



GRUPPO
ANNONI



BILANCIO DI
SOSTENIBILITA'

2023

Lettera agli stakeholder	3
Nota metodologica	4

1. Identità, strategie e struttura organizzativa

1.1 La Missione, la Visione e i Valori	6
1.2 La Storia	7
1.3 La struttura organizzativa	10
1.4 Il valore del territorio e la filiera	12

2. Il percorso verso la sostenibilità

2.1 Il contesto di riferimento, le ambizioni dell'Unione Europea e SDGs	16
2.2 La sostenibilità per l'azienda Annoni	18
2.3 L'analisi di materialità	19

3. Sostenibilità del processo e del prodotto

3.1 Qualità e sicurezza alimentare	21
3.2 Benessere e nutrizione	23
3.3 La qualità dei prodotti	25
3.4 La catena di fornitura	28

4. La responsabilità ambientale

4.1 L'impegno verso l'ambiente	30
4.2 Consumi energetici ed emissioni	31
4.3 Consumi idrici	34
4.4 Rifiuti	35

5. Le persone e il legame con il territorio

5.1 Salute e sicurezza dei lavoratori	37
5.2 Benessere organizzativo	39
5.3 La responsabilità verso il territorio e la comunità	41

6. Sostenibilità economica a creazione di valore

6.1 La creazione e la distribuzione di valore economico	43
6.2 Gli investimenti sostenibili	44

Indice dei contenuti GRI	46
--------------------------	----



Caro stakeholder,

Siamo orgogliosi di presentare il nostro Bilancio di Sostenibilità per l'anno 2023. Ogni anno questo Bilancio darà dimostrazione del profondo impegno che il Gruppo Annoni ha nei confronti della sostenibilità e del benessere animale nel settore della macellazione dei suini pesanti.

Nel corso degli anni, abbiamo lavorato molto sulla gestione efficace della filiera, per garantire la qualità, la sicurezza alimentare e la tutela del benessere degli animali e dei consumatori finali. Abbiamo compiuto passi significativi per ridurre l'impatto ambientale delle nostre operazioni e migliorare le condizioni di vita degli animali che entrano nella nostra filiera. Questi sforzi si inseriscono in un quadro di responsabilità che consideriamo fondamentale per il futuro del nostro settore e per la nostra azienda.

Abbiamo implementato le seguenti iniziative chiave:

- 1 Benessere Animale:** nuove tecnologie per il monitoraggio costante delle condizioni di benessere dei suini che assicurino che ogni aspetto della loro vita rispetti i più alti standard etici. Questo include miglioramenti significativi nelle tecniche di allevamento e trasporto, riducendo lo stress degli animali e migliorando la qualità del prodotto finale.
- 2 Impatto Ambientale:** investimenti in tecnologie efficaci per minimizzare l'emissione di gas serra e il consumo di acqua nelle nostre operazioni. L'introduzione di sistemi avanzati di trattamento delle acque reflue e la riduzione degli sprechi attraverso pratiche di economia circolare sono solo alcuni degli esempi di come stiamo affrontando queste sfide.
- 3 Coinvolgimento della Comunità e Trasparenza:** Riconoscendo l'importanza della trasparenza per i nostri stakeholder, abbiamo aumentato la frequenza delle nostre comunicazioni e report, includendo dettagli sulle nostre pratiche operative e gli impatti derivanti. Inoltre, abbiamo rafforzato la nostra collaborazione con le comunità locali per supportare iniziative di sviluppo sostenibile che beneficino sia l'ambiente sia le popolazioni locali.

Guardando al futuro, Il Gruppo Annoni si propone di continuare a promuovere e diffondere la qualità dei propri prodotti. Volontà del Gruppo è infatti quella di diventare sempre di più riferimento per garanzia di qualità e sostenibilità, contribuendo a plasmare il settore alimentare in una direzione sostenibile, responsabile e rispettosa.

Appreziamo il sostegno continuo dei nostri stakeholder e vi invitiamo a fornirci feedback su come possiamo migliorare ulteriormente. La vostra partecipazione è cruciale per il nostro successo comune.

Grazie per il vostro impegno a favore della sostenibilità.

Cordiali saluti.



La seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Annoni si riferisce all'intera attività svolta nell'anno 2023.

Il documento rappresenta un'occasione per realizzare una sistematica riflessione sulla complessiva attività gestionale e sui risultati raggiunti nell'anno. La pubblicazione annuale del documento sta consentendo di stabilizzare nel tempo strumenti e procedure, stimolando i processi decisionali del Gruppo Annoni; fornendo alla governance, al management, ai dipendenti, ai clienti, ai fornitori e, più in generale, ai diversi interlocutori i dati oggettivi utili a formulare un giudizio personale su come l'Azienda interpreta e realizza il suo mandato. Nell'ottica di orientare percorsi di miglioramento generati dall'autovalutazione, gli indicatori riportati vengono messi a confronto, laddove possibile, con i dati dell'attività svolta negli anni precedenti.

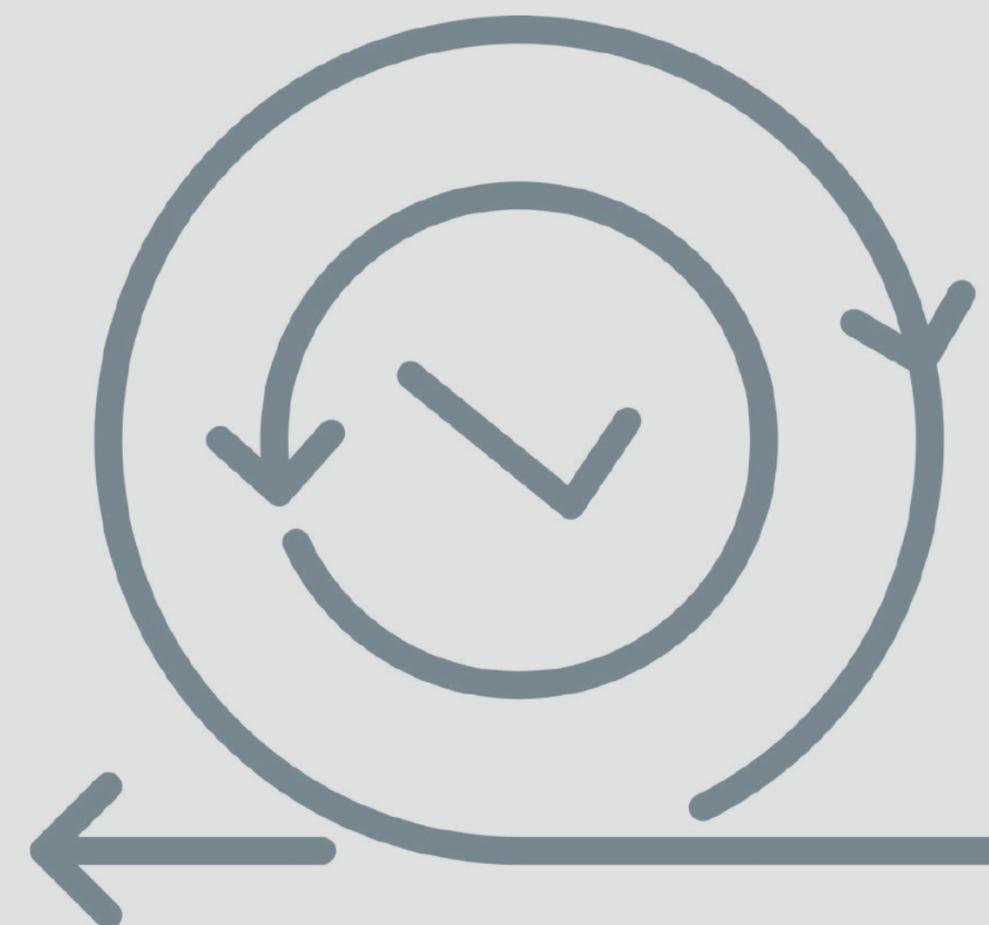
La progettazione e la stesura del secondo Bilancio di Sostenibilità, così come il primo, sono state curate da un team multidisciplinare, rappresentativo delle diverse aree e strutture organizzative, incaricato di individuare e selezionare i dati utili dai diversi sistemi informativi e gestionali presenti nell'organizzazione. Il Team interno è stato affiancato da un team di consulenti esterni. Il processo seguito può dirsi volto al rafforzamento, al consolidamento e alla diffusione della visione sostenibile all'interno dell'Azienda.

I contenuti del documento si ispirano alle linee guida emesse dalla Global Reporting Initiative – GRI Standards (GRI,2016) e relativi aggiornamenti, secondo l'opzione “in accordance core”.

Il documento così prodotto, avente periodicità annuale, riporta nella tabella "Indice dei contenuti GRI" il riferimento alla copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica materiale di sostenibilità rendicontata.

In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati emersi dall'analisi di materialità realizzata, che ha permesso di individuare gli aspetti materiali per la Società e per i suoi stakeholder, così come verrà descritto nel paragrafo “Analisi di materialità”.

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni economiche e finanziarie corrisponde a quello del Bilancio al 31.12.2023.



1.1 La Missione, la Visione e i Valori	6
1.2 La Storia	7
1.3 La struttura organizzativa	10
1.4 Il valore del territorio e la filiera	12



Le origini e la storia del Gruppo Annoni hanno fin da subito plasmato i valori di cui l'azienda è portatrice, contribuendo a definire chiaramente la sua identità aziendale. La mission e la vision identificano, in modo chiaro e pratico, la ragion d'essere di Annoni Spa, dando forma alle idee che orientano le decisioni strategiche ed operative.



Mission

Il Gruppo Annoni si propone di continuare a promuovere e diffondere la **qualità** dei propri prodotti. Se, da un lato, mira a un significativo potenziamento delle infrastrutture e della rete commerciale, dall'altro rimane fedele al valore su cui si sono sempre basate le scelte strategiche più importanti: il **rispetto**.



Vision

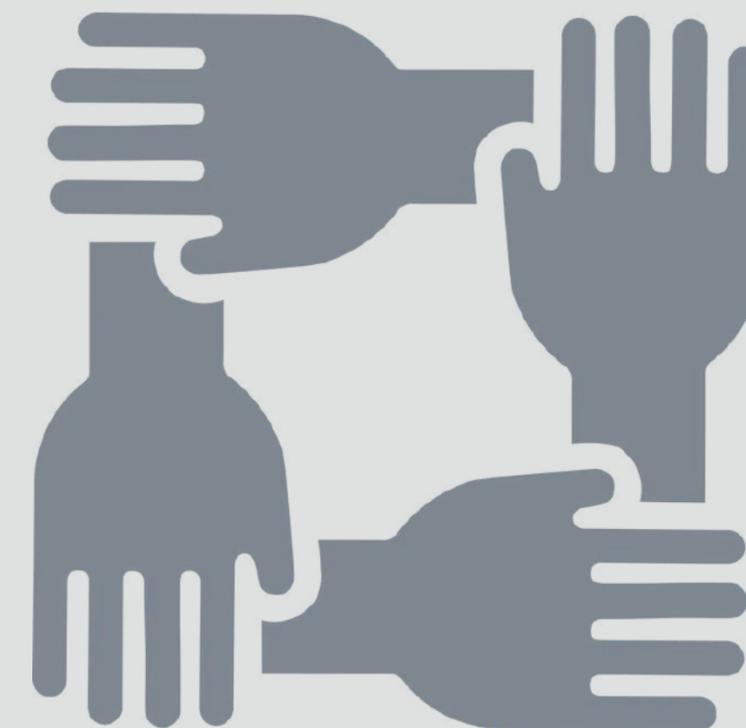
Essere riconosciuti come un punto di riferimento per garanzia di qualità e **sostenibilità**, contribuendo così a plasmare il settore alimentare in una direzione sostenibile, responsabile e rispettosa.



Valori e Codice Etico

Rispetto, trasparenza, libertà e coraggio sono i valori costitutivi di Annoni SpA che ieri, come oggi, guidano quotidianamente l'operato, e che ritroviamo anche all'interno della Politica Etico Sociale dell'azienda.

- ➔ **Rispetto**: per le risorse, l'ambiente, le persone;
- ➔ **Trasparenza**: attraverso l'osservanza delle norme e la responsabilità sociale d'impresa;
- ➔ **Libertà**: per consentire l'innovazione e l'autenticità.





La Storia: il perfetto equilibrio tra tradizione e modernità

Il Gruppo Annoni rappresenta l'integrazione fra due storiche realtà della provincia di Parma: Annoni SpA – macellazione e trasformazione carne suina, e Ugo Annoni SpA industrie alimentari – lavorazione e stagionatura prosciutti.

Alle origini c'è la storia di una famiglia profondamente legata alla tradizione del territorio parmense ed emiliano, e animata dallo stesso entusiasmo della figura da cui tutto ha avuto inizio: Ugo Annoni.

Guidato oggi dalla terza generazione, il Gruppo Annoni ha conseguito importanti risultati in termini di crescita e innovazione.



LE ORIGINI

1838

Ha inizio la storia del Gruppo Annoni, quando, nei pressi di Busseto, la famiglia Annoni, già proprietaria di un caseificio, sceglie di affiancare all'attività di trasformazione casearia un piccolo **allevamento di suini**.

1916

Nasce **Ugo Annoni**, figura che si rivelerà fondamentale per i futuri sviluppi dell'Azienda di famiglia.

1940

Ancora giovanissimo, ma animato da un sano spirito imprenditoriale, Ugo Annoni inizia a commercializzare i prodotti ricavati dalla trasformazione casearia.

Anni '60

Sulla scia del crescente entusiasmo del boom economico, viene **inaugurato lo stabilimento di Collecchio**, destinato alla stagionatura del Parmigiano Reggiano e del prosciutto crudo. Ancora in attività, è uno dei primi e più antichi dell'intero distretto.

1963

Ugo Annoni è **socio fondatore del Consorzio del Prosciutto di Parma**, e nello stesso anno ne inizia la commercializzazione come Ugo Annoni SpA.

PROMESSE, PROGETTI, PERCORSI

1976

Sostenuto dagli altri membri della famiglia, Ugo Annoni decide di investire in quello che si sta rivelando essere a tutti gli effetti il core business aziendale: a Madonna dei Prati, vicino a Busseto, viene costruito un **moderno impianto di macellazione** con una capacità media settimanale di 500 capi.

Anni '80 e '90

La produzione di Parmigiano Reggiano viene gradualmente abbandonata per privilegiare il settore delle carni: una scelta che determina la specializzazione produttiva dei diversi stabilimenti.

1997 e 2002

Ai lavori di ristrutturazione e ampliamento dei locali a Collecchio segue l'acquisto di altri due stabilimenti destinati alla stagionatura: Sala Baganza (1997) e Castellaro di Sala Baganza (2002). Con il terzo e ultimo stabilimento dedicato alla stagionatura dei prosciutti la capacità produttiva sale a **600.000 pezzi/anno**.





NUOVE GENERAZIONI

Attualmente guidato dalla **terza generazione**, il Gruppo Annoni ha ottenuto notevoli successi sia in termini di **crescita** che di **innovazione**, incrementando nel tempo:



Capacità produttive tramite infrastrutture e sviluppo della rete commerciale;



Puntualità del servizio grazie a partnership con vettori di fiducia;



Qualità dei prodotti rispettando le normative vigenti, adottando certificazioni volontarie e garantendo la tracciabilità;



Export acquistando abilitazioni specifiche per l'esportazione in USA, Canada, Cina, Giappone, Hong Kong, Singapore.



I NUMERI DI ANNONI OGGI

- 4 strutture produttive
- oltre 50.000 mq
- + 250 operatori esperti e specializzati
- + 500.000 prosciutti stagionati all'anno

Il Gruppo Annoni ha un modello di Corporate Governance di stampo tradizionale, definito e regolamentato dallo Statuto della società, all'interno del quale vengono identificati gli organi, i relativi poteri e le rispettive funzioni.

L'assemblea degli azionisti

L'assemblea degli azionisti rappresenta l'organo dove si forma e si manifesta la volontà collettiva, successivamente attuata dal CdA. Riunita periodicamente, l'assemblea degli azionisti prende decisioni in conformità con le disposizioni della legge e lo statuto della società. Tra i compiti di maggior rilevanza rientrano la designazione dei membri del Consiglio di Amministrazione e l'approvazione del bilancio d'esercizio.

Il Consiglio di Amministrazione

Il **Consiglio di Amministrazione** è composto da quattro consiglieri designati dall'Assemblea dei Soci. Il presidente del CdA, eletto tra i membri del consiglio, detiene la rappresentanza legale della società. Nell'adempiere a questa funzione, il Presidente si impegna a gestire l'intera società conformemente alla missione e ai principi di imparzialità, buon andamento e trasparenza. Il Consiglio di Amministrazione è responsabile di garantire una crescita sostenibile nel medio-lungo periodo attraverso un efficace sistema di controllo e gestione dei rischi, compresi quelli con impatto sulla sostenibilità. Inoltre, si impegna ad assicurare la massima trasparenza nei confronti del mercato e degli investitori, prestando particolare attenzione ai cambiamenti significativi nelle prospettive di business e alle situazioni di rischio cui la società è esposta.

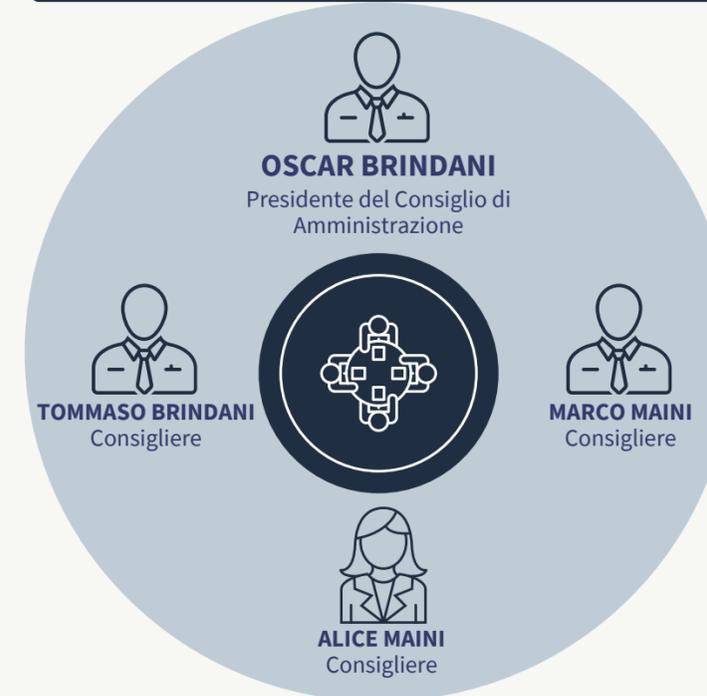
Il Collegio Sindacale

Le funzioni di controllo sulla gestione sociale e le funzioni di vigilanza sulla regolarità amministrative sono demandate al **Collegio Sindacale**, che è composto da tre membri effettivi e da tre supplenti.

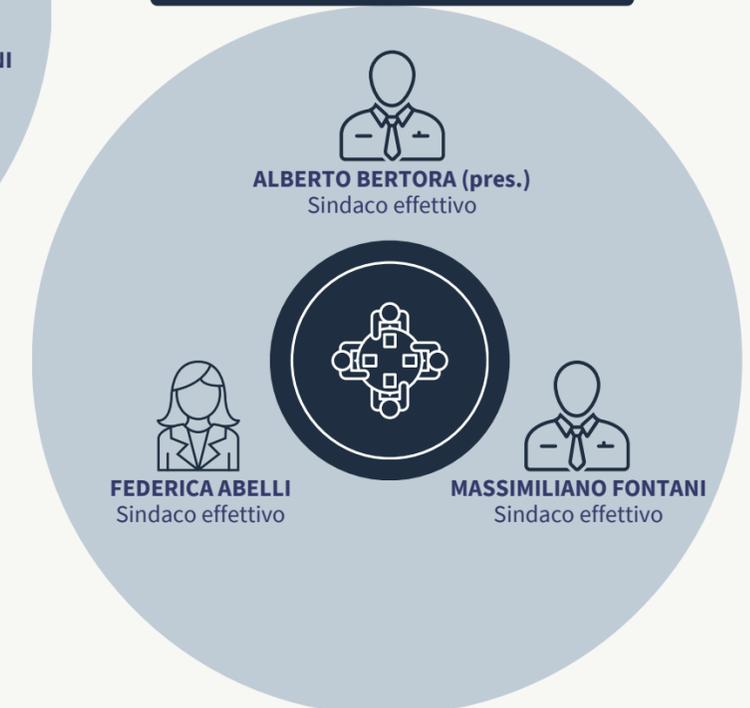
Il sistema organizzativo di Annoni Spa risponde ai requisiti essenziali **chiarezza**, **comunicazione** e **separazione dei ruoli**, fondamentali per garantire il corretto funzionamento e la gestione efficace dell'azienda. La società dispone di strumenti organizzativi, come **organigrammi** e **comunicazioni interne**, per definire con precisione le responsabilità, la rappresentanza, la struttura gerarchica e le attività operative. Questi strumenti sono essenziali per un duplice scopo:

- ➔ Assicurare la conoscibilità, la trasparenza e la pubblicità dei poteri assegnati, sia all'interno dell'azienda, sia verso terzi interessati;
- ➔ Delimitare in modo preciso e formale i ruoli, fornendo una dettagliata descrizione dei compiti di ciascuna funzione, dei relativi poteri e delle responsabilità a esse associate.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

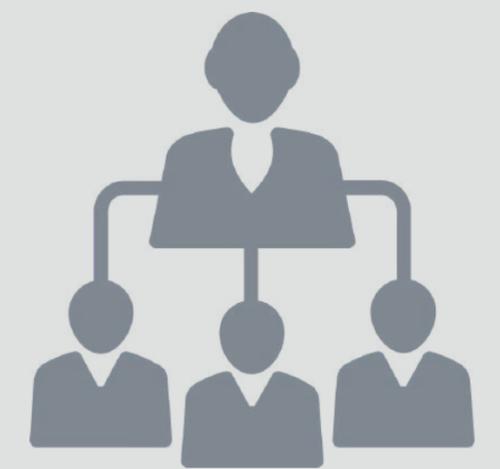
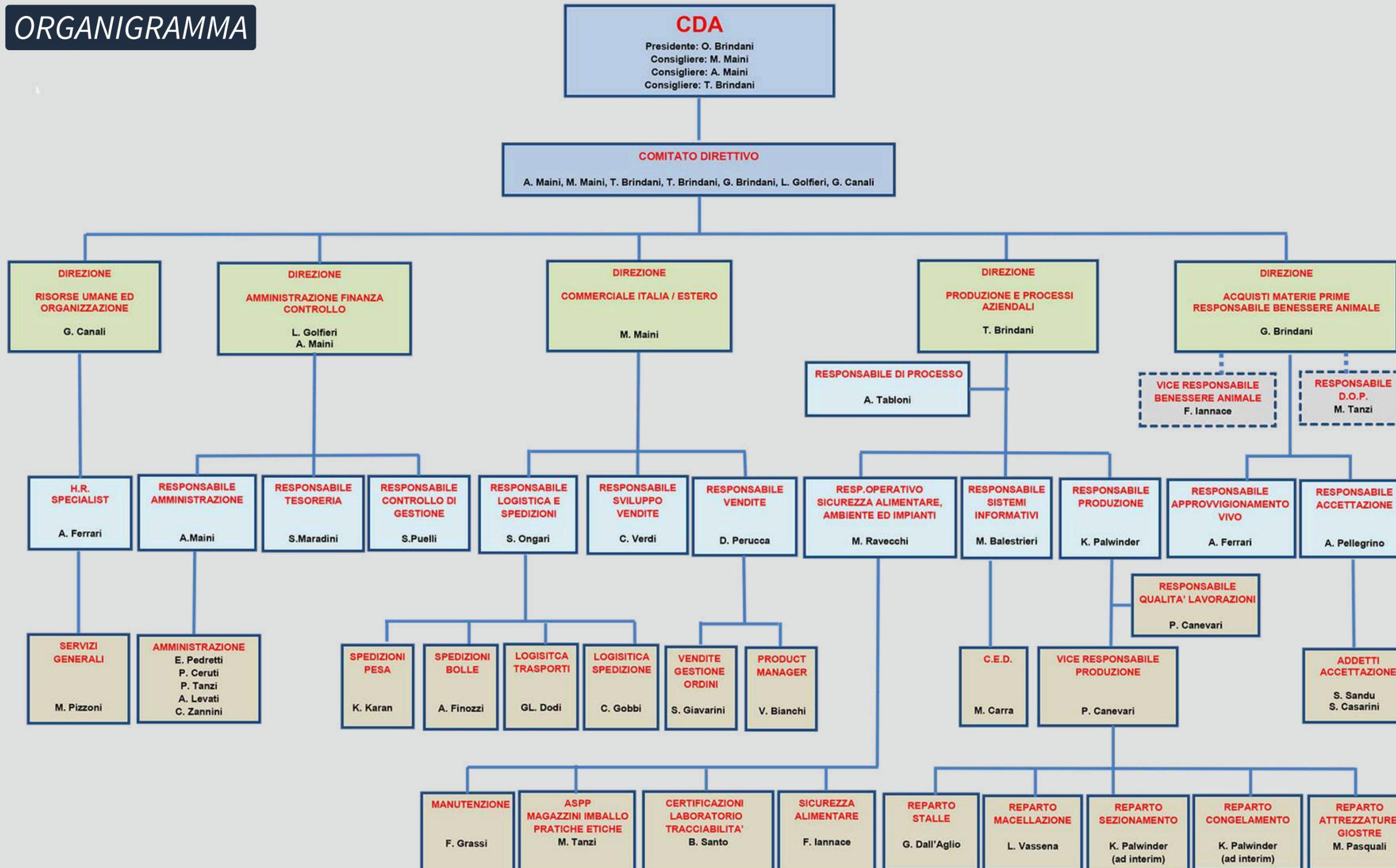


IL COLLEGIO SINDACALE





ORGANIGRAMMA



Per filiera agroalimentare s'intende

«l'insieme degli agenti che direttamente o indirettamente operano lungo tutto l'itinerario economico di un prodotto dallo stadio iniziale della produzione a quello finale dell'utilizzazione»¹

Per Annoni SpA, la gestione efficace di ogni fase della filiera è essenziale per garantire la qualità, la sicurezza alimentare e la tutela del benessere degli animali e dei consumatori finali. Il Gruppo Annoni produce ed esporta tagli di carne suina DOP fresca e/o congelata di alta qualità, eseguendo tagli personalizzati in risposta alle specifiche esigenze dei clienti. Una piccola parte della produzione riguarda prosciutti “nazionali”, ottenuti da cosce di suini nati e allevati in Italia, ma che non rientrano nelle specifiche del DOP.

MACELLAZIONE

Dall'accettazione degli animali alla spedizione dei prodotti, ciascuna fase della moderna e ben strutturata linea produttiva si distingue per: costante attenzione a sicurezza e tracciabilità, e tutela nei confronti delle risorse umane e naturali. L'**efficiente sistema di approvvigionamento, produzione e distribuzione** consente al Gruppo di fornire puntualmente tutti i tagli di carne suina – sia freschi che congelati – a grossisti e GDO, a livello internazionale.

Lo **stabilimento** dedicato alla macellazione, al sezionamento e fusione grassi di carne suina si trova a Madonna dei Prati. Costruito nel 1976, oggi si estende su una superficie di **30.000 mq** ed è ubicato in un'area di tutela, recupero e valorizzazione, con altissimi controlli di vigilanza e vanta una **capacità di macellazione media settimanale di 12.500 capi**.

Le **materie prime** sono **selezionate con cura**: i tagli di carne derivano esclusivamente da suini nati e allevati in territorio italiano. Gli allevamenti appartengono al circuito tutelato del Consorzio del Prosciutto di Parma e San Daniele (Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte). Il rispetto del disciplinare – il quale detta regole precise anche in termini di benessere animale, alimentazione e tracciabilità – è garantito da un organismo di ispezione indipendente, che effettua scrupolosi controlli su tutti gli attori della filiera.

Per quanto riguarda la macellazione dei suini, tutte le operazioni di taglio e sezionamento vengono eseguite da personale qualificato, con l'ausilio di tecnologie all'avanguardia, in conformità alla stringenti normative cogenti europee ed osservando il regolamento americano per le carni fresche 9 cfr. 94.13 (che richiede maggiori controlli da parte delle autorità competenti).

Il quantitativo di prodotti – tagli freschi e congelati – varia con prontezza e flessibilità in base alle richieste del mercato, e alle esigenze di una vasta clientela internazionale.

Ciascuna fase richiede una sapiente integrazione fra competenze e professionalità specifiche, nella stretta osservanza delle norme igienico-sanitarie e delle operazioni necessarie per assicurare **tracciabilità completa**.



¹Saccomandi V. Istituzioni di economia del mercato dei prodotti agricoli. Roma: REDA, 1991. 527 p.



STAGIONATURA

La **stagionatura naturale** – fatta di tempi, gesti e accorgimenti tramandati di generazione in generazione – è uno dei fattori che maggiormente contribuiscono alla qualità del prodotto finale.

L'unico conservante ammesso dal disciplinare è il **sale**: una volta che le cosce sono state opportunamente salate, vengono fatte riposare per un breve periodo in celle frigorifere.

A seguire, la stagionatura vera e propria, suddivisa in sei fasi:

- ➔ **Sugnatura**: il prosciutto viene ricoperto manualmente con un particolare impasto a base di grasso, sale e pepe (“sugna”). Questo processo serve per ammorbidire gli strati muscolari superficiali, evitando un asciugamento troppo rapido;
- ➔ **Trasferimento nelle cantine, dopo sette mesi**: temperatura e livello di umidità creano ambienti ideali per i processi chimici atti a determinare le proprietà organolettiche del prosciutto;
- ➔ **Durata**: la stagionatura va da un minimo di dieci/dodici mesi a un massimo di due/tre anni;
- ➔ **Sondaggio**: esame qualitativo di tipo olfattivo, con l'ausilio di un ago di osso di cavallo;
- ➔ **Marchiatura**: effettuata dal Consorzio del prosciutto di Parma;
- ➔ **Attribuzione certificazioni**: export Giappone, Hong Kong, Canada, Brasile, Thailandia e U.S.A.

L'attività di stagionatura prosciutti avviene in **tre stabilimenti** situati nella provincia di Parma e nelle zone collinari limitrofe, abilitati alla produzione esclusiva del Prosciutto di Parma, per una **capacità complessiva di 500.000 prosciutti**:

COLLECCHIO (1960)
6000 mq
stabilimento storico dell'azienda



SALA BAGANZA (1997)
10000 mq
il primo investimento del Gruppo Annoni in ottica di espansione produttiva



CASTELLARO DI SALA BAGANZA (2002)
6000 mq
l'ultimo investimento volto a promuovere l'innovazione, la modernizzazione e il miglioramento qualitativo del Gruppo Annoni.



Anche in questo caso, la materia prima proviene esclusivamente da Annoni SpA, e viene destinata alla produzione di Prosciutti di Parma DOP e nazionali.

In particolare, i capi provengono da allevamenti situati del Nord Italia appartenenti al circuito tutelato del Consorzio del Prosciutto di Parma e San Daniele (Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte).

Il rispetto del disciplinare di riferimento è garantito da un organismo di ispezione indipendente, che esegue scrupolosi controlli su tutti gli attori della filiera.



L'azienda dispone di diversi **canali di commercializzazione** del suo prodotto che vanno dall'ingrosso al dettaglio tramite una propria rete di vendita personale che utilizza rappresentanti nelle principali città del centro e del Sud Italia, e alla GDO.

Negli ultimi anni, il Gruppo Annoni ha lavorato per incentivare le **esportazioni** in tutto il mondo: un progetto che ha già dato molte soddisfazioni, e che merita di essere ulteriormente sviluppato.

Il primo passo è stato quello di oltrepassare i confini italiani e rivolgersi al mercato europeo. A questo si è susseguita l'esportazione in America, in particolare negli Stati Uniti, per la quale sono state conseguite numerose e stringenti autorizzazioni. L'ultima sede di esportazione, dopo Africa e Oceania, è stata l'Asia tramite il Giappone, che ha mostrato un alto livello di interesse. Oggi, i prodotti del Gruppo Annoni raggiungono tutti i continenti, assecondandone le singole preferenze.

A conferma dell'importanza che Annoni dà alle esportazioni, anche il suo stabilimento di Castellaro di Sala Baganza, nel corso del 2023, è riuscito ad ottenere la certificazione per l'export all'Usa.



IL LINGUAGGIO INTERNAZIONALE DELLA QUALITÀ

Negli ultimi anni, il Gruppo Annoni ha lavorato per incentivare le esportazioni in tutto il mondo: un progetto che ha già dato molte soddisfazioni, e che merita di essere ulteriormente sviluppato.

- Japan
- Hong Kong
- Custom Union
- South Korea
- Cuba
- USA
- Ukraina
- Canada
- Vietnam
- Singapore
- Taiwan
- Chile
- Australia
- Brazil
- Costa Rica
- Philippines
- South Africa
- China

2.1 Il contesto di riferimento, le ambizioni dell'Unione Europea e SDGs	16
2.2 La sostenibilità per l'azienda Annoni	18
2.3 L'analisi di materialità	19

2

Di fronte alle sfide ambientali, sociali ed economiche contemporanee come il cambiamento climatico, la perdita di biodiversità, l'esaurimento delle risorse naturali e le disuguaglianze sociali, **l'importanza della sostenibilità** è emersa come una necessità cruciale.

In risposta a questa consapevolezza, i governi di tutto il mondo hanno iniziato ad adottare attivamente politiche, strategie e accordi internazionali per promuovere la sostenibilità in settori chiave come energia, industria, agricoltura, mobilità e istruzione. Gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** (SDGs) dell'Agenda 2030, costituiti da 17 goals, sono diventati centrali nelle politiche dell'Unione Europea e di molti stati, guidando la **formulazione di strategie sostenibili**.

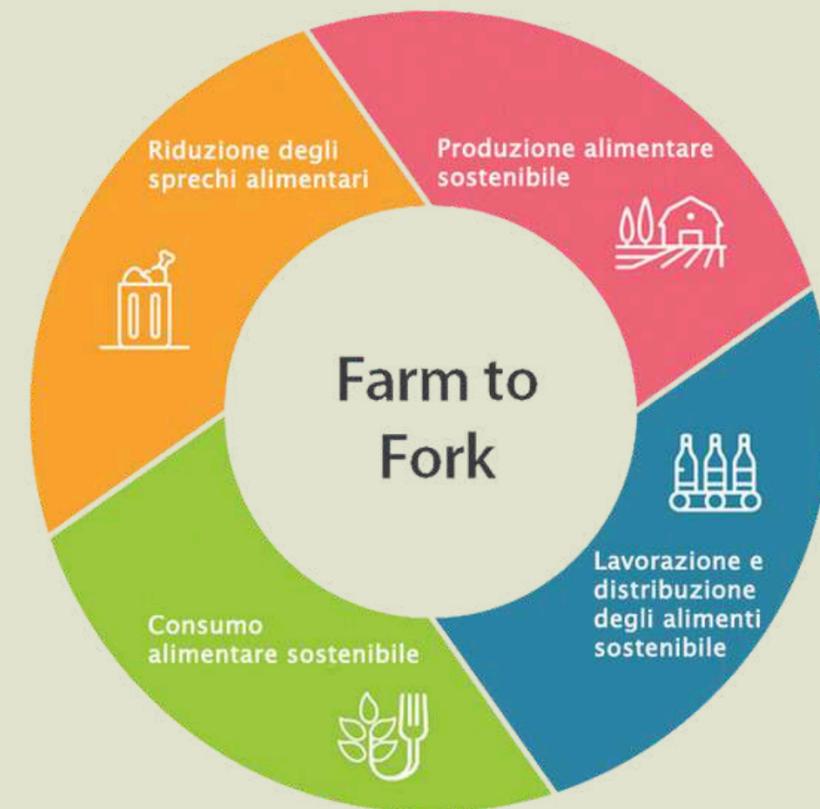
La Commissione Europea ha lanciato piani strategici significativi, come il **Green Deal**, per affrontare in modo sinergico queste minacce globali, con numerosi obiettivi da raggiungere. In primis, quello di arrivare ad un impatto ambientale neutrale o positivo entro il 2050 su tutta la catena di fornitura alimentare, dalla coltivazione al consumo, proteggendo le risorse su cui l'industria dipende.

In secondo luogo, migliorando gli equilibri tra natura, sistemi alimentari e biodiversità, l'UE intende proteggere la salute e il benessere di persone e animali e ricompensare i produttori più virtuosi.

In questo contesto, la Commissione Europea ha anche esteso le politiche di sostenibilità al settore alimentare attraverso la **strategia "Farm-to-Fork" (dall'azienda al consumatore)**.

In concreto, gli obiettivi della Farm-to-Fork Strategy sono:

- ➔ **1.** Garantire che i cittadini abbiano accesso a cibo sano e sostenibile.
- ➔ **2.** Combattere il cambiamento climatico.
- ➔ **3.** Preservare l'ambiente e proteggere la biodiversità.
- ➔ **4.** Promuovere equità economica nella catena di fornitura alimentare.
- ➔ **5.** Favorire la crescita dell'agricoltura biologica.
- ➔ **6.** Garantire il benessere degli animali.





SDGs *“Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”.*

Questa è la prima definizione di “sviluppo sostenibile” che viene data dalla Commissione mondiale sull’ambiente e lo sviluppo all’interno del rapporto Brundtland del 1987.

Nel settembre 2015, i governi dei 193 Paesi membri dell’ONU hanno sottoscritto un programma d’azione per le persone, il pianeta e la prosperità che ingloba i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs.

Nell'analizzare gli impatti delle attività svolte da Annoni SpA sono emersi **quattro pilastri fondamentali di sostenibilità** sui quali l’azienda si impegna a concentrare i propri sforzi nei prossimi anni:

- 1.Goal 8 - Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti
- 2.Goal 9 - Costruire infrastrutture resistenti, promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e promuovere l'innovazione
- 3.Goal 12 - Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili
- 4.Goal 13 - Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze



THE GLOBAL GOALS

For Sustainable Development





In un contesto globale in cui la sostenibilità assume un ruolo centrale, Annoni, attraverso la rendicontazione non finanziaria, intende evidenziare agli stakeholder il proprio impegno in questo ambito. L'obiettivo è tracciare in modo sistematico e strutturato **l'integrazione della sostenibilità nel proprio modello di business**.

La cultura della responsabilità sociale d'impresa ha acquisito nel corso del tempo una crescente importanza nelle decisioni strategiche e operative di Annoni, consolidando una connessione sempre più stretta tra **sostenibilità e strategia aziendale**. Da tempo, infatti, il gruppo Annoni è particolarmente impegnato in **innovazioni di processo** che possano ulteriormente **contenere le ricadute della filiera sull'ambiente**: uno degli ultimi investimenti di carattere innovativo è quello che si sta realizzando con il sostegno da parte del FEASR (Fondo Europeo Agricolo Per Lo Sviluppo Rurale), che ha come obiettivo il miglioramento qualitativo del processo produttivo e la riduzione dei consumi energetici per ottenere un prodotto (Prosciutto di Parma DOP) di alta qualità con l'uso di fonti rinnovabili negli approvvigionamenti energetici ed il consolidamento dell'occupazione.

Pertanto, la seconda edizione del report di sostenibilità, così come la prima, redatto in conformità ai "GRI Sustainability Reporting Standards" o GRI Standards, si propone di comunicare in modo aperto e trasparente alle parti interessate le performance aziendali e i progetti sviluppati in relazione alle questioni rilevanti di sostenibilità economica, ambientale e sociale.





La matrice di materialità è uno **strumento strategico** per individuare i temi maggiormente rilevanti per ogni stakeholder, ed è utile per stimolare un **confronto aperto** tra l'azienda e i suoi portatori di interesse, al fine di comprendere quali siano le tematiche che più impattano sulla capacità di Annoni SpA di generare, attraverso la sua attività, valore condiviso nel tempo.

Attraverso la matrice di materialità, infatti, si possono comprendere da un lato i temi per cui è percepita da parte degli stakeholder la necessità di un'azione più incisiva, dall'altro i temi per cui esiste per Annoni SpA un margine di operatività maggiore.

In conformità, quindi, con il modello di rendicontazione suggerito dalle linee guida GRI Standards (2016), è stata analizzata la materialità (o meglio, significatività) degli aspetti di carattere economico, sociale ed ambientale considerati rilevanti, secondo le seguenti modalità:

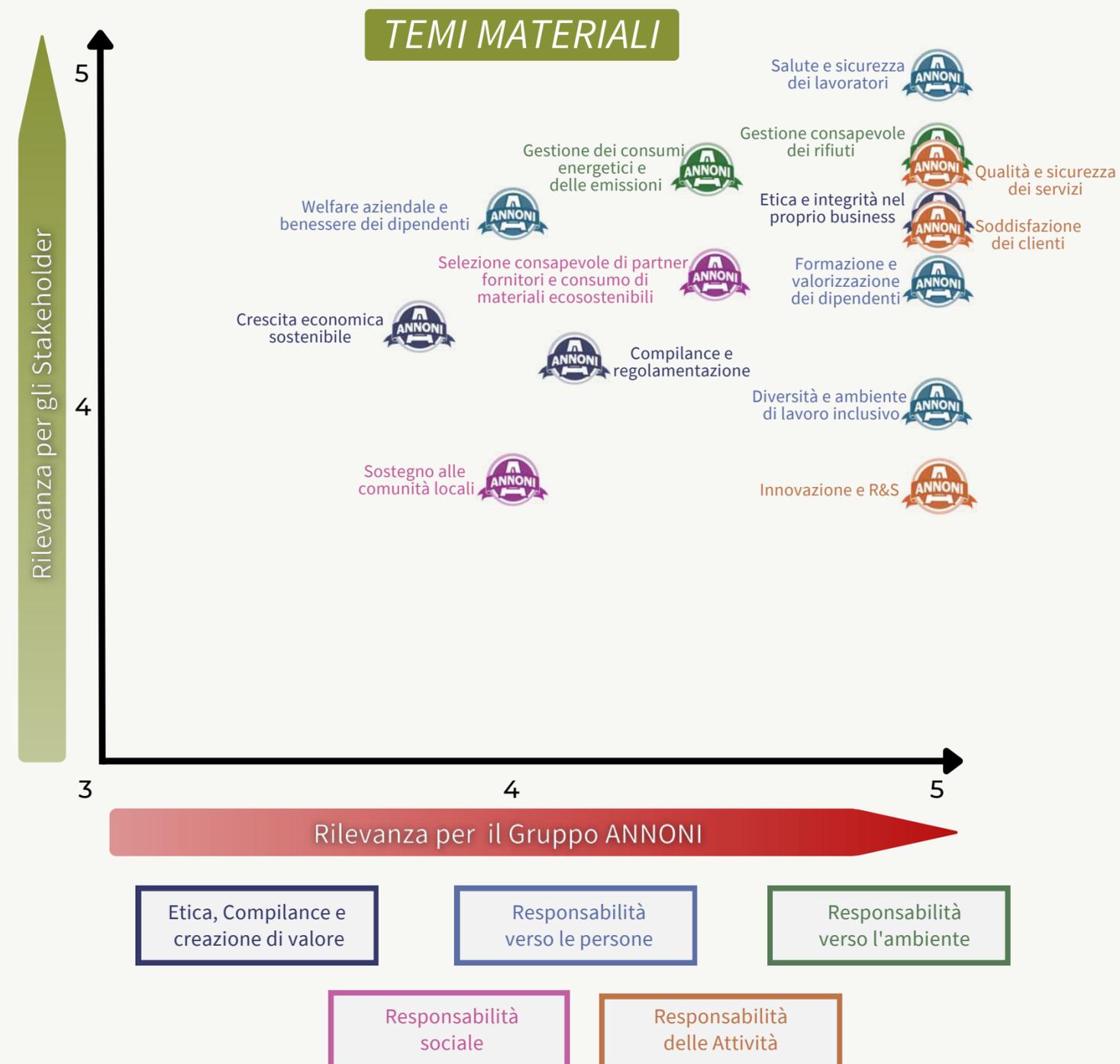
- ➔ **individuazione degli elementi rilevanti** rispettivamente per Annoni SpA e per ciascuna categoria di stakeholder;
- ➔ **determinazione degli aspetti prioritari da considerare;**
- ➔ **validazione degli aspetti rilevanti e dei relativi indicatori** nel rispetto del principio di completezza.

Due sono le caratteristiche che devono essere considerate per valutare la materialità di un aspetto dell'attività aziendale:

- ➔ se produce impatti significativi dal punto di vista economico, etico, sociale o ambientale;
- ➔ se può influenzare in maniera sostanziale le valutazioni o le decisioni degli stakeholder in merito all'organizzazione.

I temi materiali individuati riguardano **4 dimensioni**: Economica, Etica, Sociale, Ambientale. Attraverso un'analisi interna ed esterna sono state quindi individuate le tematiche più significative di ciascuna delle quattro dimensioni. Una volta stabilizzate, esse sono state valutate secondo una scala di valori numerica da 1 (irrilevante) a 5 (strategico) sulla base della importanza che Annoni SpA ed i suoi stakeholder assegnano alle tematiche materiali. I temi che raggiungono punteggi inferiori a 5, non vanno considerati come di minor importanza per l'azienda, ma come già fortemente consolidati all'interno delle politiche aziendali.

L'analisi dei risultati consente quindi di verificare il **livello di "allineamento" o "disallineamento"** tra **rilevanza interna e aspettative esterne** su tali tematiche, **individuando gli aspetti più rilevanti sui quali pianificare, a medio - lungo termine, le attività di sostenibilità in futuro.**



3.1 Qualità e sicurezza alimentare	21
3.2 Benessere e nutrizione	23
3.3 La qualità dei prodotti	25
3.4 La catena di fornitura	28



Il Gruppo Annoni si impegna fermamente a promuovere **politiche per la qualità** che pongono al centro la **sicurezza alimentare**, la tutela dei consumatori, la salvaguardia dell'ambiente, la protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori.

La qualità e la sicurezza alimentare sono due elementi imprescindibili su cui poggia ogni fase del processo di produzione e distribuzione di Annoni.

La presenza dell'azienda su **mercati altamente regolamentati** sotto questo aspetto, come: Unione Europea, USA, Canada, Giappone; e **l'adozione dei principali standard volontari di sicurezza alimentare**, hanno consentito lo sviluppo di innovative tecniche di igiene e sicurezza nell'ambito alimentare.

È stato quindi sviluppato un **sistema di gestione integrato** sulla sicurezza alimentare basato su una valutazione dettagliata dei rischi microbiologici, chimici e fisici e supportato da **analisi di laboratorio e piani di controllo interni ed esterni** che coprono tutti gli stabilimenti produttivi del Gruppo.

Infine, a conferma dell'impegno e del rigore dimostrati, il Gruppo Annoni si è dedicato all'ottenimento di molteplici **certificazioni** che attestano oltre al rispetto delle normative vigenti, anche dei più elevati standard volontari di sicurezza alimentare e di una **Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare**.

ANALISI DI LABORATORIO

Annoni supervisiona ogni fase del proprio processo produttivo anche tramite analisi di laboratorio e altre attività di verifica, garantendone costantemente la tracciabilità e la conformità dei processi e dei prodotti. Lo scopo è quello di tutelare, contro ogni forma di contaminazione o alterazione nociva, i clienti, i consumatori, i lavoratori e l'ambiente.

Test analitici e controlli ispettivo-sanitari vengono annualmente pianificati ed effettuati a più livelli della linea produttiva e coinvolgono prodotti (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e ambiente (superfici di lavoro, acque potabili e acque di scarico, emissioni in atmosfera).

Vengono eseguiti:

- ➔ **5000 controlli interni** documentati all'anno
- ➔ **1700 controlli analitici** all'anno (presso laboratori esterni, con prove accreditate)

AUDIT INTERNI ED ESTERNI

La conformità dei processi di Annoni viene sottoposta giornalmente a numerose ispezioni interne effettuate dal **Team Qualità e Sicurezza**, a cui si aggiungono gli audit effettuati da consulenti esterni e gli audit esterni effettuati da enti terzi.

Il piano di ispezioni e audit del 2023 ha previsto:

- ➔ circa **1000 ispezioni e controlli interni** per la **verifica delle buone prassi di lavoro**, di igiene del personale e delle superfici, di tracciabilità, di conformità infrastrutturale e di prodotto;
- ➔ **7 audit interni** effettuati dai consulenti sulla **conformità agli standard di certificazione** volontaria di processo (sicurezza alimentare e qualità), prodotto (tracciabilità), ambiente e sicurezza sul lavoro.
- ➔ **7 audit esterni** effettuati da **enti e organismi di certificazione** in tema di sicurezza alimentare, benessere animale, ambiente e sicurezza sul lavoro ed etica di cui 2 in forma non annunciata.



CERTIFICAZIONI

Annoni ha riconosciuto negli anni l'opportunità di documentare e mantenere attivo un **Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare** conforme alla legislazione vigente ed agli standard di certificazione volontaria GFSI - in particolare IFS Food - e si è dotata di un sistema di gestione intraziendale certificato secondo la norma UNI EN ISO 22005:08 "Rintracciabilità dei suini nati ed allevati in Italia e macellati presso Annoni SpA".

Un ulteriore Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza sul Lavoro già da anni consolidato, integra la "Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare" con la "Politica Ambiente e Sicurezza" e la "Politica Etico Sociale".

Questi elementi contribuiscono nel loro insieme a delineare la **Cultura per la Sicurezza Alimentare** che per Annoni non può prescindere da alcuni elementi chiave:

- ➔ la conoscenza del sistema (fornitori, processi, prodotti, clienti e requisiti cogenti volontari) e la propensione per il miglioramento continuo;
- ➔ l'impegno a garantire forniture di prodotti che rispondano a requisiti di qualità, sicurezza, legalità ed autenticità;
- ➔ l'attenzione, la trasparenza e la competenza nel rispondere alle aspettative tecniche e commerciali dei clienti;
- ➔ la valorizzazione del dialogo come strumento conoscitivo e formativo per il gruppo di lavoro;
- ➔ l'importanza delle verifiche periodiche pianificate sul Sistema e del riesame aziendale per la definizione di nuovi obiettivi comuni.



Di seguito alcuni dei **principi** della sicurezza alimentare per Annoni:

MIGLIORAMENTO CONTINUO

Un miglioramento continuo delle competenze del personale tramite formazione sui temi di sicurezza alimentare, sulle regole di lavoro e sul piano dei controlli previsti.



CONTROLLO

Assicurare continui aggiornamenti al proprio Sistema di gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare in funzione dell'evoluzione legislativa e tecnica.



TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA

Migliorare il sistema di tracciabilità intraziendale per i prodotti ed i materiali al fine di dare la massima trasparenza lungo tutta la filiera.



Il Gruppo Annoni promuove e sostiene una **Politica sul Benessere Animale** che abbraccia non solo la salute e il **benessere fisico** dei suini, ma anche il loro **benessere psicologico** e la possibilità di esprimere comportamenti naturali.

Il Brambell Report del 1965, commissionato dal governo inglese a un gruppo di ricercatori selezionati, formulò ufficialmente il principio delle Cinque Libertà per il benessere animale, che venne poi ripreso nel 1979 dal British Farm Animal Welfare Council e su cui oggi Annoni basa la propria politica di benessere animale:

- ➔ Libertà dalla fame, della sete e della cattiva nutrizione
- ➔ Libertà dai disagi ambientali
- ➔ Libertà dal dolore, dalle malattie e dalle ferite
- ➔ Libertà di poter manifestare le peculiarità comportamentali
- ➔ Libertà dalla paura e dal disagio



La Direzione di Annoni ha nominato un **Responsabile** alla guida di un **Team del Benessere Animale** che si adopera per le 5 libertà indicate dal Farm Animal Welfare Council, garantendo:

- ➔ **l'accesso all'acqua potabile fresca** e ad una **dieta che mantenga l'animale in piena salute** con un corretto apporto di sostanze nutritive;
- ➔ la disponibilità di un ambiente che includa un **riparo sicuro** da agenti esterni e una **confortevole area di riposo** e sosta con adeguata areazione, temperatura, illuminazione;
- ➔ **conoscenza dello stato sanitario** degli animali per garantire la possibilità di prevenzione o trattamento rapido: la visita di veterinari dedicati è garantita ogni qual volta l'allevatore la richieda;
- ➔ la disponibilità in fase di trasporto e stabulazione di **spazi sufficienti**, strutture adeguate e la **compagnia di animali affini**;
- ➔ **condizioni di cura o di intervento** che non compromettano la sofferenza psicologica sia del singolo animale che del gruppo.

Il Responsabile garantisce il monitoraggio di precisi indicatori individuati, comunicando gli esiti alla Direzione tramite il Riesame e mantenendo un registro aggiornato delle soluzioni adottate per migliorare la gestione, e attestare la conformità ai requisiti definiti nel "**Manuale di Gestione del Benessere Animale**".

Per supportare il raggiungimento efficace di tali principi di Libertà, Annoni Spa si impegna ad assicurare risorse per la **formazione in tema di Animal Welfare** con l'obiettivo di migliorare le **competenze e le professionalità del personale**.

Il personale coinvolto nella gestione del Benessere Animale è formato e in possesso di un **Certificato di idoneità** ai sensi dell'art. 21 del Reg. (CE) 1099/09 UE, validato dal Servizio Veterinario competente.

Tale certificato viene rilasciato dopo aver dimostrato di aver effettuato e superato con esito positivo un corso di formazione teorica presso l'Ente formatore I.Z.S.L.E.R, a cui segue una **prova pratica sotto la supervisione del Servizio Veterinario** stesso.

Inoltre, Annoni ha acquisito la **certificazione Animal Welfare** secondo il disciplinare NAMI (North American Meat Institute) **“Animal Handling Guidelines January 2021 Swine Slaughter”**.

Come ultima innovazione, nel rispetto del benessere animale, sono state realizzate stalle di ultima generazione dotate di scarico senza alcuna pendenza, box modulabili, areazione naturale, nebulizzazione d'acqua, e agli animali vengono somministrati mangimi complementari in bevanda per prevenire il calo glicemico.



La **qualità dei prodotti** rappresenta per Annoni un impegno ed una responsabilità nei confronti dei clienti. Per questo, innovazione e tradizione vengono combinati egregiamente per dare vita a una **vasta gamma di prodotti**.

I principali tagli di carne di Annoni sono riconducibili alle seguenti categorie:

PROSCIUTTI

LOMBI

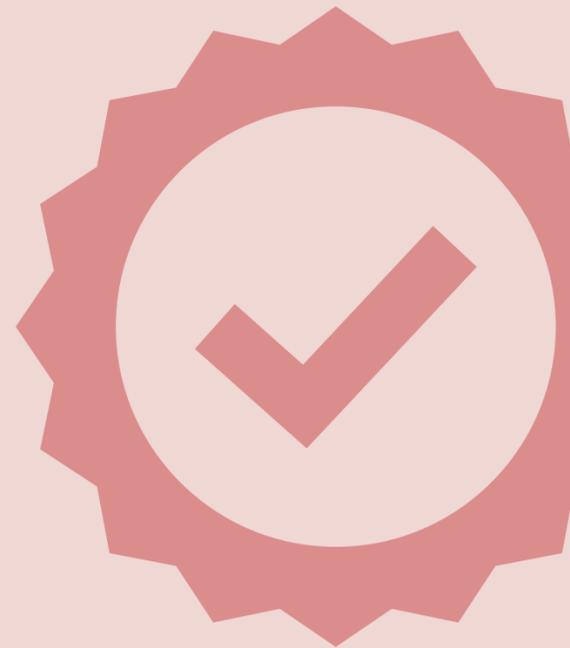
COPPE

SPALLA

TRITI

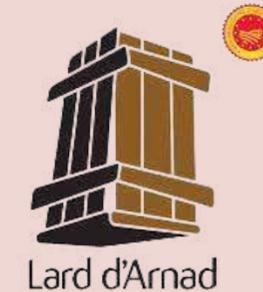
GRASSI E PANCETTE

FRATTAGLIE



Inoltre, Annoni dispone di numerosi **autorizzazioni per le produzioni delle principali DOP e IGP italiane**, tra cui:

- ➔ DOP Prosciutto di Parma
- ➔ DOP Prosciutto di San Daniele
- ➔ DOP Prosciutto toscano
- ➔ DOP Salame Brianza
- ➔ DOP Salame di Varzi
- ➔ DOP Salumi italiani alla cacciatora
- ➔ DOP Salumi Piacentini
- ➔ DOP Culatello di Zibello
- ➔ DOP Lardo Arnad
- ➔ IGP Salame felino
- ➔ IGP Salame Cremona
- ➔ IGP Ciauscolo
- ➔ IGP Zampone Modena
- ➔ IGP Cotechino Modena
- ➔ IGP Mortadella Modena



mortadella
Bologna

CERTIFICAZIONI OTTENUTE DA ANNONI

CERTIFICAZIONE	DESCRIZIONE		CERTIFICAZIONE	DESCRIZIONE	
UNI EN ISO 22005:08	Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari		REGOLAMENTO EUROPEO EMAS	Sistema di ecogestione e audit ambientale	
INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS FOOD)	Standard di qualità e sicurezza alimentare igienico-sanitaria		CONFORMITÀ REG. (UE) 848/2018	Certificazione per la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici	
UNI EN ISO 14001:2015	Sistema di gestione ambientale		ANIMAL WELFARE NORTH AMERICAN MEAT INSTITUTE (NAMI)	Certificazione di gestione del benessere animale	



Annoni macella suini nati ed allevati nella macroregione del Nord Italia ed appartenenti al circuito delle produzioni tutelate DOP (Consorzio di Parma e San Daniele).

Entrambi questi requisiti determinano una **catena di fornitura diretta e breve** che prevede come **unici attori coinvolti gli allevatori, i trasportatori ed il macello**.

L'appartenenza del fornitore ad un circuito di tutela DOP svolge un ruolo chiave nel garantire:

- ➔ **requisiti specifici** sulla genetica, sull'alimentazione, sulla modalità di accrescimento degli animali allevati, sull'applicazione di un sistema di prerequisiti igienico/sanitari e di tracciabilità da parte dell'allevatore;
- ➔ una **sorveglianza aggiuntiva** da parte degli enti di tutela preposti alla verifica dei rispettivi Disciplinari e Piani di Controllo codificati.



4.1 L'impegno verso l'ambiente	30
4.2 Consumi energetici ed emissioni	31
4.3 Consumi idrici	34
4.4 Rifiuti	35

4

In Italia, così come nell'intera Unione Europea, si assiste ad un crescente interesse verso la tutela dell'ambiente. Si diffonde sempre più la convinzione che i processi produttivi debbano tenere conto dell'impovertimento e del degrado delle risorse naturali, fenomeni a cui essi stessi contribuiscono.

Sulla base di questa consapevolezza Annoni SpA riconosce l'importanza di condurre le proprie attività produttive preservando il livello quantitativo e qualitativo delle risorse ambientali, al fine di evitare processi di degrado che potrebbero minare il benessere della società.

La tutela dell'ambiente è per questo da sempre ai vertici delle priorità di Annoni SpA. La minimizzazione dell'impatto ambientale nei processi produttivi rappresenta un elemento strategico fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, oltre a costituire un pilastro essenziale per la competitività e la sostenibilità dell'azienda. All'interno della **Politica Ambiente e Sicurezza** troviamo gli **obiettivi** che, da sempre, Annoni Spa si pone:

- ➔ salvaguardare e preservare l'ambiente di lavoro interno ed esterno, promuovendo anche la **diffusione della cultura ambientale**;
- ➔ **monitorare** costantemente i **consumi idrici ed energetici**, per **valutare il raggiungimento degli obiettivi ambientali**, coinvolgendo attivamente tutto il personale;
- ➔ attuare un'**attenta gestione dei rifiuti**;
- ➔ prevenire l'inquinamento e **ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali**, tenendo conto della possibilità di **impiegare tecnologie pulite e fonti rinnovabili**.

Per garantire un miglioramento continuo delle proprie performance ambientali, Annoni S.p.A. ha scelto di implementare, a partire dal 2008, un **Sistema di Gestione Ambientale** e di registrarsi volontariamente secondo lo **schema del Regolamento Europeo EMAS** (Eco Management and Audit Scheme – Sistema di ecogestione ed audit). Questa scelta comporta la pubblicazione di una dichiarazione ambientale e la certificazione **UNI EN ISO 14001**.

Il Sistema di Gestione Ambientale, che formalizza e applica i concetti alla base dell'idea aziendale in tema ambientale, si basa sulla **metodologia PDCA Plain-Do-Check-Act** (pianificare, attuare, verificare, agire) ed è improntato ad un approccio di **risk-based thinking**. Tale approccio consente all'impresa di identificare i rischi e le opportunità attraverso un'analisi del contesto e delle aspettative delle parti interessate. Ciò permette di definire e attuare azioni mirate per minimizzare i rischi e sfruttare le opportunità, anticipando le tendenze di mercato e soddisfacendo le varie parti interessate coinvolte nelle attività dell'azienda.





ENERGIA ELETTRICA

I consumi di energia elettrica dell'azienda sono imputabili principalmente al funzionamento degli impianti di refrigerazione, congelamento, condizionamento e depurazione acque.

I consumi dovuti agli uffici e all'illuminazione dell'area produttiva sono marginali se confrontati con quelli dovuti alla produzione nel suo complesso.

L'andamento dei consumi energetici generati durante le attività è influenzato sia dall'andamento climatico esterno che dal quantitativo di carne lavorata.

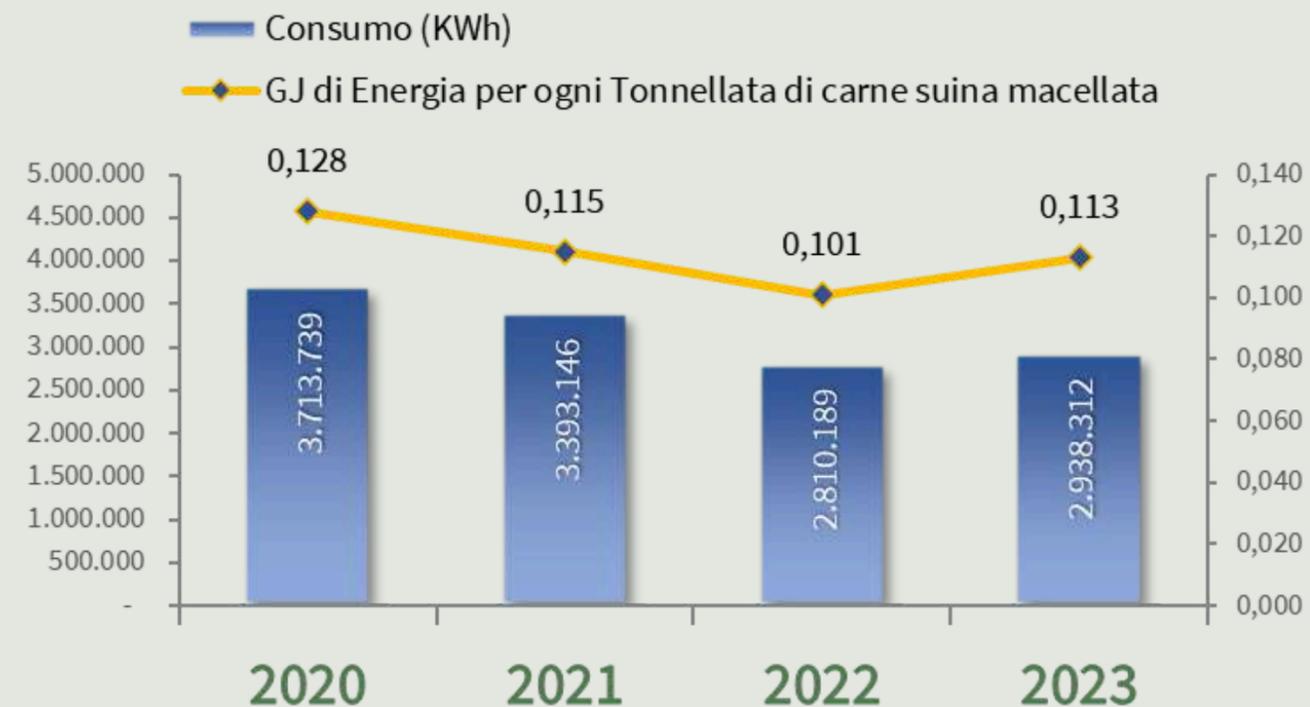
La scelta aziendale prevede che le celle vengano utilizzate con il criterio dell'ottimizzazione (le celle con poco prodotto vengono svuotate e spente per riempire altre celle non piene).

Nel corso dell'anno 2020 l'azienda ha inoltre messo in funzione un proprio impianto di cogenerazione alimentato a gas metano al fine di ridurre il prelievo di energia elettrica.

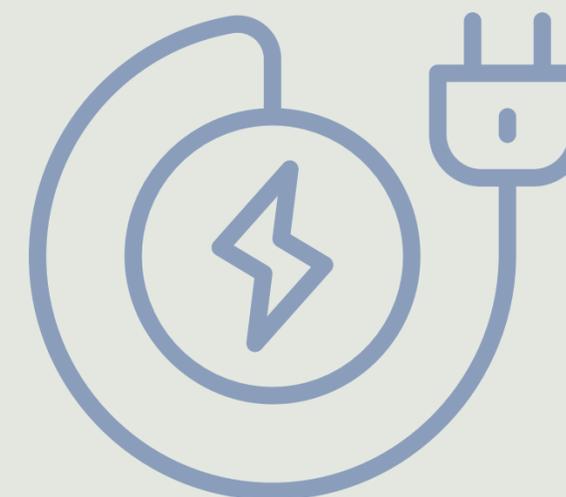
Sono stati predisposti i libretti degli impianti per la climatizzazione estiva conformemente a quanto previsto dal DM n. 74 del 10 febbraio 2014, relativi ai 7 impianti di condizionamento che erano già presenti in azienda negli anni precedenti ed anche ai 2 impianti installati sul finire dell'anno 2017, un impianto installato a marzo 2019, 2 impianti installati nel 2021 e altri 2 impianti installati nel 2022.

Solo 4 di questi impianti vengono sottoposti al controllo periodico dell'efficienza energetica in quanto aventi potenza superiore ai 12 KW.

CONSUMI ENERGIA ELETTRICA



2023
2.938.312 KWh





GAS

Il gas naturale viene utilizzato come combustibile per il funzionamento delle caldaie, per il riscaldamento dei locali d'ufficio e per produzione di vapore annesso all'attività produttiva.

L'azienda tiene monitorati periodicamente i consumi di gas metano ed i dati vengono registrati.

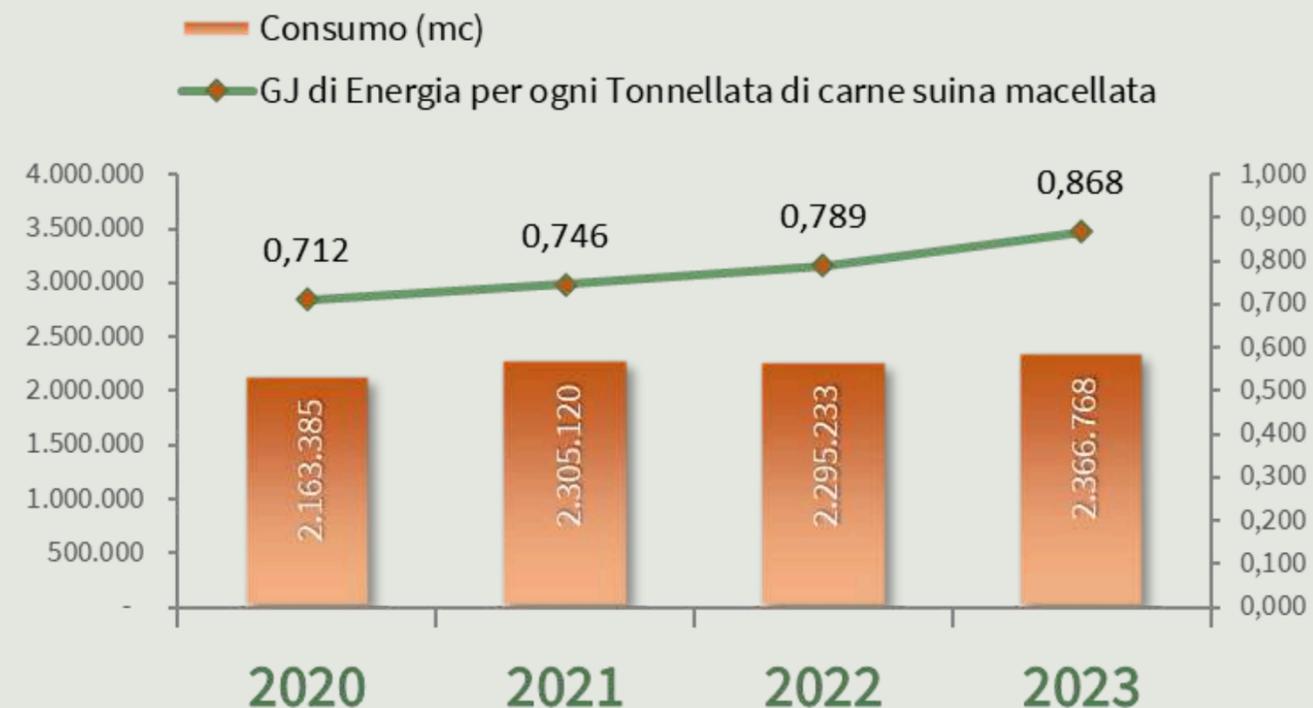
L'andamento dei consumi di gas naturale che in passato era influenzato più dall'andamento climatico esterno che dal quantitativo di carne lavorata, dal 2020 risulta fortemente dipendente dall'utilizzo del cogeneratore.

Sono stati predisposti i libretti degli impianti per la climatizzazione invernale così come previsto dal DM n. 74 del 10 febbraio 2014, relativi ai 3 impianti di riscaldamento attualmente presenti in azienda, che sono sottoposti al controllo periodico dell'efficienza energetica in quanto aventi potenza superiore ai 10 kW.

L'attivazione nell'anno **2020** di un proprio **impianto di cogenerazione** ha portato ovviamente ad un **aumento dei consumi del gas metano** ma ad una **diminuzione dell'energia elettrica prelevata** dalla rete che rappresenta circa il **40%** del fabbisogno mentre il restante **60%** è **autoprodotta** dall'impianto di cogenerazione.

Nel 2023 l'azienda ha investito in una nuova linea di spazzolatura che permette di produrre acqua calda utilizzando i fumi caldi provenienti dalla fiammatura delle carcasse suine, da utilizzare per la fase successiva di ultima spazzolatura. Evitando così l'utilizzo di gas naturale per scaldare l'acqua nella suddetta fase.

CONSUMI GAS METANO



2023
2.366.768 mc



Aumento rispetto al
2022



EMISSIONI CO₂

L'attuale assetto autorizzativo prevede la presenza delle seguenti emissioni in atmosfera generate da impianti e attività:

- ➔ emissioni dei 2 generatori di vapore a metano utilizzati per la produzione
- ➔ sfiato di 1 cisterna di recupero della condensa dei generatori di vapore
- ➔ emissione dell'attività di flambatura
- ➔ emissione della macchina lavagiostre
- ➔ emissione della macchina lavagiostre e lavacassette
- ➔ 4 sfiati dei 4 silos di stoccaggio grasso
- ➔ sfiato del silos di stoccaggio farina
- ➔ emissione della centrale termica per il riscaldamento di uffici e spogliatoi
- ➔ sfiato del silos per la calce di stabilizzazione dei fanghi
- ➔ cappe del laboratorio di analisi
- ➔ emissione dell'attività di saldatura effettuata in officina di manutenzione
- ➔ emissione dell'attività di docciatura carcasse suini
- ➔ emissione dell'impianto di cogenerazione

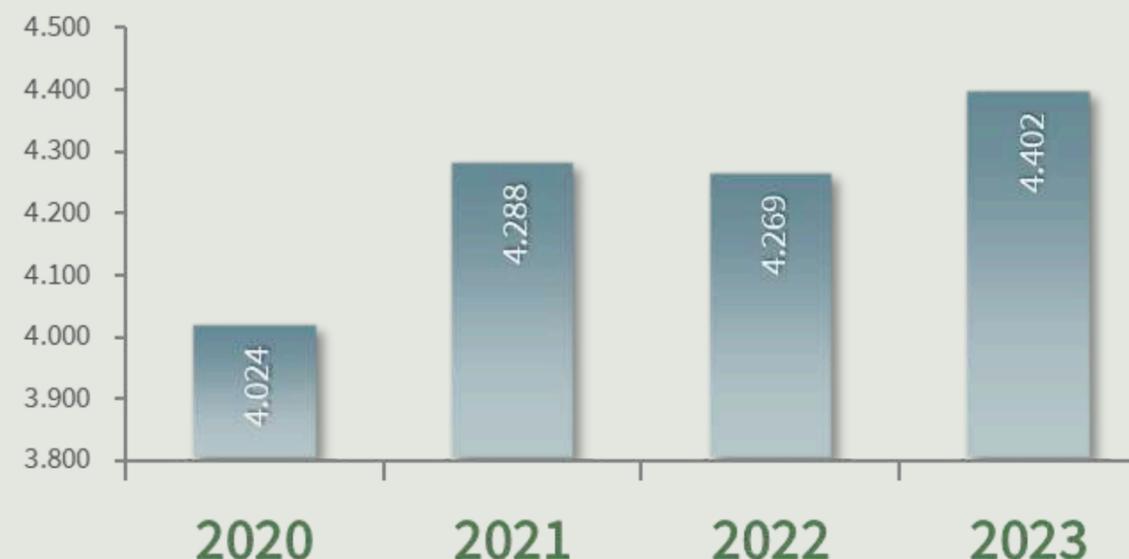
Nell'AIA sono previste per le emissioni in atmosfera i seguenti adempimenti:

- ➔ campionamento e analisi una volta l'anno per le emissioni dei due generatori di vapore alimentati a metano;
- ➔ campionamento e analisi una volta l'anno per l'emissioni dell'impianto di cogenerazione alimentato a metano;
- ➔ rispetto dei limiti dei flussi di massa complessivi annuali fissati dalla autorizzazione stessa.

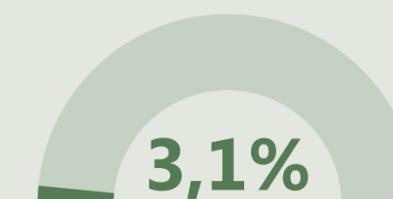
I dati dall'ultimo triennio confermano, come era prevedibile, che l'attivazione del cogeneratore avvenuta ad inizio anno 2020 ha portato al significativo aumento di emissioni, permettendo però all'azienda di rimanere ampiamente entro i limiti autorizzativi imposti dalle autorità competenti a seguito dell'installazione di tale impianto.

EMISSIONI CO₂

■ Emissioni (Ton/Anno)



2023
4.402 Ton.



Aumento rispetto al
2022





ACQUA

L'approvvigionamento idrico aziendale avviene attraverso 2 pozzi privati regolarmente autorizzati da ARPAE della Regione Emilia Romagna tramite rinnovo con Determinazione Ambientale 3903 del 22/08/2019 che prevede un prelievo massimo annuo di 500 mc.

Va precisato che per economizzare il consumo dell'acqua c'è un ricircolo parziale delle acque di raffreddamento che vengono raccolte in apposito silos esterno da 20 mc per poterle così riutilizzare ad uso interno (lavaggio automezzi bestiame).

Esistono inoltre nell'area ovest due cisterne in PVC interrate di 50 mc cadauna, destinate al recupero dell'acqua di condensazione riutilizzata in questo caso per lo sbrinamento delle celle frigorifere.

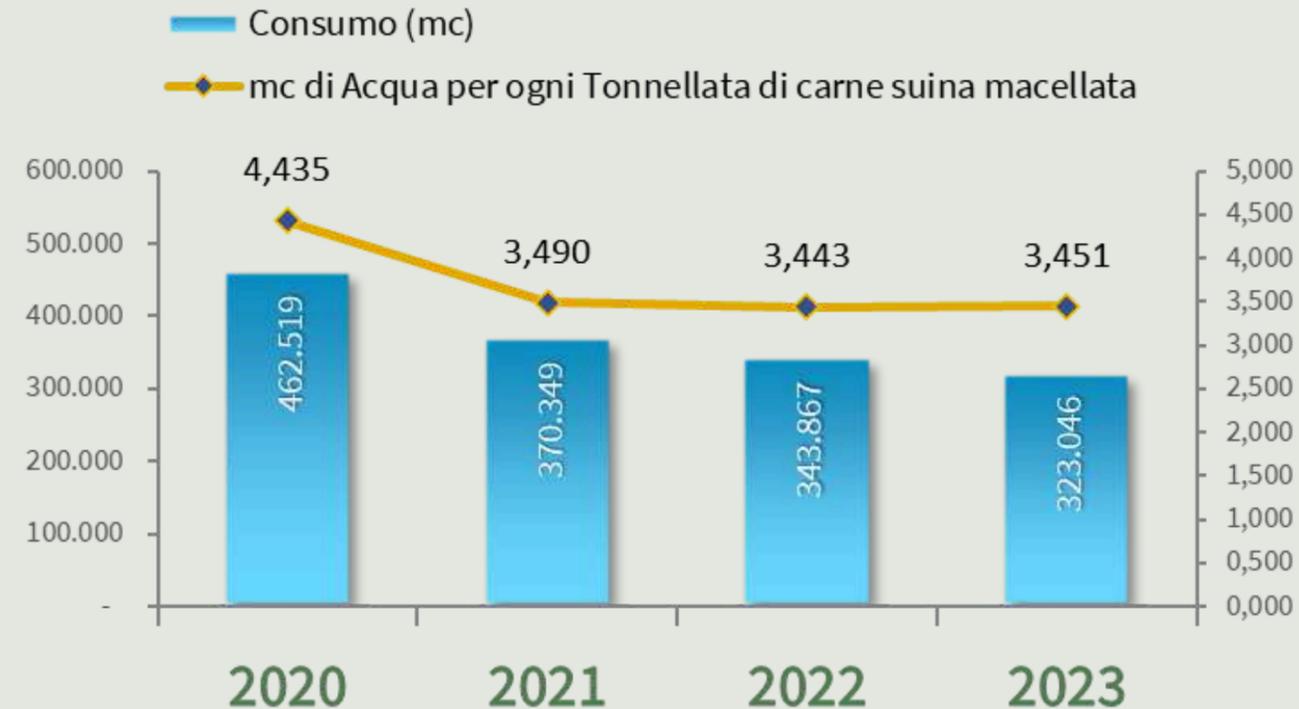
Dal dicembre 2020 è stato messo in funzione l'impianto sperimentale di recupero di parte dell'acqua afferente allo scarico S3 che negli anni 2021 e 2022 ha portato ad ottimi risultati relativamente al risparmio di acqua prelevata dal pozzo; tale sperimentazione prevedeva un periodo di prova con analisi di controllo periodico terminato a novembre 2022. Nel corso del 2023 è stata presentata apposita istanza di modifica non sostanziale supportata da screening ambientale che ricomprende la nuova situazione dell'assetto impiantistico all'interno del progetto di ampliamento dello stabilimento con installazione di un nuovo impianto di depurazione acque reflue produttive.

L'azienda comunica annualmente, entro il 31 gennaio, alla Regione Emilia Romagna ed al Comune di Busseto, la portata d'acqua derivata l'anno precedente. Mensilmente l'azienda effettua analisi sull'acqua potabilizzata per verificare le caratteristiche qualitative; le analisi non hanno mai rilevato valori fuori norma quindi si può affermare che l'acqua utilizzata nel processo rientra nei limiti di accettabilità fissati dal DLgs n°31 del 02/02/2001 e s.m.i. che regolamentano la qualità delle acque destinate al consumo umano.

I dati mostrano come la messa in funzione a fine dell'anno 2020 di apposito impianto sperimentale per il recupero dell'acqua dello scarico S3 abbia permesso di ottenere un significativo risparmio di acqua prelevata da pozzo negli ultimi 2 anni.

Non è attualmente tecnicamente possibile distinguere il consumo d'acqua ad uso alimentare da quella ad uso tecnologico, in quanto tutte le attività dello stabilimento si approvvigionano da un'unica rete di distribuzione.

CONSUMI ACQUA



2023
343.867 mc



RIFIUTI

Annoni Spa si configura, dalla fine del 2010, sia come produttore di rifiuti che come gestore, limitatamente allo stoccaggio dei fanghi che sono poi avviati allo spandimento agronomico (debitamente autorizzato in AIA).

Durante il ciclo produttivo della ANNONI SpA si generano regolarmente ogni anno i seguenti rifiuti:

- ➔ **Rifiuti assimilabili agli urbani** conferiti nella raccolta pubblica: si generano durante le normali attività di ufficio e dai locali della mensa e degli spogliatoi limitatamente ai rifiuti non pericolosi; in particolare carta e cartone puliti vengono raccolti e gestiti in modo differenziato.
- ➔ **Imballaggi misti:** vengono raccolti e smaltiti con codice CER 150106 per quel che riguarda gli imballi di materiali vari.
- ➔ **Imballaggi in plastica puliti** con codice CER 150102.
- ➔ **Toner fotocopiatrice/fax e cartucce/nastri stampanti:** vengono raccolti in un contenitore identificato e smaltiti attraverso ditta autorizzata con il codice CER 080318.
- ➔ **Fanghi:** derivanti dalle operazioni di trattamento delle acque, vengono smaltiti periodicamente attraverso ditta autorizzata con codice CER 020204, ai sensi di quanto previsto dal DLgs 19 giugno 2010 n. 128 l'attuale autorizzazione AIA include la relativa autorizzazione alla messa in riserva ed allo spandimento in agricoltura di tali fanghi.
- ➔ **Ferro e acciaio;** vengono prodotti dalle normali attività di manutenzione e vengono gestiti con codice CER 170405;
- ➔ **Oli usati:** vengono prodotti dalle normali attività di manutenzione e vengono gestiti con codice CER 130205;
- ➔ **Rifiuti liquidi da analisi di laboratorio** che derivano dalle attività di laboratorio nella fase di analisi delle carni, che vengono gestiti con codice CER 180202.
- ➔ **Stracci, materiale assorbente e indumenti contaminati:** si tratta di stracci e indumenti utilizzati nell'attività di manutenzione e da materiale assorbente proveniente da processo di pulizia in caso di sversamenti che vengono gestiti con il codice CER 150203 a seguito di analisi effettuata da laboratorio esterno.
- ➔ **Taniche di prodotti detergenti e/o di trattamento:** si tratta di taniche e contenitori che hanno contenuto detergenti e sostanze/prodotti utilizzati per il corretto funzionamento del processo produttivo gestiti con il codice CER 150110.

Tutti i rifiuti vengono stoccati in appositi contenitori identificati prima di essere smaltiti. L'azienda compila regolarmente i formulari di trasporto rifiuti, il registro carico e scarico e provvede alla presentazione annuale della denuncia MUD.



RIFIUTI	Ton.				Kg/Ton. di carne macellata			
	2020	2021	2022	2023	2020	2021	2022	2023
Fanghi	2.170	1.919	1.708	1.995	20,81	18,08	17,10	21,3
Ferro e acciaio	27	29	13	35	0,26	0,28	0,14	0,37
Oli usati	1,00	1,15	0,81	0,68	0,10	0,11	0,08	0,007
Imballaggi misti	76	82	52	61	0,73	0,77	0,52	0,65
Imballaggi in plastica	29	48	37	27	0,29	0,45	0,37	0,29
Liquidi analisi laboratorio	0,025	-	0,020	-	0,00024	-	0,00020	-
Taniche di prodotti	1,68	2,08	1,94	2,64	0,0161	0,0196	0,0194	0,0282
Stracci, indumenti protettivi	0,280	0,500	0,175	0,19	0,0027	0,0047	0,0017	0,002
Cartucce stampanti	0,070	0,030	0,025	0,03	0,00067	0,00028	0,00025	0,00032
Apparecchiature fuori uso	-	-	0,180	-	-	-	0,0018	-
Rifiuti pericolosi	2,71	3,23	2,77	3,32	0,02594	0,03044	0,02774	0,03546

La quantità di fanghi avviati allo spandimento agronomico nel corso del 2023 è stata pari a 914,420 tonnellate contro le 856,44 tonnellate del 2022, le 960,62 tonnellate del 2021 e le 1020,74 tonnellate del 2020.

5.1 Salute e sicurezza dei lavoratori	37
5.2 Benessere organizzativo	39
5.3 La responsabilità verso il territorio e la comunità	41



La **tutela della salute e della sicurezza** dei lavoratori rappresenta una priorità essenziale per Annoni SpA, in quanto ha un impatto diretto sul benessere psicofisico delle persone e, in modo indiretto, sul successo complessivo dell'azienda.

Riconoscendo l'importanza di questi aspetti, Annoni SpA si impegna costantemente a perseguire obiettivi di miglioramento continuo e alloca risorse umane, strumentali ed economiche adeguate per tradurre questo impegno in un obiettivo strategico concreto, trasversale e aggiuntivo rispetto alle finalità generali.

Nel corso del 2023, infatti, Annoni SpA ha continuato nell'applicazione del **Sistema di Gestione Ambiente-Sicurezza**, riscritto completamente nell'anno 2021, e ha adottato il **Manuale del Sistema di Gestione Integrato Ambientale e di Sicurezza e Igiene sul Lavoro** che definisce le modalità con cui l'organizzazione adempie ai requisiti previsti dalle norme UNI EN ISO 14001, EMAS ed UNI ISO 45001 e mostra in un unico documento tutte le procedure di gestione.

Gli **obiettivi di miglioramento** sulla salute e sicurezza sono formalizzati nel **“programma ed obiettivi aziendali in materia di Ambiente, Sicurezza ed Igiene del lavoro”**, che riporta tempistiche di attuazione, responsabilità e modalità di intervento per ogni singolo obiettivo.

Per quanto riguarda la sicurezza sul lavoro, gli **obiettivi** sono i seguenti:

- ➔ Installazione di un robot automatizzato per il taglio,
- ➔ Sostituzione della pesa per autocarri che migliori le condizioni di sicurezza,
- ➔ Rifacimento delle bocche di carico merci e modifiche delle celle frigorifere per migliorare le condizioni di sicurezza delle attività di movimentazione merci e di carico merci,
- ➔ Realizzazione di un nuovo ingresso per automezzi per ridurre la possibilità di incidenti.

È importante sottolineare che Annoni SpA pone un'enfasi particolare sulla partecipazione attiva dei dipendenti: come strumento di partecipazione e consultazione dei lavoratori è stata installata nel 2012 una **cassetta di raccolta suggerimenti** per segnalazioni da parte del personale aziendale in merito ad aspetti ambientali e di sicurezza. Nel 2023 però non sono emerse segnalazioni.





All'interno dell'azienda, sono state istituite procedure e politiche ben documentate volte a **minimizzare il rischio di incidenti e lesioni** tra i lavoratori sul luogo di lavoro. Nel corso del 2023 gli infortuni sul lavoro sono stati 8, per un totale di 94 giorni persi per infortunio. La stabilizzazione del trend degli infortuni degli ultimi 10 anni è molto positiva, con un significativo miglioramento rispetto ad anni precedenti grazie a una crescente attenzione dell'azienda agli aspetti di sicurezza ottenuta attraverso un'attività di sorveglianza da parte del SPP sempre più efficace, ad un miglioramento degli impianti e dei luoghi di lavoro, e alle costanti attività formative in materia di sicurezza attuate nel corso degli anni. Il tasso d'assenteismo, invece, si è attestato al 5,68%.

Di pari passo alla salute e alla sicurezza dei lavoratori, Annoni SpA attribuisce un'enorme importanza al **valore delle persone** che costituiscono la sua forza lavoro, ovvero al "capitale umano". L'azienda riconosce come il successo dipenda principalmente dall'impegno, dall'abilità e dalla crescita personale di ciascuno dei suoi dipendenti. Pertanto, Annoni SpA si impegna nel promuovere attivamente il miglioramento professionale dei suoi collaboratori, offrendo corsi di formazione e sostenendo percorsi di carriera individuali.

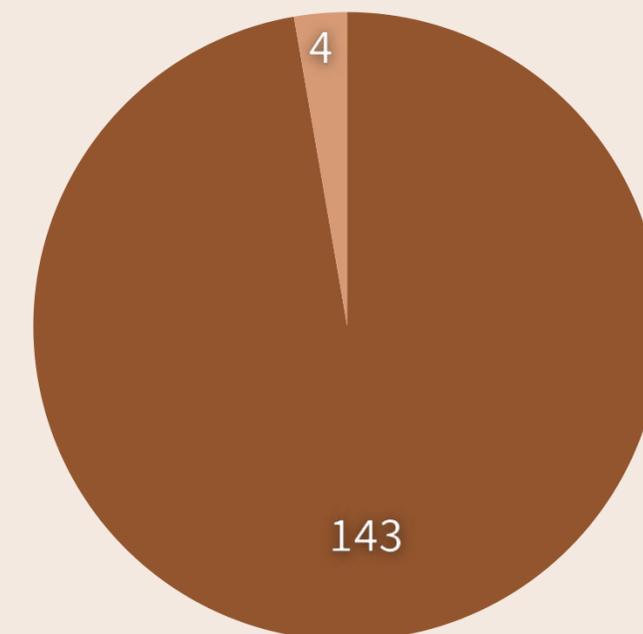
I NUMERI DI ANNONI SPA

- ➔ 147 DIPENDENTI al 31 dicembre 2023
- ➔ 13 DONNE
- ➔ 143 con contratto a tempo INDETERMINATO
- ➔ 17 NUOVI ASSUNTI e 11 CESSATI
- ➔ 396 ORE DI FORMAZIONE

TIPOLOGIA CONTRATTUALE

Tempo indeterminato

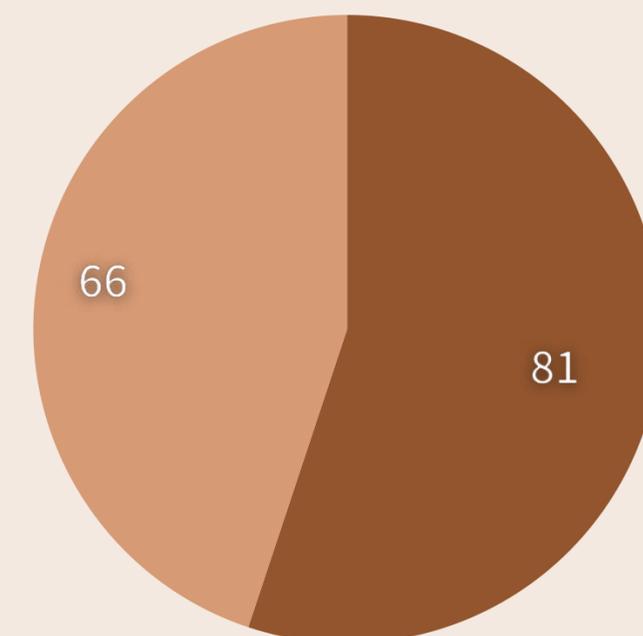
Tempo determinato



TIPOLOGIA ORARIA

Part Time

Full Time



Il benessere aziendale è profondamente influenzato dal clima organizzativo: un ambiente di lavoro positivo, caratterizzato da fiducia, rispetto reciproco e supporto, ha un impatto significativo sulla riduzione dello stress, sulla promozione della salute mentale e fisica dei lavoratori e sull'aumento dell'entusiasmo per il lavoro contribuendo, come risultato, all'incremento della produttività, dell'innovazione e della creatività.

Per **valutare il livello di well-being aziendale**, nel 2022 Annoni SpA ha avviato un'indagine interna mirata a rilevare la percezione collettiva dei propri collaboratori riguardo all'organizzazione. Il **questionario utilizzato**, composto da 78 domande, è stato progettato con l'obiettivo di esplorare il vissuto condiviso in relazione a **10 dimensioni organizzative** considerate rilevanti:

- 1) Il senso di appartenenza
- 2) L'organizzazione, il management e i cambiamenti
- 3) Il mio lavoro
- 4) La mia remunerazione e il mio capo
- 5) La mia unità
- 6) La formazione e la crescita professionale
- 7) L'inclusione e la correttezza dei comportamenti
- 8) La sicurezza e lo stress lavoro correlato
- 9) La reputazione e l'immagine aziendale
- 10) La programmazione e la verifica degli obiettivi

Ai partecipanti è stato chiesto di fornire risposte utilizzando una scala di valutazione Likert composta da 6 valori, dove il valore 1 corrisponde a "completamente in disaccordo" e il valore 6 corrisponde a "completamente in accordo". Il questionario è stato compilato da 29 collaboratori di Annoni Spa.

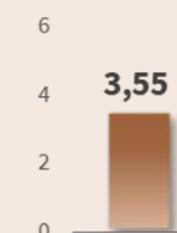


Il quadro generale delineato è il seguente.

La dimensione **Il senso di appartenenza** indagava, attraverso 6 items, il legame e il coinvolgimento delle persone con l'azienda da un lato e l'identificazione e l'allineamento dei valori personali con quelli aziendali dall'altro. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **4,42**.



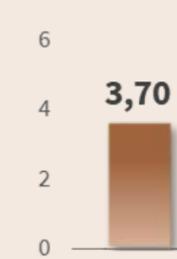
La dimensione **L'organizzazione, il management e i cambiamenti** indagava, attraverso 7 items, la percezione dei collaboratori sulla chiarezza delle regole di comportamento, dei ruoli organizzativi, della comunicazione interna, delle strategie e degli obiettivi aziendali. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **3,55**.



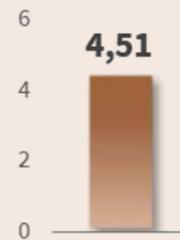
La dimensione **Il mio lavoro** indagava, attraverso 8 items, la soddisfazione, competenza e l'adeguatezza del ruolo lavorativo dei collaboratori, nonché la percezione di realizzazione personale legata al loro lavoro, per valutare il benessere aziendale legato alla posizione lavorativa. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **4,55**.



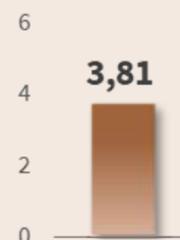
La dimensione **La mia remunerazione e il mio capo** indagava, attraverso 5 items, la percezione dei collaboratori riguardo l'equità nell'assegnazione del carico di lavoro, nella distribuzione delle responsabilità e nella retribuzione in relazione all'impegno e alla quantità e qualità del lavoro svolto, contribuendo a misurare il senso di equità percepito. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **3,70**.



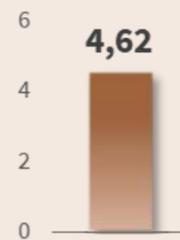
La dimensione **La mia unità** indagava, attraverso 7 items, la percezione di sentirsi parte di una squadra, con domande che riguardavano la disponibilità ad aiutare i colleghi, il rispetto reciproco e la cultura della collaborazione all'interno del gruppo. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **4,51**.



La dimensione **La formazione e la crescita professionale** indagava, attraverso 5 items, le opportunità di formazione, sviluppo professionale e avanzamento di carriera all'interno dell'azienda, attraverso domande riguardanti la chiarezza dei percorsi di sviluppo, il legame tra l'avanzamento professionale e il merito, e l'investimento nella capacità individuali. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **3,81**.



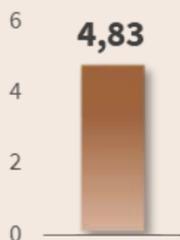
La dimensione **L'inclusione e la correttezza dei comportamenti** indagava, attraverso 14 items, la percezione riguardo al trattamento equo, il rispetto e la non discriminazione basata su diverse caratteristiche personali come orientamento politico, religione, etnia, lingua, orientamento sessuale, disabilità, età e appartenenza sindacale, oltre ad esaminare eventuali esperienze negative come il mobbing e le molestie sul luogo di lavoro. Inoltre, le domande valutavano anche la promozione o meno di azioni a favore della conciliazione tra i tempi di lavoro e i tempi di vita. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **4,62**.



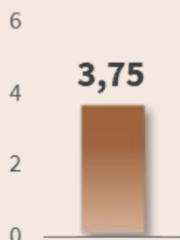
La dimensione **La sicurezza e lo stress lavoro correlato** indagava, attraverso 8 items, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, valutando la percezione delle persone riguardo ad elementi come la prevenzione dei rischi e le condizioni lavorative (luce, rumore, spazio). Contemporaneamente valutava la presenza o meno di malessere legato allo stress lavoro correlato, la possibilità di pause e il ritmo sostenibile di lavoro. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **4,50**.



La dimensione **La reputazione e l'immagine aziendale** indagava, attraverso 4 items, la percezione della reputazione e dell'immagine dell'azienda da parte dei collaboratori, dei loro familiari, dei clienti e delle persone in generale, contribuendo a misurare il coinvolgimento e l'orgoglio dei dipendenti nel rappresentare l'azienda. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **4,83**.



La dimensione **La programmazione e la verifica degli obiettivi** indagava, attraverso 9 items, la pianificazione e la valutazione della performance lavorativa, con domande che riguardavano la chiarezza degli obiettivi, il coinvolgimento dei collaboratori nella loro definizione, la trasparenza del sistema di valutazione e il supporto per il miglioramento. Il valore medio di questa dimensione è stato pari a **3,75**.



Consapevole del ruolo sociale e dell'impatto economico che ha sul territorio e sulla collettività, Annoni si dedica da sempre a generare valore attraverso iniziative, dialogo e relazioni costanti con la comunità locale. Si propone di creare un modello di filiera replicabile, ispirando lo sviluppo di imprese responsabili e contribuendo alla **crescita sostenibile del proprio territorio**.

La connessione con il territorio è, infatti, cruciale. Situata nell'Emilia-Romagna, una regione ricca di tradizioni culinarie e legami profondi con il territorio e la natura, Annoni comprende che il successo dell'azienda è intrinsecamente legato alla prosperità e alla salute del luogo in cui opera.

Per garantire la qualità e la tipicità dei propri prodotti enogastronomici, Annoni ha ottenuto le **certificazioni DOP e IGP**, marchi distintivi ufficialmente riconosciuti e rilasciati dall'Unione Europea. L'IGP (**Indicazione Geografica Protetta**) richiede che almeno una fase della lavorazione avvenga nella zona geografica indicata, mentre il marchio DOP (**Denominazione di Origine Protetta**) è assegnato esclusivamente a **beni agroalimentari la cui intera fase produttiva si svolge in una specifica zona geografica**. Annoni si impegna così a preservare e valorizzare le tradizioni locali, contribuendo attivamente alla promozione della genuinità e dell'autenticità dei propri prodotti.



6.1 La creazione e la distribuzione di valore economico	43
6.2 Gli investimenti sostenibili	44





Il **valore economico generato e distribuito** è frutto di una riclassificazione del conto economico e consente di ripensare alla ricchezza generata quantificando l'impatto economico che l'attività di Annoni crea e ridistribuisce alle principali categorie di stakeholder ogni anno.

Fornisce quindi un quadro completo delle relazioni tra Annoni e il sistema socioeconomico con cui interagisce¹.

Il valore della produzione nel 2023 è stato di circa 250 milioni di euro, con una variazione percentuale superiore al +11% rispetto al 2022 e una variazione percentuale superiore al +26% rispetto al 2021.

Il valore aggiunto generato è stato pari al 15.771,741 euro, ed è stato impiegato in processi di redistribuzione diretta e indiretta:

- ➔ **La remunerazione del personale** è stata del 56,3% e include tutti i costi sostenuti per la gestione del capitale umano;
- ➔ **La remunerazione dei finanziatori**, che comprende i proventi/oneri finanziari e straordinari, è stata dello 6,5%;
- ➔ **La remunerazione della Pubblica Amministrazione**, che include principalmente le imposte, è stata pari all'8,3%.

La parte di **valore economico generato e trattenuto** da Annoni, che comprende gli utili destinati ad ammortamenti, accantonamenti e svalutazioni, è stata dello 8,8%, mentre il risultato di esercizio è pari al 20,1%.

	2023	2022	2021
VALORE DELLA PRODUZIONE	250.386.888 €	223.568.318 €	198.520.104 €
Consumi di materie	214.123.743 €	186.851.057 €	166.190.350 €
Costi per servizi	20.299.894 €	19.893.007 €	20.079.034 €
Locazioni e Leasing	94.451 €	75.718 €	62.956 €
Altri oneri	97.058 €	119.826 €	66.665 €
VALORE AGGIUNTO	15.771.741 €	16.628.709 €	12.121.098 €
Personale	8.885.088 €	7.401.698 €	7.018.360 €
EBITDA	6.886.653 €	9.227.011 €	5.102.739 €
Ammortamenti	1.016.517 €	947.651 €	1.105.769 €
Accantonamenti e Svalutazioni	372.712 €	488.179 €	1.866.854 €
EBIT	5.497.424 €	7.791.181 €	2.130.116 €
Proventi/oneri finanziari	622.083 €	193.417 €	183.132 €
Proventi/oneri straordinari	398.954 €	29.822 €	9.542 €
EBT	4.476.387 €	7.627.585 €	1.937.442 €
Imposte	1.313.110 €	2.535.544 €	388.637 €
RISULTATO D'ESERCIZIO	3.163.277 €	5.092.041 €	1.548.805 €

¹Nel 2023 è stato modificato il criterio di classificazione dei proventi. Questo nuovo criterio è stato applicato retroattivamente per riclassificare il conto economico del 2022 e del 2021, al fine di rendere i risultati comparabili. Di conseguenza, alcuni dati riportati in tabella (EBITDA ed EBIT) per il 2022 e il 2021 differiscono rispetto al report di sostenibilità del 2022.



Guardando al futuro nell’ottica dell’innovazione e della sostenibilità, Annoni ha sviluppato un piano di investimenti da realizzare tra il 2024 e il 2026, con **l’obiettivo di migliorare le performance, i livelli di sicurezza e la sostenibilità ambientale**. Tutti gli investimenti sono infatti volti al benessere delle persone e all’aumento dei parametri di competitività e di efficienza.

Nel triennio saranno destinati quasi 6 milioni di euro agli stabilimenti produttivi per realizzare importanti opere di ristrutturazione e innovazione.

INVESTIMENTO	ANNO	IMPORTO
1. Nuovo impianto di depurazione delle acque	2024-2025	2.850.000 €
2. Rifacimento delle celle	2024	355.000 €
3. Locale server backup e locale gruppi di continuità	2024	80.000 €
4. Nuove giostre interne per il trasporto dei prosciutti	2024	97.500 €
5. Sala carica transpallet elettrici lato ovest	2024	45.000 €
6. Sistema di produzione e stoccaggio di Acqua Calda Sanitaria	2024	550.000 €
7. Rifacimento 4 bocche di carico	2025	200.000 €
8. Installazione linee vita e/o parapetti sui tetti	2025	150.000 €
9. Nuovo parcheggio auto per la viabilità e realizzazione piazzale stoccaggio attrezzature	2026	1.550.000 €
TOTALE INVESTIMENTI		5.877.500 €

L’IMPIANTO DI DEPURAZIONE DELLE ACQUE

Il nuovo impianto di depurazione delle acque sarà dotato di vasche di stoccaggio e bilanciamento, di denitrificazione, di ossigenazione, di decantazione e di digestione dei fanghi con impianti di trattamento idraulici ed elettrici. Tale intervento **porterà miglioramenti organizzativi**, grazie all’ottimizzazione dei limiti di scarico nelle acque superficiali e all’aumento della capacità produttiva fino a 20.000 suini a settimana. Inoltre, comporterà **benefici ambientali** notevoli, poiché contribuirà a rafforzare le protezioni delle acque superficiali grazie alla riduzione dei flussi inquinanti scaricati.

IL RIFACIMENTO DELLE CELLE

Nel 2024 verranno rivestite le pareti, i soffitti e le pavimentazioni di tre celle di refrigerazione utilizzando pannelli in resina che garantiranno un taglio termico. Inoltre, verrà realizzato un corridoio di collegamento tra la sala sezionamento e la sala di rifilatura prosciutti.

L'intervento avrà **benefici dal punto di vista igienico-sanitario**, limitando la presenza di condensa derivante da materiali isolanti e riducendo le aperture delle porte per il transito. Dal punto di vista **organizzativo**, comporterà un aumento della sicurezza sul lavoro, e dal punto di vista **ambientale**, contribuirà a migliorare l'ambiente ottimizzando la dispersione termica grazie all'uso di materiali isolanti e alla riduzione delle aperture delle porte per il transito.



IL SISTEMA DI PRODUZIONE E STOCCAGGIO DI ACQUA CALDA SANITARIA

L'impianto sarà composto da due unità di produzione di acqua calda sanitaria partendo da vapore saturo, da un serbatoio inerziale coibentato da circa 25.000 lt, e da un gruppo di pompaggio e impiantistica meccanica ed elettrica di distribuzione, controllo e automazione. Questo intervento porterà **vantaggi in termini organizzativi** grazie a:

- ➔ Un aumento della disponibilità di acqua calda per la produzione e i lavaggi;
- ➔ Una riduzione del consumo di gas di circa 135.000 smc/anno, che permette di ipotizzare una riduzione dei costi annui pari a 200.000 euro;
- ➔ Un miglioramento dell'efficienza dell'impianto di cogenerazione e un'ottimizzazione dei costi di manutenzione;
- ➔ Un aumento della sicurezza sul luogo di lavoro.

IL RIFACIMENTO DI QUATTRO BOCHE DI CARICO

Le quattro nuove bocche di carico della spedizione saranno dotate di un sistema che consente l'apertura delle porte dei cassoni refrigerati solo quando l'automezzo è correttamente posizionato, grazie all'installazione di un sistema di bussole e di pedane telescopiche.

Questo investimento comporterà **vantaggi significativi in termini igienico - sanitari**, garantendo una chiara compartimentazione tra l'ambiente interno e quello esterno. Inoltre, dal punto di vista **ambientale** si otterrà una riduzione della dispersione termica e dal punto di vista **organizzativo** si avrà un aumento della sicurezza sul luogo di lavoro.

IL NUOVO PARCHEGGIO AUTO CON ANNESSA VIABILITA' E PIAZZALE STOCCAGGIO ATTREZZATURE

L'intervento prevede la realizzazione di un nuovo parcheggio per circa 200 auto, la creazione di percorsi interni per organizzare la viabilità e la costruzione di piazzole per lo stoccaggio di attrezzature. In aggiunta, si prevede la creazione di vasche sotterranee per la raccolta delle acque piovane e l'implementazione di sistemi per il graduale nei bacini ricettivi delle acque superficiali in modo da non gravare sulla portata idrologica degli stessi.

Questa iniziativa comporterà **benefici rilevanti in termini igienico-sanitari**, grazie alla separazione dei flussi tra gli automezzi di trasporto degli animali vivi e quelli delle carni, e **vantaggi organizzativi** con l'aumento della sicurezza sul lavoro e il miglioramento della circolazione esterna. Inoltre, l'investimento è essenziale per la realizzazione del nuovo impianto di depurazione delle acque reflue e per consentire l'installazione di pannelli fotovoltaici nel nuovo piazzale.

SOSTITUZIONE DELLA LINEA DI SPAZZOLATURA

Nel corso del 2023, Annoni ha deciso di realizzare un nuovo investimento: la sostituzione della vecchia linea di spazzolatura con una completamente rinnovata composta da tre spazzolatrici dinamiche e di una nuova fiammatrice, e l'installazione di un **robot automatico** che eseguirà il taglio addominale toracico. Il costo di realizzazione del progetto è pari a 1.550.000,00 euro e produrrà dei **benefici in termini di aspetti igienico sanitari** grazie a una maggiore facilità e ottimizzazione dei lavaggi della linea in quanto le spazzolatrici saranno completamente apribili e una riduzione del rischio di inquinamento. Inoltre, porterà **benefici in termini di sicurezza sul lavoro** grazie a una riduzione del rischio di taglio con utensili manuali, del rischio di movimentazione manuale dei carichi e del rischio di movimenti ripetitivi e un **beneficio in termini ambientali** grazie alla produzione di acqua calda utilizzando i fumi caldi provenienti dalla fiammatura.



INDICE DEI CONTENUTI GRI



La tabella seguente riporta l'elenco degli indicatori rendicontati nel presente Bilancio di Sostenibilità. In corrispondenza di ogni indicatore GRI è riportato il riferimento alla sezione.

CODICE	DESCRIZIONE	COLLOCAZIONE
GRI 100: STANDARD UNIVERSALI		
1. L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione		
102-1	Dettagli organizzativi	Sezione 1.2
102-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica
2. Attività e lavoratori		
102-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Sezione 1.4, 3.4
102-7	Dipendenti	Sezione 5.1
3. Governance		
102-9	Struttura e composizione della governance	Sezione 1.3
102-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Sezione 1.3
4. Strategia, politiche e prassi		
102-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Sezione 2.1, 2.2
5. Coinvolgimento degli stakeholder		
102-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Sezione 2.3
6. Informativa sui temi materiali		
103-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Sezione 2.3
103-2	Elenco dei temi materiali	Sezione 2.3
GRI 200 ASPETTI ECONOMICI		
GRI 201: Performance economica		
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Sezione 6.1
203-1	Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	Sez. 6.2

CODICE	DESCRIZIONE	COLLOCAZIONE
GRI 300 ASPETTI AMBIENTALI		
GRI 302: Energia		
302-1	Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	Sezione 4.2
302-4	Riduzione del consumo di energia	Sezione 4.2
GRI 303: Acqua ed effluenti		
303-5	Consumo idrico	Sezione 4.3
GRI 305: Emissioni		
305-1	Emissioni dirette di gas ad effetto serra	Sezione 4.2
305-5	Riduzione di emissioni di gas a effetto serra	Sezione 4.2
GRI 306: Rifiuti		
306-3	Rifiuti generati	Sezione 4.4
GRI 400: ASPETTI SOCIALI		
GRI 401: Occupazione		
401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Sezione 5.1
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro		
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Sezione 5.1
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Sezione 5.1
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	Sezione 5.1
403-9	Infortuni sul lavoro	Sezione 5.1
GRI 405: Diversità e pari opportunità		
405-1	Diversità degli organi di governo e dei dipendenti	Sezione 1.3, 5.1
GRI 416: Diversità e pari opportunità		
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Sezione 3.1, 3.2