazione di questo modello in scala pilota in Polonia ed Angola **entro il 2025**.





3.1.2 - RIGENERARE SCARTI E SOTTOPRODOTTI ALIMENTARI

SCENARIO

Spreco alimentare
3° FONTE
di emissioni di CO₂
al mondo



La FAO ha stimato che ogni anno circa un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo viene perso o sprecato. Un fenomeno che impedisce di migliorare la sicurezza alimentare e mitigare gli impatti ambientali e le risorse impiegate nei sistemi alimentari. Sebbene si sia raggiunta un'elevata consapevolezza e conoscenza delle principali implicazioni ambientali, solo recentemente sono stati attentamente analizzati gli effetti dello spreco da questo punto di vista. Esso infatti, oltreché una minaccia alla sicurezza alimentare, condiziona in modo sostanziale gli impatti ambientali complessivi della produzione alimentare, con particolare riferimento alle emissioni di CO₂.

Il volume globale dello spreco è stimabile in **1.6 gigatonnellate di "produzione primaria equivalente"**, di cui lo spreco complessivo delle sole parti edibili dell'alimento corrisponde a **1.3 gigatonnellate**. Questo volume può essere confrontato con la produzione totale agricola (a scopo alimentare e non alimentare) che corrisponde a circa **6 gigatonnellate**.

Senza considerare le emissioni di GHG (*Green House Gas*) derivanti dalla conversione agricola dei terreni, **l'impronta di carbonio del cibo prodotto e non consumato è stimabile in 3.3 gigatonnellate CO₂ equivalenti: sotto questo profilo, lo spreco alimentare è classificabile come il terzo grande emettitore dopo USA e Cina**. Globalmente, l'impronta di acqua blu (il consumo diretto di acque superficiali e profonde) dello spreco alimentare corrisponde a circa 250 km³ equivalente allo scarico annuale del fiume Volga, o tre volte il volume del lago di Ginevra. **Infine il cibo prodotto ma non consumato occupa circa 1.4 miliardi di ettari di terreno: una superficie vicina al 30% di quella impiegata per l'intera produzione agricola mondiale**. Sebbene sia difficile stimare gli impatti sulla biodiversità a livello globale, lo spreco alimentare peggiora in modo inaccettabile gli effetti negativi delle monocolture e l'espansione agricola in zone selvagge, creando perdita di biodiversità, compresi mammiferi, uccelli, pesci, e anfibi.

COMMITMENT INALCA

Il recupero e la valorizzazione degli scarti e sottoprodotti lungo tutta la filiera, costituisce quindi un pilastro nel contrasto alla fame: **i processi di recupero, oltre a generare maggior valore per l'impresa, contribuiscono 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 loro 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. 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 per l'alimentazione umana è ancora troppo bassa. Presupposto necessario per il perseguimento di questo obiettivo è ancora in questo caso il modello di business di INALCA, basato sull'integrazione produttiva lungo la *supply chain*, che consente efficienza e produttività nei processi di recupero.

OBIETTIVO



- Inalca ha come obiettivo **entro il 2021 l'apertura di un nuovo impianto di produzione grassi colati, a Castelvetro di Modena. Il nuovo impianto si baserà su due linee specializzate nel recupero di ossa per la produzione di proteine e sago alimentare.**

3.2 | SALUTE E BENESSERE “ONE HEALTH”



3.2.1 - BENESSERE ANIMALE

SCENARIO

Il controllo ed il miglioramento delle condizioni di benessere animale negli allevamenti è un elemento di crescente sensibilità ed attenzione da parte dei consumatori e degli *stakeholders*. Il mancato rispetto del benessere animale e la divulgazione mediatica di casi di maltrattamento animale stanno determinando il rifiuto dei consumatori più giovani verso il mondo della produzione animale e cambiamenti di stili alimentari basati su ragioni etiche, ma che possono influenzare negativamente la salute. INALCA ha messo a punto una serie di principi, valori e regole operative volte a controllare e misurare le condizioni di benessere animale nei propri allevamenti. Il principio guida è rappresentato dalle “**5 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 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 nelle seguenti 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.



<https://www.inalca.it/it/qualita-e-sostenibilita/sostenibilita-sociale/benessere-animale/>

I principali criteri finora stabiliti per accertare il benessere di un animale sono:

- Assenza di fame;
- Assenza di sete;
- 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 ad assicurare il pieno rispetto delle condizioni di benessere dell'animale: a tale scopo vengono presi quindi in considerazione i principali 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, esso è quindi il frutto di esperienze positive, appaganti e soddisfacenti in grado di produrre risposte positive ed efficaci di adattamento nell'animale.

Il benessere animale è comunicato al consumatore in modo controllato tramite il sistema volontario previsto dal Regolamento (CE) n. 1760/2000 relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, che assicura trasparenza, consistenza tecnica e controllo indipendente.

OBIETTIVO



INALCA adotta il metodo CReNBA (centro di riferimento nazionale per il benessere animale) 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

INALCA ha predisposto insieme all'Università di Milano e la Fondazione CRPA Studi Ricerche di Reggio Emilia ulteriori sistemi di valutazione del benessere animale nel settore del bovino da carne e nel suino:

- **Definizione di un nuovo protocollo per la valutazione del benessere animale nel settore del bovino da carne entro il 2019;**
- **Definizione di uno schema volontario per la valutazione del benessere nel settore suino entro il 2020.**

3.2.2 - USO RESPONSABILE DEGLI ANTIBIOTICI IN ALLEVAMENTO**SCENARIO**

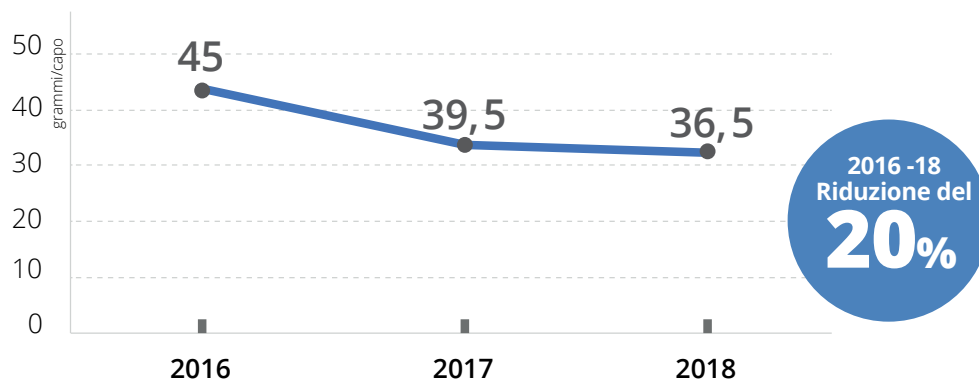
Gli antibiotici sono farmaci essenziali per la salute dell'uomo e degli animali, ed il corretto utilizzo è alla base della cura e quindi del benessere anche degli animali di allevamento. La resistenza agli antimicrobici (AMR) è un fenomeno naturale biologico di adattamento di alcuni microrganismi, che, a seguito di mutazioni genetiche o acquisizione da altri microrganismi di geni di resistenza, diventano capaci di sopravvivere e crescere in presenza di un agente antimicrobico. Il fenomeno dell'antibiotico resistente ha raggiunto livelli preoccupanti a causa di un utilizzo incontrollato degli antibiotici nell'uomo, animali d'affezione e da produzione; esso rappresenta una minaccia per la salute, sia dell'uomo, che degli animali stessi.

**COMMITMENT
INALCA**

Al fine di contrastare il fenomeno dell'antibiotico resistente, INALCA ha individuato alcune direttrici che ritiene applicabili a tutti i livelli ed in ogni area geografica in cui opera, prima fra tutte l'impegno a diffondere corrette pratiche di utilizzo dei farmaci. INALCA promuove inoltre l'adozione di pratiche agricole volte alla riduzione d'uso degli antibiotici in termini quantitativi, 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;
- Venga utilizzato nelle quantità e tempi espressamente indicati nella posologia d'uso.
- Diverse modalità d'utilizzo possono essere indicate solo dal veterinario d'azienda. Oltre a regole tecniche e controlli INALCA promuove processi di trasferimento delle conoscenze scientifiche negli allevamenti, casi di eccellenza e testimonianze concrete di allevamenti modello che hanno avviato percorsi di successo in questo campo. A tal fine, INALCA ritiene importante la collaborazione con istituzioni impegnate nella ricerca di soluzioni di cura degli animali alternative agli antibiotici. Sulla base dell'esperienza acquisita INALCA ha:
- Realizzato filiere produttive in cui si garantisce l'assenza di utilizzo di antibiotici negli 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;
- Promosso negli allevamenti fornitori la nuova figura professionale del Veterinario Aziendale come strumento per aumentare il livello di salute e sicurezza degli allevamenti;
- Ridotto del 20% l'utilizzo di antibiotici nella propria filiera;
- Avviato pratiche vaccinali.

■ **Tabella 7 - Andamento medio somministrazione farmaco grammi/capo**



OBIETTIVO



In questo campo l'obiettivo di INALCA, che intende perseguire tramite il progetto pilota **"Allevamenti sostenibili"**, è allineato a quello definito dalla **piattaforma europea ERBS** sulla sostenibilità nel settore bovino che prevede:

- L'utilizzo totale di antibiotici inferiore a 10mg/PCU entro il 2023;
- La riduzione del 50% nell'utilizzo degli antibiotici di rilevanza critica (HP-CIAs) entro il 2023.



3.3 | ENERGIA PULITA ED ACCESSIBILE



3.3.1 - DAL GASOLIO AL METANO: RETI ENERGETICHE INTEGRATE

SCENARIO

La produzione di energia verde a partire dal letame, attraverso processi di digestione anaerobica, rappresenta un'alternativa ai combustibili fossili negli allevamenti. I sistemi di digestione anaerobica producono biogas che può essere usato per la produzione di calore, di elettricità e, in futuro, di bio-metano per i mezzi agricoli e di trasporto. Il digestato residuo è un fertilizzante in grado di arricchire il suolo agricolo di sostanza organica e ridurre l'uso di concimi chimici. Supportare il recupero del letame può dunque contribuire significativamente alla distribuzione di energia rinnovabile a una vasta gamma di utenze e sistemi di produzione. La produzione di energia solare consente di incrementare in modo significativo la produzione di energia da fonti rinnovabili soprattutto negli impianti industriali che assicurano l'autoconsumo di tutta l'energia prodotta. INALCA ha sviluppato la produzione di energia solare per produrre elettricità.

COMMITMENT INALCA

INALCA dispone di **5 impianti di biogas, 2 di tipo agroindustriale e 3 agricoli**, di seguito indicati:

PRODUZIONE ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI E COGENERAZIONE A METANO						
SEDE IMPIANTO	RAGIONE SOCIALE	TECNOLOGIA PRODUTTIVA	POTENZA MW	PRODUZIONE 2017 (MWH)	PRODUZIONE 2018 (MWH)	FONTE ENERGETICA
OSPEDALETTO LODIGIANO (LO)	INALCA S.P.A.	DIGESTIONE ANAEROBICA	1.0	5.393	5.314	SCARTI DI MACELLAZIONE
PEGOGNAGA (MN)	INALCA S.P.A.	DIGESTIONE ANAEROBICA	0.5	3.186	3.412	SCARTI DI MACELLAZIONE SCARTI ALIMENTARI
SPILAMBERTO (MO)	SOC.AGR. CORTICELLA S.R.L.	DIGESTIONE ANAEROBICA	0.3	2.544	2.529	LIQUAMI ZOOTECNICI
ROSATE (MI)	Az. Agr. La Marchesina	DIGESTIONE ANAEROBICA	1.0	-	7.719	LIQUAMI ZOOTECNICI
ISOLA DELLA SCALA (VR)	Az. Agr. La Torre	DIGESTIONE ANAEROBICA	1.0	-	8.037	LIQUAMI ZOOTECNICI

In partnership con un'azienda leader nel settore dei fertilizzanti INALCA ha avviato un progetto di valorizzazione dei digestati per fertilizzanti di qualità (obiettivo 100% produzione digestati avviata a processi di recupero per fertilizzanti di qualità). **Questo prodotto viene formulato con circa il 30% di digestato essiccato prodotto da INALCA e per il 70 % con stallatico trasformato.**

Il ciclo di produzione è di circa 6 mesi al fine di ottenere una matrice in equilibrio con il suolo, senza ulteriori fermentazioni, formazioni di muffe o esalazioni ammoniacali. Avendo un elevato contenuto di carbonio organico, diventa un prodotto utile alla preparazione del terreno per tutte le colture e le situazioni in cui il suolo necessita di apporto di sostanza organica.

OBIETTIVO

7 ENERGIA PULITA
E ACCESSIBILE



- **Valorizzare il 100% dei digestati per la produzione di fertilizzanti sostenibili** e di qualità tramite processi di essiccazione con energia termica di recupero **entro il 2021**;
- **Attivare il primo impianto per la produzione di biometano** e una filiera completa di trasporto sostenibile **entro il 2023**;
- **Aumentare del 20% la quota di energie rinnovabili** nel mix energetico dell'azienda **entro il 2025**;
- **Rafforzare la cooperazione internazionale per facilitare l'accesso alla tecnologia e alla ricerca di energia pulita**, comprese le energie rinnovabili, l'efficienza e tecnologie avanzate in campo energetico, promuovendo gli investimenti nelle infrastrutture energetiche e nelle tecnologie per l'energia pulita **entro il 2025**;
- **Realizzare infrastrutture e tecnologie per la fornitura di servizi energetici moderni e sostenibili** nei paesi in via di sviluppo in cui opera INALCA **entro il 2030**.



Impianto di biogas - Ospedaletto Lodigiano (LO)

3.4 | LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA



3.4.1 - EQUO LAVORO

SCENARIO

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*.

COMMITMENT INALCA

INALCA vuole contribuire nel contrasto a tutte le forme di sfruttamento del lavoro, nel settore agricolo in particolare **garantendo occupazione stabile ed accesso ai giovani**. La formazione, la sicurezza e la protezione dei lavoratori sono pilastri fondamentali per il proprio sviluppo nel pieno rispetto dei diritti umani e delle pari opportunità.

3.4.2 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

COMMITMENT INALCA

INALCA svolge un'attività sistematica di formazione a tutti i livelli aziendali. La formazione è affidata a 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.

23.182
ore di
formazione

Nel 2018 In Italia sono state effettuate 23.182 ore di formazione. Attualmente questo dato è raccolto solo in Italia e in alcune aziende del Gruppo. Nel corso del 2019 si prevede l'estensione ad altre aziende comprese nel perimetro del presente bilancio della raccolta di questo dato.



3.4.3 - AMBIENTI DI LAVORO SICURI E PROTETTI

COMMITMENT INALCA

INALCA svolge un'attività sistematica in materia di salute e sicurezza sul lavoro. 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 2018 è proseguita regolarmente la certificazione degli stabilimenti di nuova acquisizione con la certificazione dell'insediamento di Reggio Emilia. **Nel 2019 sarà completata la certificazione di tutti gli stabilimenti INALCA alla nuova norma di riferimento: lo standard ISO 45001**. Nel presente bilancio si forniscono alcuni parametri tabellari relativi agli infortuni e malattie professionali ed all'indice di frequenza per gli anni dal 2012 al 2018. I dati comprendono anche gli stabilimenti di nuova acquisizione. Essi coprono quindi i seguenti stabilimenti INALCA:

- Castelvetro di Modena (MO)
- Ospedaletto Lodigiano (LO)
- Rieti
- Capo d'Orlando (ME)
- Castelnuovo Rangone (MO)
- Reggio Emilia
- Pegognaga (MN)

L'andamento degli indicatori 2018 è risultato stabile rispetto agli anni precedenti.

■ *Tabella 8 - Numero infortuni stabilimenti INALCA*



OBIETTIVO



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 italiani.

All'interno del progetto **"Allevamenti Sostenibili"**, INALCA e Coldiretti promuovono il miglioramento delle condizioni di lavoro in agricoltura. In questo contesto sono stati adottati gli obiettivi europei della piattaforma ERBS che prevedono:

- **Riduzione degli infortuni in allevamento del 10%.**
- **Riduzione degli incidenti mortali con obiettivo 0.**

Nell'ambito del progetto **"Allevamenti Sostenibili"** è stato dunque costituito un gruppo di lavoro per monitorare l'andamento degli infortuni nelle aziende e sensibilizzare gli operatori del settore.

3.5 | IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE



3.5.1 - NUOVE INFRASTRUTTURE AD ALTA EFFICIENZA

SCENARIO

Da sempre la zootecnia rappresenta un settore cruciale per le economie dei paesi grazie al numero rilevante delle persone che impiega sia direttamente che indirettamente attraverso un indotto ricco e variegato rappresentato dalle attività di produzione mangimi, lavorazione e vendita dei prodotti. In particolare il settore della lavorazione dei prodotti di origine animale, registra tassi di crescita significativi nei paesi emergenti, posizionandosi tra le attività trainante dell'economia, anche se questi dati positivi riguardano e sono generati principalmente dalle grandi realtà organizzate su larga scala, come accade con gli allevamenti, e non coinvolgono le piccole realtà e produttori. Per consentire uno sviluppo paese, omogeneo ed equilibrato, sono richiesti investimenti e politiche adeguate volte a garantire il coinvolgimento anche dei produttori più piccoli in questo processo di crescita.

COMMITMENT INALCA



COLDIRETTI

In tale contesto INALCA ha avviato insieme a **COLDIRETTI** un progetto di **rilancio della zootecnia in sud Italia** che interessa allevatori delle **regioni Calabria, Sicilia e Sardegna**. Un modello replicabile anche in Africa e Russia. **Il progetto ha come obiettivo il ripopolamento di mandrie bovine nelle aree pascolative del meridione**, ossia in territori tradizionalmente vocati a queste produzioni, ma soggetti ad un sostanziale calo produttivo negli ultimi anni. I criteri di allevamento adottati da INALCA per la produzione di animali da carne prevede una **prima fase al pascolo ed una seconda in allevamenti protetti. Dalla nascita sino a circa 10-12 mesi l'animale vive al pascolo in un contesto di allevamento estensivo, successivamente viene trasferito in stalle in cui viene nutrito con un'alimentazione più nutriente ed energetica.**

Per sostenere questo modello zootecnico, INALCA promuove negli allevamenti aderenti al **progetto la linea vacca vitello**. 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 lasciare gli animali al pascolo ma deve anche gestire la riproduzione ed il ripopolamento della mandria. Potrà così ottenere il miglioramento genetico e la selezione delle razze al fine di produrre animali il più possibile remunerativi e di elevata qualità, in linea con le aspettative del consumatore. 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.

Un modello di filiera integrata che consente attività di trasferimento tecnologico per l'applicazione di tecniche di produzione sostenibili, agricoltura e zootecnia di precisione.

Una spinta all'innovazione sostenuta dalla partecipazione di INALCA ad enti di ricerca e piattaforme tecnologiche attive e competenti nel campo della sostenibilità agroindustriale.

I sistemi agricoli devono infatti disporre di infrastrutture efficienti in grado di valorizzare la produzione zootecnica per consentirgli l'accesso al mercato. **Il progetto mette a sistema la produzione primaria e la successiva trasformazione per consentire l'accesso da parte di piccoli produttori ai segmenti maggiormente premianti del mercato.**

A tal fine lo sforzo di INALCA si concentra anche sulla realizzazione di nuove infrastrutture produttive e distributive, in tutte le regioni in cui opera.

OBIETTIVO



COSTRUIRE UNA INFRASTRUTTURA RESILIENTE E PROMUOVERE L'INNOVAZIONE ED UNA INDUSTRIALIZZAZIONE EQUA, RESPONSABILE E SOSTENIBILE

- L'obiettivo principale è quello di aggiornare **entro il 2025, le infrastrutture e ammodernare le industrie per renderle sostenibili**, con maggiore efficienza nell'utilizzo delle risorse e maggiore adozione di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente e dei processi industriali;
- Ulteriore obiettivo è costituito dal **rafforzamento entro il 2025 della ricerca scientifica, promozione delle capacità tecnologiche e di innovazione, in particolare nei paesi in via di sviluppo in particolare in Africa e Russia.**





POLONIA

Il 2018 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 Sochocin, 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 ottimale 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.





RUSSIA E REPUBBLICHE EURO-ASIATICHE

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.

La produzione industriale si articola secondo una filiera integrata che coinvolge due insediamenti produttivi: il primo, deputato alle attività primarie di macellazione e sezionamento, è ubicato a **Orenburg** nell'omonima regione a forte vocazione agricola. Oltre alla macellazione viene effettuata la produzione di tagli anatomici destinati alla distribuzione locale ed alla lavorazione industriale nello stabilimento di **Odintsovo** (Mosca). In questa sede produttiva, oltre alla citata attività di deposito e distribuzione alimentare, viene realizzata **la produzione di hamburger e bacon destinati soprattutto al settore della ristorazione.**

La carne suina destinata alla lavorazione del bacon, diversamente da quella bovina, viene integralmente approvvigionata da fornitori locali. Il sistema produttivo alimentare russo è infatti in forte crescita e ciò consente ad INALCA di utilizzare un crescente numero di fornitori locali anche per tipologie di alimenti diversi dalla carne suina, impiegati per la distribuzione tal quale nel territorio russo e l'utilizzo industriale. 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 del 2014, 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 2018 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 2019 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 della Federazione Russa.



3.6 | MODELLI SOSTENIBILI DI PRODUZIONE E CONSUMO



3.6.1 - COMUNICAZIONE RESPONSABILE E CONSUMO CONSAPEVOLE

SCENARIO

Secondo le stime FAO la domanda di prodotti di origine animale è in crescita a livello globale, dovuto principalmente al fatto che nei paesi in cui il consumo alimentare sta aumentando, la dieta va ad includere generalmente più quantità di prodotti animali, di oli vegetali e zuccheri. **Queste tre categorie di gruppi alimentari in questi paesi oggi rappresentano il 29% delle calorie totali, il 20% in più rispetto a trent'anni fa, con una previsione di crescita al 35% nel 2030.** Al contrario nei paesi industrializzati questa quota si è stabilizzata. Considerando la variabilità dei regimi alimentari a livello globale, un numero crescente di studi sostiene che un ribilanciamento delle quote nelle diete, attraverso la riduzione di quelle di origine animale, consentirebbe di raggiungere i target nutrizionali contribuendo ad una maggior efficienza globale nel sistema alimentare, con benefici a livello di salute e ambiente. Dall'altro canto i dati FAO parlano chiaro in termini di sprechi: almeno un terzo del cibo prodotto viene sprecato lungo la filiera, dal campo alla tavola. Nei paesi in via di sviluppo, lo spreco alimentare avviene principalmente nella fase di lavorazione (40%). Per quel che riguarda la carne bovina i dati riportano che per ogni chilo di carne prodotta (a livello globale) circa 200 gr. vengono persi, specialmente alla fine della *supply chain* (distribuzione e consumo). Il consumo domestico infatti rappresenta quasi il 50% della carne sprecata. Nei paesi in via di sviluppo, come nell'Africa sub sahariana, le perdite maggiori avvengono nella fase di produzione, specialmente a causa della scarsa salute degli animali. Limitare lo spreco, considerando le priorità regionali, consentirebbe di migliorare l'efficienza e la sostenibilità.

COMMITMENT INALCA

INALCA promuove il consumo equilibrato di tutti gli alimenti, in linea con le indicazioni nutrizionali fornite dai principali Enti di ricerca e seguendo i principi della dieta mediterranea. L'Associazione "**Carni Sostenibili**", partecipata da Assocarni, a cui INALCA è associata, nel 2018 ha pubblicato il terzo rapporto sulla sostenibilità delle carni in Italia (Ed. Franco Angeli).

 <http://carnisostenibili.it/documenti/>

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 o intransigenti. Al dibattito sul tema carne partecipano infatti varie organizzazioni e *stakeholders* 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.

OBIETTIVO

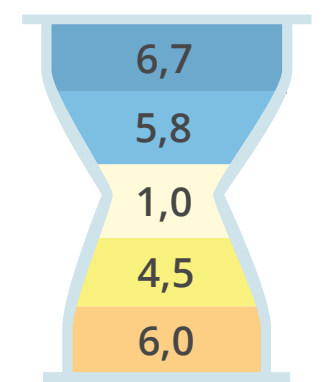


GARANTIRE MODELLI SOSTENIBILI DI PRODUZIONE E CONSUMO

- **Entro il 2030**, estendere il modello di **produzione sostenibile sulla filiera anche in Africa** valorizzando ed applicando localmente le tecniche di agricoltura e zootecnia di precisione per un uso efficiente delle risorse naturali.
- Incoraggiare le imprese della *supply chain* INALCA, ad **adottare pratiche sostenibili**.
- **Entro il 2030, rafforzare la comunicazione responsabile** in campo alimentare affinché le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo e consumo sostenibile, stili di vita alimentari equilibrati sia per la salute che per l'ambiente.



LA CLESSIDRA AMBIENTALE RAPPRESENTA IL CARBON FOOTPRINT DEGLI ALIMENTI CONSUMATI IN UNA SETTIMANA



TOTALE 24,0 kg CO₂ eq

PORZIONI SETTIMANALI

- 14 CARNE, PESCE, UOVA
LEGUMI, SALUMI
- 24 LATTE, YOGURT, FORMAGGI
- 21 CONDIMENTI, OLIO, GRASSI
- 51 PANE, PASTA, RISO
BISCOTTI, PATATE
- 35 FRUTTA, ORTAGGI

“La Sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia” (Ed. Franco Angeli) 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. La pubblicazione ha inoltre evidenziato come il consumo pro-capite reale di carne in Italia sia sostanzialmente in linea con le porzioni indicate dall’INRAN (oggi CREA), secondo i dati di consumo più recenti. 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.



<https://youtu.be/5U0jqAZwR1g>

La Clessidra Ambientale è basata sulle frequenze di consumo suggerite da INRAN (ora CREA) nelle linee guida 2003 per un adulto che assume 2.100 Kcal al giorno, e le porzioni indicate da SINU con le linee guida del 2012.



3.6.2 - PLASTICA E IMBALLAGGI: RIDUZIONE, RECUPERO E RICICLO**SCENARIO**

Gli imballi rivestono un ruolo fondamentale nelle aziende alimentari, in quanto proteggono il prodotto, ne garantiscono la sua conservazione nel tempo, contribuendo se ben progettato alla lotta contro lo spreco alimentare, e ne rendono possibile il consumo in un luogo diverso da quello di produzione.

Le aziende che operano in questo settore sono portate a prestare molta attenzione ai propri imballi, sia nella progettazione di nuove soluzioni di packaging sia nel miglioramento costante delle confezioni già sviluppate, sempre più funzionali e attive nei confronti dei consumatori finali.

L'utilizzo responsabile e consapevole del materiale di imballaggio rappresenta un'esigenza fortemente sentita dagli *stakeholders*. **Secondo recenti ricerche di mercato nazionali chi acquista un prodotto è sempre più attento ai materiali con cui questo è imballato, confezionato e spedito, privilegiando nella scelta i brand che impiegano packaging ecosostenibili.** La crescente attenzione che i consumatori dedicano al tema del riciclo e del rispetto dell'ambiente fanno facilmente prevedere che questo trend sia destinato a crescere, soprattutto nelle giovani generazioni.



<https://www.nielsen.com/us/en/insights/article/2015/sustainable-selections-how-socially-responsible-companies-are-turning-a-profit/>

**COMMITMENT
INALCA**

90%
di carta riciclata
per la realizzazione
degli imballaggi

=

4.108
tonnellate
risparmiate



20%
di plastica riciclata per
la realizzazione degli
imballaggi

=

280
tonnellate
risparmiate

70%

di alluminio
e acciaio riciclato per
la realizzazione degli
imballaggi

=

1.704
tonnellate
risparmiate

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; l'obiettivo è quello di utilizzare il minor quantitativo di plastica per tipologia di imballo, privilegiare, ove la tecnologia lo consente, imballi mono-materiali riciclabili, incentivare la sostituzione di imballi secondari a perdere con imballi riutilizzabili.

Nel corso del 2018 particolare attenzione è stata posta all'utilizzo sempre più esteso di imballaggi mono-materiali (vassoi e film mono-PET, film mono-PE). Nel 2018 INALCA ha confermato i propri obiettivi di utilizzo carta riciclata nei propri imballaggi, **attestandosi su valori di oltre il 90% di carta ottenuta da processi di recupero e riciclo.**

Oltre alla **riduzione degli spessori e delle grammature degli imballi**, una seconda linea di sviluppo è costituita dalla progressiva **introduzione di materie prime riciclate** nella composizione degli imballi utilizzati. Nel corso del 2018 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 per oltre il 90%, circa il 20% per la plastica, oltre il 70% per alluminio e acciaio.**

La terza linea di sviluppo è quella di **utilizzare materiali idonei a favorire i processi di recupero e riciclo a valle della supply chain**: alluminio e acciaio per le scatolette, PET per i vassoi e film, PE per film e buste, carta riciclata per gli imballi secondari. La produzione di imballaggi è una tecnologia complessa e la partnership con il fornitore un requisito fondamentale per il perseguimento di risultati di miglioramento.

A tale scopo, 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 2018 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.

Un'altra soluzione innovativa adottata nel contesto italiano ed europeo, che nel 2018 ha confermato la sua efficacia, è derivata dalle casse di trasporto 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 tonnellate**.

OBIETTIVO

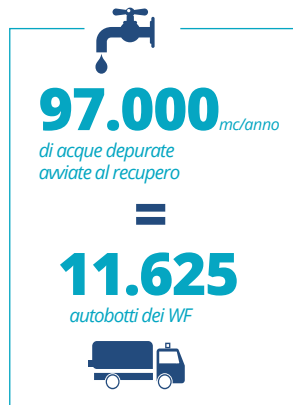


INALCA, PROMUOVE PROGETTI DI MIGLIORAMENTO DELLA SOSTENIBILITÀ DEGLI IMBALLAGGI ED DEL PACKAGING VOLTI A:

- Ridurre gli spessori e il peso degli imballi in plastica, sia in valore assoluto che per unità/Kg, ottenendo così una riduzione della quantità di materiali utilizzati;
- Utilizzare plastica riciclata ove consentito: passando da un 20% a un 30% entro il 2020;
- Favorire l'utilizzo di imballi plastici mono-materiale idonei a facilitare i processi di recupero e riciclo a valle della supply chain (consumatori). Come ad esempio aumentare l'utilizzo privilegiato dove consentito del PET (un materiale leggero, sicuro, inerte, che contribuisce a contenere le emissioni di anidride carbonica) di circa il 25% entro il 2020;
- Utilizzare, come imballi secondari, casse abbattibili in PP riutilizzabili, smettendo gli imballi in cartone ondulato;
- Ridurre le grammature degli imballi in cellulosa e sostituire le composizioni vergini con carta riciclata, con l'obiettivo di passare al 92% entro il 2020.

3.6.3 - RECUPERO E RICICLO DELLE ACQUE**SCENARIO**

L'acqua e l'insieme dei servizi ad essa correlati sono elementi fondamentali per la crescita economica, il benessere dei cittadini e la sostenibilità ambientale. Questa centralità fa sì che oggi il tema del risparmio idrico e del recupero delle acque (riciclo) sia sempre più sentito come prioritario sia dai consumatori che dalle imprese come uno dei principali drivers nella gestione delle aziende sul territorio.

**COMMITMENT
INALCA**

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.

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 questo assicura una gestione "senza sprechi" della risorsa idrica in quanto la rete distributiva è completamente 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).

OBIETTIVO

■ 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 **circa 97.000 mc/anno di acque depurate**. Nel 2018 l'indicatore è stato mantenuto e l'obiettivo aziendale è quello di mantenere tali livelli costanti nel tempo.

3.6.4 - RIDUZIONE, RECUPERO E RICICLO DEI RIFIUTI**SCENARIO**

Come per il recupero e riciclo della plastica e delle acque, il corretto smaltimento e trattamento dei rifiuti è una delle tematiche di rilievo nelle discussioni globali sulla sostenibilità ambientale ed economia circolare. **I rifiuti rappresentano un'enorme opportunità di crescita sostenibile in termini di riduzione del consumo di risorse naturali e di sviluppo ed implementazione di tecnologie per il riciclo di materia ed il recupero di energia.**

Sebbene possa sembrare una contraddizione, i rifiuti rappresentano attualmente una delle maggiori opportunità di crescita sostenibile per il sistema Europa e per il nostro Paese, carente di risorse primarie, in particolare. **I rifiuti costituiscono infatti una enorme riserva di risorse** che, se opportunamente gestita e valorizzata, può garantire un approvvigionamento sostenibile e continuo negli anni di materiali ed energia.

COMMITMENT INALCA



99%
dei rifiuti di Inalca
sono avviati al
recupero



130.000

tonnellate di biomasse
trasformate in

1,5 MW
di energia verde



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.

Grazie ad una attenta e scrupolosa attività di raccolta differenziata nei propri siti produttivi, anche nel 2018 il tasso di recupero dei rifiuti si è mantenuto costante, a valori del 99% dei rifiuti prodotti. Digestione anaerobica con produzione di biogas: dal 2018 è attivo a Rosate Milanese un ulteriore impianto di digestione anaerobica, di recente acquisizione, della capacità di 1 MW, ubicato presso l'Azienda Agricola La Marchesina. Questo impianto si aggiunge a quello di Spilamberto (MO) operante presso la controllata Azienda Agricola Corticella, della potenza di 0,3 MW e quello ubicato a Isola della Scala (VR) dell'Azienda Agricola La Torre, della potenza di 1 MW; tre impianti agricoli che consentono 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, **gli impianti agricoli di INALCA utilizzano esclusivamente matrici non alimentari, senza entrare in competizione e sottrarre risorse all'alimentazione umana ed animale.**

A livello industriale operano altri due impianti: il primo presso il complesso industriale di Pegognaga (Mn) con capacità di 0,5 MW, il secondo, della capacità di 1MW, operante nello stabilimento di Ospedaletto Lodigiano.

Essi consentono di incrementare la quota di **rifiuti recuperati internamente, fanghi di depurazione e stallatici** in particolare, aumentando al contempo la produzione interna di energia da fonti rinnovabili. **Nel 2018** nel nuovo assetto impiantistico vengono complessivamente destinate alla **valorizzazione energetica circa 130.000 tonnellate anno di biomasse.**

INALCA tramite la propria controllata **S.A.R.A.**, gestisce un impianto per **il compostaggio ed 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 del Gruppo.

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.

OBIETTIVO

12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI



- **Nel corso del 2016 S.A.R.A.** 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 gestione integrata territoriale sui temi ambientali.** Si prevede l'ultimazione delle opere di adeguamento **nel corso del 2020.**

3.7 | LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO



3.7.1 - RIDUZIONE DELL'IMPRONTA DI CARBONIO DEI PRODOTTI

SCENARIO

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 approccio oggi definito "One Health".

<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/one-health>

COMMITMENT INALCA

Inalca
autoproduce
oltre

99%
del proprio
fabbisogno
energetico

di cui il

39%
da fonti
rinnovabili



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 sancito dagli accordi internazionali sul clima di Parigi (COP21) sottoscritti da 195 paesi. Nell'Unione Europea l'accordo è diventato vincolante il 4 novembre 2016. Da oltre 20 anni INALCA ha concentrato i propri sforzi sul tema dell'efficienza energetica e la produzione di energia da fonti rinnovabili, per ridurre le proprie emissioni di gas serra. L'azienda è oggi **in grado di autoprodurre oltre il 99% del proprio fabbisogno energetico** in una combinazione di impianti volta alla massima efficienza nell'utilizzo di fonti fossili ed **incremento progressivo della quota ottenuta da fonti rinnovabili**. Le sfide dei prossimi anni si pongono nella transizione energetica degli impianti biogas dalla produzione di energia elettrica al biometano per rendere sostenibile il trasporto su gomma, affidando la produzione di energia elettrica al solare. Come desumibile dalla tabella sottostante, la produzione di energia elettrica da parte del Gruppo ha quasi raggiunto il 100% del proprio fabbisogno. In aumento anche la quota di produzione basata su fonti rinnovabili attestata al 39% del fabbisogno complessivo energetico del Gruppo in Italia.

PRODUZIONE ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI E COGENERAZIONE A METANO						
SEDE IMPIANTO	RAGIONE SOCIALE	TECNOLOGIA PRODUTTIVA	POTENZA MW	PRODUZIONE 2017 (MWH)	PRODUZIONE 2018 (MWH)	FONTE ENERGETICA
OSPEDALETTO LODIGIANO (LO)	INALCA S.p.A.	Digestione anaerobica	1.0	5.393	5.314	Scarti di macellazione
PEGOGNAGA (MN)	INALCA S.p.A.	Digestione anaerobica	0.5	3.186	3.412	Scarti di macellazione/alimentari
SPILABERTO (MO)	Soc. Agricola Corticella	Digestione anaerobica	0.3	2.544	2.529	Liquidi zootecnici
ROSATE (MI)	Az. Agr. La Marchesina	Digestione anaerobica	1.0	-	7.950	Liquidi zootecnici
ISOLA DELLA SCALA (VR)	Az. Agr. La Torre	Digestione anaerobica	1.0	-	8.037	Liquidi zootecnici
PEGOGNAGA (MN)	UNITEA S.R.L.	Combustione endotermica	4.7	32.205	38.131	Grassi colati
CAPO D'ORLANDO (ME)	INALCA S.p.A.	Fotovoltaico	0.1	165	136	Energia solare
ROSATE (MI)	Az. Agr. La Marchesina	Fotovoltaico	0.4	-	405	Energia solare
PIACENZA	Fiorani & C.	Fotovoltaico	0.5	550	486	Energia solare
OSPEDALETTO LODIGIANO (LO)	INALCA S.p.A.	Cogenerazione metano	3.6	13.205	13.205	Metano
CASTELVETRO (MO)	INALCA S.p.A.	Cogenerazione metano	7.7	40.190	40.190	Metano
RIETI	INALCA S.p.A.	Cogenerazione metano	1.4	7.164	7.164	Metano
BUSSETO	Italia Alimentari S.p.A.	Cogenerazione metano	1.4	-	6.354	Metano

3.7.2 - ENERGIA SOLARE E COGENERAZIONE

COMMITMENT INALCA



Riduzione
emissioni
di CO₂

- 60.556
ton/anno

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 ubicati in 4 dei suoi principali stabilimenti italiani – Castelvetro di Modena (MO), Ospedaletto Lodigiano (LO), Rieti e Busseto (PR) – per una potenza complessiva di cogenerazione a metano per un totale di 14,1 MW. A questi si aggiungono **2 impianti cogenerativi a fonti rinnovabili** che comprendono la compartecipazione, insieme al Gruppo TEA di Mantova, di **un grande impianto alimentato a grassi animali** della potenza di 4,7 MW, oltre ad altri 5 impianti biogas del Gruppo alimentati a fanghi di depurazione e stallatici, per ulteriori 8,5 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 infatti di avviare al **recupero energetico biomasse** non valorizzabili diversamente, costituite da rifiuti organici, stallatici ed altri sottoprodotti non edibili della macellazione. Oltre ai sistemi di cogenerazione, INALCA sta sviluppando anche energia solare per una potenza complessiva di 1 MW.

OBIETTIVO



PROMUOVERE AZIONI, A TUTTI I LIVELLI, PER COMBATTERE I CAMBIAMENTI CLIMATICI

- INALCA entro il 2026 prevede il completamento della **transizione energetica verso il biometano degli impianti di Biogas del Gruppo**;
- Sviluppo dell'impianto di compostaggio in impianto di digestione anaerobica;
- Potenziamento della produzione di energia solare.



INALCA - Ospedaletto Lodigiano (LO)

4.0

PERFORMANCE E SUPPLY CHAIN



4.1 | PERFORMANCE ECONOMICA

4.1.1 - RISULTATI ECONOMICI 2018

INALCA nel 2018, confermando il trend di crescita degli ultimi anni, ha sviluppato un fatturato di **2.054,8 milioni di €** di cui circa il **40% sviluppato all'estero**.

CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO				
(in migliaia di euro)	Esercizio 2017	Incidenza %	ESERCIZIO 2018	Incidenza %
RICAVI TOTALI	1.975.096	100%	2.054.815	100%
EBITDA	109.076	5,52%	118.733	5,78%
EBIT	52.233	2,64%	54.224	2,64%
RISULTATO NETTO DI COMPETENZA DEL GRUPPO	13.148	0,67%	16.151	0,79%
CAPEX	53.460		91.854	
POSIZIONE FINANZIARIA NETTA	(328.047)		(390.359)	
PATRIMONIO NETTO DI GRUPPO	422.595		414.778	
NUMERO DIPENDENTI	5.368		5.423	

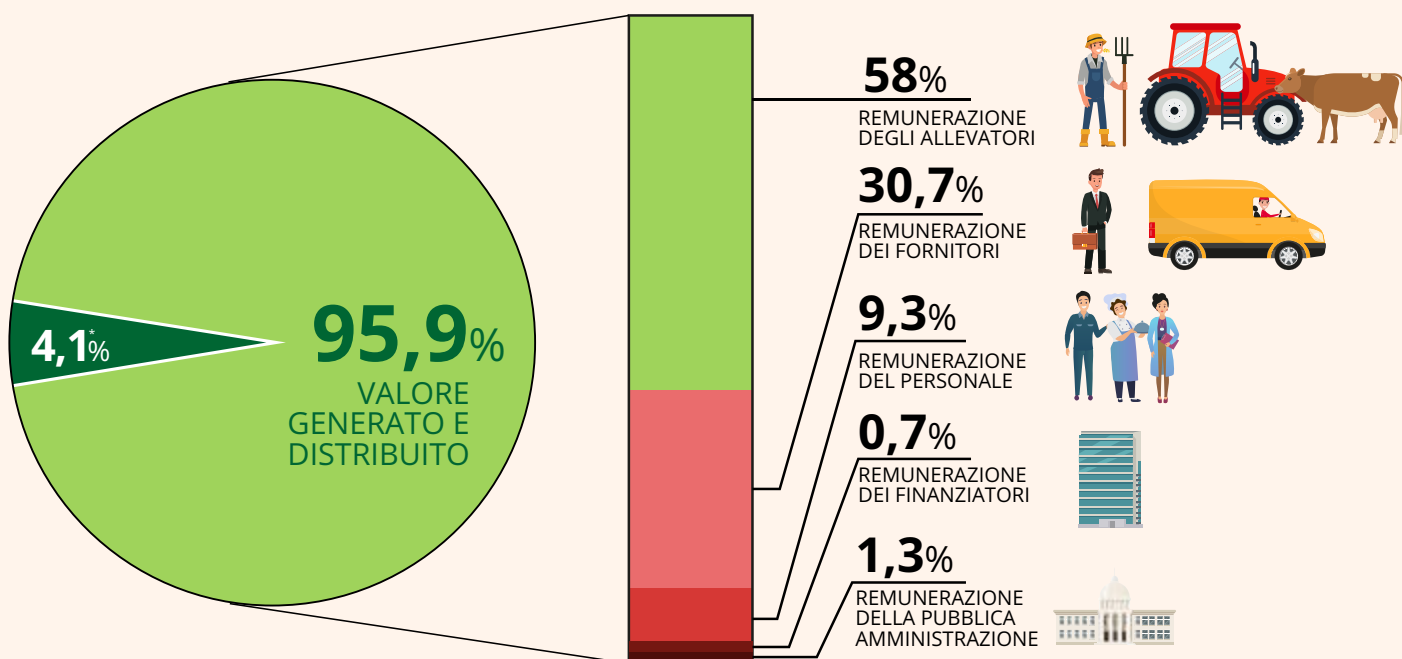
RIPARTIZIONE DEI RICAVI PER AREA GEOGRAFICA								
(in migliaia di euro)	31.12.2015	%	31.12.2016	%	31.12.2017	%	31.12.2018	%
ITALIA	773.098	53%	1.033.447	59%	1.218.552	62%	1.268.801	62%
UNIONE EUROPEA	197.142	14%	226.966	13%	268.251	13%	299.734	15%
RUSSIA - E REPUBBLICHE EUROASIATICHE (+ KAZAKHISTAN)	204.933	14%	200.435	12%	253.878	13%	270.436	13%
AFRICA	235.813	16%	217.413	12%	232.272	12%	206.221	10%
ALTRE REGIONI EXTRA UE	43.024	3%	65.454	4%	2.143	0%	9.623	0%
TOTALE	1.454.010	100%	1.743.715	100%	1.975.096	100%	2.054.815	100%

4.1.2 - VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

Il valore generato e distribuito (EVG&D) rappresenta il primo indicatore di base del valore che l'impresa ha creato per i propri *stakeholders*. 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 considerevole 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 95,9% 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.

■ Tabella 9 - Valore economico direttamente generato e distribuito 2018



*Valore economico trattenuto 4,1%

4.2 SUPPLY CHAIN

La supply chain di INALCA è ampia ed articolata, variando a seconda del tipo di prodotto ed area geografica di produzione. **La sottoscrizione da parte dei fornitori di INALCA del codice etico e del codice di comportamento commerciale sono indispensabili per l'avvio del rapporto di fornitura.** Essi costituiscono gli strumenti guida per il controllo dei fornitori in merito al rispetto dei diritti umani, dell'ambiente e delle leggi sul lavoro. 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.

4.2.1 - FORNITORI DI CAPI BOVINI

GLI ALLEVAMENTI E LE PRATICHE AGRICOLE DI INALCA IN ITALIA

L'Italia da sempre si caratterizza per l'allevamento bovino realizzato 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 ed è l'area dove sono siti i principali stabilimenti produttivi di Inalca.

Gli allevamenti bovini che confluiscono nella Filiera di Inalca provengono principalmente da questa fertile terra, e sono sostanzialmente di due tipi: **allevamenti bovini da latte** (vacche) e **allevamenti bovini da carne** (vitelloni, scottone, vitelli).

L'allevamento di bovini da latte si sviluppa integralmente in stalla ed Inalca da questa filiera può contare su oltre 18.000 allevamenti italiani. Per perseguire le proprie politiche di filiera Inalca si avvale del contributo delle organizzazioni agricole che direttamente rappresentano questo ampio e parcellizzato canale. L'espressione di questi accordi è il progetto **"Allevamenti sostenibili": sviluppato in partenariato con Coldiretti, rappresenta lo strumento principale per l'integrazione produttiva tra la filiera del latte (a cui questi allevamenti fanno direttamente riferimento) e quella della carne.**

Negli allevamenti dei bovini da carne l'animale viene allevato al pascolo fino allo svezzamento e successivamente in stalla. Da questa filiera Inalca può contare su circa **350 allevamenti controllati**, comprensivi di allevamenti di proprietà in soccida e terzi, tutti sottoposti ai controlli diretti da parte di INALCA per aspetti riguardanti la sicurezza, qualità e sostenibilità, con personale tecnico dell'azienda in loco per la supervisione di ogni aspetto e fase. Per Inalca questa filiera rappresenta una *supply chain* diretta e senza intermediari, che copre, in media, il 30% del proprio fabbisogno (dal 21% al 39% a seconda della tipologia di animale, come dettagliato nella tabella sottostante)

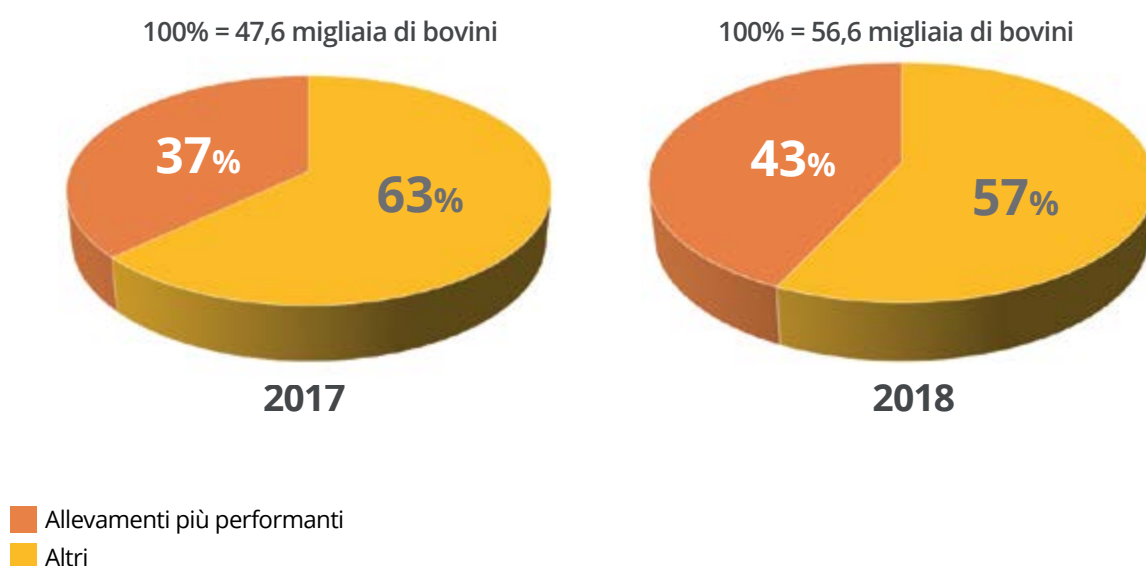
PRODUZIONE INTEGRATA DI ANIMALI NELLA FILIERA INALCA 2018

CATEGORIA	TOTALE MACELLAZIONE ITALIA	PRODUZIONE DA FILIERA INALCA		%
		AZIENDA AGRICOLA S.r.l.	BONIFICHE FERRARESI S.p.A.	
VITELLONI	133.259	23.949	4.550	21,4%
SCOTTONE	68.935	23.803	3.435	39,5%
VITELLI A CARNE BIANCA	151.379	44.479	-	29,4%

FEDERAZIONE RUSSA

Nella Federazione Russa sono state avviate importanti attività di allevamento nel contesto di una filiera locale integrata e sostenibile. La fornitura di bovini avviene esclusivamente tramite fornitori locali; lo stabilimento Orenbeef si avvale di 57 fornitori, in aumento rispetto ai 48 del 2017. Nel 2018 è stata avviata la produzione del primo allevamento del Gruppo. Come evidenziato dal grafico sottostante, nel 2018 il maggior livello di selezione qualitativa ha determinato una più elevata concentrazione delle forniture negli allevamenti più performanti.

■ *Tabella 10 - Fornitori di Orenbeef*

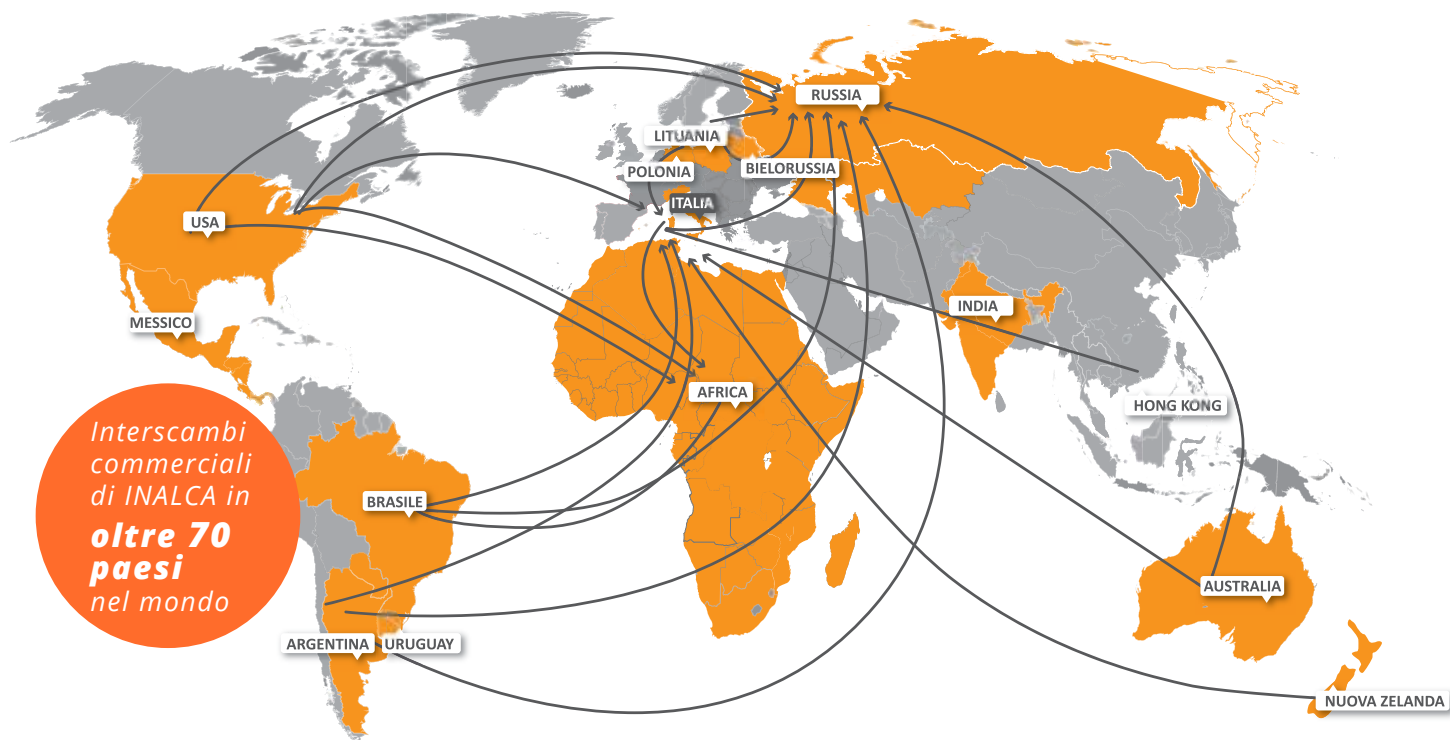


4.2.2 - FORNITORI DI CARNI

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. 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. 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 valorizzare la filiera bovina nazionale utilizzata in un prodotto tipicamente italiano, come la carne in gelatina.**
- Per la produzione di hamburger surgelati e tagli di carne destinati ai mercati interno ed estero, INALCA utilizza, oltre alla materia prima da allevamenti italiani prodotta direttamente nei propri stabilimenti nazionali, anche carni ottenute da altri fornitori nazionali e comunitari. Con questi fornitori nel tempo si sono costruite relazioni solide e consolidate che hanno consentito una progressiva integrazione ed allineamento dei sistemi di certificazione volontaria in materia di qualità e sicurezza alimentare in linea e con i sistemi di valutazione e qualifica 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 nello stato del Nebraska appartenente alla regione cosiddetta "*Corn Belt*" (regione degli Stati Uniti ricca di mais prevalentemente destinato al bestiame). A queste si aggiungano le famose carni Argentine, Australiane e Uruguaiane con le linee sia *Grass-Fed* (letteralmente "nutrito ad erba" è il sistema di allevamento che permette ai bovini di restare al pascolo per l'intero ciclo di vita) che *Grain-Fed* ("nutrito a cereali"). 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 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*.





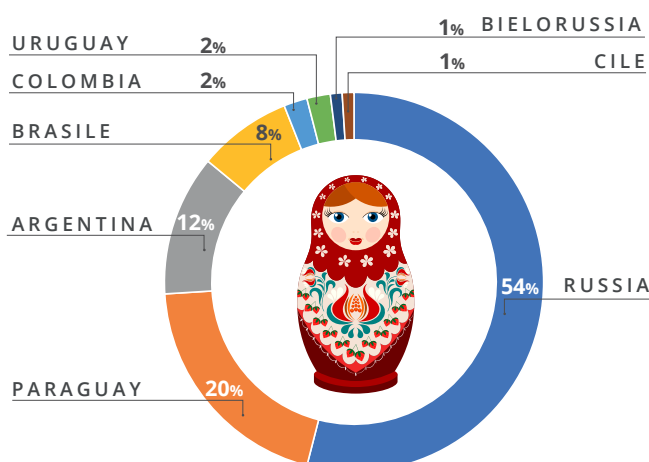
ITALIA

Nella *supply chain* di INALCA operano **oltre 500 fornitori di carni**, **ne fanno parte grandi produttori globalizzati, così come piccoli produttori locali**. Una rete di imprese che consente il sostegno della attività industriali del Gruppo, lo sviluppo di progetti a forte valenza territoriale, così come la gestione di grandi flussi globalizzati di distribuzione carni di elevata qualità per il canale Ho.Re.Ca, Food Service e l'approvvigionamento del mercato Russo.

APPROVVIGIONAMENTO CARNI ITALIA 2018 (n. fornitori)	
ITALIA	218
UNIONE EUROPEA	195
EXTRA - UE	125
TOTALE	538

FEDERAZIONE RUSSA - PROVENIENZA CARNI NELLA FILIERA RUSSA

Per la produzione industriale nella Federazione Russa è attiva una completa filiera integrata che comprende allevamenti, strutture produttive e logistiche. Nel 2018 la produzione locale, comprensiva dello stabilimento del Gruppo Orenbeef, **ha sostenuto il 54% del fabbisogno, un valore quasi doppio rispetto al 19% del 2017**.



4.2.3 - FORNITORI DI MATERIALI PER 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. In questo campo in Italia il Gruppo si avvale di oltre 70 fornitori.

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 acquistati.

Anche nel corso del 2018 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 un liner 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.

PACKAGING



4.2.4 - FORNITORI DI INGREDIENTI ALIMENTARI

INALCA utilizza varie tipologie di ingredienti oltre alla carne. A tal fine si avvale in Italia di oltre 120 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, le caratteristiche tecniche delle sostanze utilizzate.** La capacità di questi fornitori nel fornire supporto nei progetti aziendali di **innovazione** 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.

■ *Tabella 11 - Processo di qualifica e valutazione dei fornitori di ingredienti alimentari*



ALLEGATI

1- ELENCO SOCIETÀ DEL GRUPPO E SETTORI DI ATTIVITÀ

Con (●) sono indicate le Società ricomprese nel presente Bilancio di Sostenibilità

ITALIA			
INALCA INDUSTRIA ALIMENTARI CARNI S.p.A.	Castelvetro di Modena (MO)	Allevamento, macellazione, sezionamento e trasformazione carni, distribuzione alimentare	●
GES.CAR S.r.l.	Castelvetro di Modena (MO)	Servizi di produzione	●
SARA S.r.l.	Castelvetro di Modena (MO)	Servizi nel settore Energia & Ambiente	●
TECNO-STAR DUE S.r.l.	Formigine (MO)	Engineering e Impiantistica industriale	
SOCIETÀ AGRICOLA CORTICELLA S.r.l.	Spilamberto (MO)	Allevamento bovini	●
GUARDAMIGLIO S.r.l.	Piacenza	Gestione di punti vendita al dettaglio di prodotti freschi (macellerie e salumerie)	●
ITALIA ALIMENTARI S.p.A.	Busseto (PR)	Produzione e distribuzione Salumi, Snack e Bacon	●
VALTENNA CARNI S.r.l.	Fermo (FM)	Lavorazione carni	
TRANSUMANZA	Mistretta (ME)	Allevamento bovini	
INALCA FOOD & BEVERAGE	Castelvetro di Modena (MO)	Commercio e distribuzione prodotti alimentari	●
CIBO SAPIENS	Gazoldo (MN)	Produzione e distribuzione prodotti alimentari salutistici e innovativi	
REALBEEF S.r.l.	Flumeri (AV)	Macellazione bovini e ovini	●
PARMA SERV S.r.l.	Parma	Commercio bestiame	
FIORANI & C. S.p.A.	Piacenza	Lavorazione e distribuzione carni	●
FRIGOMACELLO S.r.l.	Fermo (FM)	Immobiliare	
UNITEA S.r.l.	Mantova	Produzione energia da fonti rinnovabili	●
A.G.M. S.r.l.	Reggio Emilia	Lavorazione sottoprodotti di origine animale – Servizi ispettivi di controllo	
EUROPA			
MONTANA ALIMENTARI GMBH	Germania	Distribuzione Salumi e Snack	●
ZAKLAD MIESNE SOCH S.p.zo.o.	Polonia	Macellazione e lavorazione carni	
MILLE SAPORI GDANSK	Polonia	Commercio e distribuzione prodotti alimentari	●
MILLE SAPORI POZNAN	Polonia	Commercio e distribuzione prodotti alimentari	●
MILLE SAPORI KRAKOW	Polonia	Commercio e distribuzione prodotti alimentari	●
MILLE SAPORI TRANSPORT	Polonia	Logistica	●
INALCA EURASIA GesmbH	Austria	Produzione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari	
COMMERCIAL ITALIANA DE ALIMENTACION	Isole canarie	Produzione e distribuzione prodotti alimentari	●

EUROPA			
HOTERIA BUTTARELLI S.L.	Isole canarie	Produzione Pasta	●
MILLE SAPORI PLUS sp. Zo.o.	Polonia	Commercio e distribuzione prodotti alimentari	
PARMA FRANCE Sas	Francia	Commercio bestiame	
TECALI S.L.	Isole canarie	Produzione latticini	●
PARMA TURC Sas	Francia	Commercio bestiame	
PARMA LACOMBE Sas	Francia	Commercio bestiame	
PARMAUBRAC Sas	Francia	Commercio bestiame	
RUSSIA			
AGROSAKMARA L.I.c.	Orenburg	Allevamento bovini	
ORENBEEF	Orenburg	Macellazione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari	●
KASKAD TPF	Odinzovo	Immobiliare	
MARR RUSSIA	Odinzovo	Produzione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari	●
ASIA			
INALCA F&B MALAYSIA	Malesia	Holding company	●
INALCA F&B CHINA	Hong Kong	Holding company	●
ZHONGSANI INALCA F&B CO. Ltd	Hong Kong	Distribuzione prodotti alimentari	●
TOB BEST	Hong Kong	Produzione latticini	●
INALCA FOOD SERVE KAZAKISTAN	Kazakistan	Distribuzione prodotti alimentari	
INALCA F&B SHANGAI	Shangai	Distribuzione prodotti alimentari	●
INALCA F&B THAILANDIA	Thailandia	Distribuzione prodotti alimentari	●
BRIGHT VIEW TRADING MACAU Ltd	Cina	Distribuzione prodotti alimentari	●
AFRICA			
INALCA F&B Cabo Verde Lda	Capo Verde	Distribuzione prodotti alimentari	●
INALCA ANGOLA L.t.d.a.	Angola	Distribuzione prodotti alimentari	●
INALCA ALGERIE S.a r.l.	Algeri	Distribuzione prodotti alimentari	●
INALCA BRAZZAVILLE S.a r.l.	Congo	Distribuzione prodotti alimentari	●
INALCA KINSHASA S.p.r.l.	Congo	Distribuzione prodotti alimentari	●
INETER INALCA ANGOLA Ltda.	Angola	Distribuzione prodotti alimentari	●
IN.AL.CAR. MOCAMBIQUE	Mozambico	Distribuzione prodotti alimentari	●
INALCA FOODS NIG. Ltd. (in liquidazione)	Nigeria	Distribuzione prodotti alimentari	

AFRICA			
SCDAANGOLA S.A.	Angola	Distribuzione prodotti alimentari	
DISPAL CÔTE D'IVOIRE	Costa d'Avorio	Distribuzione prodotti alimentari	●
NORD AMERICA			
INALCA F&B NORTH AMERICA	New York	Distribuzione prodotti alimentari	●
INALCA F&B HOLDING	New York	Holding company	
AMERICA CENTRALE			
FRATELLI D'ITALIA	Messico	Distribuzione prodotti alimentari	●
AUSTRALIA			
INALCA F&B QUEENSLAND PTY Ltd	Australia	Distribuzione prodotti alimentari	●
ITAUS PTY	Australia	Distribuzione prodotti alimentari	●
FRASCO GOURMET PTY	Australia	Distribuzione prodotti alimentari	●
MODENA CORPORATION PTY	Australia	Immobiliare	

2 - ELENCO DEGLI INDICATORI GRI-G4

Indicatore GRI e descrizione		Livello di copertura	Pagina
INFORMATIVA GENERALE			
STRATEGIA E ANALISI			
G4-1	Lettera del Presidente	TOTALE	1
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE			
G4-3	Nome dell'organizzazione	TOTALE	6 - 10
G4-4	Principali marchi, prodotti e/o servizi	TOTALE	22
G4-5	Sede principale	TOTALE	11
G4-6	Paesi di operatività	TOTALE	12
G4-7	Assetto societario e forma legale	TOTALE	14
G4-8	Mercati serviti	TOTALE	12
G4-9	Dimensione dell'organizzazione	TOTALE	14
G4-10	Caratteristiche forza lavoro	TOTALE	24
G4-11	Dipendenti interessati da accordi collettivi di contrattazione	TOTALE	54
G4-12	Catena di fornitura dell'organizzazione	TOTALE	72
G4-13	Cambiamenti significativi della dimensione, struttura, assetto proprietario o catena di fornitura dell'organizzazione	TOTALE	14
G4-14	Approccio prudenziale alla gestione dei rischi	TOTALE	16
G4-15	Adozione di codici e principi esterni in ambito economico, sociale e ambientale	TOTALE	18 - 19
G4-16	Partecipazioni ad associazioni o organizzazioni	TOTALE	38 - 39
ASPETTI MATERIALI IDENTIFICATI E PERIMETRO			
G4-17	Entità incluse nel bilancio	TOTALE	78
G4-18	Principi per la definizione dei contenuti	TOTALE	2 - 34
G4-19	Aspetti materiali identificati nella definizione dei contenuti	TOTALE	36 - 37
G4-20	Aspetti materiali interni all'organizzazione	TOTALE	36 - 37
G4-21	Aspetti materiali esterni all'organizzazione	TOTALE	36 - 37
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDERS			
G4-24	Gruppi di stakeholder coinvolti dall'organizzazione	TOTALE	32 - 33
G4-25	Identificazione e selezione degli stakeholder da coinvolgere	TOTALE	32 - 33
G4-26	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	TOTALE	32 - 33
G4-27	Aspetti chiave emersi dal coinvolgimento degli stakeholder	TOTALE	32 - 33
PROFILO DEL BILANCIO			
G4-28	Periodo di rendicontazione	TOTALE	2
G4-29	Data di pubblicazione del precedente bilancio	OTTOBRE 2018	
G4-30	Ciclo di rendicontazione	TOTALE	2
G4-31	Contatti per informazioni sul bilancio	TOTALE	87
G4-32	Indice dei contenuti GRI	TOTALE	81 - 83

GOVERNANCE

G4-34	Struttura di governo	TOTALE	14
-------	----------------------	--------	----

ETICA ED INTEGRITÀ

G4-56	Valori, principi, standard e regole di comportamento dell'organizzazione	TOTALE	6 - 18 - 19
-------	--	--------	-------------

CATEGORIA ECONOMICA**PERFORMANCE ECONOMICA**

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	30
G4-EC1	Valore economico direttamente generato e distribuito	TOTALE	71
G4-EC2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità connesse con i cambiamenti climatici	TOTALE	66

IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	30
G4-EC7	Sviluppo e impatto di investimenti in infrastrutture e servizi	PARZIALE	56
G4-EC8	Principali impatti economici indiretti	PARZIALE	30

POLITICHE DI ACQUISTO E APPROVVIGIONAMENTO

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	72
--------	---	--------	----

CATEGORIA AMBIENTE**MATERIALI**

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	42
G4-EN1	Materiali utilizzati per peso o volume	TOTALE	62 - 76 - All. 3
G4-EN2	Materiali utilizzati che derivano da materiale riciclato	PARZIALE	62 - All. 3

ENERGIA

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	52 - 64
G4-EN3	Consumo diretto di energia	TOTALE	66

ACQUA

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	64
G4-EN8	Prelievo di acqua	TOTALE	64 - All. 3
G4-EN9	Fonti idriche significativamente interessate dal prelievo di acqua	TOTALE	64 - All. 3
G4-EN10	Acqua riciclata e riutilizzata	PARZIALE	64 - All. 3

EMISSIONI

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	52 - 66 - 67
G4-EN15	Emissioni dirette di gas a effetto serra (GHG) (Scope 1)	TOTALE	All. 3
G4-EN16	Emissioni indirette di gas a effetto serra (GHG) (Scope 2)	TOTALE	All. 3

SCARICHI E RIFIUTI

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	64 - 65
G4-EN22	Scarichi idrici	TOTALE	All. 3
G4-EN23	Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodi di smaltimento	TOTALE	All. 3

G4-EN24	Numero totale e volume di sversamenti significativi	TOTALE	All. 3
G4-EN25	Rifiuti pericolosi trasportati, importati, esportati o trattati	TOTALE	All. 3
G4-EN26	Biodiversità e habitat colpiti dagli scarichi dell'organizzazione	PARZIALE	All. 3

CONFORMITÀ

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	42
G4-EN29	Valore delle multe e numero delle sanzioni per mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale	TOTALE	All. 3

COMPLESSIVO

G4-EN31	Spese e investimenti per la protezione dell'ambiente	TOTALE	All. 3
---------	--	--------	--------

MECCANISMI PER I RECLAMI IN MATERIA AMBIENTALE

G4-EN34	Reclami sugli impatti ambientali depositati, analizzati e risolti	TOTALE	All. 3
---------	---	--------	--------

CATEGORIA SOCIALE

OCCUPAZIONE

G4-LA1	Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover del personale	TOTALE	24 - 25
--------	---	--------	---------

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	55
G4-LA5	Percentuale dei lavoratori rappresentati nel comitato per la salute e sicurezza	PARZIALE	55
G4-LA6	Tasso di infortuni sul lavoro, di malattia, di giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi	PARZIALE	55
G4-LA8	Accordi con sindacati in tema di salute e sicurezza	PARZIALE	54

FORMAZIONE E ISTRUZIONE

G4-LA9	Formazione del personale	PARZIALE	54
--------	--------------------------	----------	----

DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

G4-LA12	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione del personale per indicatori di diversità	TOTALE	24 - 25
---------	--	--------	---------

MECCANISMI PER I RECLAMI IN MATERIA DI CONDIZIONI DI LAVORO

G4-LA16	Reclami sulle condizioni di lavoro depositati, analizzati e risolti	PARZIALE	24 - 25
---------	---	----------	---------

COMUNITÀ LOCALI

G4-SO1	Operazioni che coinvolgono la comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	TOTALE	37
--------	--	--------	----

ANTI-CORRUZIONE

G4-SO3	Operazioni valutate sulla base dei rischi connessi alla corruzione	PARZIALE	14 -16 17
G4-SO4	Comunicazione e formazione su politiche e procedure anti-corruzione	PARZIALE	18 -19

ETICHETTATURA DI PRODOTTI E SERVIZI

G4-PR3	Informazioni su prodotti e servizi	PARZIALE	20
--------	------------------------------------	----------	----

INDICATORE SETTORI SPECIFICI

G4-FP5	Percentuale di produzione da stabilimenti con sistemi di gestione di sicurezza alimentare certificati (in volume)	PARZIALE	All. 3
G4-FP9	Animali allevati o processati per specie e tipo genetico	PARZIALE	All. 3
G4-FP10	Politiche e pratiche relative ad alterazioni fisiche e uso di anestetici sugli animali	TOTALE	50
G4-FP12	Politiche e pratiche relative all'uso di antibiotici, ormoni e altri trattamenti sugli animali	TOTALE	50

3 - ELENCO DEGLI INDICATORI GRI-G4

CATEGORIA SETTORE SPECIFICA

Indicatore GRI	Descrizione		u.m.	Gruppo 1	Gruppo 2	Gruppo 3
G4EN1 - G4EN2						
Animali macellati	Vacche	Numero capi macellati totali	-	291.517	291.517	323.237
		Peso morto totale	ton	81.133	81.133	88.641
	Vitelloni	Numero capi macellati totali	-	148.879	148.879	173.742
		Peso morto totale	ton	58.457	58.457	64.216
	Vitelli	Numero capi macellati totali	-	152.377	152.377	152.377
		Peso morto totale	ton	22.823	22.823	22.823
	Bufale	Numero capi macellati totali	-	192	192	192
		Peso morto totale	ton	58	58	58
	Totale	Numero capi macellati totali	-	592.965	592.965	649.548
		Peso morto totale	ton	162.471	162.471	175.738
Animali entrati in allevamento (1)	Vacche	Numero capi entrati totali	-	0	22.480	22.480
	Vitelloni	Numero capi entrati totali	-	0	26.373	26.373
	Vitelli	Numero capi entrati totali	-	0	47.613	47.613
	Bufale	Numero capi entrati totali	-	0	0	0
	Totale	Numero capi entrati totali	-	0	96.466	96.466
Carni Acquistate	Fresca con Osso		ton	71.836	97.497	97.497
	Fresca senza Osso		ton	29.034	42.135	49.526
	Congelata		ton	7.636	27.269	48.230
	Totale		ton	108.506	166.901	195.253
Mangimi (1)	Mangimi		ton	10.850	12.916	12.917
Rifiuti	Rifiuti in ingresso		ton	44.437	44.437	44.437
Ingredienti	Ingredienti e additivi		ton	3.675	5.470	5.554
Imballaggi	Carta/Cartone	Peso totale	ton	5.623	46.026	46.920
	Plastica	Peso totale	ton	3.077	5.879	6.042
	Cassette di plastica	Peso totale	ton	45	295	320
	Legno	Peso totale	ton	1.221	1.222	1.851
	Acciaio	Peso totale	ton	1.837	1.838	1.838
	Alluminio	Peso totale	ton	540	770	770
	TOTALE		ton	12.342	56.029	57.741
Sostanze chimiche	Prodotti per sanificazione		ton	350	377	400
	Chimici in generale		ton	1.187	1.187	1.216
	Chimici per trattamento acque		ton	2.369	2.405	2.455
	Oli e lubrificanti		ton	28	37	42
	Totale		ton	3.935	4.007	4.113

Indicatore GRI		Descrizione	u.m.	Gruppo 1	Gruppo 2	Gruppo 3
G4EN1 - G4EN2 (continua)						
Materiali riciclati	Carta/Cartone	% di materia vergine	%	42	68	89
		% di materia riciclata	%	58	32	11
	Plastica	% di materia vergine	%	73	91	97
		% di materia riciclata	%	27	9	3
	Cassette di plastica riusabili	% di materia vergine	%	57	29	76
		% di materia riciclata	%	43	71	24
	Legno	% di materia vergine	%	57	11	48
		% di materia riciclata	%	43	89	42
	Acciaio	% di materia vergine	%	29	14	7
		% di materia riciclata	%	71	86	93
Alluminio	% di materia vergine	%	29	66	33	
	% di materia riciclata	%	71	34	67	
G4EN3						
Combustibili	Gasolio gruppo elettrogeno		[l]	612	2.612	3.025
	Gasolio per caldaia		[l]	4.000	4.000	68.205
	Gasolio per autotrazione		[l]	196.743	295.423	349.964
	Totale gasolio		[l]	201.355	302.035	421.194
	Gas metano		[Nm³]	21.902.991	26.498.656	29.959.743
	GPL		[kg]	860	860	860
Energia	Energia elettrica consumata totale		[MWh]	129.433	171.904	223.193
	di cui	Energia elettrica acquistata da rete	[MWh]	60.218	62.505	48.268
		Energia elettrica autoprodotta	[MWh]	72.677	30.160	11.243
	Energia El. Venduta		[MWh]	3.475	3.043	3.043
G4EN8 - G4EN9						
Acqua	Emunta dal pozzo		[m³]	2.352.261	2.873.439	3.066.206
	Approvvigionata da acquedotto		[m³]	106.840	110.144	171.742
	Totale		[m³]	2.459.101	2.983.583	3.237.948
G4EN15 - G4EN16						
Emissioni	Scope 1		[t CO₂]	43.554	52.848	59.963
	Scope 2		[t CO₂]	19.594	31.281	39.468
G4EN22						
Acqua scaricata	Quantità		[m³]	2.122.751	2.500.621	2.683.587

Luogo di scarico			-	CIS + Fognatura		
Indicatore GRI	Descrizione		u.m.	Gruppo 1	Gruppo 2	Gruppo 3
G4EN23-G4EN24						
Rifiuti	Digeribili / Compostabili	Quantità	ton	54.536	55.337	55.818
	Imballaggi non pericolosi	Quantità	ton	2.442	3.872	4.531
	Imballaggi pericolosi	Quantità	ton	9,28	13	324
	Atri rifiuti non pericolosi	Quantità	ton	646	1.001	5.578
	Atri rifiuti pericolosi	Quantità	ton	26	44	191
	Totale	ton	57.660	60.267	66.442	
GEN24-GEN26						
Sversamenti	Sostanza: Nessuna sostanza sversata	Quantità	[m³]	-	-	-
		Luogo di Sversamento	-	-	-	-
GEN29						
Sanzioni	Per non rispetto norme ambientali	[€]		0	0	0
GEN31						
Spese	Smaltimento Rifiuti	[€]		1.283.221	1.319.055	1.511.519
	Trattamento emissioni	[€]		1.802.573	1.835.094	1.902.716
	Certificazione 14001	[€]		4.200	4.200	8.295
	Totale	[€]		3.089.994	3.158.350	3.422.531
GEN34						
NC Ambientali	NC emesse	Aperte	-	7	7	7
		Chiuse	-	7	7	7
	NC ricevute (reclami ambientali)	Aperte	-	1	1	1
		Chiuse	-	1	1	1

I gruppi indicati raccolgono gli stabilimenti di seguito riportati:

GRUPPO 1	GRUPPO 2	GRUPPO 3
Stabilimenti del gruppo INALCA SPA :	Include gli stabilimenti del GRUPPO 1	Include gli stabilimenti del GRUPPO 2
INALCA S.p.A. - Castelvetro di Modena	FIORANI & C S.p.A.	OOO ORENBEEF
INALCA S.p.A. - Ospedaletto Lodigano	SOCIETÀ AGRICOLA CORTICELLA S.r.l.	OOO MARR RUSSIA
INALCA S.p.A. - Pegognaga	SARA S.r.l.	
INALCA S.p.A. - Reggio Emilia	REALBEEF S.r.l.	
INALCA S.p.A. - Rieti	ITALIA ALIMENTARI S.p.A.	
INALCA S.p.A. - Capo d'Orlando		
INALCA S.p.A. - Castelnuovo Rangone		

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2018

INALCA S.p.A.

Capitale Sociale
€ 187.017.187 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 Carlo Bonomi, Mario Rossi, Gianluca Guarino, Clara Maffei, Giorgio Failla, Costanzini Emanuele.

Direzione Centrale Relazioni Esterne Cremonini S.p.A.
Claudia Cremonini, Roberta Ferri, Arianna Gaspari.

Ufficio Compliance
Giovanna Barbieri

Progetto grafico e impaginazione
Cristina Benatti

Fotografie

Archivi aziendali INALCA S.p.A.

Finito Maggio 2020

Per contatti e informazioni:

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

Tutti i diritti riservati



Inalca S.p.A.
Via Spilamberto, 30/C
41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. 059 7551111 - Fax 059 755517/9
www.inalca.it

.....

