



# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

---

# 2016





# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ INALCA 2016

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

# INDICE

LETTERA DEL PRESIDENTE	5
I QUATTRO PILASTRI DELLA SOSTENIBILITÀ	6
NOTA METODOLOGICA	8
INALCA E LE SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ	12
<b>1. RITRATTO DEL GRUPPO</b>	<b>16</b>
1.1 Principi e valori	16
1.2 Profilo aziendale	16
1.3 Assetto societario	20
1.4 Mercati di riferimento ed iniziative di sviluppo	22
1.5 Principali marchi e prodotti	28
<b>2. GOVERNANCE</b>	<b>30</b>
2.1 Corporate Governance	30
2.2 Gestione dello Sviluppo Sostenibile	31
2.3 Applicazione del Principio di Precauzione	32
<b>3. PERFORMANCE ECONOMICO - FINANZIARIA</b>	<b>34</b>
3.1 Modello di azienda integrata sull'intera filiera	34
3.2 Contesto economico	36
3.3 Conto economico consolidato	40
3.4 Distribuzione dei ricavi per area geografica e categorie di prodotto	41
3.5 Valore Generato e Distribuito	43
3.6 Un'azienda ad alto tasso di sostenibilità economica	44
3.7 Contributi pubblici ricevuti	49
<b>4. STAKEHOLDER</b>	<b>50</b>
4.1 Stakeholder del Gruppo	50
4.2 Dipendenti, collaboratori e partner	51
4.3 INALCA e la comunità scientifica per lo studio e la ricerca	52
4.4 INALCA e la comunità economica	54
<b>5. LE SFIDE DELLA SOSTENIBILITÀ</b>	<b>56</b>
5.1 Promuovere un'agricoltura sostenibile	56
5.2 Affrontare i nuovi aspetti etico sociali del consumo alimentare	58
5.3 Formazione ed educazione per un consumo alimentare consapevole	58
5.4 Sicurezza alimentare	59
5.5 Analisi e miglioramento del benessere animale	60
5.6 Dialogo con gli stakeholder	61
5.7 Sfide ambientali	61
5.8 Lotta allo spreco secondo il modello dell'economia circolare	62
5.9 Linee di azione per lo sviluppo sostenibile 2016-2020	64
<b>6. STAKEHOLDER ENGAGEMENT, APPLICAZIONE DEGLI ASPETTI MATERIALI</b>	<b>66</b>
6.1 Stakeholder engagement	66
6.2 Metodologia	67
6.3 Matrice di materialità	68

<b>7. SUPPLY CHAIN</b>	<b>70</b>
7.1 Italia	70
7.2 Unione Europea	76
7.3 Russia e Repubbliche Euro-Asiatiche	77
7.4 Africa	79
7.5 Clienti e Consumatori	85
7.6 Codici di condotta e prevenzione delle frodi alimentari	86
<b>8. BENESSERE ANIMALE</b>	<b>88</b>
8.1 Le cinque libertà	88
8.2 Uso responsabile degli antibiotici in allevamento	90
<b>9. PRODOTTI E CONSUMATORI</b>	<b>92</b>
9.1 Qualità e sicurezza alimentare	92
9.1.1 Principi e Metodi	92
9.1.2 Sistema di Identificazione e Rintracciabilità	93
9.1.3 Adozione di Standard Tecnici Volontari	94
9.2 Comunicazione Responsabile	96
9.3 Promozione di un consumo equilibrato - “La Clessidra Ambientale”	97
<b>10. LE NOSTRE PERSONE</b>	<b>98</b>
10.1 Distribuzione del personale	98
10.2 Lavoratori coperti da contrattazione collettiva	102
10.3 Formazione del personale	102
10.4 Salute e sicurezza	104
<b>11. INALCA E LE COMUNITÀ LOCALI</b>	<b>106</b>
11.1 Italia	106
11.2 Federazione Russa	107
11.3 Africa	109
<b>12. AMBIENTE E RISORSE</b>	<b>111</b>
12.1 Premessa	111
12.2 Agricoltura e allevamento	113
12.3 Packaging	116
12.4 Prodotti	119
12.5 Acqua	120
12.6 Energia ed emissioni	120
12.7 Rifiuti	123
12.8 Lotta allo spreco alimentare - Recupero di scarti e sottoprodotti	124
12.9 Biodiversità	126
12.10 Progetti per il futuro	126
<b>ALLEGATI</b>	<b>128</b>
1) Elenco Società del Gruppo e settori di attività	128
2) Elenco degli indicatori GRI G4	131
3) Elenco degli indicatori ambientali	138

*“Siamo tutti figli di una stessa terra”.*



*Luigi Cremonini*  
Presidente

## LETTERA DEL PRESIDENTE

*“Il 2016 è un anno di svolta per INALCA, l’acquisizione del gruppo Unipeg-Assofood ha reso il Gruppo leader indiscusso nel settore europeo delle carni bovine, in grado di sostenere la competizione globale. Il nuovo assetto industriale e le previsioni di crescita ci pongono tra i primi gruppi italiani del settore agroalimentare.*

*Una grande responsabilità ci aspetta: coniugare competitività ed efficienza con politiche di sostenibilità applicate in campo economico, sociale ed ambientale.*

*In questo percorso dobbiamo essere in grado di promuovere lo sviluppo dell’intero settore delle carni, a partire dagli allevatori, vero e proprio motore della nostra filiera. Dobbiamo quindi individuare nuove e più strette forme di partenariato con i nostri fornitori in una visione interprofessionale dell’attività di impresa, consapevoli che in campo alimentare, più che la singola azienda, è l’intero sistema che vince.*

*E, grazie al proprio modello di business basato sulla gestione integrata della filiera produttiva, INALCA ha posto le basi per una crescita in Italia ed all’estero ed ha potuto realizzare in modo puntuale ed analitico il proprio Bilancio di Sostenibilità basato sulla condivisione del valore con il mondo agricolo.*

*Oggi, con un assetto industriale rafforzato, siamo ancor più consapevoli che non può esistere sviluppo sostenibile senza una piena integrazione funzionale, economica ed etica con il mondo della produzione agricola.*

*I dati di questo Bilancio confermano gli impegni che abbiamo preso con tutti gli stakeholder, pienamente convinti che il successo dell’azienda dipenderà sempre più dalla sua capacità di combinare gli obiettivi economici, che garantiscono crescita e occupazione, con lo stretto legame al territorio nel quale l’impresa realizza la propria attività.*

*Sono pertanto orgoglioso di presentare l’edizione 2016 del Bilancio di Sostenibilità di INALCA, realizzato grazie allo sforzo di tutti i dipendenti e la collaborazione degli stakeholder di ogni livello e grado, che fin qui hanno sostenuto e condiviso lo sviluppo dell’azienda in Italia e all’estero e ai quali va il mio sincero ringraziamento.”*

Luigi Cremonini

Presidente



# I QUATTRO PILASTRI DELLA SOSTENIBILITÀ

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

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

## CONDIVISIONE DEL VALORE CON IL MONDO AGRICOLO

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

## FILIERA INTEGRATA E SOSTENIBILE

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

## CONTROLLO DEGLI IMPATTI E CONSUMI

Il controllo dei consumi e degli impatti rappresenta una sfida globale che coinvolge cittadini, imprese ed istituzioni; INALCA ha posto questo impegno 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.

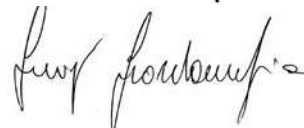
## GOVERNANCE DEI PROCESSI AZIENDALI

Tramite l'utilizzo esteso di standard tecnici nei campi della qualità, sicurezza e responsabilità sociale, di cui lo stesso rapporto di sostenibilità ne costituisce una diretta testimonianza, INALCA pianifica, gestisce e controlla a tutti i livelli le attività aziendali che riguardano questo settore.

**Paolo Boni**  
CEO INALCA



**Luigi Scordamaglia**  
CEO INALCA







CONDIVISIONE  
DEL VALORE  
CON IL MONDO  
AGRICOLO



FILIERA INTEGRATA  
E SOSTENIBILE



CONTROLLO  
DEGLI IMPATTI  
E CONSUMI



GOVERNANCE  
DEI PROCESSI  
AZIENDALI

# NOTA METODOLOGICA

Il presente Bilancio di Sostenibilità, il terzo di INALCA S.p.A. (di seguito anche INALCA) si riferisce all'anno 2016 ed è stato redatto secondo le linee guida *G4 Sustainability Reporting Guidelines* - edizione 2013 - ed il documento collegato denominato *G4 Sector Disclosures "Food Processing"* - edizione 2014; entrambi i documenti sono pubblicati da Global Reporting Initiative (GRI). Il bilancio è stato realizzato nell'opzione *In Accordance - Core*. I dati economico-finanziari sono stati estratti dal Bilancio Civile Consolidato del Gruppo (nel presente Bilancio di Sostenibilità per "Gruppo" si intende l'insieme delle società ricomprese nel Bilancio Consolidato INALCA), mentre quelli ambientali e sociali si sono basati su flussi informativi elaborati nel sistema di gestione integrata qualità-sicurezza-sviluppo sostenibile e nel modello organizzativo aziendale di INALCA.

L'acquisizione dei dati relativi alle consociate nazionali ed estere è stata effettuata su supporti informatici che ne consentono la tracciabilità. Per la stesura del Bilancio, INALCA ha adottato la seguente classificazione geografica dei territori in cui è presente il Gruppo con stabilimenti produttivi, infrastrutture logistiche ed uffici commerciali: Italia, Unione Europea, Russia e Repubbliche Euroasiatiche, Africa. Trattasi infatti delle aree in cui il Gruppo ha implementato il proprio modello di business secondo una successione storica. Il Bilancio viene pubblicato con frequenza annuale.

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

Nella presente edizione 2016 il perimetro delle aziende coinvolte nel Bilancio di Sostenibilità è rimasto invariato e comprende anche le società controllate che effettuano attività di distribuzione e vendita al dettaglio di carni ed altri alimenti, quali Guardamiglio S.r.l. e INALCA F&B S.r.l., aziende che rappresentano un settore in sostanziale crescita nell'ambito del Gruppo. In questa terza edizione sono state quindi escluse unicamente le società del Gruppo prive di infrastrutture industriali o logistiche e di scarsa significatività dal punto di vista delle risorse umane ed ambientali impiegate. Nella tabella 1 e 2 seguenti sono individuate rispettivamente le società incluse nel presente Bilancio per ciascuna area territoriale e quelle escluse.

In allegato 1 vengono riprese tutte le società del Gruppo ed i relativi settori di attività.

In allegato 2 è stato inserito l'indice degli indicatori GRI adottati ed i riferimenti di pagina in cui questi sono ripresi.

In allegato 3 è stato inserito l'elenco specifico degli indicatori ambientali adottati.

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

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

Nella presente edizione del Bilancio, INALCA ha integrato ed allineato i propri principi e valori con gli obiettivi globali per uno sviluppo sostenibile.



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

**TABELLA 1 - ELENCO SOCIETÀ DEL GRUPPO RICOMPRESE NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ**

	Azienda	Sede legale
<b>1</b>	<b>ITALIA</b>	
I.1	INALCA Industria Alimentari Carni S.p.A.	Via Spilamberto, 30/C - Castelvetro di Modena (MO)
I.2	Italia Alimentari S.p.A.	Via Europa, 14 - Busseto (PR)
I.3	Fiorani & C. S.p.A.	Via Coppalati, 52 - Piacenza (PC)
I.4	Realbeef S.r.l.	Località Tierzi, Zona Asi - Flumeri (AV)
I.5	Ges.car. S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C - Castelvetro di Modena (MO)
I.6	Società Agricola Corticella S.r.l.	Via Corticella, 15 - Spilamberto (MO)
I.7	Sara S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C - Castelvetro di Modena (MO)
I.8	Guardamiglio S.r.l.	Via Coppalati, 52 - Piacenza (PC)
I.9	INALCA F&B S.r.l.	Via Modena, 53 - Castelvetro di Modena (MO)
<b>2</b>	<b>AFRICA</b>	
2.1	InterInalca Angola Lda	Rua Major Kayangulo, 504 - Luanda
2.2	Inalca Angola Lda	Rua Deolinda Rodrigues, 563 - Luanda
<b>3</b>	<b>RUSSIA E REPUBBLICHE EUROASIATICHE</b>	
3.1	Marr Russia L.l.c.	Vostochnaya Str.5, Odintsovo - Mosca
3.2	Orenbeef L.l.c.	Pionerskaya Str.2 - Village Cherniy Otrog Saraktashkiy district - Orenburg
<b>4</b>	<b>UNIONE EUROPEA</b>	
4.1	Inalca Varsavia	Zaklady Miesne Soch. S Al.Jana Pawla ii n.80/51 - Sochocin, Varsavia - Polonia

**TABELLA 2 - ELENCO SOCIETÀ DEL GRUPPO ESCLUSE NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ**

	Azienda	Sede legale
<b>1</b>	<b>ITALIA</b>	
I.1	Capo d'Orlando Carni S.r.l.	Contrada Muscale, 19 - Capo d'Orlando (ME)
I.2	Bell Carni S.r.l.	Via Eridania, 58 - Stienta (RO)
I.3	Tecno-Star Due S.r.l.	Via Modena, 53 - Castelvetro di Modena (MO)
<b>2</b>	<b>AFRICA</b>	
2.1	Inalca Algerie S.a r.l.	8, Rue Cherif Hamani, Algeri - Algeria
2.2	Inalca Kinshasa S.p.r.l.	11 Eme Rue Limitè 112, Zone Industrielle, Kinshasa Rep. Dem. del Congo
2.3	Inalca Brazzaville S.a r.l.	64, Avenue de France Poto-Poto, Brazzaville Congo
2.4	In.al.car. Mocambique	Avenida de Moçambique, Km 9.5, Bairro do Zimpato, Maputo - Mozambico
2.5	Dispal CI S.a.r.l.	04 Plateau Boulevard Carde, 4 BP 225 Abidijan Costa d'Avorio
<b>3</b>	<b>RUSSIA E REPUBBLICHE EUROASIATICHE</b>	
3.1	Kaskad TPF L.l.c.	Vostochnaya str.5, Odintsovo - Mosca
<b>4</b>	<b>UNIONE EUROPEA</b>	
4.1	Montana Alimentari GmbH	Kirschstrasse, 20 - Monaco - Germania
4.2	Inalca Eurasia Gesmbh	Palais Kinsky, Freyung 4 - Vienna - Austria





*INALCA - Stabilimento di Castelvetro di Modena (MO)*

# INALCA E LE SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ

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

*Ban Ki-moon Segretario Generale delle Nazioni Unite*

Nel presente bilancio, INALCA, ha sviluppato ed allineato i propri principi e valori con gli obiettivi globali di sviluppo sostenibile (SDGs) per il periodo 2015 – 2030 redatti dall’ONU, ritenendo di poter giocare su alcuni di questi un ruolo attivo di sostegno e promozione. Non solo le istituzioni, anche le imprese devono agire consapevolmente in questo campo (<http://www.globalgoals.org/> - (<http://www.un.org.lb/Library/Assets/The-Sustainable-Development-Goals-Report-2016-Global.pdf>).

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

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

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

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

**“Le attività private di business, investimenti e innovazione costituiscono la più importante guida per la produttività, la crescita economica inclusiva e la creazione di posti di lavoro. Noi conosciamo la diversità del settore privato, che spazia da microimprese, a cooperative, sino alle multinazionali. Noi invitiamo tutti i settori di business ad applicare la loro creatività ed innovazione per risolvere le sfide dello sviluppo sostenibile.”**



# THE GLOBAL GOALS

For sustainable development

**1** NO POVERTY



**2** ZERO HUNGER



**3** GOOD HEALTH AND WELL-BEING



**4** QUALITY EDUCATION



**5** GENDER EQUALITY



**6** CLEAN WATER AND SANITATION



**7** AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



**8** DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



**9** INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



**10** REDUCED INEQUALITIES



**11** SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



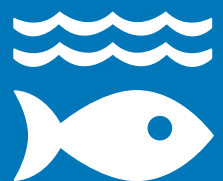
**12** RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



**13** CLIMATE ACTION



**14** LIFE BELOW WATER



**15** LIFE ON LAND



**16** PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS



**17** PARTNERSHIPS FOR THE GOALS



Per maggiori info:  
[www.globalgoals.org](http://www.globalgoals.org)

## INALCA E LE SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ (SDGs)

### QUALI SONO LE SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ (SDGs) E SU QUALE ARCO TEMPORALE SI DEVONO SVILUPPARE?










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

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

### LE 17 SFIDE GLOBALI DELLA SOSTENIBILITÀ (SDGs)

 <p><b>1</b> NO POVERTY</p>	<p><b>OBIETTIVO 1 - Cessare la povertà in tutte le sue forme ovunque</b></p>
 <p><b>2</b> ZERO HUNGER</p>	<p><b>OBIETTIVO 2 - Cessare la fame, raggiungere la sicurezza alimentare migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile</b></p>
 <p><b>3</b> GOOD HEALTH AND WELL-BEING</p>	<p><b>OBIETTIVO 3 - Assicurare una vita sana e promuovere il benessere a tutte le età</b></p>
 <p><b>4</b> QUALITY EDUCATION</p>	<p><b>OBIETTIVO 4 - Assicurare un tipo di educazione inclusiva ed egualitaria e promuovere per tutti formazione continua per la durata della vita</b></p>
 <p><b>5</b> GENDER EQUALITY</p>	<p><b>OBIETTIVO 5 - Raggiungere uguaglianza di genere e favorire le pari opportunità per tutte le donne e le ragazze</b></p>
 <p><b>6</b> CLEAN WATER AND SANITATION</p>	<p><b>OBIETTIVO 6 - Assicurare disponibilità e gestione sostenibile dell'acqua potabile per tutti</b></p>
 <p><b>7</b> AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY</p>	<p><b>OBIETTIVO 7 - Assicurare l'accesso all'energia sicura, sostenibile e moderna per tutti</b></p>
 <p><b>8</b> DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH</p>	<p><b>OBIETTIVO 8 - Promuovere una crescita economica sostenibile ed inclusiva, una piena e produttiva occupazione ed un lavoro dignitoso per tutti</b></p>



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

NOTA BENE: nella tabella INALCA ha identificato con caratteri in grassetto gli SDGs sui quali agisce attivamente la propria politica di sviluppo sostenibile e può fornire quindi un contributo concreto, nel campo economico, sociale ed ambientale.

# I. RITRATTO DEL GRUPPO

## I.1 PRINCIPI E VALORI

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

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

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

## I.2 PROFILO AZIENDALE

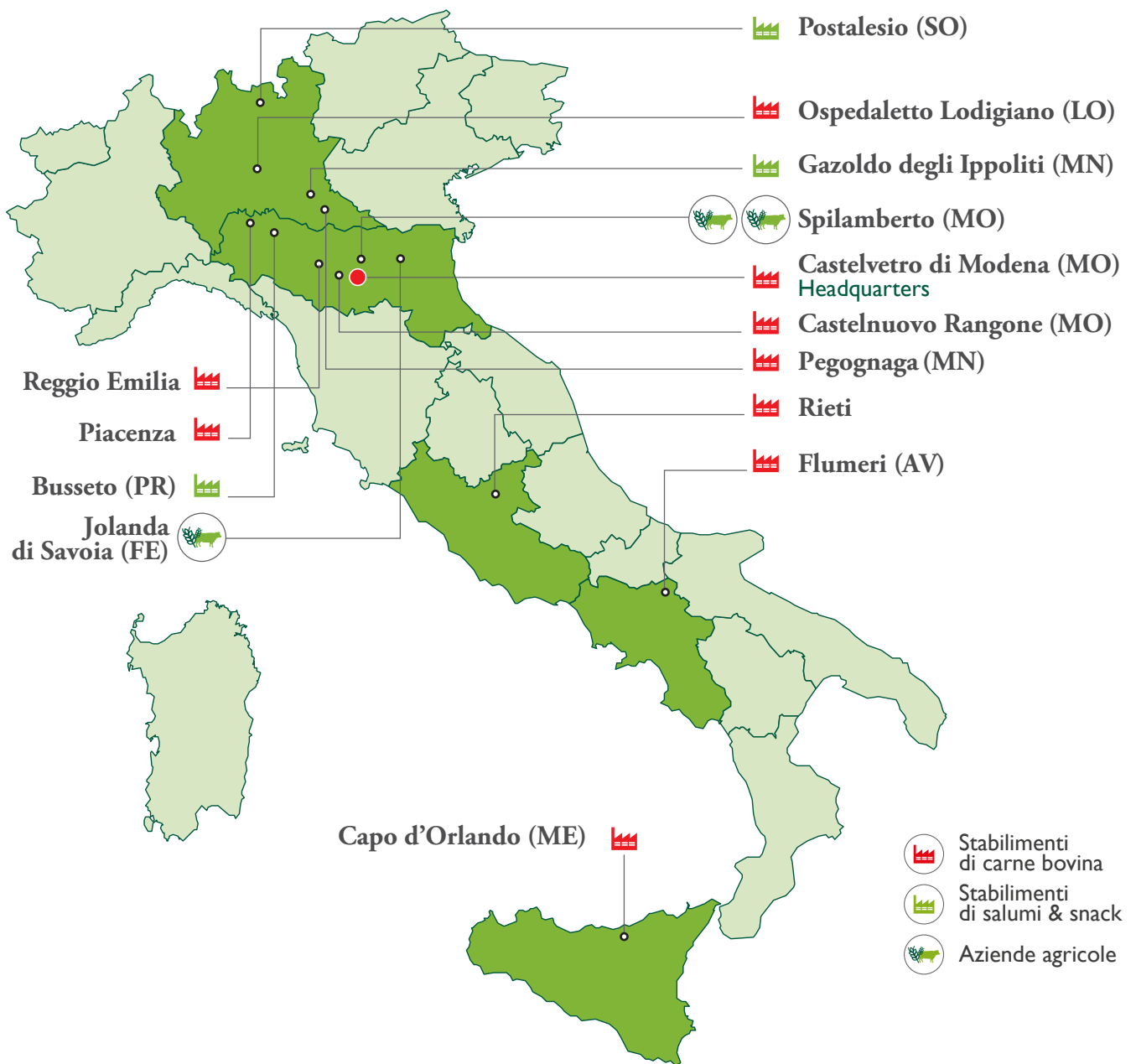
INALCA è il principale produttore privato europeo nel settore delle carni bovine. Da anni è impegnata a costruire un modello di business sempre più sostenibile, a partire dalle attività di allevamento, fino alla distribuzione al consumatore dei prodotti alimentari.

INALCA presidia l'intera filiera produttiva delle carni bovine, dall'allevamento al prodotto finito, ed opera con successo sui mercati internazionali che negli ultimi anni hanno trainato lo sviluppo della società: circa il 50% del fatturato infatti proviene dalle attività estere. Nel 2016, a seguito principalmente dell'acquisizione del Gruppo UNIPEG – Assofood, è aumentata in modo significativo la quota di fatturato sviluppata a livello nazionale.

### **SEDI INDUSTRIALI, LOGISTICHE ED UFFICI OPERATIVI**

In Italia il Gruppo opera con **12** stabilimenti, di cui **9** dedicati alla lavorazione e trasformazione delle carni bovine e **3** alla produzione di salumi e snack, oltre a **3** poli zootecnici. All'estero invece è presente con **26** centri di distribuzione, **3** impianti produttivi nel Mondo, oltre a **25** piattaforme IF&B in USA, Australia, Capo Verde, Thailandia, Hong Kong, Cina, Malesia, Messico e Isole Canarie.

# Il Gruppo INALCA in Italia



## Sede ed Uffici direzionali

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



**9**

stabilimenti  
di carne bovina



**3**

stabilimenti  
di salumi & snack



**3**

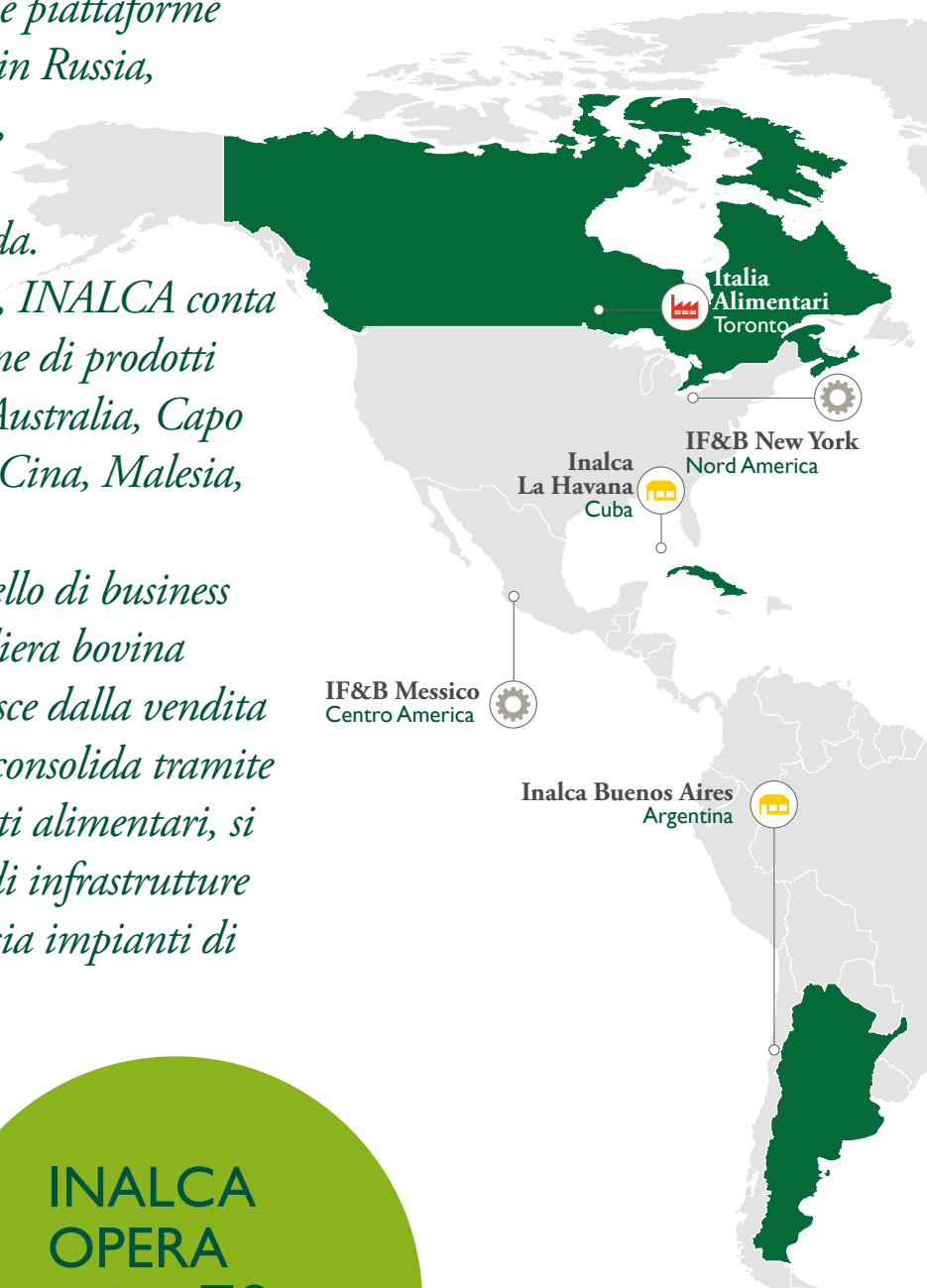
aziende agricole

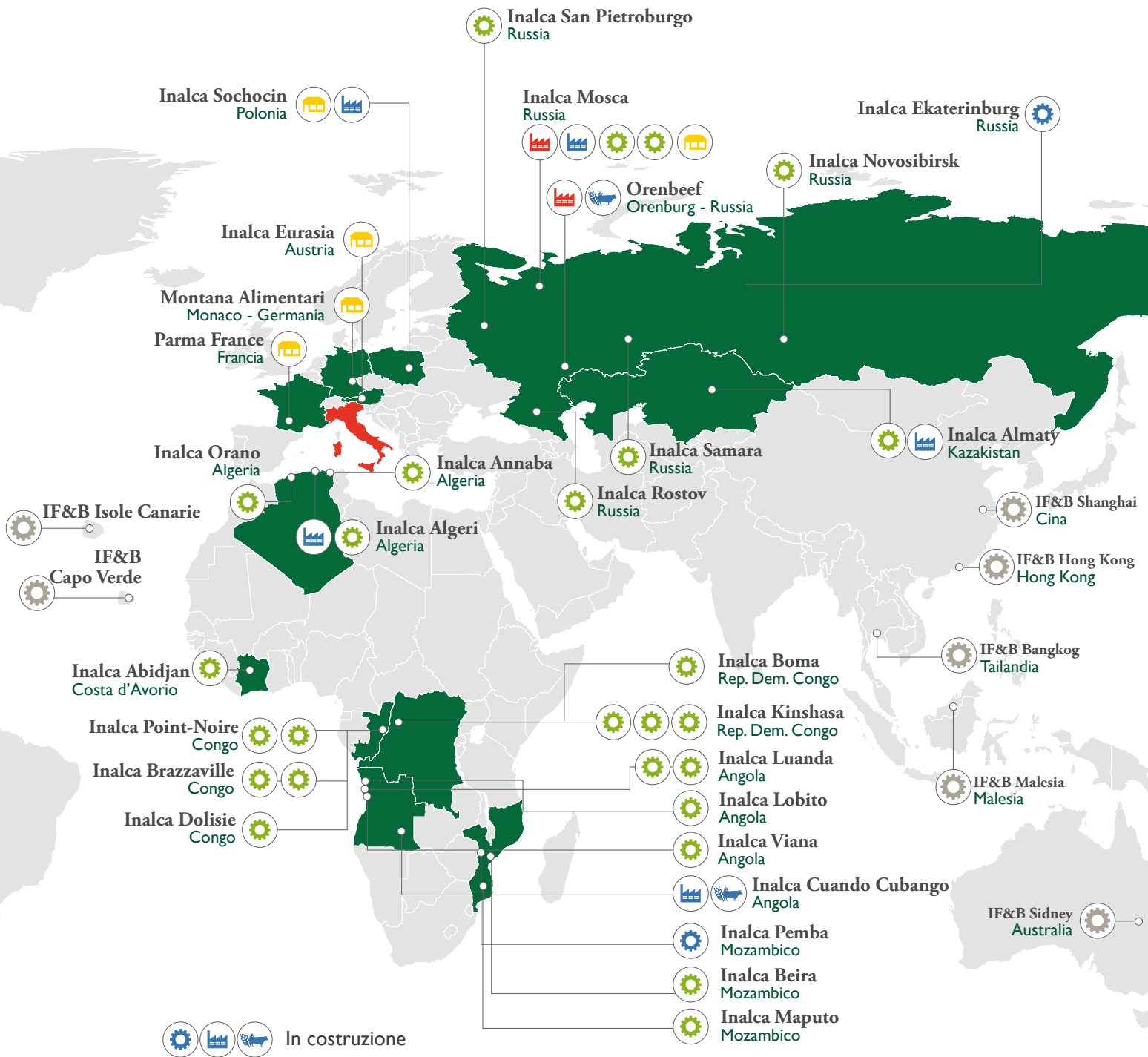
## Il Gruppo INALCA nel mondo

*Il Gruppo opera a livello internazionale nella distribuzione di prodotti alimentari e nella produzione di carne. Sono 26 le piattaforme distributive, rispettivamente 6 in Russia, 19 in Africa e 1 in Kazakistan, e 3 gli impianti produttivi, di cui 2 in Russia e 1 in Canada.*

*Attraverso la controllata IF&B, INALCA conta inoltre 25 centri di distribuzione di prodotti alimentari dislocati in USA, Australia, Capo Verde, Tailandia, Hong Kong, Cina, Malesia, Messico e Isole Canarie.*

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





**26**  
piattaforme distributive nel Mondo



**3**  
impianti produttivi in Russia e Canada



**7**  
uffici commerciali



**2**  
allevamenti in Russia e Africa



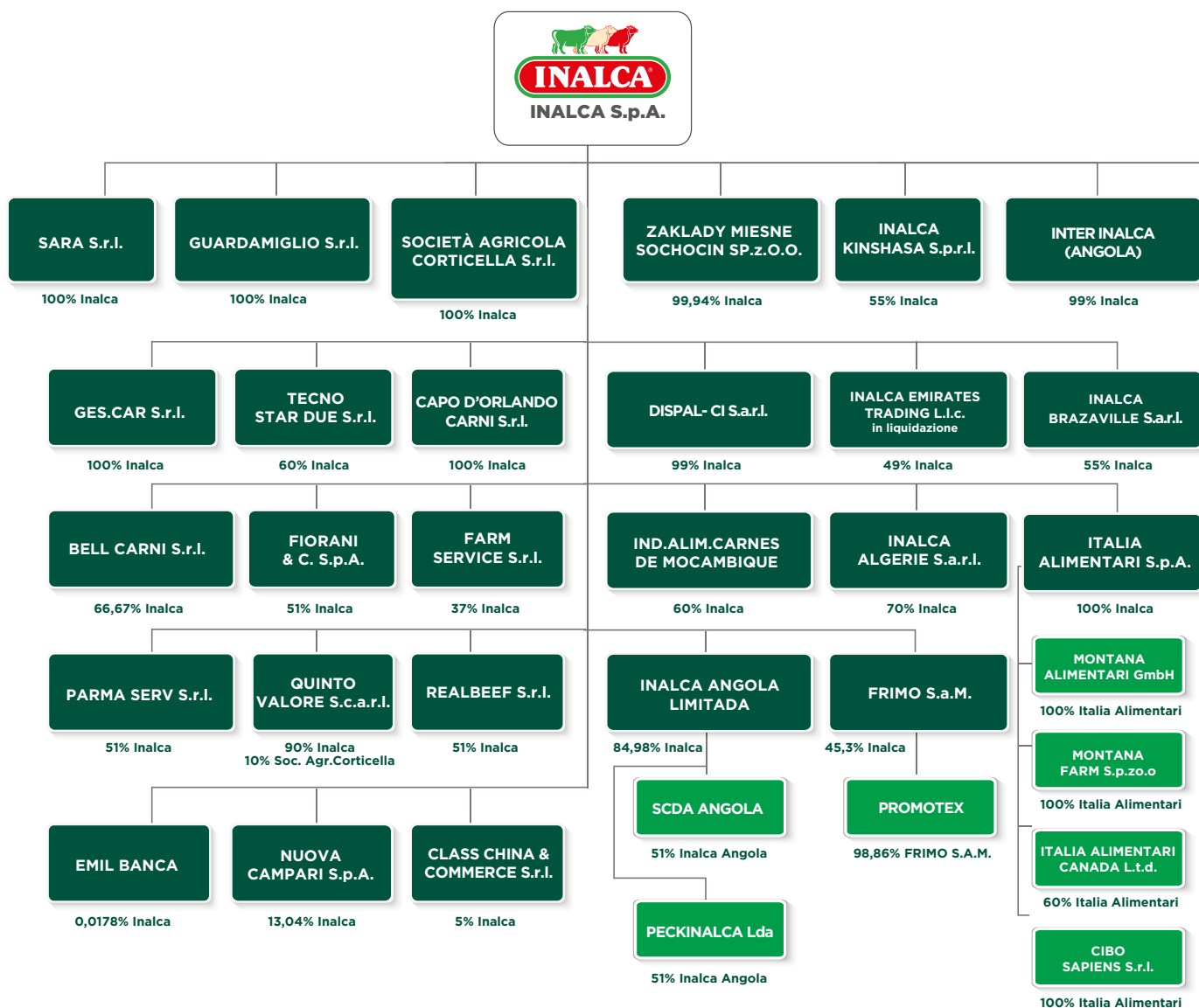
**25**  
piattaforme distributive IF&B

## I.3 ASSETTO SOCIETARIO

Le operazioni societarie effettuate nell'anno di esercizio riguardano:

- L'acquisizione del ramo industriale del Gruppo italiano UNIPEG – ASSOFOOD comprensivo di tre stabilimenti ubicati a Pegognaga (Mn), Castelnuovo Rangone (Mo) e Reggio Emilia, attraverso le quali si è acquisito il controllo della Valtenna Carni S.r.l., posta poi in liquidazione.
- La società INALCA Food & Beverage S.r.l., controllata al 90%, nel corso del 2016 ha proceduto all'acquisizione di alcune controllate nelle Canarie ed in Australia.
- L'acquisizione del controllo di Parma France S.a.s. e Parma Serv S.r.l. (Italia) che ora risultano controllate al 51%.

**TABELLA 3 - ELENCO DELLE SOCIETÀ DEL GRUPPO INALCA AL 31.12.2016**

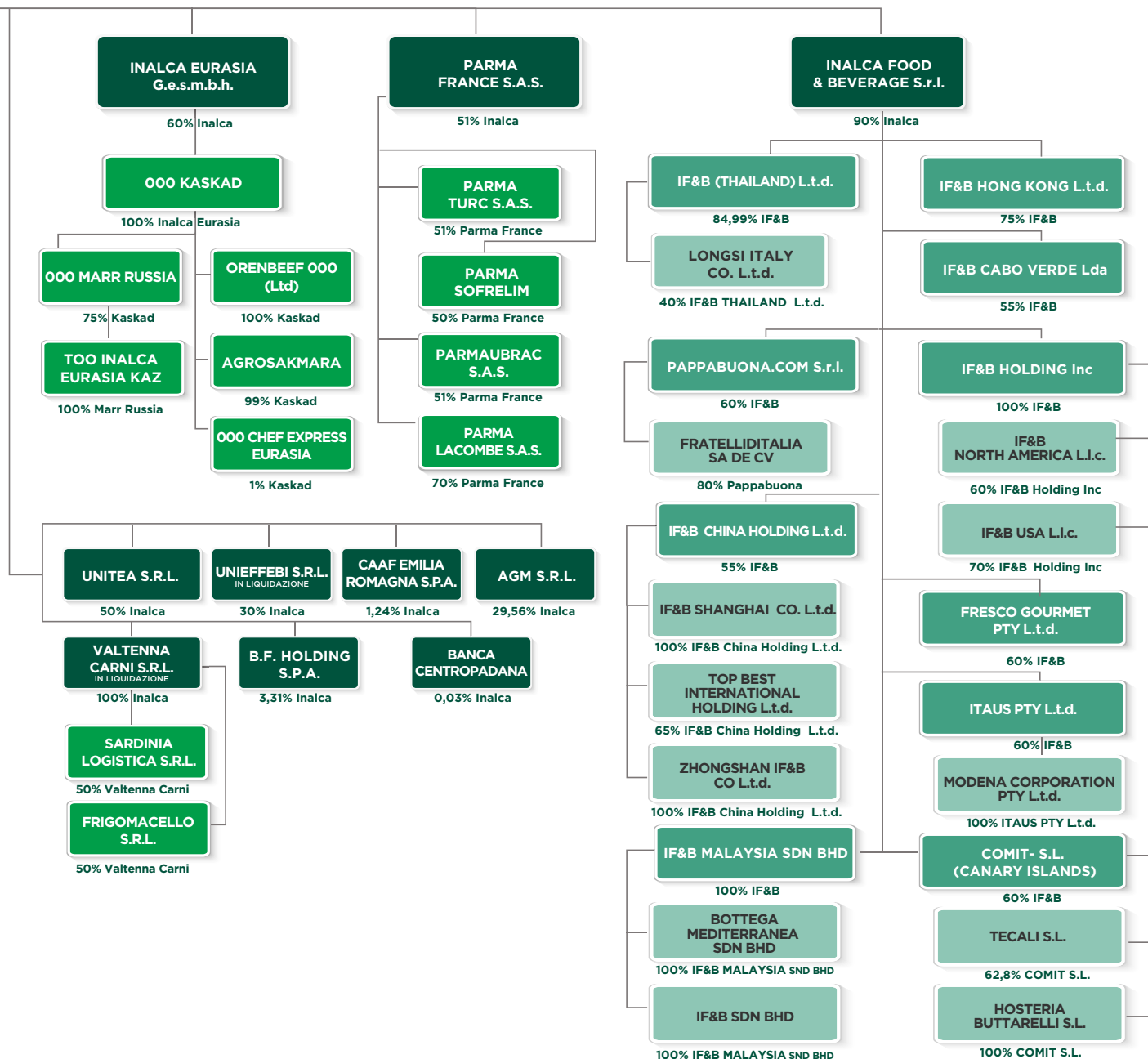
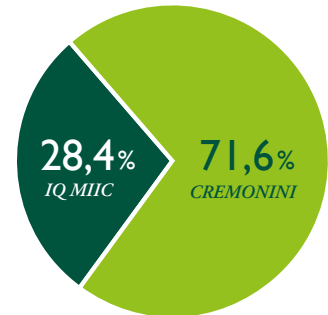


Ad esse si aggiungono:

- L'acquisizione del controllo di Ges.Car S.r.l. che dal 2015 risulta controllata al 100%.
- L'acquisizione del controllo di Quinto Valore S.c.a.r.l. che risulta ora controllata al 100% tramite il 90% di INALCA ed il 10% di Soc.Agr.Corticella S.r.l.
- La fusione per incorporazione in Italia Alimentari S.p.A. della società Salumi d'Emilia S.r.l.
- La realizzazione di una JV in Canada per la produzione e distribuzione dei prodotti tipici della salumeria italiana.

Nel corso del 2016 non sono avvenute altre operazioni che hanno cambiato l'assetto societario del Gruppo.

INALCA è controllata da Cremonini S.p.A. per il **71,6%**, ed è partecipata dal **28,4%** da CDP Equity (Gruppo Cassa Depositi e Prestiti), attraverso il veicolo IQ MIIC (IQ Made in Italy Investment Company S.p.A.).



## I,4 MERCATI DI RIFERIMENTO ED INIZIATIVE DI SVILUPPO

INALCA esporta carni e prodotti alimentari in oltre 70 paesi ed opera stabilmente con infrastrutture logistiche o produttive in: **Italia, Unione Europea, Russia e Repubbliche Euroasiatiche, Africa**. Il 2016 è stato un anno particolarmente intenso nelle iniziative di sviluppo, che vengono di seguito descritte.

### ITALIA

Nel 2016 INALCA ha acquisito il ramo d'azienda del gruppo cooperativo UNIPEG soc.coop.agricola e della sua controllata ASSOFOOD S.p.A., il secondo operatore italiano nel settore della macellazione e lavorazione carni bovine. L'operazione, del valore di circa 86 milioni di Euro, consolida ulteriormente la posizione di leadership del Gruppo nel mercato domestico e rende INALCA in grado di competere con le principali aziende europee del settore. L'operazione ha comportato l'acquisizione di 3 nuovi stabilimenti produttivi ubicati nel cuore della produzione zootecnica del paese: Pegognaga (Mn), Reggio Emilia e Castelnuovo Rangone (Mo). I tre nuovi stabilimenti opereranno in modo integrato e complementare nella compagine industriale del Gruppo.

Sul fronte della macellazione, l'acquisizione di un terzo polo di macellazione consentirà la specializzazione funzionale di ogni stabilimento per categoria di animale macellato, con evidenti efficienze industriali. Nel nuovo assetto produttivo, infatti, lo stabilimento di Ospedaletto Lodigiano (Lo) mantiene la sua storica specializzazione nel bovino da latte, le cui carni sono destinate principalmente alla trasformazione industriale. Lo stabilimento di Castelvetro (Mo) concentra la macellazione del vitellone e della scottona, le cui carni sono principalmente destinate al consumo tal quale presso la GDO, mentre il nuovo stabilimento di macellazione di Pegognaga (Mn) verrà specializzato nella macellazione del vitello a carne bianca, tipico prodotto italiano destinato al consumo nazionale ed all'esportazione verso paesi extraeuropei.

Tramite il nuovo stabilimento di Castelnuovo Rangone, INALCA si consolida sul fronte dei prodotti freschi elaborati, unitamente agli impianti di Piacenza della controllata Fiorani & C e dello stabilimento di Ospedaletto Lodigiano (LO), consentendo importanti percorsi di specializzazione e razionalizzazione produttiva. Il Gruppo potrà così affrontare in modo efficace i mutati scenari di acquisto della GDO nazionale volti a privilegiare questi tipi di prodotti a maggior contenuto di servizio rispetto ai tradizionali semilavorati e soprattutto le importanti innovazioni in corso sui relativi sistemi di confezionamento, sempre più orientati al sistema sottovuoto in *Skin*, rispetto alla tradizionale atmosfera protettiva.



*INALCA - Stabilimento di Pegognaga (MN)*



Lo stabilimento di Reggio Emilia, consente a INALCA di porsi come partner strategico per il settore carni nei confronti di COOP, la più grande azienda italiana di distribuzione, sviluppando l'attività di piattaforma logistica e produzione di semilavorati e prodotti pronti al consumo per la principale cooperativa territoriale di questo importante soggetto della GDO nazionale, Alleanza 3.0.

Come verrà meglio descritto nel §12, tramite questa acquisizione, il Gruppo ha inoltre migliorato la propria sostenibilità ambientale, essendo entrato nella compagine aziendale il terzo stabilimento di digestione anaerobica e soprattutto la partecipazione al 50% di UNITEA S.r.l., un importante impianto di produzione di energia elettrica e calore da fonti rinnovabili. Il nuovo assetto produttivo consentirà infatti di aumentare in modo sostanziale la quota di energia verde autoprodotta dal Gruppo.

L'operazione di acquisizione è stata effettuata in tempi rapidissimi, consentendo il salvataggio di una consolidata realtà storica del settore ed il mantenimento di una comunità territoriale fortemente legata all'agricoltura e all'allevamento.

Altre importanti operazioni riguardano il comparto agricolo: nel corso del 2016 è divenuta efficace l'acquisizione del controllo del Gruppo Parma France, società attiva nella commercializzazione di bovini, importante strumento per l'integrazione di filiera nel contesto italiano e comunitario.

È stato inoltre completato un grande allevamento, in una visione sempre più integrata della propria supply chain. Trattasi del moderno centro zootecnico realizzato a Jolanda di Savoia (Fe) tramite la società partecipata Bonifiche Ferraresi S.p.A., nel quale sono già iniziati i ristalli dei giovani bovini.

Sul fronte ambientale, nel 2016 è entrato a pieno regime il secondo impianto di digestione anaerobica del Gruppo della controllata Azienda Agricola Corticella S.r.l., presso l'allevamento di Spilamberto (Mo).

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

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



*Centro di allevamento di Jolanda di Savoia (FE)*

## POLONIA

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

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

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



*Rendering nuovo impianto di macellazione e lavorazione carni in Polonia*

## RUSSIA E REPUBBLICHE EURO-ASIATICHE

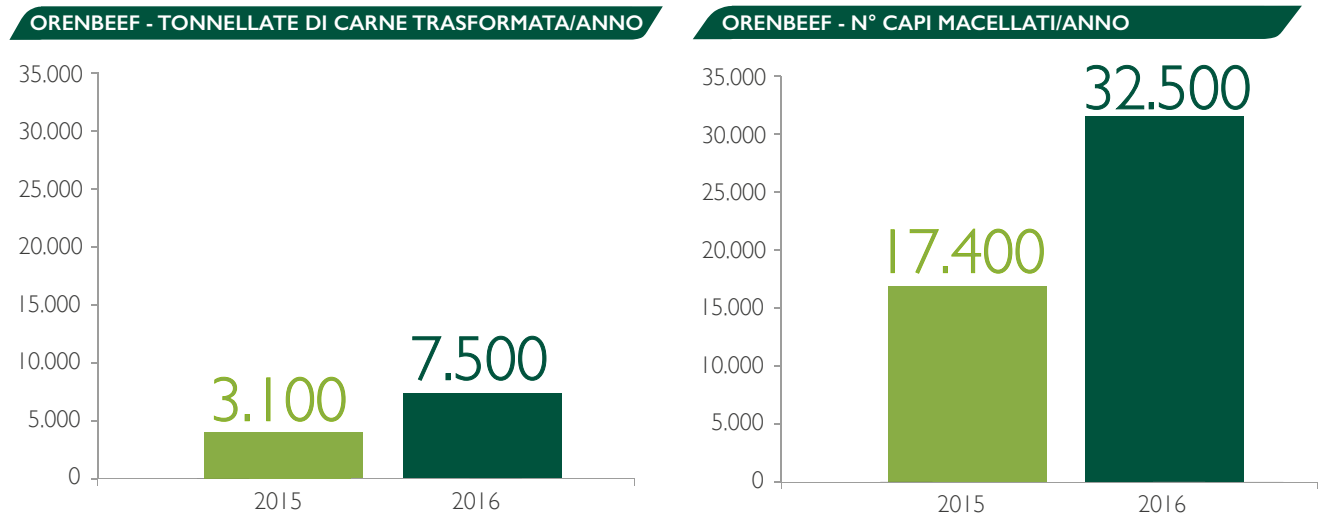
In Russia lo stabilimento di macellazione e lavorazione carni gestito dalla propria controllata Orenbeef ha operato a pieno regime. Lo stabilimento è ubicato nella Regione di Orenburg, sul fiume Ural ed è situato nel limite sud orientale della parte europea della Russia, al confine col Kazakistan, in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

Lo stabilimento di Orenburg, con oltre 7.500 ton di carne prodotte nel 2016, ha infatti più che raddoppiato i quantitativi ottenuti l'anno precedente. Lo stabilimento, che vanta una capacità di macellazione di 75.000 capi all'anno, è in grado di sostenere la crescita attesa della popolazione bovina della regione. L'impianto di macellazione costituisce infatti la cerniera di congiunzione tra il mondo agricolo e la distribuzione al consumo, costituendo di fatto il cardine per la realizzazione di una completa filiera integrata, dal campo alla tavola. Il progetto, quindi, riveste una particolare rilevanza socioeconomica per il territorio, in quanto volano per lo sviluppo dell'allevamento bovino e della comunità rurale di questa regione. In virtù della tecnologia adottata e della sua integrazione con le altre

strutture di produzione e logistiche in Russia, il nuovo impianto potrà garantire agli allevatori locali la certezza nel collocamento dei capi allevati ed un'adeguata valorizzazione del loro lavoro, secondo il modello già felicemente sperimentato da INALCA in Italia.

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

A completamento della filiera produttiva dello stabilimento di Orenburg, l'azienda ha avviato la realizzazione di alcuni allevamenti in questa regione ed in quelle confinanti del Tatarstan e Baschiria.



### KAZAKHSTAN

Attraverso Inalca Eurasia, nel 2016 sono state avviate le attività di produzione e distribuzione in Kazakhstan. Sono infatti, in corso di realizzazione un centro di distribuzione di prodotti alimentari ad Almaty e l'acquisizione di un'area per la costruzione di un nuovo impianto di macellazione nella periferia della stessa città.



## AFRICA

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

In Angola INALCA ha inoltre effettuato la cessione del 15% del capitale di Inalca Angola Ltda a due soci locali; tali partner saranno coinvolti in grandi progetti di razionalizzazione e sviluppo del comparto agro-alimentare di questo paese previsti negli anni successivi.

## ALTRE AREE GEOGRAFICHE

Tramite la controllata INALCA Food & Beverage S.r.l. ("IF&B") nel corso del 2016 il Gruppo ha consolidato il proprio network di società operative nei mercati in cui opera l'azienda, USA, Capo Verde e Tailandia. IF&B ha inoltre avviato iniziative su nuovi mercati quali: Malesia, Australia, Messico, Spagna – Isole Canarie, tramite operazioni di acquisizione di importanti operatori locali.

IF&B Italia, con l'acquisizione del business precedentemente svolto sui mercati esteri da Marr S.p.A, ha consolidato la propria strategia di integrazione con il Gruppo, ponendosi come azienda di riferimento nei processi di internalizzazione, in particolare nel settore distribuzione e Ho.Re.Ca. Di seguito si riporta il dettaglio dei paesi in cui IF&B ha sviluppato le attività nel corso del 2016.



## CINA

Le attività vengono svolte tramite una Holding Company a Hong Kong: Inalca Food & Beverage China holding L.t.d. che controlla due operatori locali, con attività di produzione e distribuzione alimentare.

## USA

Le attività vengono svolte tramite Inalca Food & Beverage North America.

## AUSTRALIA

In Australia le attività vengono gestite dalla società Itaus Pty L.t.d. e Fresco Gourmet Pty L.t.d. che dispone di magazzini di distribuzione alimentare. Si prevede l'avvio della realizzazione di un secondo magazzino nel corso del 2017.

## TAILANDIA

Le attività vengono gestite dalla filiale Inalca Food & Beverage Thailand L.t.d. che, direttamente e tramite una società controllata, dispone di una serie di infrastrutture logistiche ed in particolare 7 magazzini, con attività, oltre che di distribuzione B2B, anche rivendita diretta al consumatore (B2C). Nel corso del 2016 è stato inoltre avviato un impianto di produzione di prodotti a base di carne nell'area di Bangkok.



**MALESIA**

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

**CANARIE**

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

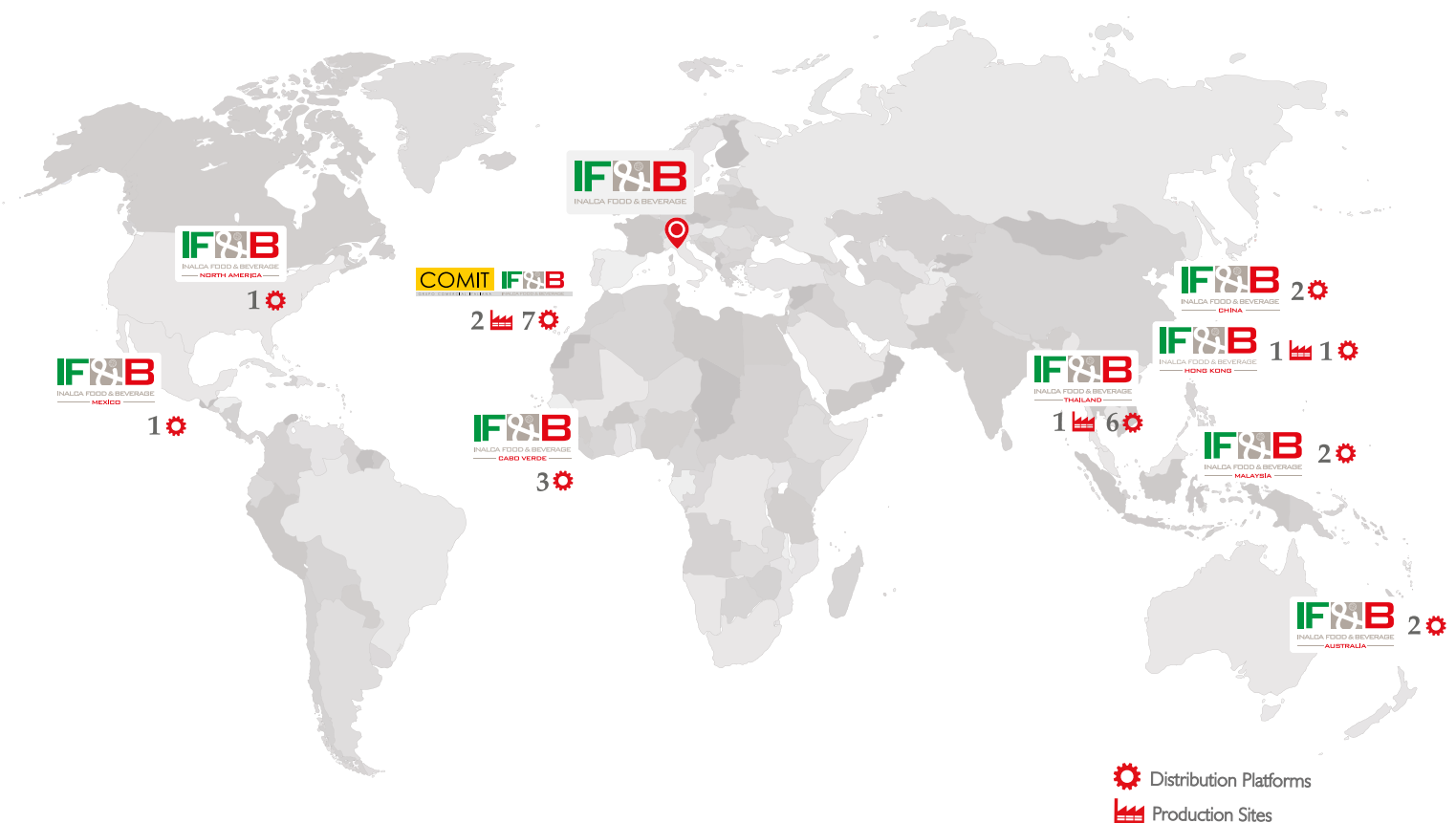
**MESSICO**

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

**CAPOVERDE**

La filiale è presente nelle tre isole principali dell'arcipelago, tutte dotate di magazzini a tre temperature, che permettono di servire i clienti business e i clienti consumer attraverso la rivendita al dettaglio. Grazie alla sua posizione geografica implementerà sinergie con Comit.

**OVERVIEW INALCA FOOD & BEVERAGE NEL MONDO**



**ATTIVITÀ DI INALCA FOOD & BEVERAGE**



## 1.5 PRINCIPALI MARCHI E PRODOTTI

INALCA, con oltre **4.800** dipendenti, produce e commercializza un assortimento completo di carni bovine, fresche e surgelate, confezionate sottovuoto e in atmosfera protettiva, elaborati pronti, carni in scatola ed estratti di carne. Sono oltre **500.000** le tonnellate di carne trasformate e commercializzate ogni anno dall'azienda, di cui **100.000** tonnellate di hamburger e **200** milioni di scatolette. I marchi di riferimento di sono Montana, Manzotin, Ibis a livello nazionale e Texana, Bill Beef e Mamma Tina in campo internazionale.





oltre **4.800**  
persone che  
lavorano nel Gruppo



oltre **500.000**  
tonnellate di carne  
trasformata e  
commercializzata



**100.000**  
tonnellate  
di hamburger



**200.000.000**  
di scatolette



## 2. GOVERNANCE

### 2.1 CORPORATE GOVERNANCE

---

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

Il Consiglio di Amministrazione di INALCA al 31 dicembre 2016 è composto da 7 membri di seguito identificati:

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

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

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

Il Collegio Sindacale è composto da 3 membri:

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

#### BASI DEL SISTEMA DI GESTIONE

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

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

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



## 2.2 GESTIONE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE

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

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

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

### REDAZIONE RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ



## 2.3 APPLICAZIONE DEL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

---

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

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

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

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

IL MODELLO DI SOSTENIBILITÀ ADOTTATO DA INALCA

---



## 3. PERFORMANCE ECONOMICO FINANZIARIA

### EVOLUZIONE DELLA FILIERA INALCA IN ITALIA

*FROM FARM TO FORK*



### EVOLUZIONE DELLA FILIERA INALCA ALL'ESTERO

*FROM FORK TO FARM*



### 3.1 MODELLO DI AZIENDA INTEGRATA SULL'INTERA FILIERA

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

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

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

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

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

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

## ALLEVAMENTO

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

La Russia possiede un decimo delle terre coltivabili del pianeta con un'enorme capacità produttiva di foraggiere per l'alimentazione animale, ma necessita di conoscenze, tecnologia ed investimenti nel settore dell'allevamento. Per questo nel 2016 sono in corso di realizzazione alcuni allevamenti intensivi (*feedlot*) a Orenburg e nelle regioni contigue del Tatarstan e della Baschiria.

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

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



## 3.2 CONTESTO ECONOMICO

### COMPARTO BOVINO

Anche per tutto l'esercizio 2016, il mercato comunitario della carne ha continuato ad essere influenzato dall'andamento piuttosto debole dell'economia e dall'alto tasso di disoccupazione - fattori che deprimono il reddito disponibile da parte della grande platea dei consumatori finali - oltre che dagli elevati prezzi dei mangimi e della carne. Il consumo pro capite di carne appare quindi piuttosto depresso; le tendenze di mercato rilevate nel 2016, pur confermando la stabilità di penetrazione del consumo nelle famiglie italiane, indica una spesa in diminuzione di circa il 7% (circa il 5% a volume). Si è comprato sicuramente meno, ma anche a minor prezzo, segno che a guidare la scelta non è stato solo uno stile di consumo volto alla ricerca di salutismo o principi etici, ma piuttosto una maggiore propensione al risparmio, o addirittura una situazione familiare economica di indigenza volta a ridurre gli alimenti più nobili del paniere alimentare. La carne bovina, essendo un alimento tra i più ricchi di nutrienti e tra i più costosi, è stato uno dei primi a farne le spese. Il rapporto Censis del 26 ottobre 2016 **“Gli Italiani a Tavola: cosa sta cambiando”** conferma infatti che le dinamiche di calo dei consumi, oltre alla carne, hanno coinvolto gli altri tipici alimenti della buona dieta italiana, come pesce e frutta e che questa riduzione ha interessato principalmente le fasce meno abbienti. È un fenomeno definito *Food Social Gap*, ossia la nuova disuguaglianza a tavola, un tempo tipico di altri paesi e che si sta pericolosamente affacciando anche in Italia, nel quale i consumi di alimenti di qualità tendono a polarizzarsi verso le classi sociali più abbienti, e di cui la carne ne rappresenta l'esempio più efficace.

A conferma di quanto sopra, un'indagine CENSIS ISMEA basata su dati Nielsen sostiene che sono oltre 10 milioni gli italiani che dichiarano di aver ridotto il consumo di carne rispetto all'anno precedente. Flessioni si registrano, sia tra le carni rosse, che tra le carni bianche. Si stima che gli acquisiti di carni suine siano diminuite di circa l'8%, mentre anche le carni avicole, che erano le uniche nel 2015 ad aver mantenuto stabili i consumi su livelli consolidati, segnano un calo di circa il 5%. Per quanto riguarda i prodotti dell'azienda, le attività italiane risentono positivamente dell'acquisizione del portafoglio prodotti/clienti del ramo Unipeg Soc. Coop. agricola e della sua controllata Assofood S.p.A. con conseguenti forti crescite nell'ambito della carne tradizionale in osso, sottovuoto e nei prodotti porzionati, ai quali lo stabilimento di Castelnuovo Rangone (MO) è interamente dedicato. Lo stesso vale per i sottoprodotti, anche se in questo caso il Gruppo ha registrato un sensibile calo dei prezzi delle pelli, condizionato soprattutto dall'andamento del mercato cinese. La società ha comunque ulteriormente espanso i propri canali di vendita per far fronte al blocco delle esportazioni verso il mercato russo.



Per quanto riguarda invece i prodotti *core business* dell'azienda, sono stati ottenuti risultati soddisfacenti nella carne in scatola, anche tenendo conto della situazione generale di crisi di questo particolare mercato: i prodotti del Gruppo a marchio **Montana** sono saldamente al secondo posto della classifica italiana di diffusione, mentre il marchio **Manzotin**, rilevato ad inizio anno, nonostante gli stimoli pubblicitari svolti, non ha fornito i risultati di crescita sperati, ma ha mostrato una sostanziale tenuta, contrariamente ad altri marchi del settore. Per quanto concerne le carni in scatola destinate al mercato estero, queste hanno subito un calo di volumi dovuto quasi interamente alle difficoltà del mercato angolano nel reperire le risorse necessarie in dollari per pagare le forniture e per il calo del mercato cubano, tradizionale sbocco commerciale del Gruppo, anch'esso legato a dinamiche economiche di questo paese in lenta transizione verso il libero mercato. Infine, l'**hamburger surgelato** (destinato soprattutto a catene multinazionali della ristorazione veloce ed al canale Retail) ha registrato una crescita di circa il 4%, in controtendenza rispetto al passato, grazie all'espansione presso alcuni clienti come Burger King e lo sviluppo nel canale Ho.Re.Ca (attraverso Marr in Italia e Friday's Group nei paesi nordici).



Il trading dei tagli pregiati è invece rimasto stabile (con aumento dei prezzi medi che hanno compensato il calo dei volumi); si registra una tendenza negativa in Italia, controbilanciata però da una forte crescita in Europa (in particolare nel Regno Unito). Nonostante la crescita di fatturato, il settore del comparto bovino in Italia ha complessivamente allibrato una perdita di marginalità, principalmente per effetto delle acquisizioni che erano in forte difficoltà e sulle quali si devono ancora sviluppare appieno le sinergie previste. Si riscontra infine un apprezzabile aumento, sia nei volumi, che nei margini relativi alla conduzione dei reparti di macelleria in affido, attività gestita dalla controllata Guardamiglio S.r.l., nonché nelle attività di piattaforma logistica ed industriale della controllata Fiorani & C. S.p.A. Per quanto concerne le attività estere, si registrano situazioni positive per le società russe, grazie alle attività di macellazione ad Orenburg giunte a regime ed alle buone performance di Marr Russia in forte ripresa (ed ormai tornate a livello pre-crisi). In Russia, in termini di *local currency*, il business cresce di circa il 7% registrando un forte aumento di marginalità legato ad attività di commercializzazione e di produzione con le catene di fast food, come effetto combinato di migliori negoziazioni, economie nelle forniture ed efficienze produttive. Risultano più in difficoltà le controllate africane, che perdono fatturato, ma migliorano complessivamente i margini.

## COMPARTO SALUMI E SNACK

Nel 2016, il mercato dei salumi ha registrato consumi generalmente stabili o leggermente in calo in tutte le famiglie di prodotto. La propensione sempre più marcata dei consumatori all'acquisto in base al prezzo ha ulteriormente incentivato il particolare successo della formula *discount* che, grazie a strutture snelle e competitive, riescono ad essere sempre più capillarmente presenti sul territorio proponendo ormai, almeno sul *food*, una gamma di prodotti completa, di qualità, e con prezzi assolutamente competitivi rispetto alle altre forme di distribuzione moderna. Tuttavia, proprio il canale *discount* conferma, dopo i dati negativi dello scorso anno, volumi e fatturati sostanzialmente stagnanti nel comparto alimentare. Anche la Grande Distribuzione ha continuato sulla strada, già intrapresa negli anni scorsi, di proporre proprie linee di prodotti a "primo prezzo" con proprie marche ma, ciononostante, registra flessioni consolidate nei volumi di vendita. I cambiamenti della struttura distributiva hanno comportato l'inevitabile spostamento dei volumi dai prodotti di marca (che si devono sempre più caratterizzare da eccellenza qualitativa e innovazione sul piano dei contenuti e del pack) ai prodotti cosiddetti a "primo prezzo" e a *private label*.

Sul piano delle materie prime, il 2016 è stato un anno particolare, caratterizzato da forti turbolenze dei prezzi. L'anno 2016 è iniziato all'insegna di prezzi medio bassi e sostanzialmente stabili che hanno portato il mercato dei prodotti finiti ad una forte competizione sui prezzi di vendita. Nel secondo semestre si è invece verificato un andamento iperbolico dei prezzi di quasi tutte le materie prime con punte del 30% in tre mesi per poi assestarsi negli ultimi mesi del 2016; l'outlook a breve sembra comunque essere di un ulteriore rialzo.

Sul piano delle vendite si è affermata una fortissima competizione focalizzata quasi esclusivamente sul fattore prezzo, con affermazione degli acquisti mediante aste, che di fatto hanno ridotto o annullato i margini di manovra garantiti da altre forme di negoziazione. In questa situazione si registrano sempre più spesso casi di *dumping* deleteri per il buon funzionamento del mercato, soprattutto nel canale retail e discount. Dati questi vincoli di mercato, si è potuto solo parzialmente recuperare sul prezzo di vendita aumenti significativi delle materie prime. In questo difficile scenario, grazie ad una buona competitività assicurata anche dalla propria struttura industriale, il Gruppo ha potuto competere in modo aggressivo sul mercato ottenendo un discreto risultato sul piano dei volumi (cresciuti di quasi 1,8 punti percentuali) e contenendo al contempo il calo di marginalità imposto dal mercato.

Per i **prodotti snack**, la situazione risulta essersi ancor più deteriorata rispetto all'anno precedente, proprio per la natura dei prodotti. Si tratta di merci ad elevato contenuto di servizio (di cui tiene ovviamente conto il prezzo al consumo) e in gran parte "fungibili" da prodotti analoghi preparati dal somministratore o direttamente dal consumatore.

Il Gruppo ha tuttavia saputo reagire, sia sul piano commerciale, mettendo a segno importanti contratti con la distribuzione moderna e importanti operatori nei **settori dietetici e salutistici**, sia sul piano industriale proponendo nuove linee di prodotto a forte contenuto innovativo che hanno incontrato il gusto del pubblico e dei clienti, nonché aumentando le vendite nel canale estero. Tali azioni hanno significato una crescita dei volumi del 27% e dei fatturati del 24%. Anche se parliamo di un mercato che si è fortemente contratto, oggi la società gioca un ruolo di **assoluta leadership** nei canali bar ed Ho.Re.Ca., articolando la propria presenza attraverso diversi sistemi distributivi estesi a tutto il territorio nazionale. I competitor del settore operano generalmente in ambiti territorialmente più ristretti offrendo una gamma di prodotti ridotta rispetto a quella offerta da Italia Alimentari. Nel canale GDO la competizione è più forte per la dimensione dei concorrenti, ma si limita ad un gruppo ristretto di operatori. Le materie prime hanno avuto andamenti differenziati per tipologia merceologica. A fronte di un andamento sostanzialmente stabile del pane si sono verificati aumenti significativi di altre materie prime nel secondo semestre, soprattutto su prodotti ittici e caseari. Il ranking più recente del settore salumi pone l'azienda **Italia Alimentari al quinto posto in Italia** come volumi, ma è sicuramente tra le prime quanto ad investimenti e tecnologia. In generale, la società sta cercando di affrontare la difficile situazione di mercato rafforzando le relazioni commerciali con paesi esteri quali **Regno Unito, Francia e Giappone**. Un ulteriore obiettivo commerciale è quello di stabilire una presenza diretta nel sub-continente nordamericano, fino ad ora servito solamente attraverso relazioni commerciali. A tale scopo, Italia Alimentari ha costituito una Joint Venture con una società leader nel sud del Canada nella produzione e la commercializzazione di prodotti alimentari Italiani. L'obiettivo della JV è l'affettatura industriale di prodotti di salumeria importati dall'Italia (attraverso Italia Alimentari) e la relativa commercializzazione nei canali della GDO locale con la possibilità di entrare anche nel mercato statunitense.







## I RISULTATI ECONOMICO-FINANZIARI DI INALCA

Nell'esercizio 2016, il valore della produzione consolidata ammonta a 1.756 milioni di euro contro i 1.490 milioni dell'esercizio 2015, registrando pertanto una crescita del 18% circa. Il margine operativo lordo (EBITDA) ammonta a oltre 119 milioni di euro contro i 112 milioni di euro del 2015 con un incremento del 7% circa.

Il risultato è da attribuirsi, in particolare, al contributo derivante dal consolidamento del Gruppo Parmafrance a partire dal 1 gennaio 2016 (circa 144 milioni di Euro di fatturato e 2 milioni di ebitda) e dall'acquisizione avvenuta il 1 maggio 2016 dei rami di azienda di Unipeg soc.coop. agricola e della sua controllata Assofood S.p.A.

Si evidenziano altresì le buone performance delle società russe che crescono in local currency, ma subiscono il forte effetto della svalutazione del cambio chiudendo quindi leggermente sotto la parità.

Il deprezzamento del cambio medio rublo euro tra i due esercizi in esame (da 68,1 a 74,1, evidenziando una svalutazione dell'8%) ha provocato un effetto negativo di circa 17 milioni di Euro sul fatturato. Congiuntamente alla crescita del fatturato, cresce anche l'Ebitda margin (+7%, ad oltre 119 milioni di Euro) trainato da un forte miglioramento nelle attività estere, sia Russia che Africa (in particolare Angola, mentre per il resto i risultati si sono attestati sotto le stime).

Il risultato operativo (Ebit) si attesta a quasi 67 milioni di Euro rispetto ai 60 del 2015, crescendo quindi del 12% circa. Il risultato della gestione caratteristica, che ammonta a 49 milioni di Euro, beneficia di un calo degli oneri finanziari, e cresce di quasi il 22%, nonostante le forti perdite su crediti allibrati dalle società angolane. Fuori dalla gestione caratteristica, è stato invece appostato un onere di oltre 1,3 milioni di Euro relativo ai costi straordinari associati alle acquisizioni di cui sopra. Le imposte risultano aumentate rispetto all'anno scorso, quando si era beneficiato largamente dell'impatto sulle differite legato al previsto abbassamento dell'IRES, ma sono anche l'effetto di maggiori utili in paesi con tassazione elevata quali Angola e di contabilizzazione nella holding di imposte a chiusura di rilevante contenzioso sorto nel corso del 2015 (*transfer price*).

Il risultato di esercizio ad oltre 30 milioni di Euro rimane comunque ampiamente in crescita (+6,7%).

L'aumento significativo dell'utile di spettanza dei terzi è, ancora una volta, la conseguenza delle performance positive della Russia ed anche dell'Angola. La continua crescita dell'azienda INALCA è il frutto di una lungimirante ed attenta politica di espansione e di investimenti effettuata nel corso degli ultimi esercizi, piano che ha portato alla realizzazione di un agglomerato industriale di successo in ogni Paese di svolgimento dell'attività.

## 3.3 CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO

TABELLA 4 - BILANCIO CONSOLIDATO AL 31 DICEMBRE 2016

(in migliaia di Euro)	31.12.2016	31.12.2015
<b>Ricavi</b>	<b>1.743.715</b>	<b>1.456.026</b>
di cui verso parti correlate	99.097	104.541
<b>Altri ricavi e proventi</b>	<b>17.033</b>	<b>18.937</b>
di cui verso parti correlate		159
<b>Var. rimanenze prodotti finiti e semilavorati</b>	<b>(7.976)</b>	<b>14.397</b>
<b>Incrementi di immobiliz. per lavori interni</b>	<b>3.278</b>	<b>2.894</b>
<b>Costi per acquisti</b>	<b>(1.223.170)</b>	<b>(1.028.972)</b>
di cui verso parti correlate	(46.630)	(79.071)
<b>Altri costi operativi</b>	<b>(253.949)</b>	<b>(246.092)</b>
di cui verso parti correlate		
<b>Costi per il personale</b>	<b>(161.041)</b>	<b>(103.189)</b>
<b>Ammortamenti</b>	<b>(42.057)</b>	<b>(37.760)</b>
<b>Svalutazioni ed accantonamenti</b>	<b>(10.691)</b>	<b>(14.175)</b>
<b>Proventi da partecipazioni</b>	<b>474</b>	<b>(37)</b>
<b>(Proventi)/Oneri finanziari</b>	<b>(17.965)</b>	<b>(20.382)</b>
di cui verso controllante	(41)	(25)
di cui verso parti correlate	112	(177)
<b>Risultato prima delle imposte</b>	<b>47.651</b>	<b>39.647</b>
<b>Imposte sul reddito</b>	<b>(17.251)</b>	<b>(11.162)</b>
<b>Risultato prima dei terzi</b>	<b>30.400</b>	<b>28.485</b>
<b>Risultato dei terzi</b>	<b>(4.946)</b>	<b>(1.689)</b>
<b>Risultato di periodo del Gruppo</b>	<b>25.454</b>	<b>26.796</b>

## Conto Economico

**TABELLA 5 - BILANCIO CONSOLIDATO AL 31 DICEMBRE 2016**

Conto Economico consolidato riclassificato a valore aggiunto

(in migliaia di Euro)	31.12.2016	31.12.2015	Var. %
<b>Ricavi totali</b>	<b>1.764.026</b>	<b>1.475.857</b>	<b>19,53</b>
Variazioni rim. prodotti in corso, semilavorati e finiti	(7.976)	14.397	
<b>Valore della produzione</b>	<b>1.756.050</b>	<b>1.490.254</b>	<b>17,84</b>
Costi della produzione	(1.475.762)	(1.275.064)	
<b>Valore aggiunto</b>	<b>280.288</b>	<b>215.190</b>	<b>30,25</b>
Costo del lavoro	(161.042)	(103.189)	
<b>Margine operativo lordo (a)</b>	<b>119.246</b>	<b>112.001</b>	<b>6,47</b>
Ammortamenti e svalutazioni	(52.748)	(51.934)	
<b>Risultato operativo (b)</b>	<b>66.498</b>	<b>60.067</b>	<b>10,71</b>
Proventi (oneri) finanziari netti	(17.965)	(20.382)	
<b>Risultato della gestione caratteristica</b>	<b>48.533</b>	<b>39.685</b>	<b>22,30</b>
Proventi (oneri) da partecipazioni netti	474	(38)	
<b>Risultato prima delle imposte</b>	<b>49.007</b>	<b>39.647</b>	<b>23,61</b>
Proventi/Oneri straordinari Netti	(1.357)	0	
Imposte sul reddito d'esercizio	(17.250)	(11.162)	
<b>Risultato prima degli azionisti terzi</b>	<b>30.400</b>	<b>28.485</b>	<b>6,72</b>
(Utile) Perdita di pertinenza dei terzi	(4.946)	(1.689)	
<b>Risultato netto di competenza del Gruppo</b>	<b>25.454</b>	<b>26.796</b>	<b>(5,01)</b>

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

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

### 3.4 DISTRIBUZIONE DEI RICAVI PER AREA GEOGRAFICA E CATEGORIE DI PRODOTTO

**TABELLA 6 - DISTRIBUZIONE DEI RICAVI PER AREA GEOGRAFICA**

(in migliaia di Euro)	31.12.2016	%	31.12.2015	%
<b>ITALIA</b>	1.033.447	59%	773.098	53%
<b>UE</b>	226.966	13%	197.142	14%
<b>RUSSIA</b>	200.435	11%	204.933	14%
<b>AFRICA</b>	217.413	12%	235.813	16%
<b>ALTRE REGIONI EXTRA UE</b>	65.454	4%	43.024	3%
<b>TOTALE</b>	1.743.715	100%	1.454.010	100%

**TABELLA 7 - DISTRIBUZIONE DEI RICAVI PER CATEGORIA DI PRODOTTO**

(in migliaia di Euro)	31.12.2016	31.12.2015	Differenza	Diff. %
<b>Carni italia</b>				
Ricavi totali	1.192.642	1.034.521	158.121	15,28
Margine operativo lordo	55.107	64.056	(8.949)	(13,97)
Ammortamenti e svalutazioni	(31.957)	(33.174)	1.217	(3,67)
Risultato operativo	23.150	30.881	(7.731)	(25,03)
<b>Carni estere</b>				
Ricavi totali	560.622	435.840	124.782	28,63
Margine operativo lordo	56.116	39.327	16.789	42,69
Ammortamenti e svalutazioni	(12.411)	(11.799)	(612)	5,19
Risultato operativo	43.705	27.528	16.177	58,77
<b>Rettifiche intersettoriali</b>				
Ricavi totali	(146.567)	(127.492)		
Margine operativo lordo	158	198		
Ammortamenti e svalutazioni				
Risultato operativo	158	198		
<b>Salumi</b>				
Ricavi totali	141.903	140.626	1.277	0,91
Margine operativo lordo	8.384	8.675	(291)	(3,35)
Ammortamenti e svalutazioni	(7.039)	(6.892)	(147)	2,13
Risultato operativo	1.346	1.783	(437)	(24,51)
<b>Food &amp; Beverage</b>				
Ricavi totali	36.171	14.211	21.960	154,53
Margine operativo lordo	(515)	(246)	(269)	109,35
Ammortamenti e svalutazioni	(1.341)	(69)	(1.272)	1.843,48
Risultato operativo	(1.856)	(314)	(1.542)	491,08
<b>Rettifiche di consolidamento</b>				
Ricavi totali	(20.745)	(21.849)		
Margine operativo lordo	(4)	(9)		
Ammortamenti e svalutazioni				
Risultato operativo	(5)	(9)		
<b>Totale</b>				
Ricavi totali	1.764.026	1.475.857	288.169	19,53
Margine operativo lordo	119.246	112.001	7.245	6,47
Ammortamenti e svalutazioni	(52.748)	(51.934)	(814)	1,57
Risultato operativo	66.498	60.067	6.431	10,71

\*La colonna relativa al 2015 è stata riclassificata per mettere in evidenza anche la società Inalca Food & Beverage.

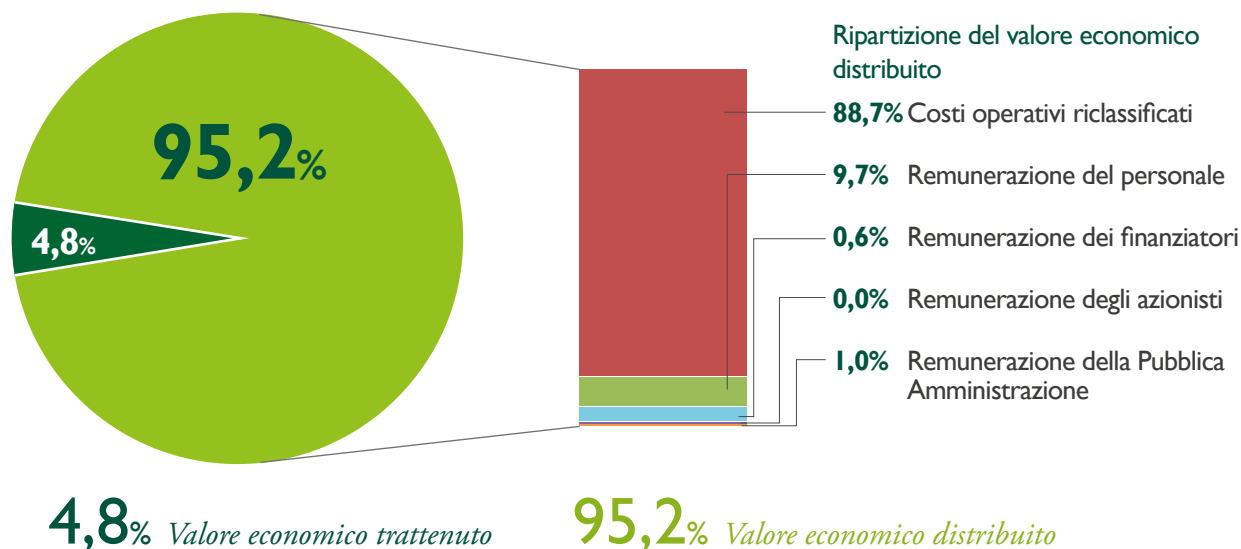
## 3.5 VALORE GENERATO E DISTRIBUITO

TABELLA 8 - VALORE GENERATO E DISTRIBUITO

(in migliaia di Euro)	2014	2015	2016
<b>Valore economico direttamente generato</b>	<b>1.514.386</b>	<b>1.480.316</b>	<b>1.747.753</b>
Ricavi per vendite - Prodotti finiti	1.082.193	1.101.514	1.362.894
Ricavi per vendite - Mercì	376.247	336.240	352.117
Ricavi per vendite - Diversi	9.040	12.600	11.034
Rettifiche di ricavi	(12.099)	(10.115)	(13.817)
Affitti attivi	1.866	784	9
Altri ricavi della gestione caratteristica	13.816	13.003	31.478
Altri ricavi e proventi	16.414	18.937	17.033
Var. rimanenze prodotti, semilavorati e finiti	14.606	14.397	(7.976)
Incrementi di immobiliz. per lavori interni	9.390	2.894	3.278
Saldo differenze di cambio	1.890	(11.754)	(10.537)
Proventi derivati	0	0	0
Proventi finanziari	1.003	1.854	1.765
Oneri / Proventi da partecipazioni	20	(37)	474
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>1.461.295</b>	<b>1.399.897</b>	<b>1.664.605</b>
<b>Costi operativi riclassificati</b>	<b>1.292.000</b>	<b>1.275.064</b>	<b>1.477.119</b>
Costi per acquisti - materie prime	654.866	669.708	841.476
Altri costi per acquisti	400.371	359.264	381.694
Costi per servizi	221.791	227.930	232.492
Costi per godimento beni di terzi	6.938	10.486	13.224
Oneri diversi di gestione	8.034	7.676	8.233
<b>Remunerazione del personale</b>	<b>98.193</b>	<b>103.189</b>	<b>161.041</b>
Salari e stipendi	71.100	74.879	114.320
Oneri sociali	21.037	21.686	35.083
Trattamento di Fine Rapporto e quiescenza	3.824	4.411	6.986
Altri costi del personale	2.232	2.213	4.652
<b>Remunerazione dei finanziatori</b>	<b>28.889</b>	<b>10.481</b>	<b>9.194</b>
Oneri derivati (Proventi) Oneri finanziari vs controllanti (Proventi) Oneri finanziari netti vs consolidate	3.517	0	9
Oneri finanziari	25.372	10.481	9.185
<b>Remunerazione degli azionisti</b>	<b>21.600</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Remunerazione della Pubblica Amministrazione</b>	<b>20.613</b>	<b>11.162</b>	<b>17.251</b>
Imposte sul reddito dell'esercizio	20.613	11.162	17.251
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>53.091</b>	<b>80.419</b>	<b>83.148</b>
Ammortamenti e svalutazioni	47.862	51.934	52.748
Risultato di esercizio destinato a riserve	5.229	28.485	30.400

## 3.6 UN' AZIENDA AD ALTO TASSO DI SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

## VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO AL 31.12.2016



Il valore generato e distribuito (EVG&D) rappresenta il primo indicatore di base del valore che l'impresa ha creato per i propri stakeholder. Nel settore alimentare, per effetto del basso valore aggiunto dei processi di produzione, dell'elevata incidenza delle materie prime e del personale nel conto economico dell'impresa, il valore trasferito all'esterno è particolarmente rilevante. In altri termini, l'attività di impresa di INALCA è 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 95,2% 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 performance delle controllate russe. Anche il valore distribuito al personale, ai fornitori ed alla pubblica amministrazione risulta conseguentemente aumentato.

Nel corso del 2016 l'azienda ha avviato la raccolta dati per lo sviluppo di un nuovo indicatore economico previsto nello standard GRI (G4-EC9): la percentuale del valore di acquisto di materie prime ottenute da fornitori locali. Il dato verrà aggregato secondo le regioni indicate nella nota metodologica. Per l'anno in corso il dato viene fornito ancora non aggregato per la sola Federazione Russa.



MARR RUSSIA



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

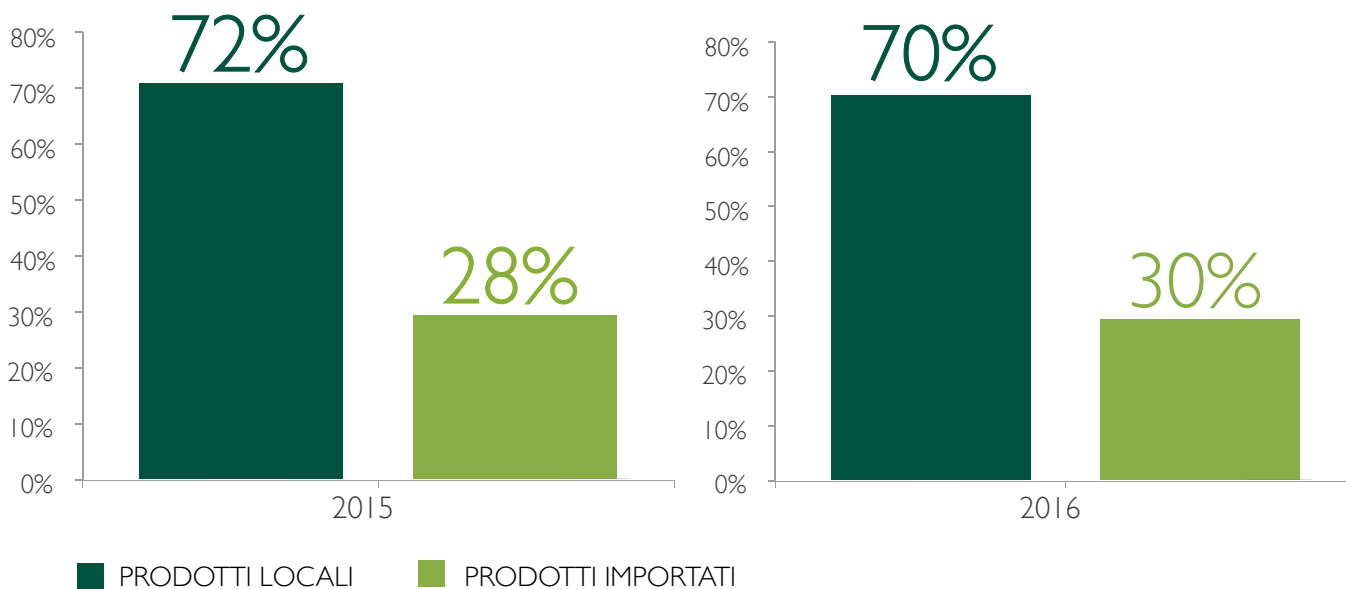
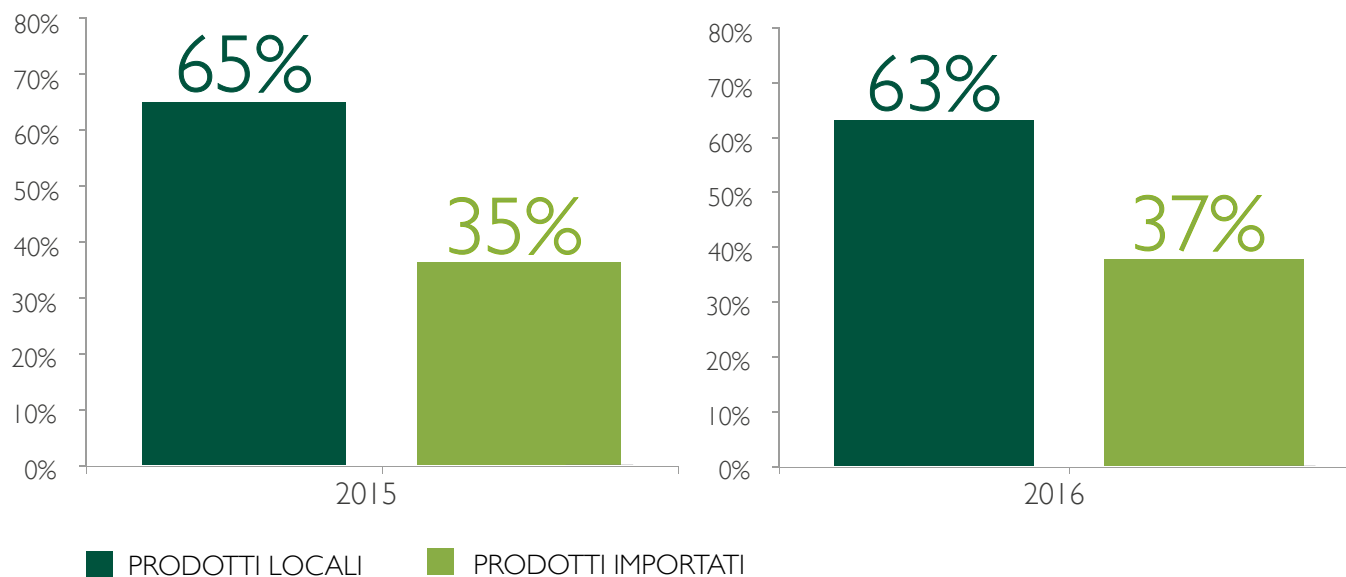


TABELLA 10 - APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI DA FORNITORI NAZIONALI ED ESTERI A VALORE (%)





Il grafico sottostante rileva la distribuzione quantitativa per classe merceologica. Pur in un contesto di leggero calo del peso complessivo dei prodotti importati, da tale grafico si evidenzia come in quasi tutte le principali categorie merceologiche si sia registrato nel 2016 un incremento della percentuale di merci prodotte localmente; questo dato è particolarmente rilevante nel settore della carne dove INALCA ha rafforzato la propria filiera grazie al consolidamento produttivo del macello di Orenburg, riducendo così il ricorso a carni di importazione da destinare alla ristorazione locale.

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



## ORENBEEF

Nel caso di Orenbeef la fornitura di bovini avviene esclusivamente tramite fornitori locali. Nei grafici seguenti viene indicata la tendenza 2015 – 2016 in termini di miglioramento del numero fornitori e quantità delle carcasse ottenute.



TABELLA 12 - ORENBEEF NUMERO FORNITORI DI CAPI BOVINI

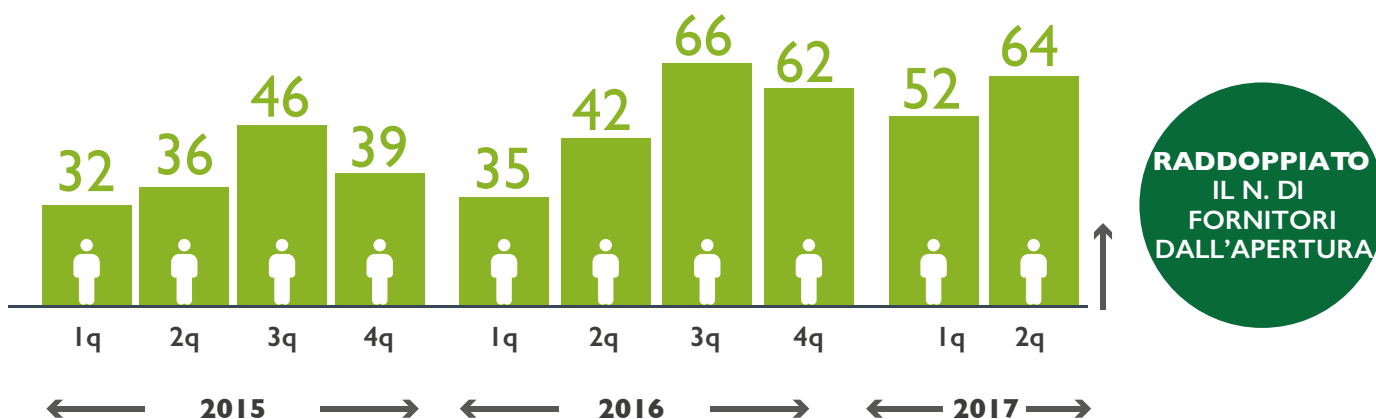
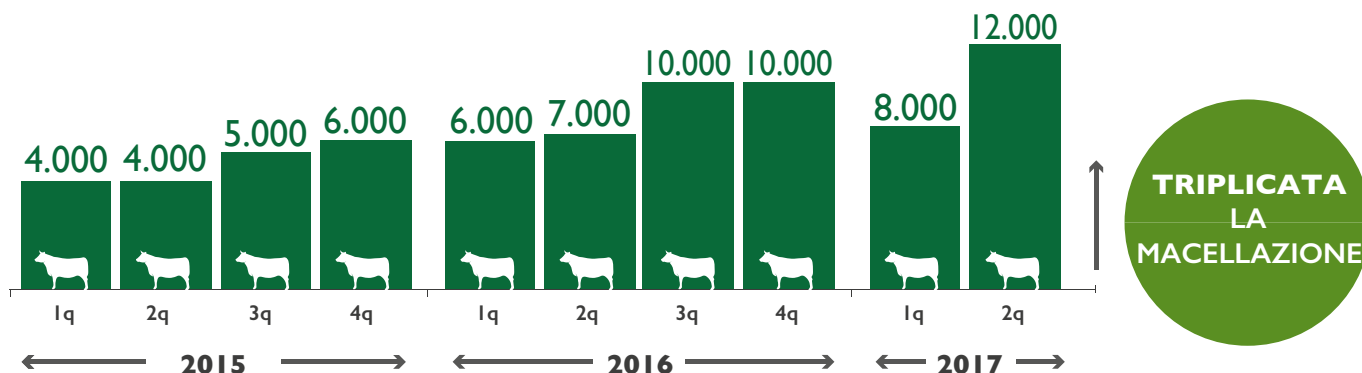


TABELLA 13 - ORENBEEF NUMERO CAPI BOVINI MACELLATI



Come evidenziabile da questi grafici, il consolidamento della produzione dello stabilimento di macellazione ha consentito un progressivo aumento del numero di fornitori e dei capi macellati.

*ORENBEEF - Stabilimento di Orenburg*

### 3.7 CONTRIBUTI PUBBLICI RICEVUTI

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

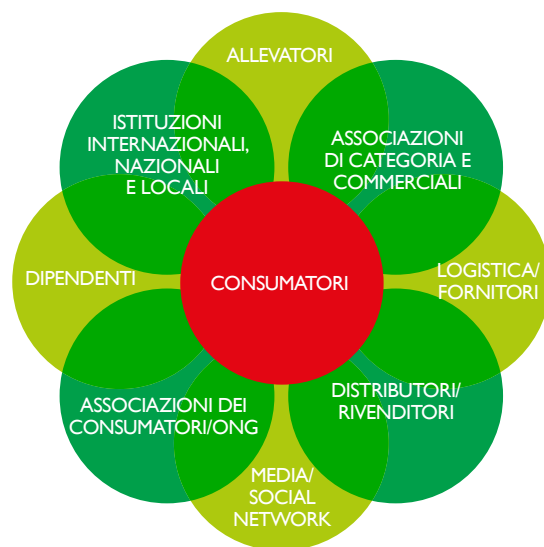
La quota di agevolazione deliberata a favore della società è di Euro 1.624.468,19 (€ 1.070.076,71 credito agevolato e € 554.391,47 contributo nella spesa) di cui Euro 1.602.538,19 per il progetto di ricerca e Euro 21.930,00 per le attività di formazione. Alla data di redazione del presente Bilancio, le suddette agevolazioni non sono ancora state erogate dall'Ente Pubblico. Il contributo non è stato ancora erogato causa difficoltà di ordine amministrativo subentrate in alcune aziende facenti parte del partenariato previsto dal progetto.

Con D.d.s. 30 settembre 2016 - n. 9571 Reg. UE 1305/2013 - Programma di sviluppo rurale 2014-2020 Operazione 16.2.01, INALCA è stata ammessa ad un contributo di Euro 173.340,20 avente per oggetto l'applicazione di un Protocollo basato su elevati standard di benessere animale negli allevamenti bovini da ingrasso.

## 4. STAKEHOLDER

### 4.1 STAKEHOLDER DEL GRUPPO

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









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

Nel corso del 2016 INALCA ha consolidato la propria relazione con Coldiretti: Coldiretti, con un milione e mezzo di associati, è la principale Organizzazione degli imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo. È uno degli stakeholder di riferimento di INALCA, con la quale condivide gli obiettivi di valorizzazione economica dell'attività agricola e di miglioramento della sua sostenibilità, nonché l'impegno a promuovere trasparenza dei processi produttivi e prevenzione delle frodi nel campo agroalimentare. Nel corso del 2016 la collaborazione si è incentrata nella realizzazione di un progetto pilota nazionale per l'applicazione di uno schema di valutazione della sostenibilità, basato sull'esperienza di INALCA nel contesto europeo di SAI Platform. Il progetto ha lo scopo di mappare la situazione nazionale, valutare la possibilità di realizzare uno schema nazionale di coinvolgimento dell'allevatore nel settore della sostenibilità, individuare gli argomenti materiali e su questi definire pratiche di miglioramento ed indicatori misurabili.



È un progetto al quale INALCA e Coldiretti hanno concentrato importanti risorse, convinti che in questo percorso si possano ottenere risultati concreti e generare valore competitivo per la filiera nel suo insieme. Nel corso del 2017 si prevede di ultimare l'analisi di materialità e le aree di intervento. Il progetto pilota prevede una sequenza di passaggi il cui obiettivo finale consiste nella realizzazione del primo schema nazionale di gestione della sostenibilità nel settore bovino, in analogia con quelli già operanti in molti paesi europei ed internazionali.

SCHEMI EUROPEI CHE, TRAMITE AZIENDE “SPONSOR” O PROMOTRICI HANNO SVILUPPATO PROGETTI NEL CAMPO DELLA SOSTENIBILITÀ NELLA PRODUZIONE BOVINA:

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

I singoli soggetti detentori degli schemi, introdotti dai rispettivi sponsor, sono stati direttamente coinvolti nei tavoli di discussione di SAI Platform, per apportare i propri contributi e garantire l'allineamento tecnico. La prima fase, prevista per il 2017, è quella di realizzare un'attività di benchmark tra gli standard/schemi europei esistenti e l'FSA (Farm Sustainability Assessment) di SAI Platform, che rappresenta il riferimento tecnico comune adottato dai vari soggetti. I risultati del benchmark saranno poi utilizzati per allineare le metodologie di lavoro e colmare le eventuali lacune.

Questo comune percorso ha trovato un importante riscontro nel contesto europeo grazie alla costituzione di un tavolo di lavoro comune tra i vari schemi. La stessa partecipazione di Coldiretti a meeting europei per promuovere l'importante lavoro svolto, in presenza di altri soggetti detentori di schemi nazionali, ha permesso di elaborare e condividere lo sviluppo dello schema nazionale, allineandolo alle migliori esperienze europee del settore.

Nel corso del 2017 si prevede di ultimare l'analisi di materialità e le aree di intervento. Per finalizzare questo ulteriore passaggio INALCA e Coldiretti hanno identificato stakeholders comuni, individuando così i principali soggetti che potrebbero avere particolare influenza nel delineare i temi materiali, attraverso i quali poter poi modellare lo schema nazionale.

Verranno dunque coinvolti numerosi allevatori sull'intero territorio nazionale, in quanto primi interlocutori dell'associazione, istituzioni e le principali aziende di industrie alimentari con cui INALCA collabora sui temi di sostenibilità.

## 4.2 DIPENDENTI, COLLABORATORI E PARTNER

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

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

INALCA collabora organicamente con i seguenti enti scientifici:



### SAI - Sustainable Agriculture Initiative Platform

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

### The Global Roundtable for Sustainable Beef (GRSB)

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



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



**Università di Bologna** - Dipartimento di Medicina del Lavoro, Ente particolarmente specializzato nelle tecniche di prevenzione di infortuni e malattie professionali negli ambienti industriali. INALCA ha sviluppato con l'Università di Bologna un'analisi sulle patologie muscolo scheletriche volta a migliorarne la prevenzione negli ambienti di lavoro.



[www.saiplatform.org/activities/working-groups/beef/beef-fsa-pilot](http://www.saiplatform.org/activities/working-groups/beef/beef-fsa-pilot)  
[www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it)  
[www.foodnexus.eu/](http://www.foodnexus.eu/)



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

Per far questo, dal 2012 un gruppo di operatori del settore zootecnico (aziende e associazioni) si è organizzato per supportare studi scientifici che, in una logica di trasparenza pre-competitiva, hanno permesso di arrivare, oltre che alla pubblicazione dello studio **“La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia”**, all'avvio del progetto “Carni Sostenibili” e, quindi, del portale Web.

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



**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.



## 4.4 INALCA E LA COMUNITÀ ECONOMICA

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

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

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



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



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.



**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.



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



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



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



[www.assocarni.it](http://www.assocarni.it)  
[www.meat-ims.org](http://www.meat-ims.org)

[www.natmeat.ru](http://www.natmeat.ru)  
[www.nwmeat.org](http://www.nwmeat.org)

[www.assica.it](http://www.assica.it)  
[www.federalimentare.it](http://www.federalimentare.it)





## 5. LE SFIDE DELLA SOSTENIBILITÀ

### 5.1 PROMUOVERE UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

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

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



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



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

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



[www.eea.europa.eu/it/segnali/segnali-2015/articoli/agricoltura-e-cambiamento-climatico](http://www.eea.europa.eu/it/segnali/segnali-2015/articoli/agricoltura-e-cambiamento-climatico)  
[www.globalgoals.org/global-goals/no-hunger](http://www.globalgoals.org/global-goals/no-hunger)  
[www.bonificheferraresi.it/it/home](http://www.bonificheferraresi.it/it/home)



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

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

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

Per queste ragioni, INALCA ha avviato una strategia volta alla realizzazione di allevamenti bovini sostenibili, che possano rappresentare un esempio concreto e riproducibile nelle varie aree in cui opera l'azienda. Tramite la società partecipata Bonifiche Ferraresi S.p.A., nel corso del 2016 il Gruppo ha ultimato nella provincia di Ferrara il progetto di realizzazione di un importante allevamento conforme a questi criteri, in una zona agricola particolarmente vocata del nostro Paese e che aveva subito nel corso degli ultimi decenni un grave fenomeno di abbandono della produzione zootecnica.

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 7.

*Bonifiche Ferraresi - Jolanda di Savoia (FE)*



## 5.2 AFFRONTARE I NUOVI ASPETTI ETICO SOCIALI DEL CONSUMO ALIMENTARE

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

La capacità di differenziare i propri prodotti rappresenta una leva competitiva importante, che deve spingere l'azienda a sviluppare sempre meglio la propria capacità di esprimere, oltre alla qualità tipica riconosciuta ad un prodotto italiano, anche aspetti sociali, sempre più importanti per il consumatore, **come l'appartenenza a determinati territori e culture locali**. Elementi identitari, in cui potersi riconoscere, che nelle varie comunità di consumatori influenzano le dinamiche di scelta dei prodotti alimentari. In Italia, analogamente ad altre regioni dell'Unione Europea e del continente nordamericano si assiste ad un fenomeno di disaffezione al consumo della carne. Trattasi di comportamenti spesso basati su presupposti ideologici, privi di adeguate basi scientifiche, che illudono il consumatore su una presunta maggior salute e sicurezza di queste diete e che, trovando forte eco nei media, finiscono con il generare critiche infondate ed atteggiamenti ingiustificatamente aggressivi verso l'intero comparto della carne, dagli allevatori fino alle aziende di trasformazione e distribuzione. Per questo motivo INALCA, tramite la propria Associazione di Categoria Assocarni sostiene il progetto "Carni Sostenibili" volto ad una divulgazione oggettiva e scientificamente fondata sui benefici del consumo di carne e sulla sostenibilità complessiva di questo settore.

Tra le cause che hanno determinato questa situazione nelle società occidentali, hanno giocato un ruolo sostanziale vari fattori: tra questi, la progressiva perdita di un legame organico e di conoscenza del mondo agricolo da parte delle nuove generazioni, dovuto alla crescente urbanizzazione, alla rappresentazione non realistica dell'agricoltura moderna da parte dei media, spesso polarizzati tra una visione rassicurante dell'allevamento di impronta bucolico/nostalgica ed una aggressiva e scioccante di taglio animalista, nonché dall'assenza di una vera e propria politica di formazione sui temi agricoli, sostituita da una spasmodica attenzione dei media alla cucina spettacolo, vera e propria star dei palinsesti televisivi. Un altro fattore che gioca un ruolo in questo processo di disaffezione è sicuramente rappresentato dalla ricerca del sensazionalismo e protagonismo, più che della verità scientifica, nella gestione delle crisi alimentari degli ultimi decenni.

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 9.

## 5.3 FORMAZIONE ED EDUCAZIONE PER UN CONSUMO ALIMENTARE CONSAPEVOLE

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



Promuovere  
il giusto consumo  
di carne in una  
dieta equilibrata

Per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo 9.3.

## 5.4 SICUREZZA ALIMENTARE

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

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

### I PRINCIPI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE PER INALCA

#### Principio 1

#### CENTRALITÀ

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

#### Principio 2

#### DIMOSTRABILITÀ

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

#### Principio 3

#### GOVERNANCE

Le figure specifiche ed il sistema di governance della sicurezza alimentare sono chiaramente identificati e formalizzati.

#### Principio 4

#### TRASPARENZA

Le informazioni riguardanti la sicurezza alimentare devono risultare chiare, comprensibili ed accessibili da parte di Clienti, Consumatori ed Autorità di controllo.

#### Principio 5

#### CONTROLLO

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

Per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo 9.1.

## 5.5 ANALISI E MIGLIORAMENTO DEL BENESSERE ANIMALE

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

INALCA ha quindi sviluppato una precisa politica in questo settore, basata su regole operative acquisite dalla partecipazione attiva a tavoli tecnico-scientifici internazionali, dalla propria esperienza nel settore, nonché dalla collaborazione con grandi gruppi alimentari con i quali INALCA collabora. L'insieme di regole messe a punto da INALCA si aggiunge alle prescrizioni normative ed esprime una visione allargata del tema benessere, comprensiva delle esperienze di vari mercati ed aree geografiche che hanno culture e sensibilità diverse su questo argomento. INALCA ha adottato il principio delle **"5 libertà"** come criterio di ispirazione fondante la propria politica in questo settore unitamente all'impegno per l'utilizzo responsabile degli antibiotici.

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

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

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 8.



*Allevamento Soc. Agr. Corticella, Spilamberto (MO)*

## 5.6 DIALOGO CON GLI STAKEHOLDER

Il dialogo organizzato con gli stakeholder tramite gli strumenti di *engagement* contenuti nel presente bilancio di sostenibilità permette ad INALCA di conoscere, approfondire e, ove possibile, recepire le istanze dei propri stakeholder. È un percorso complesso che richiede impegno costante e risorse adeguate. Nel corso del 2016 la compagine degli stakeholder con i quali INALCA ha dialogato non è cambiata.

I principali stakeholder con cui si è confrontata INALCA sono costituiti da associazioni di consumatori e di produttori, clienti, dipendenti e collaboratori, Enti di ricerca e ONG (Organizzazioni Non Governative). Nel 2016 INALCA ha ulteriormente sviluppato il confronto con associazioni di allevatori ed Organizzazioni attive nel campo del benessere animale. INALCA ha inoltre consolidato la relazione con Coldiretti sui temi della sostenibilità, avviando il primo progetto pilota in Italia su questo argomento.

Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 6.

## 5.7 SFIDE AMBIENTALI



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

Come verrà meglio descritto al capitolo 12, il 2016 è stato un anno importante da questo punto di vista: tramite l'acquisizione del gruppo UNIPEG-ASSOFOOD, INALCA ha infatti notevolmente migliorato il proprio mix energetico, incrementando in modo significativo la quota di energia prodotta da fonti rinnovabili. Non solo riduzione dell'anidride carbonica, l'impegno ambientale dell'azienda è orientato alla riduzione dei consumi di materie prime, quali acqua, rifiuti ed imballaggi.

Sul fronte agricolo, tramite l'adozione di uno strumento nazionale di analisi della sostenibilità elaborato con Coldiretti e SAI Platform, verranno sistematicamente raccolti dati ed informazioni sugli effettivi impatti e consumi della filiera bovina nazionale ed avviati i percorsi di miglioramento.

*Impianto di Biogas, Ospedaletto Lodigiano (LO)*



## 5.8 LOTTA ALLO SPRECO SECONDO IL MODELLO DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

### 5.8.1. PROMOZIONE DI PROCESSI DI RECUPERO SCARTI E SOTTOPRODOTTI

2 ZERO HUNGER



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



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

### 5.8.2. LOTTA AGLI SPRECHI ALIMENTARI

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

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



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



[www.globalgoals.org/global-goals/responsible-consumption](http://www.globalgoals.org/global-goals/responsible-consumption)  
[www.lifefoodwastestandup.eu/en/il-progetto](http://www.lifefoodwastestandup.eu/en/il-progetto)



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



### PRODUZIONE AGRICOLA E ALLEVAMENTO

- **scarti attività agricole**  
produzione compost  
co-generazione energia
- **deiezioni**  
produzione fertilizzanti  
organici e biogas



### DISTRIBUZIONE E CONSUMO

- **riduzione degli imballi**  
a fine vita prodotto
- **riciclabilità degli imballi**  
tramite la raccolta  
differenziata



### PRODUZIONE INDUSTRIALE

- **avvio al riciclo dei rifiuti industriali**
- **co-generazione energia da biomasse**  
derivate da scarti di lavorazione
- **produzione di compost** da scarti  
di produzione
- **trasformazione sottoprodotti**,  
ossa e pelli per l'industria alimentare,  
farmaceutica, mangimistica e dei  
fertilizzanti

## 5.9 LINEE DI AZIONE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE 2016 - 2020

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

### 1) COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

Consapevole della complessità della filiera bovina e della necessità di giocare in squadra, INALCA ha individuato come azione principale il coinvolgimento progressivo dei propri stakeholder nell'adozione di pratiche di sviluppo sostenibile, con particolare riferimento a clienti, consumatori, istituzioni e soprattutto mondo agricolo. A tal fine, INALCA intende consolidare collaborazioni crescenti ed organiche con le Organizzazioni Agricole per diffondere i principi e le tecniche riguardanti la sostenibilità nel settore dell'allevamento. Nel corso del 2016 le attività si sono concentrate nella definizione del sistema di valutazione della sostenibilità in allevamento secondo i criteri europei.

### 2) PROMOZIONE DI UNA DIETA EQUILIBRATA

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

### 3) RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI



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

### 4) ADOZIONE DI STRUMENTI DI CONTROLLO DELLA CORRETTEZZA ED INTEGRITÀ DELLE RELAZIONI COMMERCIALI

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

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

### 5) SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI SOSTENIBILI



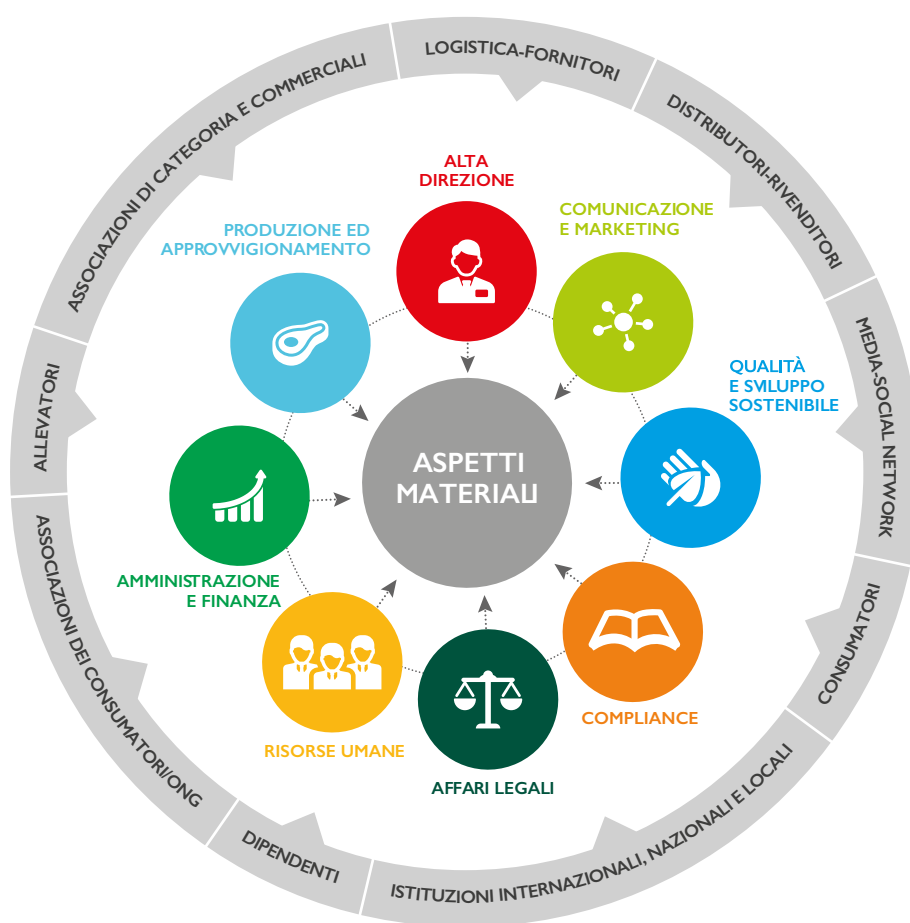
La sfida etica di aumentare la produzione di cibo per soddisfare l'incremento costante della popolazione mondiale, mantenendo in equilibrio le risorse naturali del pianeta, viene colta da INALCA, che ritiene prioritaria l'individuazione e lo sviluppo di nuovi processi aziendali che consentano di aumentare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



## 6. STAKEHOLDER ENGAGEMENT, APPLICAZIONE DEGLI ASPETTI MATERIALI

### 6.1 STAKEHOLDER ENGAGEMENT

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



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

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

Nel corso del 2016 INALCA ha ulteriormente approfondito il confronto con Coldiretti per delineare un progetto nazionale di analisi della sostenibilità della filiera bovina volto a coinvolgere sistematicamente gli allevatori e definire azioni di miglioramento.

## 6.2 METODOLOGIA

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

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

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

Ulteriori elementi di riferimento per l'individuazione dei temi di confronto sono stati i principi e valori di INALCA ed i numerosi codici di condotta sottoscritti da INALCA nell'ambito della propria filiera (vedasi anche paragrafo 7.2). A seguito dell'individuazione degli argomenti da affrontare con gli stakeholder, sono state avviate sessioni di confronto individuali o tramite *focus group* e sono stati raggruppati i risultati della discussione nelle *check-list* di raccolta dati, unitamente ad una ponderazione su una scala di valore a 5 classi, attribuita dallo stakeholder a ciascun argomento.

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

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

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

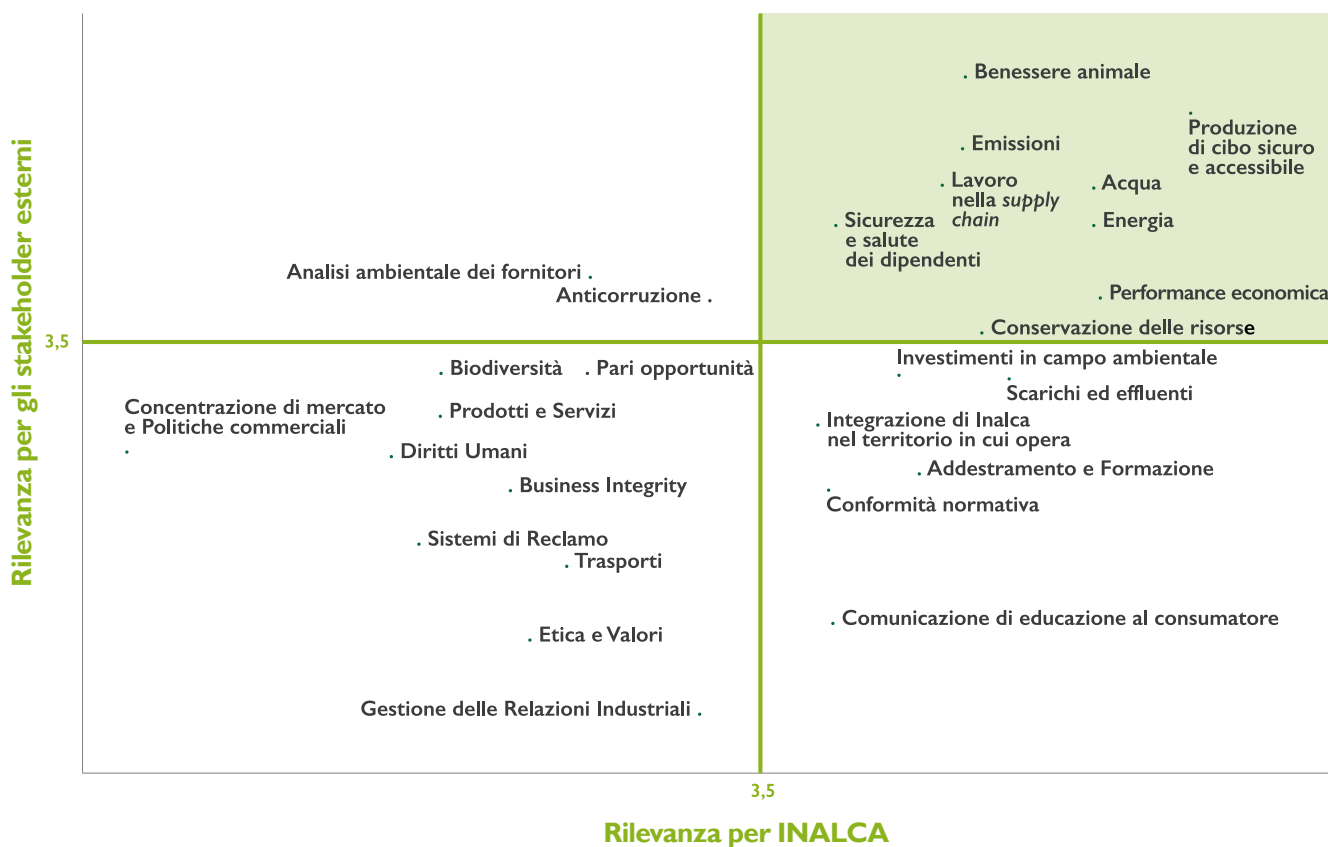
Nelle aree geografiche di Africa e Russia, la raccolta dati e la gestione degli incontri e *focus group* è stata affidata ai direttori delle aziende e stabilimenti produttivi, supportati dal responsabile del progetto.

### 6.3 MATRICE DI MATERIALITÀ

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

**TABELLA 15 - RISULTATI DELLE ANALISI DI MATERIALITÀ**

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





*INALCA - Sala disosso, Castelvetro di Modena (MO)*

## 7. SUPPLY CHAIN

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

### 7.1 ITALIA

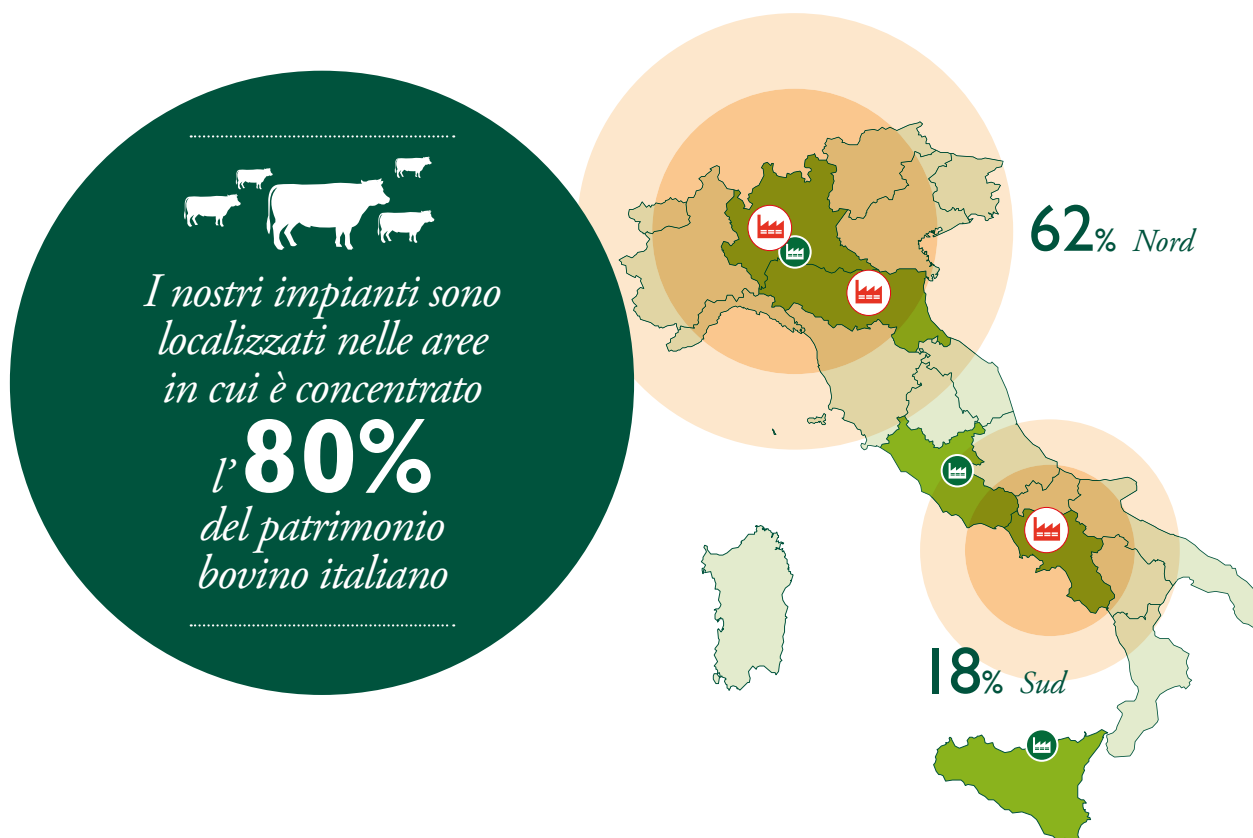
#### GLI ALLEVAMENTI E LE PRATICHE AGRICOLE



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

Il modello italiano di allevamento si basa quindi sul grande valore nutritivo dei foraggi che il paese è in grado di produrre e che consente una crescita equilibrata in tempi più rapidi rispetto all'allevamento al pascolo, tipico invece dei Paesi nordeuropei.

#### DENSITÀ BOVINA PER AREA IN ITALIA





## ALLEVAMENTO IN STALLA O AL PASCOLO?



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



**Nel caso dell'allevamento in stalla, l'animale è al riparo dalle intemperie e da eventuali predatori, aspetto importante soprattutto nel caso di animali giovani o nei momenti del parto.** Anche l'alimentazione viene calibrata con più precisione e modulata a seconda delle esigenze specifiche dei singoli gruppi e della fase di crescita. È un allevamento che richiede conoscenze nutrizionali, veterinarie e tecnologiche, che comportano una forte competenza professionale dell'allevatore. In ultimo, **l'allevamento in stalla necessita di tecnologie evolute per la gestione delle deiezioni** le quali, soprattutto in ambienti ad alta densità abitativa come la pianura padana, **sono recuperate per produrre energia verde mediante la produzione di biogas, risparmiando combustibili fossili.** Nel caso dell'allevamento al pascolo, tipico dei paesi nordeuropei o americani a bassa densità abitativa e che dispongono di ampie e poco fertili superfici agricole, l'animale viene lasciato allo stato brado per gran parte del suo periodo di allevamento. In questo caso, l'animale ha più libertà di movimento, i cicli produttivi si allungano, essendo meno nutriente l'alimentazione fornita dal pascolo, e sussiste minor possibilità di controllo in caso di malattie o problemi di sorta. In entrambi i sistemi di allevamento sono in corso pratiche per il miglioramento della loro sostenibilità: nei contesti dell'allevamento intensivo le esperienze più importanti riguardano la riduzione dell'uso di antibiotici, le tecniche di *precision farming* per ridurre il consumo di acqua e fertilizzanti, e le tecniche di produzione di energia da fonti rinnovabili.

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

**In Europa i sistemi di allevamento al pascolo e in stalla difficilmente sono tra loro esclusivi durante il ciclo di vita degli animali, come comunemente si pensa; essi sono generalmente tra loro integrati e complementari, essendo l'allevamento al pascolo rivolto soprattutto ad animali giovani, che crescono nelle grandi pianure dell'Europa centrale, o in zone alpine o collinari del centro sud Italia, mentre quello in stalla è idoneo per animali adulti nelle fasi finali del proprio ciclo di produzione.** Non si deve infatti pensare ad un allevamento ideale in termini assoluti, ma si deve ricercare quello ottimale a seconda del tipo di territorio. È importante sottolineare che entrambi, se correttamente svolti, mantengono sempre l'animale nel suo adeguato stato fisiologico e di benessere. Il paragrafo successivo potrà chiarire meglio questo concetto.

## IL MODELLO ITALIANO ED IL SOSTEGNO DELLA LINEA VACCA VITELLO

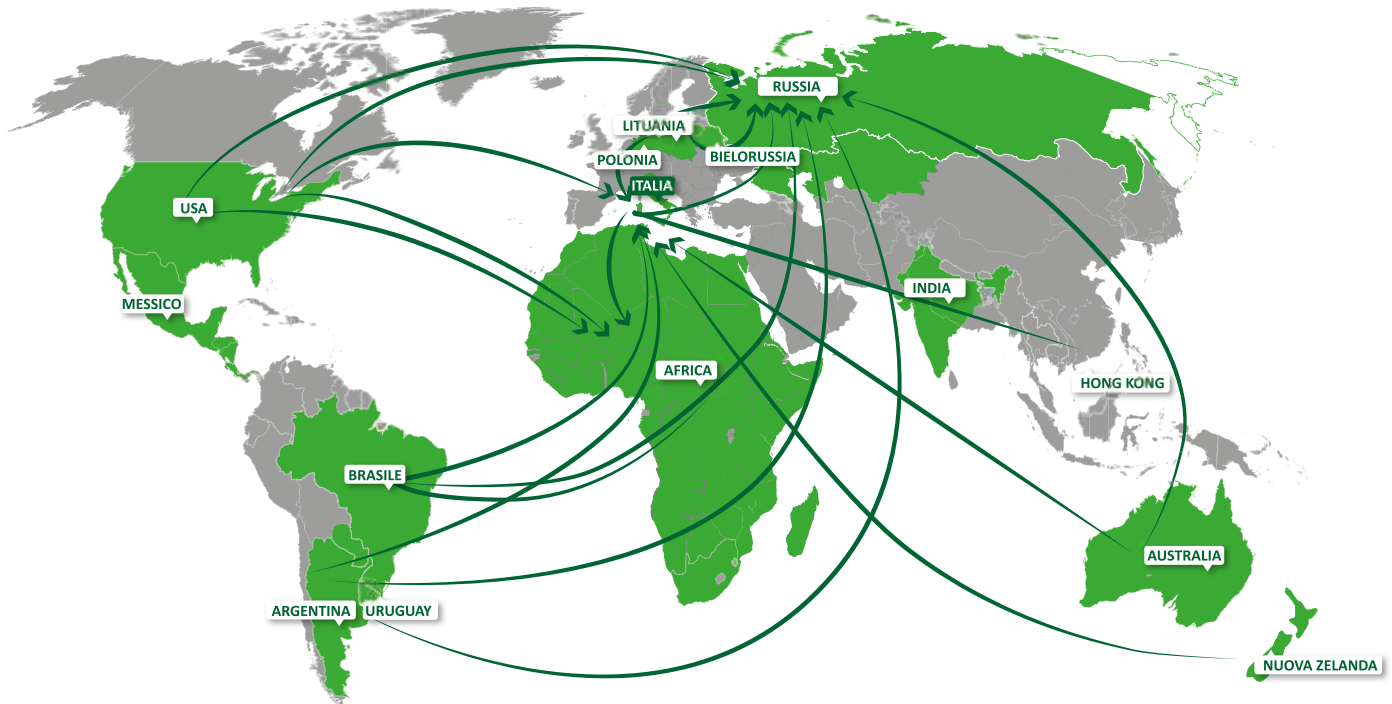
Oltre all'allevamento in stalla, anche il modello di filiera integrata adottato da INALCA per la produzione di animali da carne prevede una combinazione dei due sistemi, ossia una prima parte in cui l'animale vive al pascolo in un contesto di allevamento estensivo ed una seconda in cui l'animale termina il proprio ciclo in stalla con un tipo di alimentazione più nutriente ed energetica rispetto alla fase al pascolo. Per questo modello integrato e sostenibile di produzione è però necessario reintrodurre negli allevamenti la cosiddetta linea vacca vitello. Di cosa si tratta?

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

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



## I FORNITORI DI CARNI



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

- per le produzioni di carni destinate alla trasformazione industriale, come ad esempio le **carni in scatola** prodotte in Italia, INALCA, oltre alle proprie strutture di macellazione, si avvale anche di altri impianti locali di piccole dimensioni, allo scopo di valorizzazione la filiera bovina nazionale utilizzata in un prodotto tipicamente italiano, come la carne in gelatina. Questa particolare tipologia di carne in scatola viene infatti consumata in gran parte nel nostro paese.
- per la **produzione di hamburger surgelati e tagli di carne destinati a mercati nazionale ed estero**, INALCA utilizza, oltre alla carne prodotta dagli stabilimenti italiani del Gruppo e proveniente dagli allevamenti nazionali, anche carni ottenute da altri fornitori nazionali e comunitari. Da tale interazione commerciale si è assistito ad un costante sviluppo delle relazioni con i propri fornitori, che si sono progressivamente dotati di schemi di certificazione volontaria in materia di sicurezza alimentare ed adattati al processo di qualifica e valutazione di INALCA.
- per i **tagli di carne pregiati destinati** al canale Ho.Re.Ca, INALCA importa carni da vari paesi extracomunitari; sono prodotti ottenuti da animali di genetica anglosassone come le note razze Angus e Hereford, che vengono importati freschi. Trattasi di tagli di alta qualità rivolti prevalentemente alla ristorazione specializzata, il cui esempio classico è rappresentato dalla T-Bone steak USA, prodotta nei più importanti stabilimenti americani concentrati nella nota regione della cosiddetta *Corn Belt* in Nebraska. A queste si aggiungono le famose carni Argentine, Australiane

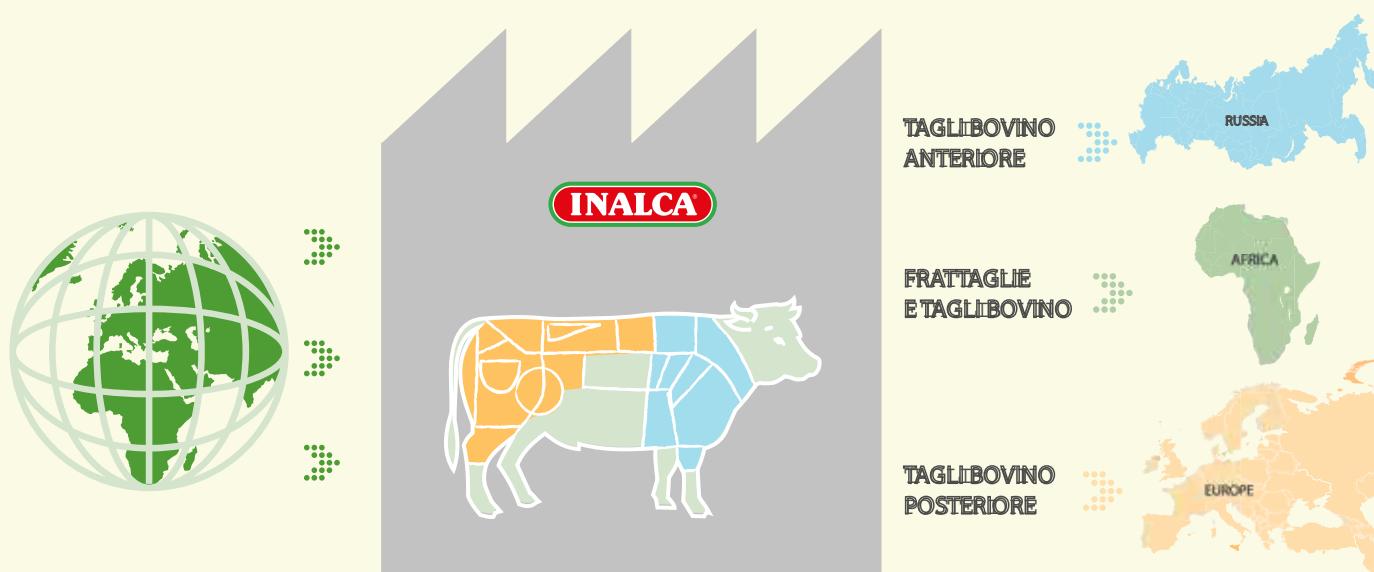
INALCA  
è un player globale.  
Nel 2016 ha spostato  
oltre **500.000**  
tonnellate di merci  
in tutto il mondo.

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

e Uruguaiane con le linee sia *Grass-Fed* che *Grain-Fed*. In questo caso INALCA effettua un'esclusiva attività di distribuzione; Il controllo di questo tipo di fornitori verte, oltreché sugli aspetti di sicurezza alimentare, su un più ampio sistema di *procurement* volto a definire i parametri qualitativi e gli impegni etico-sociali, dall'allevamento nei 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 di provenienza comunitaria.

## FLUSSI DI APPROVIGIONAMENTO PRODOTTI E PRINCIPALI DESTINAZIONI



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

## I FORNITORI DI IMBALLAGGI



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

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

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

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 lo stretto abbinamento con una tecnologia dedicata; non basta quindi la verifica sull'idoneità e integrità dei materiali, il controllo deve estendersi alle tecnologie ed agli impianti di confezionamento che devono adattarsi perfettamente agli imballi adottati. Nel corso del 2016 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**, grazie alla selezione naturale di una flora microbica protettiva.

## I FORNITORI DI INGREDIENTI ALIMENTARI



INALCA si avvale di numerosi fornitori di ingredienti come aromi, verdure e farine. In questo caso, oltre alla selezione di ingredienti provenienti da fornitori locali, facilmente riconoscibili dal consumatore, il criterio di selezione si basa sulla sicurezza degli ingredienti alimentari utilizzati e sulla loro efficacia rispetto agli standard qualitativi ed organolettici nei prodotti finiti in cui vengono utilizzati.

Le garanzie costituiscono infatti il primo criterio di selezione, con particolare riferimento alla consistenza tecnica dei sistemi di autocontrollo, l'assenza di allergeni e le caratteristiche delle sostanze alimentari utilizzate. Le prestazioni di questi fornitori nel fornire supporto nei progetti di ricerca e sviluppo aziendali costituisce inoltre un ulteriore elemento di scelta e valutazione.

I fornitori di prodotti particolarmente rilevanti sono sottoposti a verifiche ispettive da parte dei tecnici INALCA. Al fine di migliorare la raccolta delle informazioni e la valutazione dei fornitori, INALCA ha sviluppato un portale dedicato. Di seguito viene riportato uno schema di flusso che riassume il processo di qualifica e valutazione di questa categoria di fornitori.

### PROCESSO DI QUALIFICA E VALUTAZIONE DEI FORNITORI DI INGREDIENTI ALIMENTARI



## 7.2 UNIONE EUROPEA

### POLONIA

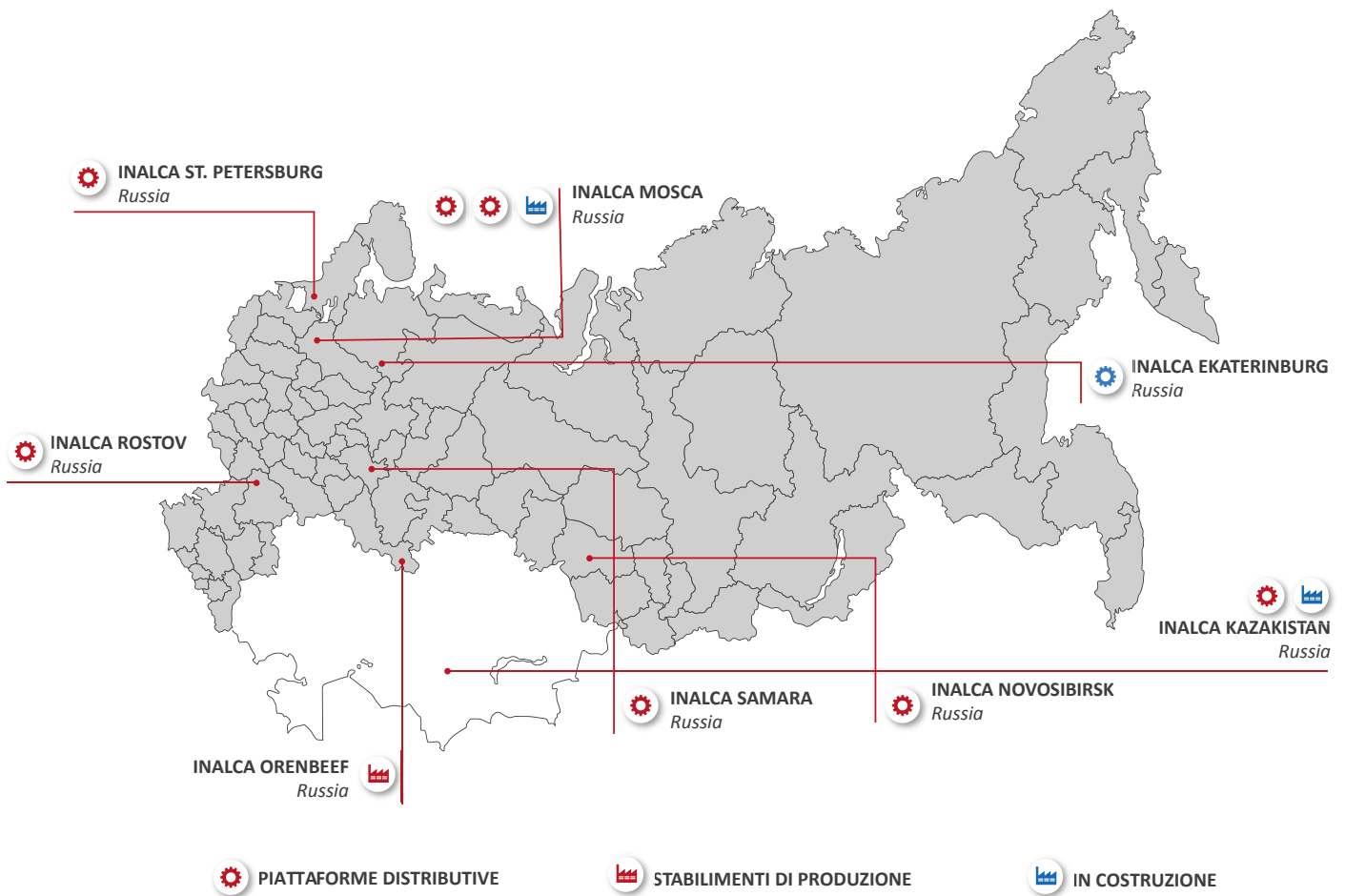
Il 2016 è un anno importante per la presenza di INALCA nell'Unione Europea. Sono stati infatti avviati i primi interventi per la realizzazione di uno **stabilimento in Polonia nella regione medio orientale - comune di Socochin** - un'area a forte vocazione zootecnica. La Polonia è un paese caratterizzato da un aumento delle produzioni agricole, in controtendenza rispetto al resto dell'Unione Europea e con forti valori identitari legati al mondo agricolo.

Lo stabilimento effettuerà la macellazione degli animali prodotti localmente e le relative lavorazioni di carni, compresa la produzione di hamburger per il mercato locale ed i paesi confinanti. Con questa iniziativa il Gruppo intende applicare anche nel mercato comunitario il proprio modello di sviluppo integrato e sostenibile: grazie all'impianto di macellazione, INALCA potrà infatti effettuare accordi diretti di lungo periodo con gli allevatori, creando una **filiera locale**. Questo approccio rappresenta un importante passo avanti, essendo la Polonia una realtà agricola di tipo tradizionale, basata per lo più su intermediari commerciali e meno su conferimenti diretti tra allevamento e industria di trasformazione.

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



## 7.3 RUSSIA E REPUBBLICHE EURO-ASIATICHE



### FEDERAZIONE RUSSA

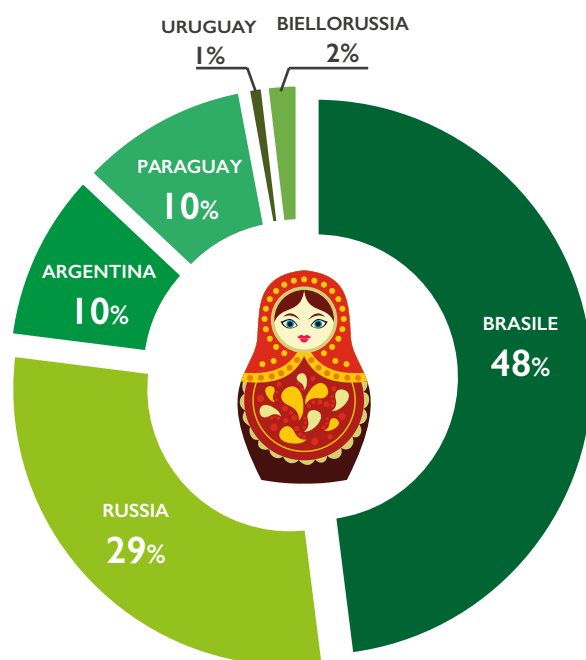
Nella Federazione Russa il Gruppo opera nei settori della distribuzione alimentare e della produzione industriale di carni. L'attività di distribuzione viene svolta tramite un articolato sistema di piattaforme ed infrastrutture logistiche che copre gran parte del paese e la cui principale base operativa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

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; questo stabilimento, che ha raggiunto nel 2016 la piena operatività, effettua, oltre alla macellazione, la produzione di tagli anatomici destinati alla distribuzione locale ed alla successiva lavorazione industriale nello stabilimento di Odintsovo. In questa sede produttiva infatti, oltre alla citata attività di deposito e distribuzione alimentare, viene realizzata anche la produzione industriale di hamburger destinati soprattutto al settore della ristorazione.

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 delle comunità locali, rappresenta per il Gruppo un elemento di affidabilità per le proprie future attività di impresa in questo paese. Non si deve dimenticare infatti che l'approvvigionamento di carni in Russia si basa ancora sull'importazione, non essendo il paese completamente autosufficiente. Le importazioni inoltre risultano difficoltose a causa di eventi geopolitici come l'**embargo**, che ha ridotto il numero dei paesi potenziali esportatori verso la Russia 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 corso del 2016 nello stabilimento di Odintsovo è stata inoltre avviata una linea di produzione di Bacon, attività che comporta un ulteriore flusso di approvvigionamento di carni suine oltreché bovine. Sul fronte delle carni suine la materia prima deriva esclusivamente dal mercato locale. Il sistema produttivo russo è in forte crescita e ciò consente ad INALCA di utilizzare un maggior numero di fornitori locali anche per le tipologie di prodotti ed ingredienti diversi dalla carne, impiegati per la distribuzione tal quale nel territorio russo e nella trasformazione industriale.

**PROVENIENZA DELLE CARNI DELLA FILIERA RUSSA**



**KAZAKHSTAN**

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

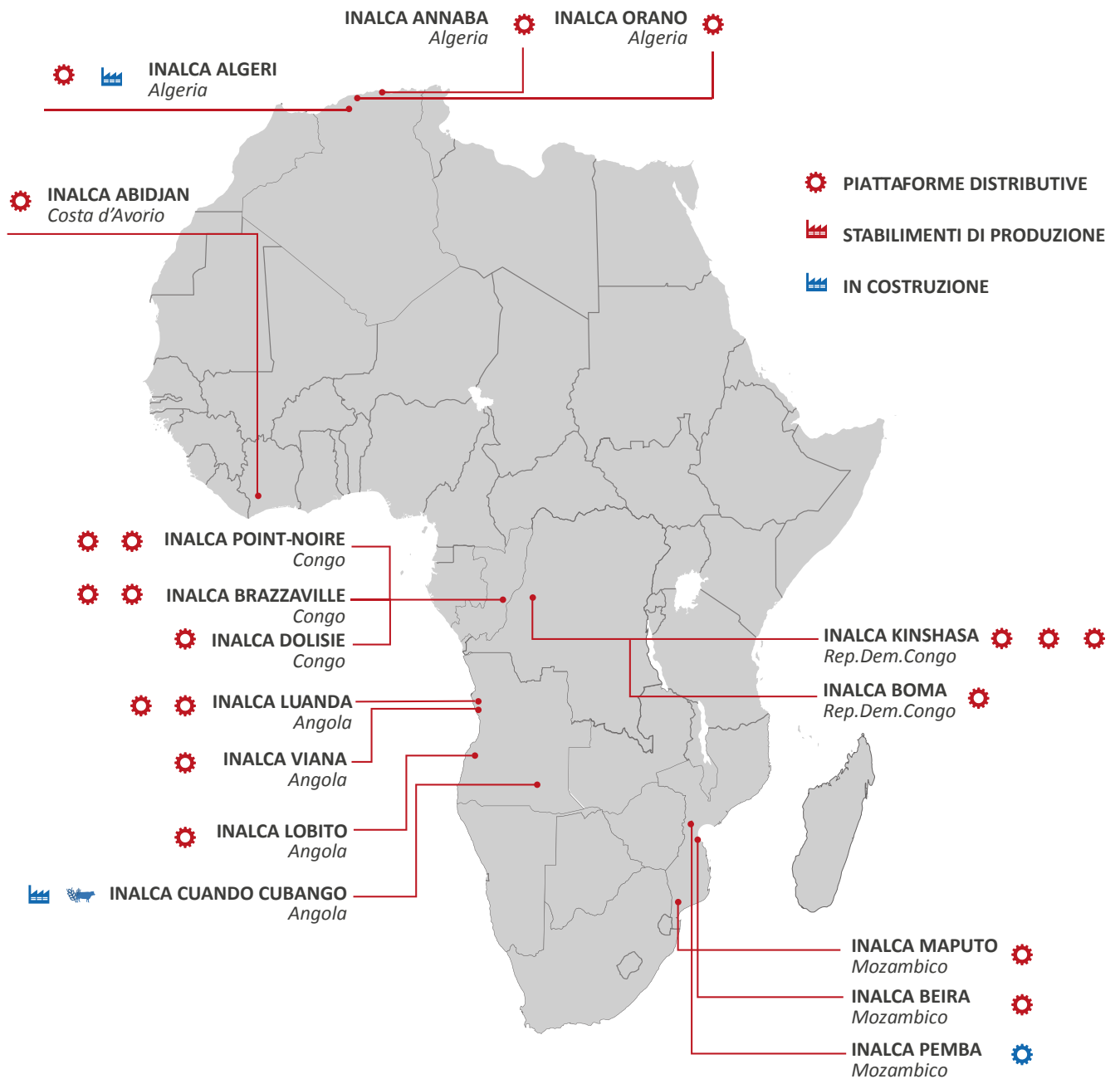
*Piattaforma Logistico-distributiva Almaty (Kazakhstan)*





## 7.4 AFRICA

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



## ANGOLA

L'Angola è il primo paese in cui si sono sviluppate le attività del Gruppo in Africa. Le attività del Gruppo in questa nazione sono in crescita nonostante la crisi finanziaria conseguente al calo del prezzo del greggio ed il deprezzamento della moneta locale. Tale situazione ha infatti determinato un calo delle forniture da parte di aziende concorrenti. Nel corso del 2016 il Gruppo ha posto le basi per due importanti iniziative che si concretizzeranno negli anni futuri: la realizzazione di un allevamento con annesso stabilimento di macellazione nella provincia sud orientale di Cuando Cubango per la produzione di carne destinata al mercato interno ed ai mercati dell'Africa sub-sahariana. Il sistema del feedlot consentirà di effettuare la raccolta di giovani animali da piccoli allevatori, garantendo loro reddito stabile ed accesso al mercato e privilegiando il conferimento diretto di bestiame anziché l'intermediazione con commercianti. È un'iniziativa di forte valore sociale che consentirà il rilancio di terre naturalmente vocate alla zootecnia e di realizzare una completa filiera africana della carne.

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

### ATTIVITÀ:

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

*Stabilimento INALCA - Luanda (Angola)*



### CAPACITÀ

Luanda

Prodotti Freschi e Surgelati - 20.000 tons

Prodotti Secchi - 15.000 tons

### CAPACITÀ

Lobito

Prodotti Freschi e Surgelati - 4.000 tons

Prodotti Secchi - 8.000 tons



## REPUBBLICA DEMOCRATICA DEL CONGO

Nel corso del 2016 gli investimenti effettuati da INALCA a Kinshasa hanno riguardato il rafforzamento del parco automezzi per gestire in proprio il trasporto della merce acquistata dal porto di Matadi ai magazzini dell'azienda ed eventualmente anche per fornire un servizio a terzi. Sono inoltre in corso lavori nell'area di Nathalice, ove è ubicato uno dei magazzini della società, per la costruzione di nuovi uffici ed appartamenti per i propri dipendenti.

## CONGO

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

### ATTIVITÀ:

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



### CAPACITÀ

Kinshasa

Prodotti Freschi e Surgelati - 20.000 tons

Prodotti Secchi - 15.000 tons

### CAPACITÀ

Brazzaville

Prodotti Freschi e Surgelati - 4.000 tons

Prodotti Secchi - 8.000 tons



**ALGERIA**

Nel corso del 2016 non si sono verificati interventi sostanziali in Algeria. Sono state effettuate variazioni organizzative che prevedono la gestione diretta della controllata, precedentemente affidata ad un socio di minoranza.

**ATTIVITÀ:**

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

*Stabilimento INALCA - Algeri (Algeria)*

**CAPACITÀ**

Algeri

Prodotti Freschi e Surgelati - 20.000 tons



**MOZAMBICO**

Nel corso del 2016 in Mozambico si sono completate le opere della sede principale di Maputo compresi impianti e mezzi di trasporto. Lo stabile è divenuto la sede sociale dell'impresa ed è ubicato nel Zimpeto Trade Center di Maputo. È in corso di finalizzazione un complesso di celle frigorifere nella città di Beira e un nuovo centro a Pemba.

**ATTIVITÀ:**

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

*Stabilimento INALCA - Maputo (Mozambico)*

**CAPACITÀ**

Maputo

Prodotti Freschi e Surgelati - 1.000 tons

Prodotti Secchi - 4.000 tons



## COSTA D'AVORIO

Nel 2016 in Costa d'Avorio sono stati realizzati magazzini frigoriferi ed infrastrutture collegate nella zona portuale della capitale.

### ATTIVITÀ:

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



*Stabilimento INALCA - Abidjan (Costa d'Avorio)*

### CAPACITÀ

Abidjan

Prodotti Freschi e Surgelati - 1.000 tons

Prodotti Secchi - 4.000 tons



## 7.5 CLIENTI E CONSUMATORI

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

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

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

### PRODUZIONE BIO

Nel corso del 2016 i principali stabilimenti italiani di INALCA hanno ottenuto il riconoscimento di conformità al regolamento Reg. CE 834/2007 relativo alla **produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici**. La produzione di carni conformi a questo criterio di produzione, pur ancora limitata, è in forte crescita ed è la prova di una forte attenzione del consumatore ai temi della sostenibilità. L'adesione di INALCA a questo particolare regime consente al Gruppo di sviluppare conoscenze e competenze in questo campo ed avviare eventuali progetti pilota di produzioni bovine di tipo biologico. Nei prossimi anni INALCA, a fronte di esperienze specifiche acquisite su questo metodo di produzione, valuterà l'effettiva valenza della produzione biologica come reale strumento di miglioramento della sostenibilità complessiva delle produzioni zootecniche, soprattutto sul fronte degli impatti e consumi legati alla produzione agricola, che in questo regime non sono necessariamente migliori rispetto ai sistemi tradizionali.



## 7.6 CODICI DI CONDOTTA E PREVENZIONE DELLE FRODI ALIMENTARI

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

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

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

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

Nel Gruppo la prevenzione delle frodi, unitamente ai codici di comportamento, costituisce un articolato sistema interno di gestione compreso nel modello organizzativo aziendale. Esso ha il duplice scopo di tutelare clienti e consumatori da questi fenomeni, nonché proteggere l'azienda dalle gravi sanzioni che possono cagionarsi in questi contesti. Il sistema di gestione prevede la prevenzione e la riduzione di tutti i possibili rischi di frodi collegate all'adulterazione di ingredienti alimentari per cause accidentali o intenzionali.

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





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

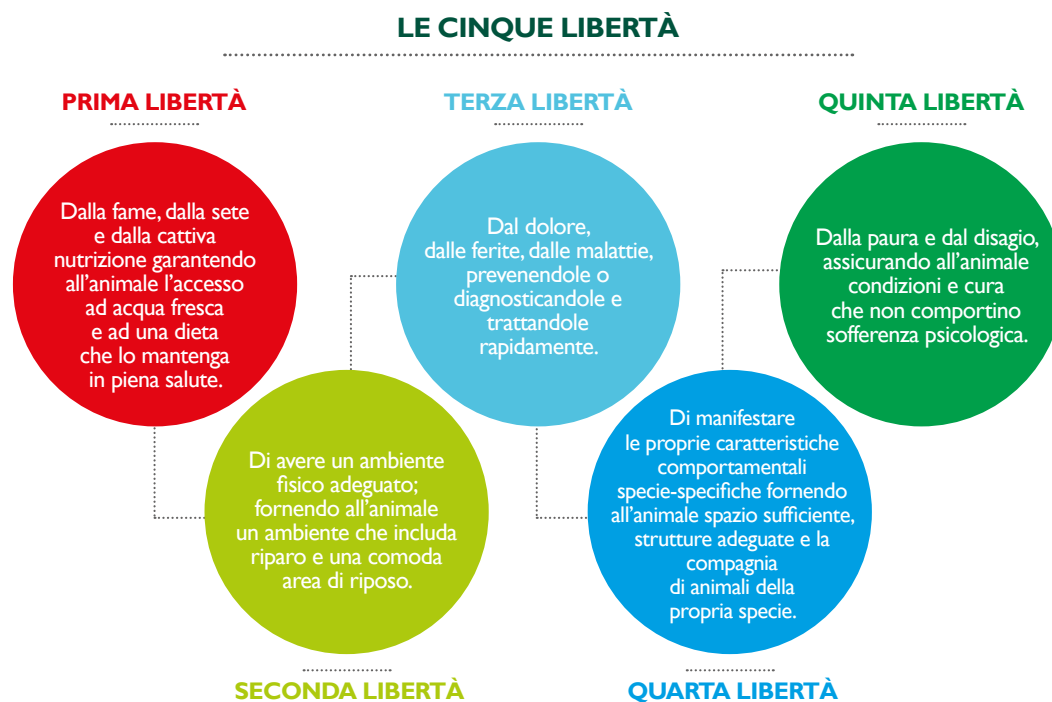
### MISURE DI PREVENZIONE DELLE FRODI ALIMENTARI



## 8. BENESSERE ANIMALE

### 8.1 LE CINQUE LIBERTÀ\*

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Per garantire trasparenza ed oggettività al consumatore, INALCA ritiene che queste informazioni debbano essere sottoposte a sistemi verificati e certificati da terzi, analogamente alla comunicazione riguardante particolari prestazioni qualitative del prodotto. Il più affidabile strumento di garanzia è rappresentato dal **sistema di etichettatura volontaria delle carni bovine** ai sensi del Regolamento (CE) n.1760/2000 relativo all’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine che recentemente ha inserito il benessere animale tra le informazioni volontarie. È un passaggio importante, in quanto il sistema di controllo nazionale previsto dal regolamento CE 1760/2000 assicura la correttezza, fondatezza scientifica ed il controllo di un ente terzo indipendente sulle informazioni che vengono fornite al consumatore su questo sensibile argomento.



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

[www.izsler.it/pls/izs\\_bs/v3\\_s2ew\\_consultazione.mostra\\_pagina?id\\_pagina=3610](http://www.izsler.it/pls/izs_bs/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=3610)

## 8.2 USO RESPONSABILE DEGLI ANTIBIOTICI IN ALLEVAMENTO

---

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

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

I criteri adottati da INALCA per l'uso responsabile del farmaco veterinario sono quindi i seguenti:

Classificazione dei trattamenti veterinari e loro definizione:

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

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

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

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

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

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

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

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

A livello nazionale INALCA intende adottare gli strumenti di analisi e valutazione del corretto utilizzo degli antibiotici messi in atto dall'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia – Sede di Brescia – che consentono un efficace utilizzo nella pratica quotidiana in allevamento e facilitano la gestione della tracciabilità del farmaco utilizzato in termini quali/quantitativi. INALCA prevede l'avvio di progetti pilota nel corso del 2017.



*Allevamento di Jolanda di Savoia (FE)*

## 9. PRODOTTI E CONSUMATORI

### 9.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

#### 9.1.1 PRINCIPI E METODI

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



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

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

## 9.1.2 SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

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

Analogamente alla sicurezza alimentare, anche nel campo dell'etichettatura e comunicazione al consumatore INALCA si sottopone a controlli esterni volti a verificare la veridicità, trasparenza ed accessibilità delle informazioni riguardanti i prodotti immessi sul mercato.



Nel 2016, a seguito dell'acquisizione del Gruppo UNIPEG ASSOFOOD costituito da una cooperativa di allevatori bovini, il sistema di identificazione e tracciabilità del gruppo si è notevolmente sviluppato a monte della filiera produttiva, integrandosi con gli allevamenti di bovini da carne già soci e fornitori del Gruppo cooperativo. Tramite strumenti informatici dedicati vengono acquisite **numerose informazioni sull'allevamento quali dati produttivi, tipologia di produzione zootecnica, caratteristiche delle stalle, controlli analitici ed ispettivi**. Esse vengono utilizzate da parte di INALCA per il processo di qualifica e valutazione del fornitore; questo sistema rappresenta un importante elemento di gestione anche per l'allevatore, che aderendo ad un sistema di qualità quale quello assicurato da INALCA, accede alla premialità prevista dalla Politica Agricola Comunitaria (PAC), in particolare agli aiuti nazionali, erogati ai sensi del regolamento CE 1307/2013. In questo contesto l'affidabilità del sistema viene verificata da vari enti di controllo, in particolare dalle istituzioni competenti sulla protezione della qualità dei prodotti alimentari e gli organismi responsabili dell'erogazione dei premi.






Nel corso del 2016 il sistema di rintracciabilità si è sviluppato ed integrato, oltretutto con il mondo agricolo, anche con importanti catene di distribuzione nazionale che utilizzano il disciplinare di etichettatura INALCA per veicolare in modo affidabile e certificato un numero crescente di informazioni sulla **territorialità delle carni, le loro caratteristiche qualitative, il benessere e le caratteristiche produttive degli animali**.



### 9.1.3 ADOZIONE DI STANDARD TECNICI VOLONTARI

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

**TABELLA 16 - STANDARD ADOTTATI DA INALCA NELLA QUALITÀ, SICUREZZA E SVILUPPO SOSTENIBILE**

			INALCA S.p.A.			
			OSPEDALETTO LODIGIANO (LO)	CASTELVETRO di MODENA (MO)	RIETI (RI)	CAPO D'ORLANDO (ME)
SICUREZZA E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO		IFS - INTERNATIONAL FOOD STANDARD	●	●	●	●
		BRITISH RETAIL CONSORTIUM				
		REQUISITI GENERALI PER LA COMPETENZA DEI LABORATORI DI PROVA		●		
		ISO 22000 - SISTEMI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA				
		STANDARD PRIVATI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ELABORATI DA AZIENDE LEADER DI MERCATO	●	●	●	
		ISO 9001 - SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA QUALITÀ	●	●	●	
		REGOLAMENTO CE 1760/2000 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI E COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE	●	●		●
		CERTIFICAZIONI VOLONTARIE CLAIMS DI PRODOTTO (CARNE DA ALLEVAMENTI ITALIANI, DOP, IGP)	●	●	●	
		REGOLAMENTO CE 834/2007 PRODOTTI BIOLOGICI	●	●		
		ISO 22005 - SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA ALIMENTARE E MANGIMISTICA	●			
	MARINE STEWARDSHIP COUNCIL STANDARD FOR CHAIN AND CUSTODITY (VERSION 3)					
RESPONSABILITÀ AMBIENTALE		ISO 14001 - TUTELA DELL'AMBIENTE NEI PROCESSI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE	●	●	●	
		EPD - EDICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO	●	●		
RESPONSABILITÀ SOCIALE		OHSAS 18001 - SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORATORE	●	●	●	●
		DLGS 231/2001- SULLA RESPONSABILITÀ AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE	●	●	●	●
		CODICI DI CONDOTTA PRIVATI ADOTTATI NELLA SUPPLY CHAIN	●	●	●	●
RESPONSABILITÀ ECONOMICA, SOCIALE, AMBIENTALE		LINEE GUIDA GRI G4 SUSTAINABILITY REPORTING GUIDELINES SECTOR DISCLOSURES "FOOD PROCESSING" GRI	●	●	●	●



Come richiamato al paragrafo precedente, l'uso di sistemi certificati verificati da terzi viene esteso anche per supportare claims di prodotto e, più in generale, l'adeguatezza delle informazioni fornite al consumatore. Nel corso del 2016 è stato avviato il processo di integrazione degli stabilimenti italiani di nuova acquisizione del Gruppo agli standard volontari adottati da INALCA.

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

○ IN CORSO DI APPLICAZIONE

## 9.2 COMUNICAZIONE RESPONSABILE

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

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

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

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

INALCA adotta certificazioni volontarie a sostegno di claim di prodotto, con particolare riferimento alla comunicazione sull'origine e provenienza delle carni utilizzate, aspetti ambientali, benessere animale.

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



## 9.3 PROMOZIONE UN CONSUMO DI CARNE EQUILIBRATO

### “LA CLESSIDRA AMBIENTALE”

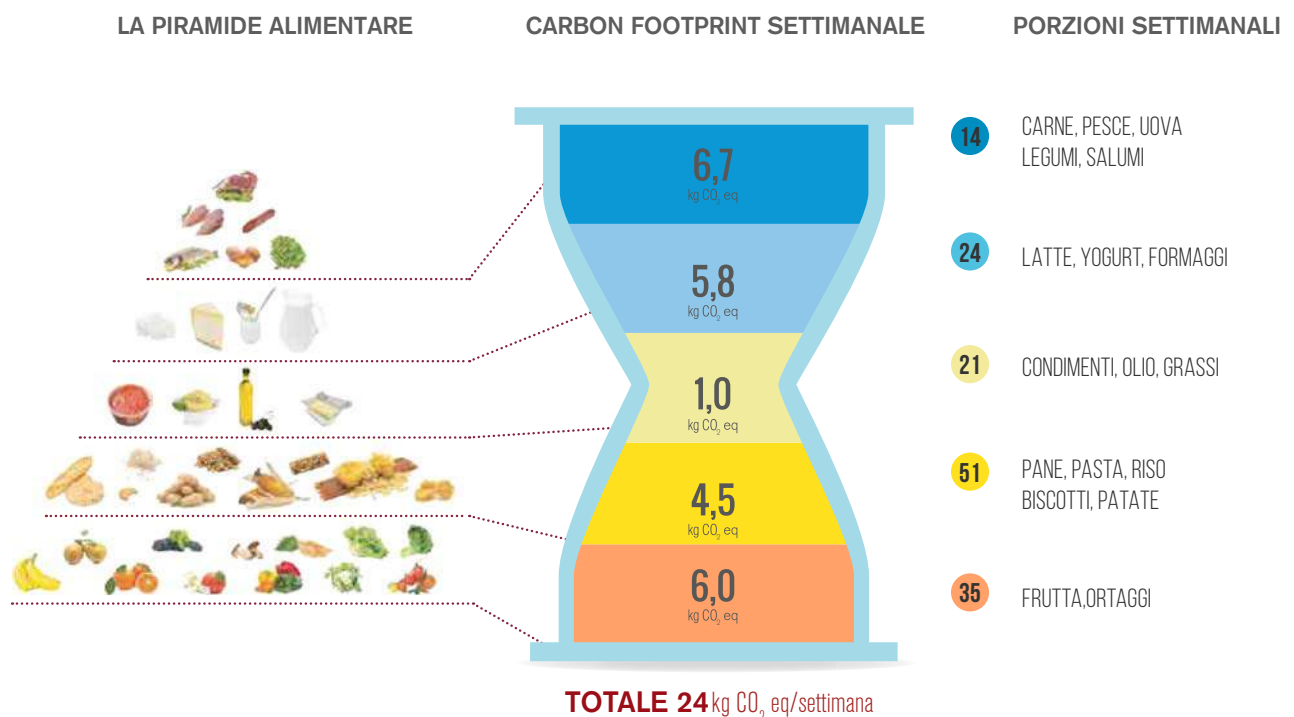
INALCA ritiene che una comunicazione responsabile di prodotto non possa esimersi dalla promozione contestuale di un consumo sano ed equilibrato, in linea con le indicazioni nutrizionali fornite dai principali Enti di ricerca e conforme ai principi della dieta mediterranea. INALCA tramite l'organizzazione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



Al dibattito sul tema carne partecipano infatti varie organizzazioni e stakeholder mossi da differenti motivazioni: associazioni animaliste e ambientaliste, media, che basano le critiche su dati ed informazioni provenienti da contesti diversi, spesso provenienti da paesi d'oltreoceano e che non sempre sono adattabili al contesto nazionale.

Tale rapporto ha messo in evidenza come un consumo di carne equilibrato costituisca anche un contributo fondamentale per la tutela della salute delle persone e non determini impatti significativi sull'ambiente. Il rapporto ha inoltre evidenziato come il consumo pro capite reale di carne in Italia sia quasi allineato con le porzioni indicate dall'INRAN (oggi CREA), secondo i dati di consumo più recenti, così come risulta dalla pubblicazione del libro “Il consumo reale di carne e pesce in Italia” (Edizione Franco Angeli 2017).

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



[www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it)

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

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

## 10. LE NOSTRE PERSONE

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

### 10.1 DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE

Anche nel 2016 il Gruppo ha significativamente aumentato la propria consistenza in termini di personale impiegato in Italia e ha mantenuto sostanzialmente invariata la propria presenza all'estero.

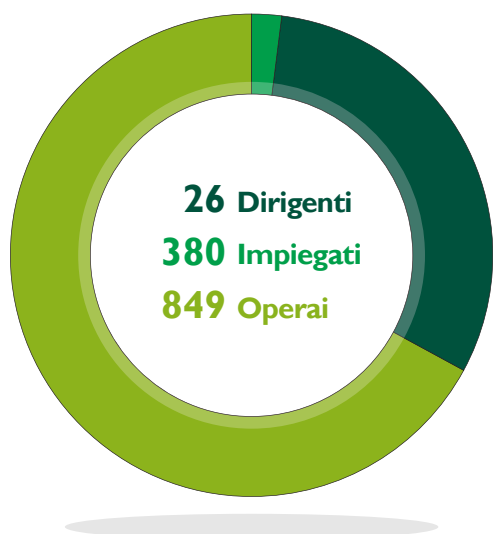
Nei grafici seguenti sono riportati gli indicatori adottati:

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

#### DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DI INALCA IN ITALIA

Il personale di INALCA in Italia è composto da **1.255** unità

##### Scomposizione del personale per inquadramento professionale



##### Presenza femminile nell'organico



**365** Donne  
**890** Uomini

##### Nuove Assunzioni 2016



di età inferiore ai 30 anni

**40** nuovi assunti di età < 30 anni

**34** nuovi assunti di età 30-50 anni

**18** nuovi assunti di età > 50 anni

## DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DI INALCA (ANNI 2015-2016)

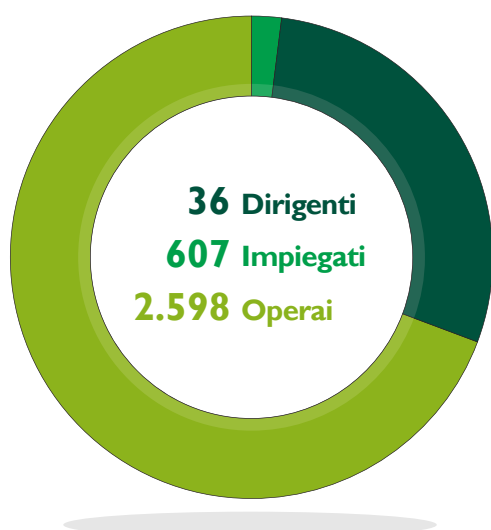
ANNO 2015		ANNO 2016	
DIRIGENTI	24	DIRIGENTI	26
IMPIEGATI	338	IMPIEGATI	380
OPERAI	607	OPERAI	849
NUMERO DONNE	265	NUMERO DONNE	365
NUMERO UOMINI	704	NUMERO UOMINI	890
% DONNE	27%	% DONNE	29%
TOTALE	969	TOTALE	1255

NUOVE ASSUNZIONI		NUOVE ASSUNZIONI	
<30 ANNI	16	<30 ANNI	40
30/50 ANNI	17	30/50 ANNI	34
>50 ANNI	4	>50 ANNI	18
TOTALE	37	TOTALE	92
% GIOVANI	43%	% GIOVANI	43%

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

Il personale del Gruppo INALCA in Italia è composto da **3.241** unità

Scomposizione del personale  
per inquadramento professionale



Presenza femminile  
nell'organico



**778** Donne  
**2.463** Uomini

Nuove Assunzioni  
2016



**151** nuovi assunti  
di età < 30 anni  
**253** nuovi assunti  
di età 30-50 anni  
**76** nuovi assunti  
di età > 50 anni

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

#### DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DEL GRUPPO INALCA IN ITALIA (ANNI 2015 - 2016) (INALCA + SOCIETÀ CONTROLLATE ITALIANE DI CUI ALLA TABELLA 1)

ANNO 2015		ANNO 2016	
DIRIGENTI	33	DIRIGENTI	36
IMPIEGATI	545	IMPIEGATI	607
OPERAI	2.331	OPERAI	2.598
NUMERO DONNE	692	NUMERO DONNE	778
NUMERO UOMINI	2.210	NUMERO UOMINI	2.463
% DONNE	24%	% DONNE	24%
TOTALE	2.902	TOTALE	3.241

NUOVE ASSUNZIONI		NUOVE ASSUNZIONI	
<30 ANNI	65	<30 ANNI	151
30/50 ANNI	210	30/50 ANNI	253
>50 ANNI	84	>50 ANNI	76
TOTALE	359	TOTALE	480
% GIOVANI	18%	% GIOVANI	31%

Nel corso del 2016 INALCA ha acquisito il ramo d'azienda del Gruppo UNIPEG – ASSOFOOD ed è stata un'operazione molto consistente dal punto di vista delle risorse umane. L'operazione ha comportato un aumento delle risorse umane di INALCA di circa 340 persone. Nei confronti del Gruppo acquisito, non sono stati effettuati interventi di riduzione del personale, che ha mantenuto pressoché intatta la propria consistenza.

L'acquisizione del ramo d'azienda del gruppo UNIPEG – ASSOFOOD è stata gestita in concerto con le Organizzazioni Sindacali, sia a livello provinciale che a livello nazionale. In particolare, con i sindacati nazionali del settore alimentare sono stati pianificati alcuni incontri ed altri sono in programma per la definizione del Piano Industriale per il rilancio degli stabilimenti. L'azienda ha infatti in corso un notevole sforzo in termini di investimenti finalizzati alla modernizzazione degli impianti ed alla loro specializzazione produttiva, per ottimizzare l'efficienza, la produttività e la competitività sui mercati.

Da segnalare anche una consistente crescita occupazionale verificatasi in altre aziende del Gruppo, Guardamiglio S.r.l. e Inalca Food & Beverage in particolare.

#### I GIOVANI NEL GRUPPO

Analogamente all'indicazione della % di donne nella popolazione aziendale, con la presente edizione viene aggiunto il medesimo indicatore anche per i giovani.

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

#### DISTRIBUZIONE DEL PERSONALE DEL GRUPPO INALCA IN ITALIA, AFRICA E RUSSIA (INALCA + TUTTE LE SOCIETÀ CONTROLLATE CUI ALLA TABELLA 1)

Nella presente edizione del bilancio di sostenibilità è stato compreso anche il personale di tutte le società africane di cui alla tabella 2. Dalla prossima edizione del bilancio, queste società saranno considerate anche in tutti gli altri aspetti di sostenibilità. Ciò determinerà una sostanziale differenza rispetto al perimetro di raccolta dati del presente bilancio.

Il personale del Gruppo INALCA in Italia, Africa e Russia è composto da **4.837** unità

#### Scomposizione del personale per inquadramento professionale



#### Presenza femminile nell'organico



**1.227** Donne  
**3.610** Uomini

#### Nuove Assunzioni 2016



**312** nuovi assunti di età < 30 anni  
**474** nuovi assunti di età 30-50 anni  
**123** nuovi assunti di età > 50 anni

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

#### DISTRIBUZIONE DEL GRUPPO INALCA IN ITALIA, AFRICA E RUSSIA (ANNI 2015-2016)

ANNO 2015		ANNO 2016	
DIRIGENTI	65	DIRIGENTI	99
IMPIEGATI	889	IMPIEGATI	1.085
OPERAI	2.831	OPERAI	3.653
NUMERO DONNE	692	NUMERO DONNE	1.227
NUMERO UOMINI	3.093	NUMERO UOMINI	3.610
% DONNE	26%	% DONNE	25%
TOTALE	3.785	TOTALE	4.837

NUOVE ASSUNZIONI		NUOVE ASSUNZIONI	
<30 ANNI	72	<30 ANNI	312
30/50 ANNI	253	30/50 ANNI	474
>50 ANNI	138	>50 ANNI	123
TOTALE	463	TOTALE	909
% GIOVANI	15%	% GIOVANI	34%

Sotto il profilo del Gruppo a livello globale, tra le aziende che hanno evidenziato un sostanziale aumento occupazionale è da annoverarsi la società Russa Orenbeef a conferma della definitiva messa a regime dello stabilimento produttivo.

## 10.2 LAVORATORI COPERTI DA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

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

## 10.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

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

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



In Italia sono state sviluppate 18.307 ore di formazione. Attualmente questo dato è raccolto solo in Italia, in alcune aziende del Gruppo. Nel corso del 2017 verrà progressivamente esteso ad altre aziende comprese nel perimetro del presente bilancio.

*Consegna diplomi corso per disossatori, Ospedaletto Lodigiano (LO)*







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

## 10.4 SALUTE E SICUREZZA

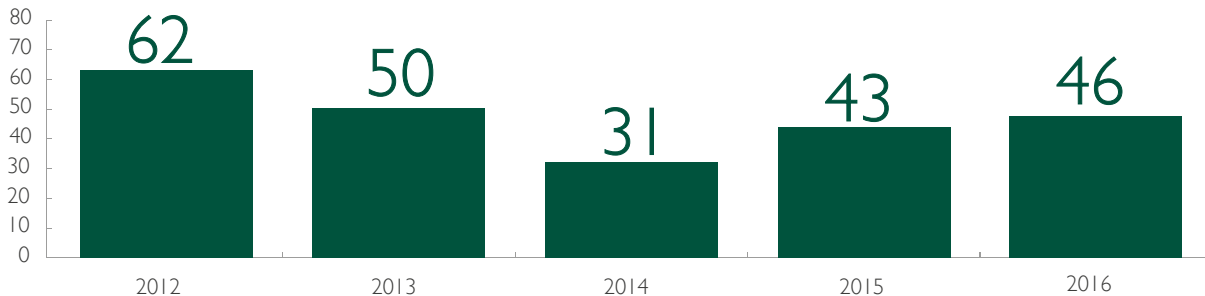
In materia di salute e sicurezza lo sforzo di INALCA si è concentrato sull'estensione dello standard di certificazione OHSAS 18001 sui quattro stabilimenti INALCA dell'area italiana. Tale risultato è stato completato nell'autunno 2015 con la certificazione dello stabilimento di Capo d'Orlando (ME), a coronamento di un'attività iniziata nel 2013. Entro il 2017 è prevista l'estensione della citata certificazione allo stabilimento di nuova acquisizione di Pegognaga (MN). Nel presente bilancio si forniscono alcuni parametri tabellari relativi ai dati di infortuni e malattie professionali ed all'indice di frequenza per gli anni dal 2012 al 2016. I dati comprendono anche gli stabilimenti di nuova acquisizione. Essi coprono quindi i seguenti stabilimenti INALCA:

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

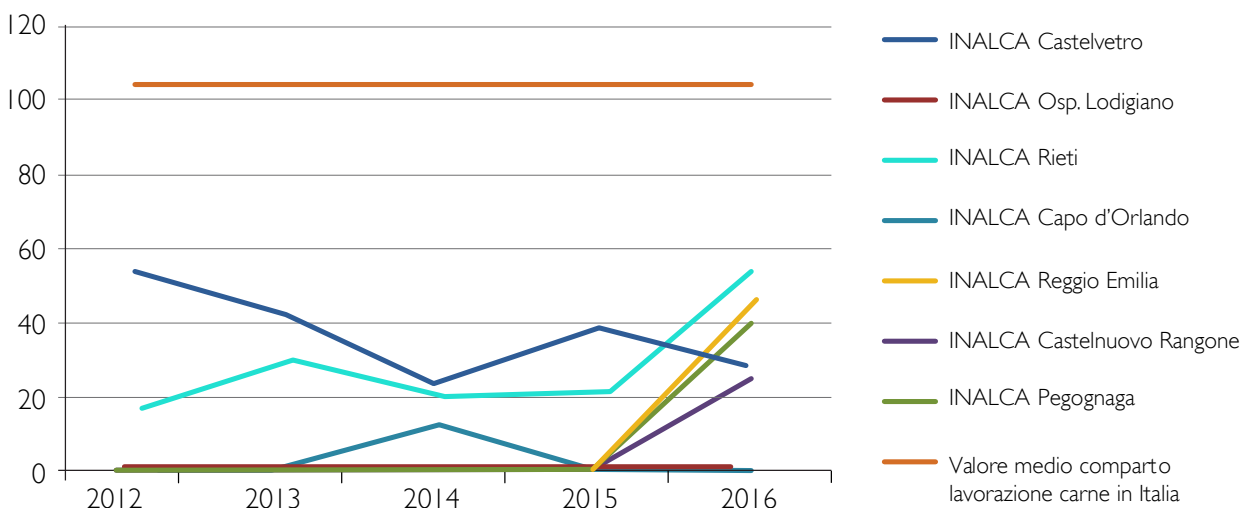
L'andamento degli indicatori 2016 è risultato in leggero peggioramento, rispetto al dato 2015. Esso è esclusivamente da attribuirsi al consistente aumento del personale negli stabilimenti di nuova acquisizione. Dall'analisi dell'indice di frequenza (rapporto tra il numero di ore perse per infortuni e il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000) si nota una sostanziale costanza fra i vari stabilimenti presi in esame, senza rilevanti oscillazioni fra i vari stabilimenti del Gruppo.

Tutti gli indicatori si mantengono comunque ampiamente al di sotto della media di comparto lavorazione carni (retta arancione) di oltre il 50% rispetto all'indicatore peggiore.

**TABELLA 17 - NUMERO INFORTUNI STABILIMENTI INALCA**

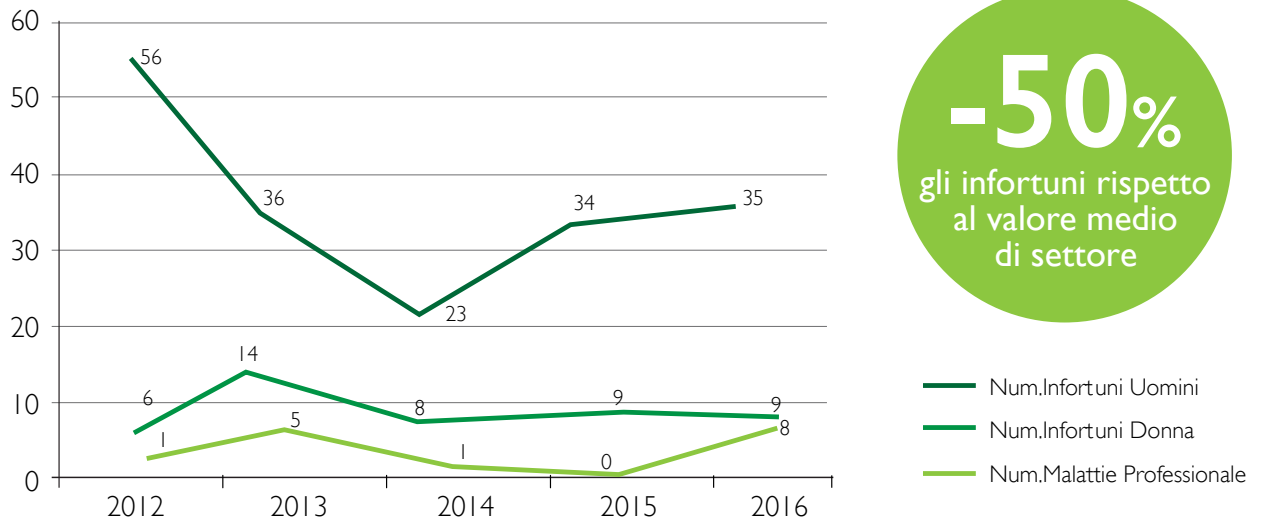


**TABELLA 18 - ANDAMENTO DELL'INDICE DI FREQUENZA DI INFORTUNI PER STABILIMENTO**



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

**TABELLA 19 - ANDAMENTO INFORTUNI E MALATTIE PROFESSIONALI PER GENERE NEGLI STABILIMENTI INALCA ITALIA**



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

### PROGETTO PREVENZIONE PATOLOGIE MUSCOLO SCHELETRICHE

INALCA ha concluso con l'Università di Bologna un progetto volto ad analizzare all'interno della popolazione aziendale dello stabilimento di Castelvetro di Modena la distribuzione statistica dei disturbi muscolo scheletrici. Tramite analisi cliniche dettagliate sui dipendenti, vengono raccolti numerosi dati correlati a queste patologie. L'elaborazione di questi dati verrà presa in considerazione per valutare in modo complessivo la situazione dei dipendenti, le eventuali aree di miglioramento e le possibili soluzioni organizzative atte a ridurre l'esposizione dei lavoratori a questa tipologia di rischio.



### ANT - PROGETTO MELANOMA

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



## II. INALCA E LE COMUNITÀ LOCALI

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

### 11.1 ITALIA

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

L'anno 2016, ha visto un'ampia attività di comunicazione su questi temi, accompagnata da una diffusione della cultura della sostenibilità, in particolare dei relativi principi e pratiche elaborate nelle piattaforme nazionali ed internazionali che si occupano di questi temi.

Gli stabilimenti produttivi italiani di INALCA sono particolarmente grandi e complessi da un punto di vista tecnologico, pur essendo il settore delle carni ancora caratterizzato da un'alta incidenza di lavoro manuale. È quindi essenziale affrontare efficacemente i temi riguardanti la salute e la sicurezza del lavoro. In questo settore, una particolare attenzione è proprio rivolta al lavoro manuale al fine di prevenire le patologie muscolo-scheletriche. Per colmare questa lacuna, INALCA sostiene la ricerca in questo settore con il Dipartimento di Medicina del Lavoro dell'Università di Bologna. Lo scopo principale di questo studio consiste nel monitorare, tramite indagini cliniche specifiche, l'effettivo stato di salute dei dipendenti rispetto a queste patologie, valutando le possibili azioni di miglioramento.



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





Inalca sostiene il progetto “Alliance for Youth” di Nestlé.



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



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



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



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

## 1.1.2 FEDERAZIONE RUSSA



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

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



INALCA ha sponsorizzato varie edizioni del concorso letterario “Premio Gorky”. Tra i più significativi si ricordano la seconda edizione tenuta presso il Museo Puskin di Mosca nel 2010, le edizioni quinta e settima, tenutesi entrambe a Capri, rispettivamente nel 2013 e nel 2015 e a Sorrento nel 2016.

Anche nel 2016 l'attività di Corporate Social Responsibility del Gruppo in Russia è proseguita su analoghe direttrici, in particolare con il sostegno ad eventi sportivi e di iniziative benefiche effettuate con l'Ambasciata di Italia.



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

## 1.3 AFRICA

Il sostegno dell'infanzia, il miglioramento delle strutture per lo sviluppo sociale ed economico sono i temi in cui si indirizza l'impegno di INALCA in quest'area.

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



INALCA sostiene, infatti, iniziative benefiche con varie organizzazioni religiose, tra cui principalmente la **Nunziatura Apostolica** e l'**Ordine dei Salesiani Don Bosco**.



Sul fronte laico, l'impegno di INALCA è rivolto soprattutto alla **Fondazione Lwini**, **Grupo de Amizade Angola** ed all'**Istituto Nazionale Angolano per l'Infanzia del Ministero del Reinserimento** e dell'**Assistenza Sociale**.



Grupo de Amizade  
Angola



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



[www.fundacaolwini.org](http://www.fundacaolwini.org)  
[www.cgfmanet.org](http://www.cgfmanet.org)





## 12. AMBIENTE E RISORSE

### 12.1 PREMESSA

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

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



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



Nel 2016, tramite l'avvio di un progetto pilota sulla analisi di sostenibilità avviato insieme a Coldiretti, sono state poste le basi per un *assessment* della filiera bovina nazionale comprensivo dei principali aspetti ambientali. Questa iniziativa si inserisce nel contesto della promozione di un'agricoltura sostenibile che rappresenta un obiettivo globale lanciato dalla FAO da attuarsi entro il 2030 (**Obiettivo 2**). Il modello di collaborazione con il mondo agricolo in corso di realizzazione nel contesto italiano vuole costituire infatti una base di partenza ed un'esperienza che possa essere di riferimento anche per interventi di agricoltura sostenibile all'estero, in ambienti particolarmente sensibili come il contesto africano. L'iniziativa in corso di attuazione nella provincia angolana di Cuando Cubango finalizzata alla realizzazione di un importante centro di allevamento costituirà un importante tappa di questo percorso.

Un chiaro impegno a presidiare tali aspetti è espresso nella politica aziendale e più precisamente nel documento denominato **“Codice di condotta INALCA per uno sviluppo sostenibile dell'impresa”**. Coerentemente con quanto indicato in premessa, nella valutazione degli impatti ambientali sono state escluse le società del Gruppo prive di infrastrutture produttive, che svolgono esclusivamente attività commerciali o finanziarie e che quindi hanno scarsa rilevanza dal punto di vista dei consumi ed impatti ambientali. Come già evidenziato nella tabella 16, INALCA adotta sistemi di gestione ambientale nei principali siti produttivi: ad oggi gli stabilimenti italiani di Castelvetro di Modena, Ospedaletto Lodigiano, Rieti e lo stabilimento Marr

Russia di Odintsovo (Mosca) sono certificati secondo lo standard ISO 14001. Sono in corso adeguamenti per l'applicazione di questo standard in altri stabilimenti del Gruppo, in particolare lo stabilimento di macellazione Realbeef di Flumeri (Av). Gli aspetti ambientali indiretti di particolare rilevanza sono senza dubbio legati al miglioramento degli impatti e dei consumi nell'allevamento dei bovini, al recupero dei materiali di imballaggio ed alle attività di tipo logistico. Tenuto conto dei principali aspetti ambientali sopra citati, le direttrici su cui si muove l'azienda per lo sviluppo sostenibile sono identificate nell'infografica seguente.

### GLI IMPEGNI PER L'AMBIENTE



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



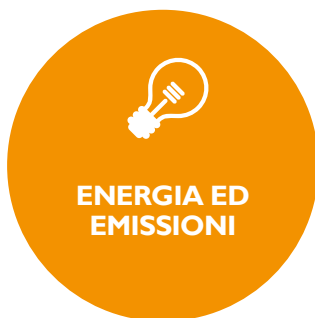
*Riduzione dei pesi,  
degli spessori, utilizzo  
di materiali riciclati  
e riciclabili*



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



*Depurazione e recupero  
delle acque reflue*



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



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

## 12.2 AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO

I risultati di recenti studi sul ciclo di vita di prodotti alimentari (compresi gli studi LCA effettuati da INALCA), confermano che in media meno del 20% degli impatti ambientali espressi come *carbon foot print* e *water foot print* deriva dalla fase di “processo”, ovvero dalla vera e propria produzione del prodotto stesso, a fronte di oltre il 70% degli impatti causato dalle fasi di produzione delle materie prime agricole. Nel corso del 2016 i calcoli sono stati verificati per un prodotto tipico della filiera italiana come l’hamburger e non sono risultate variazioni di rilievo rispetto la precedente versione.



### DISTRIBUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI NELLA FILIERA DELL’HAMBURGER



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

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

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

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

**TABELLA 20 - DATI DI IMPATTI E CONSUMI ITALIANI NEL CONTESTO GLOBALE**

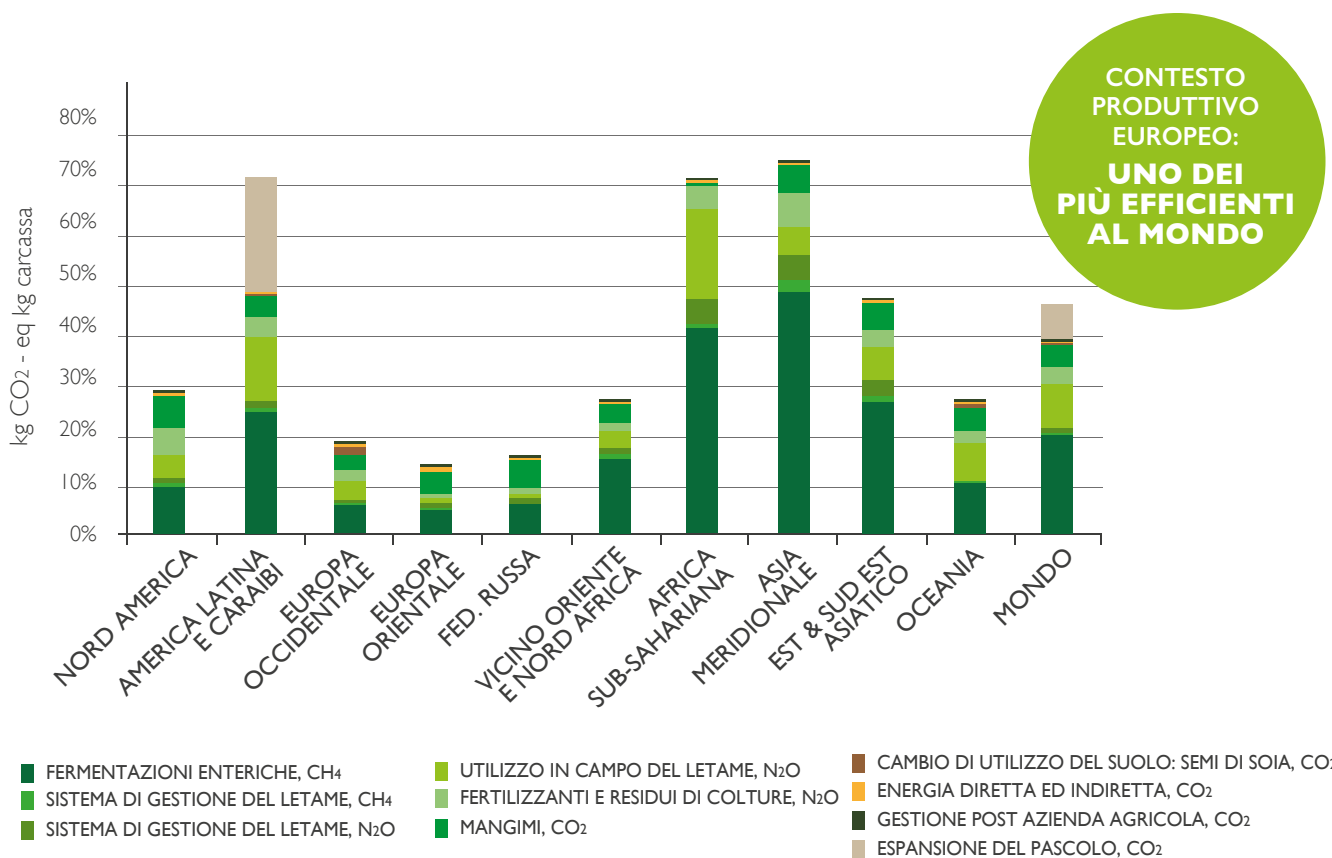
	Totale	Allevamento	Trasformazione
<b>Carne bovina (vitellone e scottona)*</b>			
Carbon footprint (kg CO <sub>2</sub> eq)	22,9	19,8	3,1
Water footprint (litri)	11.500	10.810	690
<b>Carne bovina hamburger Montana</b>			
Carbon footprint (kg CO <sub>2</sub> eq)	9,5	7,3	2,2
Water footprint (litri)	540	512,7	27,3
<b>Contesto globale confronto fra i sistemi più e meno efficienti</b>			
Carbon footprint (kg CO <sub>2</sub> eq)**	>70 (South Asia) <20 (Eastern Europe)		
Water footprint (litri)***	>19.488 (Brazil) <6.513 (Nederland)		

\* Elaborazione da “La sostenibilità delle carni e dei salumi in Italia” edizione 2016

\*\* Fonte:Tackling climate change through livestock – a global assessment of emissions and mitigation opportunities FAO – 2013.

\*\*\* Fonte Mekonnen & altri 2010 (citato Rapporto sostenibilità della carne e dei salumi in Italia 2016).

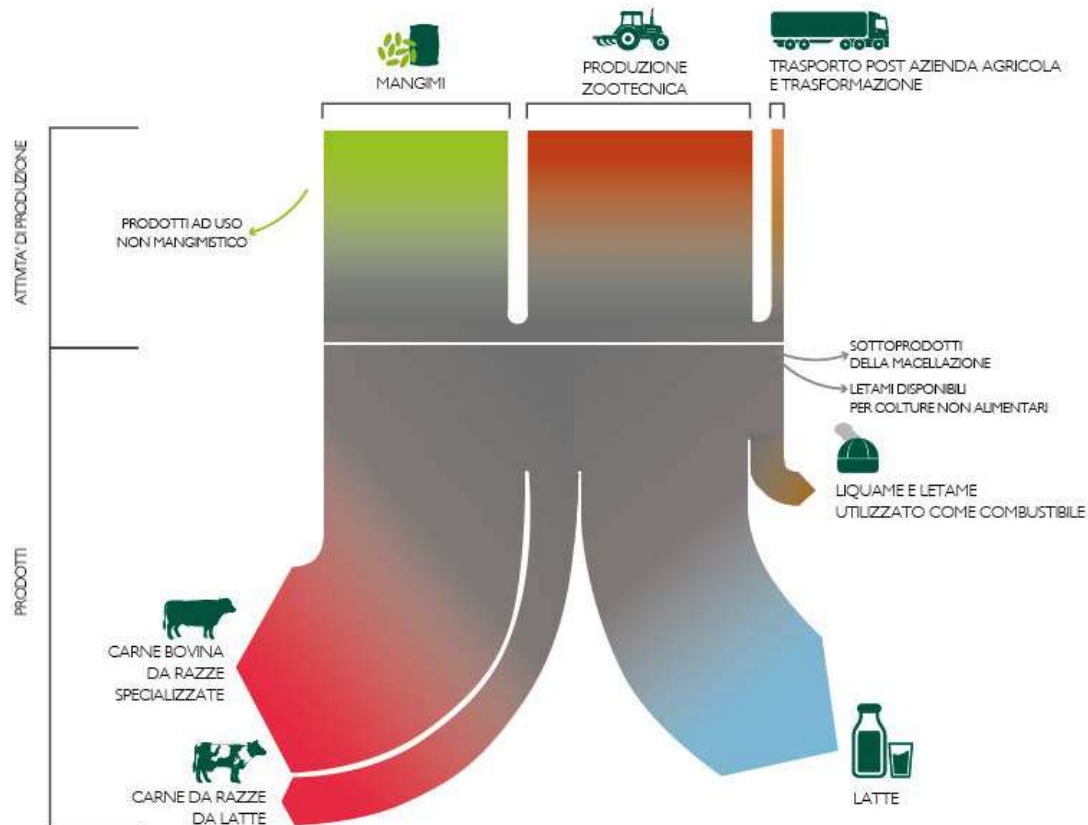
**TABELLA 21 - EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA NEGLI ALLEVAMENTI BOVINI NEL MONDO**



Fonte: FAO Greenhouse gas emission from ruminant supply chains – A global life cycle assessment tab. I 1b

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

**TABELLA 22 - GLI IMPATTI ED I CONSUMI DELLA FILIERA BOVINA CARNE E LATTE**



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

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



**13** CLIMATE ACTION



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

## 12.3 PACKAGING

### I FORNITORI DI IMBALLAGGI

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



Nel corso del 2016, INALCA ha proseguito nella politica di riduzione della quantità di imballi utilizzati, al fine di ottenere, ove possibile, un imballo unico idoneo al contatto con l'alimento rispetto al tradizionale accoppiamento imballo primario – imballo secondario.

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

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

Nel corso del 2016 INALCA ha confermato i propri obiettivi di utilizzo di carta riciclata nei propri imballaggi, attestandosi su valori di oltre il 90% di carta ottenuta da processi di recupero e riciclo.

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

Oltre alla riduzione degli spessori e delle grammature degli imballi che costituiscono il primo e più semplice intervento, una seconda linea di sviluppo è costituita dalla progressiva introduzione di nuove materie prime riciclate nella composizione degli imballi utilizzati. Nel corso del 2016 negli stabilimenti italiani di Castelvetro di Modena, Ospedaletto Lodigiano e Rieti, si è confermato l'utilizzo di materia prima riciclata negli imballaggi di carta e cartone di circa il 90%.

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

La partnership con il fornitore di materiale di imballaggio è fondamentale per il perseguimento di risultati di miglioramento. INALCA adotta un criterio di selezione dei fornitori di imballaggi che si basa su 3 principi:

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

Come per i fornitori di ingredienti, anche per i fornitori di imballaggi viene applicato un processo di qualifica e valutazione che prevede la registrazione sul nuovo portale INALCA dedicato ai fornitori, in cui vengono

caricate tutte le informazioni richieste per essere successivamente esaminate al fine di validare o bloccare la fornitura di ogni singola categoria di materiali su tutti gli stabilimenti del Gruppo.

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

Il processo di confezionamento comporta sempre lo stretto abbinamento con una tecnologia dedicata; 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. Nel corso del 2016 si è assistito alla crescita del confezionamento definito *skin*, un sistema sottovuoto che viene adottato sulle piccole confezioni per il consumatore finale e che permette di **allungare i tempi di conservazione del prodotto: alcuni di questi pack sono completamente riciclabili nella carta**, nonostante la presenza di uno strato in PE, perché il grado di spappolamento, adesione e scarto di processo consentono il conferimento in impianti idonei a trattare il macero di qualità ordinaria.

Un'altra soluzione innovativa adottata nel contesto italiano ed europeo è rappresentata dalle casse in materiale plastico riutilizzabile e riciclabile le quali, oltre alla sostenibilità dei materiali, 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.



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

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

In questi percorsi di miglioramento della sostenibilità dei materiali di imballaggio, la partnership del fornitore e la condivisione di obiettivi comuni sono quindi elementi essenziali per il conseguimento di risultati concreti.

Nel successivo paragrafo 12.10 sono indicati ulteriori elementi di sviluppo in questo settore.





## 12.4 PRODOTTI

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



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

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

*INALCA Castelvetro - Linea produzione hamburger*



[www.carnisostenibili.it](http://www.carnisostenibili.it)  
[www.environdec.com/en/Detail/epd711](http://www.environdec.com/en/Detail/epd711)

## 12.5 ACQUA

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



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

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

I principali stabilimenti INALCA sono dotati di moderni impianti di depurazione che assicurano elevati rendimenti depurativi. Per gli stabilimenti di Castelvetro di Modena ed Ospedaletto Lodigiano, inoltre, INALCA, da tempo si è fissata limiti allo scarico più restrittivi rispetto a quelli previsti dalle autorizzazioni ambientali degli stabilimenti. Nel caso dello stabilimento italiano di Ospedaletto Lodigiano, il livello di riduzione ha raggiunto il 50% del limite autorizzato per il parametro COD allo scarico. Ove le normative di settore lo consentano, INALCA avvia al recupero le acque di processo depurate. Negli ultimi tre anni, INALCA ha avviato a recupero una media di circa 90.000 mc/anno di acque depurate. Nel 2016 questo indicatore è migliorato del 5%, essendo il valore 2015 di 88.000 mc/anno.

**93.000**  
mc / anno di acque  
depurate avviate  
al recupero

## 12.6 ENERGIA ED EMISSIONI

Un nuovo importante contributo di INALCA alla lotta ai cambiamenti climatici in linea con l'obiettivo 13 degli SDGs.



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** e sancito dagli importanti accordi internazionali sul clima di Parigi (COP21) sottoscritti da 195 paesi. Nell'Unione Europea l'accordo è diventato vincolante il 4 novembre 2016. Nel settore alimentare il cambiamento climatico oltre alle ricadute dirette sull'ambiente, produce effetti indiretti soprattutto sulla produzione, compromettendo le rese agricole e la salute degli animali. Sempre più spesso infatti la scienza individua correlazioni dirette tra salute ed ambiente secondo un approccio oggi definito “*One Health*”.

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

Per INALCA il 2016 costituisce un anno di svolta nella lotta ai cambiamenti climatici. Nell'ambito dell'acquisizione del Gruppo UNIPEG ASSOFOOD, INALCA ha acquisito un ulteriore impianto di digestione anaerobica presso lo stabilimento di Pegognaga (MN) e soprattutto la partecipazione in un impianto cogenerativo della potenza 5 MW per la produzione combinata di energia elettrica e calore, asservito ai fabbisogni dell'adiacente impianto di Pegognaga: questo impianto è di proprietà dell'azienda UNITEA S.r.l., detenuta da INALCA al 50%, ed è integralmente alimentato con fonti rinnovabili, in particolare grassi animali.

Come desumibile dalla tabella sottostante, il contributo di questo impianto alla sostenibilità ambientale è estremamente rilevante: esso consentirà infatti di aumentare la quota di **energia autoprodotta al 98% del proprio fabbisogno**, (equivalente a 105.367 MWh), ma soprattutto di migliorare drasticamente la percentuale di questa ottenuta **da fonti rinnovabili** che passa da circa il 5% al 40% del proprio fabbisogno (43.157 MWh).

Come si vedrà meglio al successivo capitolo 12.8 il nuovo impianto cogenerativo consentirà il miglioramento del proprio processo interno di recupero scarti, consentendo l'utilizzo diretto in questo impianto di grassi non alimentari provenienti dagli stabilimenti del gruppo.



**TABELLA 23 - ENERGIA AUTOPRODOTTA DA INALCA**

Stabilimenti	Azienda	Tecnologia	Potenza MW	Produzione 2016 (MWh)	Fonte energetica
Ospedaletto Lodigiano (LO)	INALCA S.p.A.	Biogas	1,00	5.197,76	Stallatici, fanghi, sottoprodotti non alimentari
Pegognaga (MN)	INALCA S.p.A.	Biogas	0,53	3.061,00	Stallatici, fanghi, sottoprodotti non alimentari
Spilamberto (MO)	Soc.Agricola Corticella S.r.L.	Biogas	0,30	1.427,31	Letami e liquami zootecnici
Pegognaga (MN)	UNITEA S.r.L.	Cogenerazione Biomasse	5,00	32.759,48	Grasso
Capo d'Orlando (ME)	INALCA S.p.A.	Pannelli Fotovoltaici	0,13	151,50	Energia Solare
Piacenza	FIORANI & C.	Pannelli Fotovoltaici	0,52	559,51	Energia Solare
Ospedaletto Lodigiano (LO)	INALCA S.p.A.	Cogenerazione Metano	3,60	13.394,80	Metano
Castelvetro (MO)	INALCA S.p.A.	Cogenerazione Metano	7,70	41.160,45	Metano
Rieti	INALCA S.p.A.	Cogenerazione Metano	1,40	7.655,32	Metano
		<b>Totale</b>	<b>20,18</b>		
<b>Totale energia autoprodotta</b>				<b>105.367</b>	
<b>Da fonti rinnovabili</b>				<b>43.157</b>	
<b>% energia autoprodotta</b>				<b>98%</b>	
<b>% energia da fonti rinnovabili</b>				<b>40%</b>	
<b>RISPARMIO DI TEP*</b>				<b>14.820</b>	
<b>RISPARMIO ANIDRIDE CARBONICA</b>				<b>36.416</b>	
				<b>FABBISOGNO ENERGETICO COMPLESSIVO</b>	<b>107.072</b>

\* TEP (Tonnellate Petrolio Equivalente)



[www.globalgoals.org/global-goals/protect-the-planet/](http://www.globalgoals.org/global-goals/protect-the-planet/)  
[https://ec.europa.eu/clima/policies/international/negotiations/paris\\_it](https://ec.europa.eu/clima/policies/international/negotiations/paris_it)

## ENERGIA SOLARE E COGENERAZIONE

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

Oltre al solare, i sistemi di cogenerazione rappresentano per INALCA il principale strumento per migliorare le proprie prestazioni energetiche. Ad oggi, INALCA dispone di **6 motori cogenerativi alimentati a gas naturale** in 4 dei suoi principali stabilimenti italiani – Castelvetro di Modena (MO), Ospedaletto Lodigiano (LO), Rieti e Busseto (PR) – impianti di cogenerazione per un totale di 12,7 MW. A questi si aggiungono impianti cogenerativi a fonti rinnovabili che comprendono oltre al citato impianto UNITEA alimentato a grassi animali, altri **3 impianti alimentati a biogas**, per ulteriori 6,8 MW. **La tecnologia della cogenerazione utilizzata da INALCA si basa quindi su metano naturale, biogas, e grasso animale** e consente di coniugarsi con un'altra tecnologia virtuosa per il recupero di scarti e sottoprodotti della macellazione costituita dalla **digestione anaerobica con produzione di biogas**. Il processo di digestione anaerobica permette di avviare al **recupero energetico biomasse** non valorizzabili diversamente, costituite da rifiuti organici, stallatici ed altri sottoprodotti non edibili della macellazione.



Cogenerazione e biogas costituiscono un connubio vincente, premiato dal sistema nazionale di incentivazione. Tramite questa rete impiantistica infatti Il Gruppo ha ottenuto nel 2016 incentivi (ex certificati verdi) a copertura della totalità di energia prodotta da biomasse, cui si aggiungono **7.500 certificati bianchi** riguardanti il nuovo impianto UNITEA e la cogenerazione a metano di Castelvetro (Mo): questi incentivi rappresentano lo strumento nazionale per il sostegno dell'efficienza energetica e dalla produzione di **energia da fonti rinnovabili**.

Da circa 10 anni inoltre il Gruppo promuove ed implementa progetti di efficienza energetica realizzati presso i principali stabilimenti produttivi. Grazie a questi interventi, nel quadriennio 2013-2016, il Gruppo INALCA ha ottenuto complessivamente circa **38.000 Titoli di Efficienza Energetica (TEE)**, risparmiando energia per un equivalente di **36.000 TEP (Tonnellate di petrolio equivalente)**, corrispondenti a circa **1.400.000 GJ**. Se nel 2015 il contributo di INALCA al cambiamento climatico era quantificabile in circa 7.700 tonnellate di anidride carbonica all'anno non emesse in atmosfera, nel 2016, grazie al contributo del nuovo cogeneratore UNITEA, **il risparmio di anidride carbonica è risultato di circa 36.400 tonnellate/anno di anidride carbonica**, in drastico miglioramento rispetto all'anno precedente. Tale valore tiene conto dell'effettivo ingresso di INALCA nella compagine sociale di questo impianto, avvenuto il primo maggio 2016. Esso quindi comprende il solo periodo maggio-dicembre.



## 12.7 RIFIUTI

Grazie ad una attenta e scrupolosa attività di raccolta differenziata nei propri siti produttivi, anche nel 2016 il tasso di recupero dei rifiuti si è mantenuto costante, a valori del 99% dei rifiuti prodotti.



### LA DIGESTIONE ANAEROBICA CON PRODUZIONE DI BIOGAS

Dal 2016 sono attivi due nuovi impianti di digestione anaerobica del Gruppo: è infatti entrato pienamente a regime il primo impianto agricolo, gestito dalla controllata Società Agricola Corticella e della potenza di 0,3 MW, che consente il recupero e la valorizzazione energetica degli stallatici dei bovini allevati. È importante sottolineare che, diversamente da altri impianti simili che si basano su matrici vegetali potenzialmente alimentari come il mais, l'impianto agricolo INALCA utilizza esclusivamente matrici non alimentari, senza entrare in competizione e sottrarre risorse all'alimentazione umana ed animale. Il secondo impianto, ubicato nel complesso industriale di Pegognaga (Mn) con capacità di 0,5 MW è entrato nella compagine del Gruppo per effetto dell'acquisizione UNIPEG – ASSOFOOD e si aggiunge all'analogo impianto ubicato presso lo stabilimento di Ospedaletto Lodigiano, consentendo di incrementare la quota di rifiuti recuperati internamente ed aumentando al contempo la produzione interna di energia da fonti rinnovabili. Nel 2016 con questo nuovo assetto impiantistico vengono complessivamente destinate alla valorizzazione energetica 68.000 tonnellate anno di biomasse.

### IL COMPOSTAGGIO



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

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.

## 12.8 LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE - RECUPERO DI SCARTI E SOTTOPRODOTTI

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

**30%**  
*della produzione mondiale alimentare*



**123** kg  
*per persona / anno*  
**Spreco procapite Europa**

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

Come evidenziabile dai dati esposti, alcune filiere sono più esposte di altre al fenomeno dello spreco, come ad esempio l'ortofrutta. Nel descrivere le dinamiche collegate allo spreco alimentare, è bene fare una distinzione di base tra due fondamentali concetti, *food losses* (scarti) e *food waste* (rifiuti):

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

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

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

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

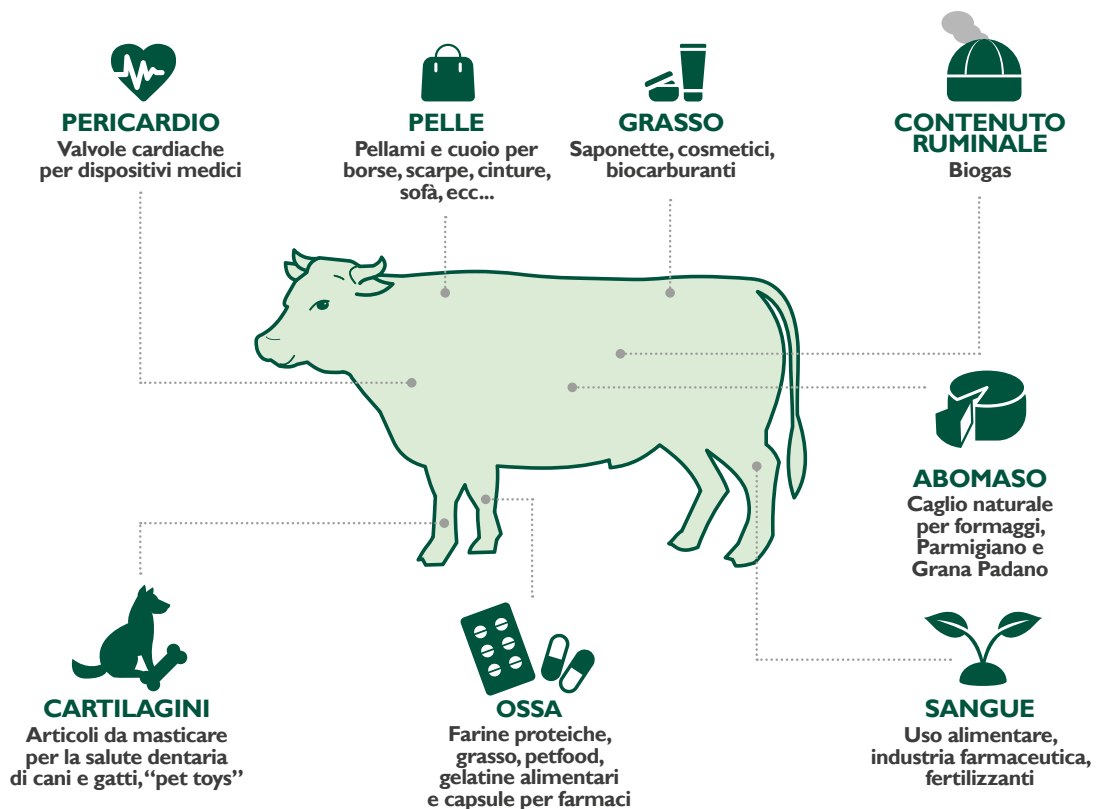


Oltre ad ottimizzare i sistemi di recupero, il cuore della lotta allo spreco consiste nel collocare nella filiera alimentare la percentuale più alta possibile di prodotti. Alcune parti come le ossa ed alcuni tessuti molli, pur idonei a processi di recupero nel settore alimentare dal punto di vista sanitario,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

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

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

### I SOTTOPRODOTTI DEL BOVINO: RECUPERO E RIUTILIZZO



## 12.9 BIODIVERSITÀ

---

Da un'analisi interna che l'azienda ha svolto, si segnala che nessuno degli stabilimenti produttivi di INALCA in Italia ed all'estero è ubicato all'interno di aree protette o ad elevata biodiversità. Tramite l'adozione di strumenti di analisi della sostenibilità citati al precedente § 12.2, INALCA prevede per il 2017 un'analisi estesa ed approfondita degli allevamenti italiani per migliorare la conoscenza degli allevamenti ubicati in zone protette o ad elevata biodiversità e condividere possibili interventi di tutela.

## 12.10 PROGETTI PER IL FUTURO

---

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

- rafforzamento delle proprie conoscenze sugli impatti e consumi specifici della propria filiera produttiva in corso di sviluppo in Italia, Russia e Africa, soprattutto in relazione alla parte agricola;
- approfondimento sugli impatti e consumi specifici derivanti dalle attività di logistica, realizzate nelle principali regioni in cui opera: Italia, Unione Europea, Russia e Repubbliche Euroasiatiche, Africa;
- estensione dell'utilizzo di standard tecnici e sistemi avanzati di raccolta dati nel settore dell'ambiente e dell'energia per migliorare la propria capacità di governance in questo settore;
- estensione di buone pratiche in materia ambientale nella propria supply chain;
- studi di fattibilità di ulteriori impianti nel settore del biogas, biometano, compostaggio e fotovoltaico;
- sviluppo di progetti pilota nel settore del packaging volti a ridurre la quantità complessiva dei materiali utilizzati ed aumentare il tasso di recupero.





## ALLEGATI

## I) ELENCO SOCIETÀ DEL GRUPPO E SETTORI DI ATTIVITÀ

	Nome e ragione sociale della società	Sede Legale	Settore di Attività
<b>I. Italia e Unione Europea</b>			
I.1	INALCA INDUSTRIA ALIMENTARI CARNI S.p.A.	Via Spilamberto, 30/C 41014 - Castelvetro di Modena (MO)	Allevamento, macellazione, sezionamento e trasformazione carni, distribuzione alimentare
I.2	ITALIA ALIMENTARI S.p.A.	Via Europa, 14 43011 - Busseto (PR)	Produzione e distribuzione salumi e snack
I.2.1	MONTANA ALIMENTARI GmbH	Kirschstrasse 20 80999 - Monaco - Germania	
I.3	FIORANI & C S.p.A.	Via Coppalati, 52 29010 - Piacenza (PC)	Lavorazione e distribuzione carni
I.4	REALBEEF S.r.l.	Zona Industriale ASI 83040 - Flumeri (AV)	Macellazione bovini e ovini
I.5	GES.CAR. S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C 41014 - Castelvetro di Modena (MO)	Servizi di produzione
I.6	SOCIETÀ AGRICOLA CORTICELLA S.r.l.	Via Corticella, 15 41057 - Spilamberto (MO)	Allevamento bovini
I.7	SARA S.r.l.	Via Spilamberto, 30/C 41014 - Castelvetro di Modena (MO)	Energia & Ambiente
I.8	BELL CARNI S.r.l.	Via Eridania, 58 45039 - Sienta (RO)	Lavorazione e deposito alimenti
I.9	GUARDAMIGLIO S.r.l.	Via Coppalati, 52 29010 - Piacenza (PC)	Gestione di punti vendita al dettaglio di prodotti freschi (macellerie e salumerie)
I.10	CAPO D'ORLANDO CARNI S.r.l.	Strada San Giacomo, 19 98122 - Messina (ME)	Lavorazione e deposito alimenti
I.11	INALCA FOOD & BEVERAGE S.r.l.	Via Modena, 53 41014 - Castelvetro di Modena (MO)	Commercio e distribuzione prodotti alimentari
I.11.1	INALCA FOOD & BEVERAGE CAPO VERDE LDA	Rua Amilcar Cabra, 1° Andar do Préio Argos Citade de Santa Maria - Ilha do Sal Capo Verde	
I.11.2	INALCA F & B HOLDING INC	1679 South Dupont Highway, Suite 100 Dover, DE, 19901 USA	
I.11.3	INALCA F & B NORTH AMERICA LLC	5 West 19th Street, New York, NY 10011 USA	
I.11.4	INALCA FOOD & BEVERAGE THAILAND LTD	THAILAND No.333/2 Moo 9 Tambol Bangpla, Amphur Bangplee, Samutprakan, 10540	Distribuzione prodotti alimentari
I.11.5	PAPPABUONA S.R.L.	ITALIA – Piacenza (PC), Via Bertolini Donnino n. 29	
I.11.6	FRESCO GOURMET PTY LTD	AUSTRALIA - Unit EIA, Alexandria Industrial Estate, 25-29 Bourke Road Alexandria	
I.11.7	ITAUS PTY LTD	AUSTRALIA - Unit EIA, Alexandria Industrial Estate, 25- 29 Bourke Road Alexandria	
I.11.8	MODENA CORPORATION LTD	AUSTRALIA - Unit EIA, Alexandria Industrial Estate, 25- 29 Bourke Road Alexandria	Società immobiliare che ha in locazione il magazzino ed è proprietaria delle celle

	<b>Nome e ragione sociale della società</b>	<b>Sede Legale</b>	<b>Settore di Attività</b>
I.11.9	COMIT – Comercial Italiana de Alimentation S.L.	SPAGNA – ISOLE CANARIE - Pérez Galdós s/n, San Isidro, Granadilla de Abona, 38611 Santa Cruz de Tenerife	Distribuzione prodotti alimentari
I.11.10	TECALI S.L.	SPAGNA – ISOLE CANARIE – Camino Real de la Oratova, n. 215, El Hortigal – La Laguna Santa Cruz de Tenerife	Produzioni di prodotti caseari (mozzarella)
I.11.11	HOSTARIA BUTTARELLI S.L.	SPAGNA – ISOLE CANARIE – Calle Herraaje s/n, Nave 29, Sector P3 Norte Poligono Ind. De Arinaga, Arinaga – 35119 – Aguimes – Las Palmas	Produzioni di pasta
I.12	VALTENNA CARNI s.r.l.	In liquidazione Via della Costituente I - Fermo (FM)	Lavorazione Carni
I.13	UNITEA s.r.l.	c/o stab.to Pegognaga Via Taliercio n.3 46100 Mantova (MN)	Lavorazione Carni
I.14	TECNO-STAR DUE S.r.l.	Via Modena, 53 41014 - Castelvetro di Modena (MO)	Società di engineering ed impiantistica del Gruppo
I.15	PARMA FRANCE S.a.s.	13,Rue Claude Chappe-Le Parc de Crécy - 69370 - St Didier Au Mont D'Or - Francia	
I.16	PARMA LACOMBE S.a.s.	La Tremolière 15600 - St Santin De Maurs - Francia	
I.16.1	PARMA TURC S.a.s.	R.N.75 Ambroney 01500 Amberieu En Bugey - Francia	Commercio bestiame
I.16.2	PARMA AUBRAC S.a.s.	Le Bourg 48270 - Malbouzon - Francia	
I.16.3	PARMA SOFRELIM S.a.s.	La Valeyrie - 19330 - Saint Germain Les Vergnes - Francia	
I.16.4	PARMA SERV S.r.l.	Via Solferino, 11 - 43123 Parma Italia	
I.17	CLASS CHINA & COMMERCE S.r.l.	Via Marco Burigozzo, 5 20122 - Milano	Distribuzione prodotti alimentari
I.18	FARM SERVICE S.r.l.	Via Rinaldi, 105 42124 - Reggio Emilia	Trasformazione sottoprodotti di origine animale
I.19	NUOVA CAMPARI S.p.A.	Via S.Pellegrino, 5 42018 - San Martino in Rio (RE)	
I.20	QUINTO VALORE S.c.a.r.l.	Via Due Canali, 13 42124 - Reggio Emilia	Lavorazione sottoprodotti di origine animale – Servizi ispettivi di controllo
I.21	ZAKLADI MIESNE SOCHOCIN Sp.Z.o.o.	Al.Jana Pawla II n.80/51 00175 - Sochocin, Varsavia - Polonia	Macellazione e lavorazione carni

	Nome e ragione sociale della società	Sede Legale	Settore di Attività
<b>2. Africa</b>			
2.1	INTER INALCA (ANGOLA) COMERCIO GERAL, Lda	Rua Dom Manuel Nunes Gabriel s/n°, Bairro Palanca, Município do Xilamaba Kiaxi, Luanda - Angola	
2.2	INALCA ANGOLA Lda	Rua Dom Manuel Nunes Gabriel s/n°, Bairro Palanca, Município do Xilamaba Kiaxi, Luanda - Angola	Distribuzione prodotti alimentari
2.3	INALCA BRAZZAVILLE SARL	Avenue Cote Mondaine BP8410 Pointe Noire - Congo	
2.4	INALCA KINSHASA SPRL	Avenue Poids Lourds n. 935 Ndolo-Commune Gombe Kinshasa - Repubblica Democratica del Congo	
2.5	INALCA ALGERIE SARL	08,Rue Chérif Hamani 16000 Algeri - Algeria	Produzione e distribuzione prodotti alimentari
2.6	DISPAL – CI SARL DISTRIBUTEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES EN CÔTE D'IVOIRE	Bld Carde - 3ème étage Immeuble Les Harmonies 04 B.P. 225 Abidjan 04 Costa D'Avorio	
2.7	INALCA WEST AFRICA SARL	Hann-Maristes 2, Immeuble Massaer, Bloc D, Nr 20A Dakar - Senegal	Distribuzione prodotti alimentari
2.8	INDUSTRIA ALIMETAIRES CARNES DE MOCAMBIQUE	Av. De Mocambique n. 9400 km 9,5 Bairro do Zimpeto Maputo Mozambico	
<b>3. Russia e Repubbliche Euroasiatiche</b>			
3.1	INALCA EURASIA GesmbH	Seilerstätte, 16 1010 - Vienna - Austria	
3.1.1	OOO KASKAD	UL.Vostochnaia,5 143000 Odintzovo, Mosca - Russia	
3.1.2	ORENBEEF OOO	Ul.Pionerskaya, 2 Campagna Cherniy Otrog, Saraktashskiy Reg. 462100 - Orenburg - Russia	Produzione, lavorazione e distribuzione carni ed altri prodotti alimentari
3.1.3	OOO MARR RUSSIA	UL.Vostochnaia,5143000 Odintzovo, Mosca - Russia	

## 2) ELENCO DEGLI INDICATORI GRI G4

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
<b>Informativa Generale</b>				
<b>Strategia e analisi</b>				
G4-1	Dichiarazione del Presidente e dell'Amministratore Delegato	TOTALE	5 - 6	
<b>Profilo dell'organizzazione</b>				
G4-3	Nome dell'organizzazione	TOTALE	16	
G4-4	Principali marchi, prodotti e/o servizi	TOTALE	28	
G4-5	Sede principale	TOTALE	17	
G4-6	Paesi di operatività	TOTALE	19	
G4-7	Assetto societario e forma legale	TOTALE	20	
G4-8	Mercati serviti	TOTALE	22	
G4-9	Dimensione dell'organizzazione	TOTALE	21	
G4-10	Caratteristiche forza lavoro	TOTALE	98	
G4-11	Dipendenti interessati da accordi collettivi di contrattazione	TOTALE	102	
G4-12	Catena di fornitura dell'organizzazione	TOTALE	70-84	
G4-13	Cambiamenti significativi della dimensione, struttura, assetto proprietario o catena di fornitura dell'organizzazione	TOTALE	20	
G4-14	Approccio prudenziale alla gestione dei rischi	TOTALE	32	
G4-15	Adozione di codici e principi esterni in ambito economico, sociale e ambientale	TOTALE	86	
G4-16	Partecipazioni ad associazioni o organizzazioni	TOTALE	52-54	
<b>Aspetti materiali identificati e perimetro</b>				
G4-17	Entità incluse nel bilancio	TOTALE	9	
G4-18	Principi per la definizione dei contenuti	TOTALE	8-9, 67	
G4-19	Aspetti materiali identificati nella definizione dei contenuti	TOTALE	68	
G4-20	Aspetti materiali interni all'organizzazione	TOTALE	68	
G4-21	Aspetti materiali esterni all'organizzazione	TOTALE	68	
G4-22	Restatement rispetto al precedente bilancio	NON APPLICABILE		
G4-23	Cambiamenti significativi in termini di obiettivi e perimetri rispetto al precedente bilancio	NON APPLICABILE		
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>				
G4-24	Gruppi di stakeholder coinvolti dall'organizzazione	TOTALE	50	
G4-25	Identificazione e selezione degli stakeholder da coinvolgere	TOTALE	50	
G4-26	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	TOTALE	68	
G4-27	Aspetti chiave emersi dal coinvolgimento degli stakeholder	TOTALE	66, 68	
<b>Profilo del bilancio</b>				
G4-28	Periodo di rendicontazione	TOTALE	8	
G4-29	Data di pubblicazione del precedente bilancio	OTTOBRE 2016		
G4-30	Ciclo di rendicontazione	TOTALE	8	
G4-31	Contatti per informazioni sul bilancio	TOTALE	8	
G4-32	Indice dei contenuti GRI	TOTALE	131-137	
G4-33	Certificazione esterna	NON APPLICABILE		Il presente bilancio non è sottoposto a revisione esterna

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
<b>Informativa Generale (segue)</b>				
<b>Governance</b>				
G4-34	Struttura di governo	TOTALE	30	
<b>Etica e integrità</b>				
G4-56	Valori, principi, standard e regole di comportamento dell'organizzazione	TOTALE	16, 86, 94-95	
<b>Informativa Specifica</b>				
<b>Categoria economica</b>				
<b>Performance economica</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	34	
G4-EC1	Valore economico direttamente generato e distribuito	TOTALE	43-44	
G4-EC2	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità connesse con i cambiamenti climatici	TOTALE	36	
G4-EC3	Copertura degli obblighi assunti in sede di definizione del piano pensionistico	ASSENTE		
G4-EC4	Finanziamenti ricevuti dalla Pubblica Amministrazione	TOTALE	49	
<b>Presenza sul mercato</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EC5	Rapporto tra lo stipendio standard dei neoassunti e lo stipendio minimo locale, per genere	ASSENTE		
G4-EC6	Percentuale di dirigenti senior appartenenti alle comunità locali	ASSENTE		
<b>Impatti economici indiretti</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	PARZIALE	34	
G4-EC7	Sviluppo e impatto di investimenti in infrastrutture e servizi	PARZIALE	34	
G4-EC8	Principali impatti economici indiretti	PARZIALE	34	
<b>Politiche di acquisto e approvvigionamento</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	70	
G4-EC9	Percentuale di spesa allocata a fornitori locali	ASSENTE		
G4-FP1	Percentuale degli acquisti da fornitori conformi alla politica di approvvigionamento aziendale (in volume)	ASSENTE		
G4-FP2	Percentuale degli acquisti verificati secondo standard internazionali di produzione responsabile (in volume)	ASSENTE		
<b>Categoria ambientale</b>				
<b>Materiali</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	111	
G4-EN1	Materiali utilizzati per peso o volume	TOTALE	113 e Allegato 3	
G4-EN2	Materiali utilizzati che derivano da materiale riciclato	PARZIALE	113 e Allegato 3	
<b>Energia</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	120-122	
G4-EN3	Consumo diretto di energia	TOTALE	113 e Allegato 3	
G4-EN4	Consumo indiretto di energia	ASSENTE		
G4-EN5	Intensità energetica	ASSENTE		
G4-EN6	Riduzione del consumo di energia	ASSENTE		
G4-EN7	Riduzione del fabbisogno energetico dei prodotti e servizi	ASSENTE		

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

DMA e indicatori		Livello di copertura	Pagina	Verifica esterna
<b>Informativa Specifica (segue)</b>				
<b>Valutazione ambientale dei fornitori</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EN32	Valutazione dei fornitori sulla base di criteri ambientali	ASSENTE		
G4-EN33	Impatti negativi sull'ambiente, effettivi e potenziali, nella catena di fornitura e azioni implementate	ASSENTE		
<b>Meccanismi per i reclami in materia ambientale</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-EN34	Reclami sugli impatti ambientali depositati, analizzati e risolti	TOTALE	Allegato 3	
<b>Categoria sociale</b>				
<b>Sottocategoria: pratiche di lavoro e condizioni di lavoro adeguate</b>				
<b>Occupazione</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	98	
G4-LA1	Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover del personale	TOTALE	98-101	
G4-LA2	Benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno ma non per i lavoratori part-time e a termine	ASSENTE		
G4-LA3	Tassi di rientro e mantenimento del lavoro dopo il congedo parentale, per genere	ASSENTE		
<b>Relazioni industriali</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-FP3	Percentuale di ore di lavoro perse per scioperi	ASSENTE		
G4-LA4	Periodo minimo di preavviso per modifiche operative	ASSENTE		
<b>Salute e sicurezza sul lavoro</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	104	
G4-LA5	Percentuale dei lavoratori rappresentati nel comitato per la salute e sicurezza	ASSENTE		
G4-LA6	Tasso di infortuni sul lavoro, di malattia, di giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi	PARZIALE	104	
G4-LA8	Accordi con sindacati in tema di salute e sicurezza	PARZIALE	100	
<b>Formazione e istruzione</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	102	
G4-LA9	Formazione del personale	PARZIALE	102	
G4-LA10	Programmi per lo sviluppo delle competenze e avanzamenti di carriera	ASSENTE		
G4-LA11	Percentuale di dipendenti valutati sulle performance e sullo sviluppo della carriera	ASSENTE		
<b>Diversità e pari opportunità</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	TOTALE	98	
G4-LA12	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione del personale per indicatori di diversità	TOTALE	98	
<b>Parità di retribuzione per uomini e donne</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-LA13	Rapporto tra lo stipendio base delle donne e quello degli uomini	ASSENTE		
<b>Valutazione dei fornitori sulla base delle politiche e condizioni di lavoro</b>				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	ASSENTE		
G4-LA14	Valutazione dei fornitori sulla base di criteri legati a politiche di condizioni di lavoro	ASSENTE		
G4-LA15	Impatti negativi, effettivi e potenziali, delle condizioni di lavoro nella catena di fornitura e azioni implementate	ASSENTE		



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

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

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

## 3) ELENCO DEGLI INDICATORI AMBIENTALI

				INALCA S.p.A.	GRUPPO INALCA ITALIA	GRUPPO INALCA ITALIA + RUSSIA
<b>G4EN1 - G4EN2</b>						
Animali macellati	Vacche	Numero capi macellati totali	-	212.478	233.631	255.037
		Peso morto totale	[t]	58.519	63.596	68.570
	Vitelloni	Numero capi macellati totali	-	125.241	130.743	141.831
		Peso morto totale	[t]	48.595	50.002	52.383
	Vitelli	Numero capi macellati totali	-	43.601	45.003	45.003
		Peso morto totale	[t]	6.242	6.270	6.270
	Bufale	Numero capi macellati totali	-	1.997	19.085	19.085
		Peso morto totale	[t]	461	6.988	6.988
	Totale	Numero capi macellati totali	-	383.317	428.462	460.956
		Peso morto totale	[t]	113.818	126.856	134.211
Animali entrati in allevamento (1)	Vacche	Numero capi entrati totali	-	0	20.840	20.840
	Vitelloni	Numero capi entrati totali	-	0	37.460	37.460
	Vitelli	Numero capi entrati totali	-	0	36.123	36.123
	Bufale	Numero capi entrati totali	-	0	0	0
	Totale	Numero capi entrati totali	-	0	94.423	94.423
Carni Acquistate: Italia, UE ed Extra UE (bovino, suino e pollo)	Fresca con Osso	[t]	46.965	67.606	67.606	
	Fresca senza Osso	[t]	15.190	30.835	36.505	
	Congelata	[t]	5.348	15.130	36.158	
	Totale	[t]	67.503	113.571	140.269	
Mangimi (1)	Mangimi	[t]	0	15.190	15.190	
Rifiuti (2)	Rifiuti in ingresso	[t]	0	13.570	13.570	
Ingredienti	Ingredienti e additivi	[t]	2.311	3.726	3.726	
Imballaggi	Carta/Cartone	Peso totale	[t]	4.483	37.858	37.971
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	90	18	18
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	10	82	82
	Plastica	Peso totale	[t]	1.360	3.338	3.362
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	29	38	38
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	71	62	62

			INALCA SPA	GRUPPO INALCA ITALIA	GRUPPO INALCA ITALIA + RUSSIA		
<b>G4EN1 - G4EN2 (segue)</b>							
Imballaggi	Cassette in plastica recuperabili	Peso totale	[t]	2	21	22	
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	0	100	
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	100	0	
	Legno	Peso totale	[t]	1.226	1.254	1.426	
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	0	0	
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	100	100	
	Acciaio	Peso totale	[t]	1.471	1.473	1.473	
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	0	0	
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	100	100	
	Alluminio	Peso totale	[t]	631	875	875	
		% di materia riciclata (rinn.)	[%]	0	30	30	
		% di materia vergine (non rinn.)	[%]	100	70	70	
	Totale		[t]	9.173	44.816	45.127	
	Sostanze chimiche	Prodotti per sanificazione		[t]	317	342	350
		Chimici in generale		[t]	2.029	2.034	2.038
Chimici per trattamento acque		[t]	2.074	2.129	2.149		
Oli e lubrificanti		[t]	22	30	33		
Totale		[t]	4.442	4.535	4.570		
<b>G4EN3</b>							
Combustibili	Gasolio gruppo elettrogeno		[l]	505	1.405	1.658	
	Gasolio per caldaia		[l]	2.000	2.000	2.000	
	Gasolio per autotrazione		[l]	172.076	349.268	614.366	
	Totale gasolio		[l]	174.581	352.673	618.024	
	Gas metano		[Nm <sup>3</sup> ]	19.870.804	25.522.359	28.187.671	
	GPL		[kg]	1.578	1.578	1.578	
Energia	Energia consumata	Elettrica	[MWh]	91.205	134.950	156.312	
		Calore	[MWh]	77.180	104.942	124.489	
		Vapore	[MWh]	5.500	42.302	42.302	
		Freddo	[MWh]	879	48.033	48.033	
		Totale energia consumata	[MWh]	174.764	330.227	371.137	
	Energia Venduta		[MWh]	224	224	224	
	Energia Acquistata		[MWh]	25.249	58.841	80.204	
<b>G4EN8 - G4EN9</b>							
Acqua	Emunta dal pozzo		[m <sup>3</sup> ]	1.484.622	1.956.416	2.170.416	
	Approvvigionata da acquedotto		[m <sup>3</sup> ]	65.508	79.956	124.615	
	Totale		[m <sup>3</sup> ]	1.550.130	2.036.372	2.295.031	

				INALCA S.p.A.	GRUPPO INALCA ITALIA	GRUPPO INALCA ITALIA + RUSSIA
<b>G4EN15 - G4EN16</b>						
Emissioni	Scope 1		[t CO <sub>2</sub> ]	44.089	55.614	61.533
	Scope 2		[t CO <sub>2</sub> ]	8.251	19.228	27.093
<b>G4EN22</b>						
Acqua scaricata	Quantità		[m <sup>3</sup> ]	1.548.728	1.877.881	2.046.716
	Luogo di scarico		-	CIS + Fognatura	CIS + Fognatura	CIS + Fognatura
<b>G4EN23 - G4EN25</b>						
Rifiuti	Digeribili / Compostabili	Quantità	[t]	49.376	52.403	54.780
	Imballaggi non pericolosi	Quantità	[t]	1.572	2.754	2.757
	Imballaggi pericolosi	Quantità	[t]	0,6	0,7	0,7
	Altri rifiuti non pericolosi	Quantità	[t]	299	971	1.016
	Altri rifiuti pericolosi	Quantità	[t]	31	46	47
	Totale			[t]	51.278	56.174
<b>GEN24 - GEN26</b>						
Sversamenti	Sostanza	Quantità	[m <sup>3</sup> ]	0	0	0
	Luogo di sversamento		-	-	-	-
<b>G4EN29</b>						
Sanzioni	Valore sanzioni pecuniarie per non rispetto norme ambientali		[€]	0	0	0
<b>G4EN31</b>						
Spese	Smaltimento Rifiuti		[€]	1.021.787	1.377.127	1.476.313
	Trattamento emissioni		[€]	2.322.704	2.359.256	2.453.756
	Certificazione I4001		[€]	4.200	4.200	4.200
	Totale			[€]	3.348.691	3.740.583
<b>G4EN34</b>						
NC Ambientali	NC emesse	Aperte	-	9	9	9
		Chiuse	-	8	8	8
	NC ricevute (reclami ambientali)	Aperte	-	1	1	1
		Chiuse	-	1	1	1

## NOTE

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

(2) Solo per SARA Srl

## BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2016

## INALCA S.p.A.

Capitale Sociale  
€ 187.017.167 Interamente VersatoCodice fiscale 01825020363  
Partita Iva 02562260360Registro delle imprese  
Modena REA 311469La redazione e l'editing del Bilancio  
di Sostenibilità sono a cura di:**Direzione Qualità, Sicurezza  
e Sviluppo Sostenibile INALCA  
S.p.A.**

Giovanni Lugaesi Sorlini

In collaborazione con Massimo Mani,  
Carlo Bonomi, Mario Rossi, Gianluca Guarino**Direzione Centrale Relazioni Esterne  
Cremonini S.p.A.**Claudia Cremonini, Sara Benedetti,  
Luca Macario**Progetto grafico e impaginazione**  
Rielaborazione interna**Fotografie**

Archivi aziendali INALCA S.p.A.

**Stampa**

Baselito Srl

Per la realizzazione di questo Bilancio,  
abbiamo usato carta riciclata ottenuta  
con il 60% fibre FSC e 40% fibre  
post-consumer certificate FSCFinito di stampare  
nel mese di Dicembre 2017**Per contatti e informazioni**

Ufficio Relazioni Esterne

Cremonini S.p.A.

Email: comunicazione@cremonini.com

Tel. +39 059 754627

All rights Reserved

**MONTANA<sup>®</sup>**

 **GRUPPO CREMONINI**



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

---

