

BILANCIO DI Sostenibilità

2024

- Sostenibilità
- Ambiente
- Mare
- Progresso
- Sostenibilità
- Ambiente
- Mare
- Persone
- Progresso
- Sostenibilità
- Ambiente
- Mare
- Persone
- Viaggio
- Sostenibilità
- Ambiente
- Mare
- Persone



BILANCIO DI
Sostenibilità
2024





Lettera agli Stakeholder 4



Il Business 8

DI GENERALE CONSERVE

- I L'identità di Generale Conserve 10
- II I numeri dell'Azienda 14
- III Il modello di business e la catena del valore 16
- IV La Strategia di sostenibilità 30
- V Il modello di Governance 36
- VI La Conduzione Etica del business 40



1 IL CUORE DELLA NOSTRA IDENTITÀ: Le Persone 42

- 1.1 La nostra squadra 44
- 1.2 Ci prendiamo cura delle persone 50
- 1.3 Salute, benessere e sicurezza sul lavoro 54



2 La sostenibilità DEI PROCESSI PRODUTTIVI 58

- 2.1 La scelta di localizzare e l'artigianalità all'origine della qualità 60
- 2.2 Le fasi del processo produttivo del tonno 64
- 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi 66
- 2.4 Oltre la tradizione: il progetto europeo EcoeFISHent 72

→ Appendice 136

- 138 Nota metodologica
- 140 I numeri
- 172 I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards
- 174 Temi materiali ed SDGs
- 176 Indice dei contenuti GRI
- 188 Relazione della società di revisione



3 LA SOSTENIBILITÀ ESTESA LUNGO La catena del valore 74

- 3.1 Il rispetto per il mare 76
- 3.2 L'attenzione alla catena del valore: dal fornitore al prodotto finito 88



4 La qualità E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI 94

- 4.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti 96
- 4.2 Salute e nutrizione 106
- 4.3 L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita 108



5 IL SUPPORTO ALLA Comunità locale 110

- 5.1 I risultati economici 112
- 5.2 Il valore aggiunto generato e distribuito 114
- 5.3 Il contributo all'economia locale 116



6 COMUNICAZIONE E Trasparenza 120

- 6.1 Il dialogo con gli stakeholder 122
- 6.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti 126
- 6.3 Comunicare la sostenibilità 128
- 6.4 Attività di stakeholder engagement con i think tank della sostenibilità 134



Stakeholder

(GRI 2-22)



“Cari Lettori,
Siamo lieti di presentarvi la tredicesima edizione del nostro Bilancio di Sostenibilità, riferito all'esercizio 2024, un anno denso di sfide che hanno chiaramente evidenziato quel filo conduttore che già da anni ispira la nostra rendicontazione, ossia la profonda interconnessione tra le tematiche economiche e quelle di sostenibilità ambientale e sociale.”

Senza la sostenibilità economica diventa difficile costruire dei **progetti solidi e duraturi**.

Generale Conserve ha affrontato **queste sfide** con lo spirito che da sempre caratterizza la nostra organizzazione: la **costante ricerca e sperimentazione** di soluzioni che riescano a combinare i benefici economici dell'efficientamento dei costi operativi con la **mitigazione dell'impatto ambientale** delle nostre attività. Il tutto per conseguire una **sostenibilità realmente integrata nel business** e, come tale, perdonerete il gioco di parole, **"realmente sostenibile"**.

Questo processo è stato supportato anche dall'**analisi di doppia materialità** (DMA), condotta dal nostro Consiglio di Amministrazione per la prima volta nel 2024, per avvicinarci sempre di più agli **orientamenti europei** in materia di rendicontazione di sostenibilità. Questo metodo di analisi ci ha permesso non soltanto di aggiornare gli impatti generati dall'Azienda, ma soprattutto di far **emergere i rischi** e le **opportunità** rilevanti collegati ai temi di sostenibilità.

Negli ultimi anni, la scarsità di risorse ed il correlato aumento dei costi di alcune materie prime, nonché l'incremento dei costi di trasformazione industriale sospinti dai **rincari energetici**, ci hanno incoraggiato ad investire tempo e risorse finanziarie nella ricerca di **soluzioni innovative per il prodotto, per il packaging e per i processi**

produttivi, con l'obiettivo di mitigare i rischi e gli impatti di sostenibilità ma sempre con una attenzione particolare all'efficientamento dei costi. Questo significa utilizzare meglio le risorse a disposizione, ripensare ad alcuni processi produttivi senza derogare alla **"Qualità"** ma incrementando il **"Rispetto"** per i valori della Sostenibilità. Per questo ci siamo fatti ispirare dalla **"regola delle 3 R: riduci, riutilizza, ricicla"**.

Tra le principali iniziative messe in campo da Generale Conserve, che troverete descritte in dettaglio nel presente Bilancio di Sostenibilità 2024, vogliamo anzitutto ricordare l'**integrale rivisitazione di tutta la linea di prodotti** a marchio ASdoMAR presenti nel **segmento mainstream (medium) del tonno in scatola**, linea che nel corso del 2024 è stata interamente migrata al formato con **ridotto contenuto di olio**. Si tratta di una modifica nella ricetta che, senza diminuire il quantitativo di tonno introdotto, riduce solo la quantità di olio contenuta nelle scatolette. Una modifica di processo, prima ancora che di prodotto, che ci consente quindi di presentare ai nostri consumatori un **prodotto più digeribile**, che, a parità di gusto e di presentazione, riduce il contenuto di olio, che generalmente peraltro non viene utilizzato da tutti i consumatori. Questo ci consente di **ridurre i costi**, migliorando al contempo l'impronta ecologica dei nostri prodotti, senza minimamente intaccarne l'**altissima qualità**.

Vorremmo poi ricordare l'**autoproduzione di energia elettrica** da fonte fotovoltaica installata sul tetto sul nostro stabilimento di Olbia: un impianto entrato in funzione nel 2023 e che ha visto nel 2024 il suo primo anno a pieno regime, che ha consentito di **coprire circa un terzo del fabbisogno energetico** dello stabilimento, con un rilevante risparmio tanto sul costo della bolletta elettrica, quanto sulle emissioni evitate di CO₂. Sempre in tema energetico, lo **stabilimento di Olbia** è stato riconosciuto come **"Elettrivoro"**, e grazie alle iniziative virtuose già implementate per monitorare ed efficientare i consumi energetici, è stato possibile avere accesso alla riduzione degli oneri di sistema in bolletta.

Nell'ambito del **packaging**, abbiamo **ridotto gli spessori dei materiali** di acciaio utilizzati per le confezioni in banda stagnata, mentre nelle referenze in vetro, per alcuni formati è stato possibile introdurre un **nuovo vaso** con un **ridotto contenuto di vetro** ed un aumento della quota di materiale riciclato in esso contenuto.

In tema di processi di economia circolare, nel 2024 abbiamo avviato un progetto volto a **valorizzare i brodi di cottura** della materia prima ittica, conferendoli a un **impianto di biogas** per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Questo ha permesso all'Azienda di ridurre i costi di smaltimento, di diminuire gli impatti in

Stakeholder

termini di rifiuti e di creare valore aggiunto dai sottoprodotti. È inoltre proseguita la collaborazione con importanti **partner istituzionali, industriali ed Università** nell'ambito del progetto **Ecofishent**, un'iniziativa co-finanziata dall'Unione Europea nell'ambito del **Programma Horizon 2020** dedicata all'economia circolare nel settore della pesca e della trasformazione dei prodotti ittici.

Abbiamo confermato inoltre il nostro impegno verso la **pesca sostenibile**, per contribuire a garantire la preservazione dell'ecosistema marino e la continuità delle specie utilizzate nei nostri prodotti ittici, nonché verso l'economia locale, altro caposaldo del nostro **"fare impresa sostenibile"**. Con circa **250 posti di lavoro** medi tra dipendenti a tempo pieno e collaboratori stagionali, l'azienda contribuisce alla crescita economica e alla stabilità occupazionale della **Regione Sardegna**. Un pari contributo è dato dalla nostra controllata **Gencoal** all'economia locale portoghese. Inoltre, gli acquisti locali di materiali e servizi hanno generato un indotto significativo, con oltre **5,8 milioni di euro** spesi in aziende locali sarde per packaging, trasporti, investimenti in impianti e macchinari, e servizi di carico-scarico merci, pulizie, vigilanza e mensa.

Al contempo, riconosciamo, con gratitudine ed orgoglio, l'importanza del lavoro di tutti i nostri Collaboratori nel garantire la qualità superiore dei nostri prodotti.



Il know-how pluriennale del personale, che combina **tradizione e innovazione** tecnologica, è fondamentale per la lavorazione delle conserve ittiche. Le competenze e l'impegno dei nostri Collaboratori assicurano che ogni fase del processo produttivo, dalla selezione della materia prima alla sua pulitura, sia eseguita con precisione e attenzione ai dettagli.

Investiamo continuamente nella **formazione** e nello **sviluppo delle carriere** dei dipendenti, promuovendo un ambiente di lavoro collaborativo e inclusivo. Ispirandoci ai principi di collaborazione, di aumento del livello di competenza e di ottimizzazione, abbiamo implementato il **Progetto LEAN OFFICE** nello stabilimento di Olbia: questo ci ha permesso di mantenere il focus sul valore, di ottimizzare i processi per un flusso di lavoro senza interruzioni, di ridurre gli sprechi, eliminando le attività che non aggiungono valore, e di coinvolgere tutti nel **miglioramento continuo**.

Per i consumatori, Generale Conserve ha continuato ad impegnarsi a garantire la massima sicurezza, trasparenza e qualità dei propri prodotti.

Abbiamo intensificato i controlli sulla sicurezza alimentare e sulla qualità, utilizzando tecnologie avanzate ed ulteriormente rafforzando i **protocolli** ed i **presidi di sicurezza** in diverse fasi del nostro processo produttivo. Inoltre, abbiamo confermato l'impegno per la **tracciabilità dei prodotti**, continuando la nostra comunicazione multicanale, per sensibilizzare i consumatori su tematiche di sostenibilità e per supportarli nell'adozione di scelte consapevoli e stili alimentari sani, promuovendo le proprietà nutrizionali delle conserve di pesce e i loro benefici all'interno di una **dieta sana ed equilibrata**.

Le iniziative illustrate all'interno del Bilancio di Sostenibilità 2024 confermano il nostro impegno e le nostre politiche per la sostenibilità: siamo lieti che i **progressi compiuti** in questa direzione abbiano coinciso anche con un netto miglioramento delle nostre **performance economiche e finanziarie**.

Continueremo a lavorare con impegno per un **futuro sostenibile**, consapevoli che la collaborazione con tutti Voi, nostri preziosi stakeholder, è fondamentale per raggiungere i nostri obiettivi.

Grazie per il Vostro continuo supporto.

Buona lettura,

Giovanni Battista Valsecchi



★ ★ ★ ★ ★
CAPITOLO 1

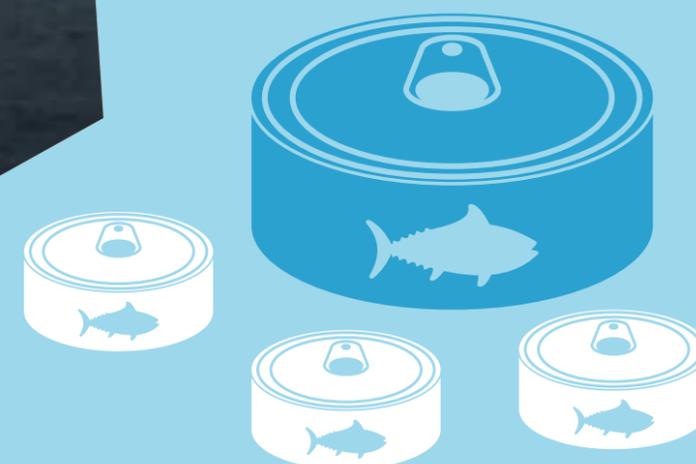
Il Business

DI GENERALE CONSERVE

- I. L'identità di Generale Conserve
- II. I numeri dell'Azienda
- III. Il modello di business e la catena del valore
- IV. La Strategia di sostenibilità
- V. Il modello di Governance
- VI. La Conduzione Etica del business



**Per i consumatori,
Generale Conserve ha continuato
ad impegnarsi a garantire
la massima sicurezza, trasparenza
e qualità dei propri prodotti.**



I L'identità DI GENERALE CONSERVE

Il Gruppo si
posiziona al
secondo posto nel
mercato italiano
tra i produttori di
conserve ittiche.



Nata sul finire degli anni '80, nell'arco di qualche decennio Generale Conserve è passata da essere una piccola Società commerciale, che nel 2001 si limitava a distribuire in Italia prodotti di terzi con un fatturato di circa 20 milioni di euro, ad essere oggi un **grande Gruppo industriale** che produce conserve ittiche in due stabilimenti di proprietà, ubicati in **Italia** ed in **Portogallo**, che oggi conta **473 Collaboratori**¹ e realizza un **fatturato di circa 145 milioni**².

È presente sul mercato con il proprio **marchio ASdoMAR**, marca premium leader nella qualità di tonno, sgombrò e salmone i cui prodotti sono consumati da **oltre 5,3 milioni di famiglie**³.

L'azienda è, inoltre, co-leader nella produzione di Private Label.

Considerando congiuntamente i due business in cui opera, il marchio ASdoMAR e la **produzione di Private Label**, il Gruppo si posiziona al **secondo posto nel mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche**.

In oltre quarant'anni di attività, l'Azienda si è affermata sul mercato come modello di riferimento in termini di **qualità, innovazione e sostenibilità**, offrendo al consumatore un **prodotto di pregio**, realizzato attraverso la selezione accurata delle materie prime nel rispetto della sostenibilità della pesca, e caratterizzato dal connubio fra **tradizione artigianale** e **innovazione tecnologica**.

1 - Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 21 dipendenti della sede centrale di Genova, e i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali, e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.

2 - Fatturato al lordo delle rettifiche di prezzo per sconti, premi e servizi commerciali resi dalla GDO.

3 - Fonte dati: YouGov - Report Annuale Progressivo DIC2024 Totale Tonno Formati <300g



Player 1:
SARA SERRERI
Addetta alla Pulitura

I L'identità

DI GENERALE CONSERVE



ASdoMAR compare per la prima volta con prodotti di **grandi formati in latte da 3-4 kg**, distribuito inizialmente soltanto nelle gastronomie e nei negozi di alimentari, per la rivendita del **prodotto sfuso**.

Anni '40



Viene inaugurato il **nuovo stabilimento di Olbia** e si perfeziona l'acquisizione, per la **produzione di sgombero e altri ittici**, dello stabilimento di Vila do Conde, in Portogallo.

2010



Anni '90

Nel 1989 viene costituita **Generale Conserve S.p.A** allo scopo di commercializzare le conserve a marchio ASdoMAR. Inizia la commercializzazione dei **formati piccoli nei punti vendita della grande distribuzione**, ma solo in alcune regioni.



2000

Il marchio ASdoMAR, composto esclusivamente da **prodotti Premium**, inizia a svilupparsi su **scala nazionale nella grande distribuzione** e da allora l'espansione è costante.

2006
2008

L'azienda **diventa produttrice**, grazie alla gestione dello stabilimento di Vila do Conde e attraverso la scelta di **produrre in Italia**, con il recupero e la messa in funzione di impianti e macchinari dello stabilimento di Olbia. **Nasce la linea Medium**, che si affianca alla "storica" linea Premium.

La qualità del prodotto, la vocazione territoriale e i buoni rapporti con gli stakeholder consentono a Generale Conserve di **affrontare con successo la Pandemia Covid-19**. Il marchio ASdoMAR raggiunge la seconda quota in valore nel mercato del tonno e consolida la posizione nel mercato premium.



Generale Conserve si concentra sempre di più sulla qualità e sostenibilità dei prodotti offerti aumentando la produzione delle referenze **ASdoMAR "Meno Olio"** e certificando lo stabilimento di Olbia per la produzione con **olio di oliva biologico**.

2020
2021

Il business si focalizza esclusivamente sulle **conserve ittiche**; prende avvio anche la strategia per l'internazionalizzazione del marchio ASdoMAR (nel 2019 ottiene l'accreditamento per **la vendita dei prodotti in USA, Brasile e Australia**).

2018
2019



Generale Conserve continua a focalizzarsi sulla **sostenibilità** dei prodotti coniugandola con l'**economicità** delle scelte. In questa direzione, il focus passa anche dall'**ampliamento dei formati "Meno Olio"**, con vantaggi in termini di riduzione dello spreco nella catena del valore, e dalla creazione della **linea "Gusto Gentile"**, caratterizzata da un **ottimo rapporto qualità-prezzo**.

2023

2017

È completato il processo di internazionalizzazione della produzione (brand ASdoMAR e Private Label). Il Focus sul premium passa anche dal **lancio di prodotti "Benessere" e "Bio"**.



2024

Completato il passaggio del formato "Meno Olio", delle referenze del segmento medium, garantendo la stessa qualità e soprattutto **senza ridurre le quantità di tonno all'interno delle confezioni**.

III I numeri DELL'AZIENDA



473
COLLABORATORI¹



2
STABILIMENTI:
Olbia e
Vila do Conde

Circa
5.278.000

LE FAMIGLIE CHE
CONSUMANO
I PRODOTTI A
MARCHIO ASdoMAR⁵



Circa
145
MILIONI DI €
DI FATTURATO²



64,1%
MARCA
ASdoMAR

33,2%
MARCHE
PRIVATE

2,7%
ALTRO

Circa
340



I PLAYER DEL TRADE
CON CUI L'AZIENDA
INTRATTIENE RAPPORTI
COMMERCIALI



7,7%

QUOTA DI
MERCATO
A VALORE
DI ASdoMAR
NEL MERCATO
DEL TONNO³
IN ITALIA



15,1%

QUOTA DI
MERCATO
DI GENERALE
CONSERVE
NEL MERCATO
DEL TONNO⁴

¹ - Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 21 dipendenti della sede centrale di Genova e i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.

² - Fatturato al lordo delle rettifiche di prezzo per sconti, premi e servizi commerciali resi dalla GDO.

³ - Fonte dati IRI TOTALE ITALIA I+S+LS ANNO 2024. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio - marchio ASdoMAR.

⁴ - Fonte dati: IRI TOTALE ITALIA I+S+LS ANNO 2024. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio - Include il marchio ASdoMAR e i prodotti per le Private Label.

⁵ - Fonte dati: YouGov - Report Annuale Progressivo DIC2024 Totale Tonno Formati <300g

(GRI 2-6)

Generale Conserve adotta un approccio integrato nella gestione di vari aspetti, tra cui quelli economico-finanziari, produttivi, intellettuali, umani e ambientali, con l'intento di generare un valore sostenibile e condiviso nel lungo periodo.

Questo obiettivo è raggiunto anche grazie al ruolo significativo che il Gruppo ricopre nel contesto in cui opera, un ambiente in cui ha **radici profonde** e ha investito nel corso degli anni per promuovere un **beneficio reciproco** a favore di tutti i suoi stakeholder.

La strategia di Generale Conserve si fonda sulla capacità di riconoscere e rispondere alle **nuove esigenze e aspettative degli stakeholder**. L'obiettivo è quello di generare un impatto positivo a livello socio-economico, riducendo al contempo gli effetti negativi sull'ambiente nel breve, medio e lungo termine.

Con il Bilancio di Sostenibilità 2024, che segna la sua **tredicesima edizione**, il Gruppo si propone di offrire una visione complessiva della **propria strategia**, del modello operativo e di governance, oltre ai risultati raggiunti. Questo documento fornisce anche una chiave di lettura per comprendere come l'Azienda sia in grado di creare un **valore sostenibile e condiviso**.

Il modello di business, adattato alla strategia aziendale e ai suoi pilastri di sostenibilità, fa leva su diversi **capitali di input**, tra cui quelli **finanziari, produttivi, intellettuali, umani, relazionali e naturali**. Questa combinazione di risorse consente di accrescere il valore dell'Azienda e di contribuire a un futuro più sostenibile per tutti.



Il modello di business

Input di capitale



CAPITALE FINANZIARIO

- Risorse finanziarie
- Investimenti

CAPITALE PRODUTTIVO

- Stabilimenti, macchinari, impianti e attrezzature

CAPITALE UMANO

- Le persone
- Investimenti in salute e sicurezza
- Formazione

CAPITALE INTELLETTUALE

- Know-how del management e dei dipendenti
- Processi distintivi

CAPITALE NATURALE

- Energia
- Acqua
- Biodiversità marina
- Materia prima

CAPITALE RELAZIONALE

- Coinvolgimento degli stakeholder chiave
- Network di partner della filiera
- Acquisti da fornitori locali

**I NOSTRI IMPUT
MATERIA PRIMA ITTICA
LAVORATA NEL 2024**

- **853 ton** Tonnetto Striato
- **10.997 ton** Tonno a Pinne Gialle
- **2.829 ton** Sgombro
- **313 ton** Salmone

- **95,2 mil** Scatolette di Tonno
- **7,2 mil** Vasetti di Tonno
- **5,7 mil** Scatolette di Sgombro
- **1,4 mil** Vasetti di Sgombro
- **1,8 mil** Scatolette di Salmone
- **1,7 mil** Tubetti di Paté spalmabile al Salmone
- **2,3 mil** Tubetti di Paté spalmabile al Tonno

**I NOSTRI OUTPUT
PRODOTTI ITTICI
VENDUTI NEL 2024**

**LE ATTIVITÀ
DEL BUSINESS**



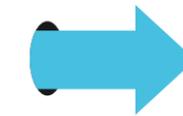
**I PILASTRI
DI SOSTENIBILITÀ**

LA STRATEGIA

ton = tonnellate
mil = milioni

Il modello di business

Valore creato



Temi materiali

VALORE FINANZIARIO

- Valore economico generato e distribuito

VALORE FINANZIARIO

- Supporto all'economia locale

VALORE PRODUTTIVO

- Flessibilità ed efficienza della produzione
- Prodotti che soddisfano le esigenze dei consumatori

VALORE PRODUTTIVO

- Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare

VALORE UMANO

- Tutela dei dipendenti
- Soddisfazione dei dipendenti
- Creazione di posti di lavoro

VALORE UMANO

- Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura
- Salute e sicurezza dei lavoratori

VALORE INTELLETTUALE

- Qualità dei prodotti
- Sviluppo e consolidamento di competenze distintive

VALORE INTELLETTUALE

- Sicurezza alimentare
- Qualità del prodotto e benessere del consumatore
- Comunicazione di prodotto e tracciabilità

VALORE NATURALE

- Tutela della risorsa ittica
- Minimizzazione degli impatti ambientali delle attività produttive

VALORE NATURALE

- Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino, pesca e acquacoltura sostenibile
- Emissioni di GHG e consumi di energia elettrica
- Produzione di rifiuti ed economia circolare
- Gestione oculata della risorsa idrica
- Packaging sostenibile

VALORE SOCIALE

- Sviluppo del network
- Consolidamento di rapporti collaborativi e di fiducia con gli stakeholder (fornitori, GDO e associazioni di categoria, consumatori)

VALORE SOCIALE

- Comunicazione di prodotto e tracciabilità
- Supporto all'economia locale

III IMPATTI NELLA Catena del Valore

La materia prima ittica

Approvvigionamento della materia prima ittica **proveniente da pesca**, relativamente alla parte di **tonno** e sgombrò, e da **acquacoltura** per il **salmone**. Il Gruppo accorda molta importanza a questa fase che presidia tramite l'adozione di specifiche politiche e l'acquisto di **materia prima certificata** principalmente da **Friend of the Sea** o da altre certificazioni similari.



Impatti più rilevanti

- INTERFERENZE CON GLI EQUILIBRI ECOSISTEMICI E PERDITA DI BIODIVERSITÀ LUNGO LA CATENA DI FORNITURA
- USO DI RISORSE MARINE
- GENERAZIONE DI EMISSIONI CLIMALTERANTI
- EPISODI DI DISCRIMINAZIONE, LAVORO MINORILE, LAVORO FORZATO NELLA CATENA DI FORNITURA

Materia secondaria

Approvvigionamento di **materiali per il packaging** e la **logistica** (scatole, film plastico, banda stagnata, vetro, etc.), **prodotti alimentari non ittici** (verdure, olio di oliva, etc.).



Impatti più rilevanti

- CONSUMO DI MATERIALI DURANTE L'ATTIVITÀ DI INVASETTAMENTO E CONFEZIONAMENTO DELLE CONSERVE ITTICHE
- EMISSIONI CLIMALTERANTI LEGATE ALLE OPERAZIONI DI LOGISTICA IN ENTRATA E USCITA
- CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE

Operations

Operazioni di **Ricevimento e stoccaggio** materie prime; **Lavorazione** delle materie prime (taglio, preparazione alla cottura e cottura, condizionamento e pulitura); **Inscatolamento/Invasettamento**; **Sterilizzazione**; **Confezionamento**.



Impatti più rilevanti

- SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
- CONDIZIONI DI LAVORO
- GENERAZIONE DI EMISSIONI CLIMALTERANTI
- CONSUMI ENERGETICI
- DEPAUPERAMENTO DELLA RISORSA IDRICA

La catena del valore di Generale Conserve si articola in un contesto globale, caratterizzato da sfide che interessano un numero sempre crescente di ambiti e persone. Per questo motivo, il Gruppo promuove un **approccio di business** che tiene conto di quelli che potrebbero essere gli **impatti della filiera**, in un'ottica di **ciclo di vita complessivo** dei prodotti.

Distribuzione da parte della GDO

Distribuzione in Italia dei prodotti a marchio **ASdoMAR** e **Private Label** da parte della Grande Distribuzione Organizzata.



Impatti più rilevanti

- EMISSIONI CLIMALTERANTI LEGATE ALLE OPERAZIONI DI LOGISTICA IN ENTRATA E USCITA

Consumatore finale

Consumo del prodotto da parte dei clienti della GDO e **scarto del packaging**. Recepimento delle informazioni contenute sui prodotti e pubblicità diffuse da Generale Conserve verso le famiglie italiane **tramite i media**.



Impatti più rilevanti

- VERIFICARSI DI INCIDENTI DI SALUTE E SICUREZZA SUI CONSUMATORI FINALI
- INCREMENTO DEL BENESSERE DEL CONSUMATORE E QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO
- INCREMENTO DELLA CONSAPEVOLEZZA DEI CONSUMATORI FINALI IN MATERIA DI SOSTENIBILITÀ (PROVENIENZA, TRACCIABILITÀ, PROPRIETÀ NUTRITIVE).

Gestione dei rifiuti

Gestione interna all'Azienda degli scarti della lavorazione della materia prima ittica tramite la **realizzazione di farine per zootecnica**. Collaborazione con enti esterni per il **recupero, riciclo** o la corretta gestione dei rifiuti di stabilimento.



Impatti più rilevanti

- PRODUZIONE DI RIFIUTI DURANTE IL PROCESSO PRODUTTIVO (LAVORAZIONE DELLA MATERIA PRIMA ITTICA, INVASETTAMENTO E STERILIZZAZIONE)

Valorizzazione degli scarti per l'industria zootecnica e per prodotti rivolti al consumatore finale.

Nel corso del 2024 Generale Conserve, pur non rientrando tra i soggetti obbligati per legge, ha svolto un primo esercizio di Analisi di Doppia Materialità.

Nel corso del 2024 Generale Conserve, pur non rientrando tra i soggetti obbligati per legge, ha svolto un **primo esercizio di Analisi di Doppia Materialità** ai sensi degli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, introdotti a livello comunitario dalla **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**, poi recepita in Italia con il Decreto Legislativo 125/2024.

L'avvicinamento al nuovo processo di valutazione della rilevanza previsto dai nuovi standard ESRS è frutto della **volontà di migliorare ulteriormente l'informativa di sostenibilità** e di allinearsi alle best practices a livello europeo, unendo alla rendicontazione degli impatti dell'organizzazione (visione inside-out) anche le **considerazioni sui Rischi e sulle Opportunità** legati agli effetti finanziari delle questioni di sostenibilità.

Nel contesto dell'Analisi di Doppia Materialità, Generale Conserve ha identificato da un lato gli **impatti, positivi o negativi, effettivi o potenziali**, che la società genera o potrebbe generare verso l'esterno su persone e ambiente nel breve, medio e lungo termine; dall'altro **i rischi e le opportunità** che le questioni di sostenibilità generano o potrebbero generare in termini di effetti finanziari, negativi o positivi, verso Generale Conserve.

Tuttavia, in continuità con gli anni passati, i contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione del presente bilancio sono stati riportati in linea con quanto previsto dagli Standard GRI 2021.

Si riporta di seguito, in ogni caso, **il processo di Analisi di Doppia Materialità svolto**, articolato nelle diverse fasi previste.

Fase 1.

Identificazione degli impatti sull'economia, l'ambiente e la sfera sociale, negativi e positivi, effettivi e potenziali dell'azienda, considerando la sua catena del valore ("**Impact Materiality**")

- Analisi dei principali **trend di settore**, **Standard di rendicontazione** e dei rating di sostenibilità a livello internazionale;
- **Benchmark di aziende concorrenti** e comparabili attraverso i principali documenti pubblici di sostenibilità e responsabilità sociale;
- **Analisi della documentazione aziendale** quali politiche, procedure interne, documenti rilevanti sul sistema normativo interno (es. Codice Etico).

Questa fase ha consentito l'identificazione della **c.d. long-list di impatti**, ovvero di **25 impatti effettivi e potenziali**, positivi e negativi, sotto il profilo ambientale, sociale ed economico, comprendendo i diritti umani, collegabili alle attività di Generale Conserve e alla sua catena del valore.

Rispetto all'anno di rendicontazione 2023, il processo di **Impact Materiality** ha individuato **3 nuovi impatti**, riportati di seguito:

- **Condizioni di lavoro negative** che pregiudicano la qualità della vita della forza lavoro propria;
- **Energia utilizzata nei processi produttivi** e per il funzionamento delle sedi aziendali;
- **Uso di risorse marine** per l'approvvigionamento della materia prima ittica con particolare riferimento al tonno e allo sgombrò.

Fase 2.

Identificazione dei rischi e delle opportunità legati alla sostenibilità che hanno o potrebbero avere effetti finanziari su Generale Conserve ("**Financial Materiality**")

Nell'individuare i **rischi e le opportunità** legati alla sostenibilità che hanno o potrebbero avere effetti finanziari su Generale Conserve, sono stati attentamente considerati gli impatti e le dipendenze della società stessa in relazione a vari aspetti cruciali, quali **l'energia e i combustibili, le risorse idriche e naturali, la biodiversità**, nonché la forza lavoro propria, gli utilizzatori finali, i fornitori e i lavoratori lungo l'intera catena del valore. Il processo di individuazione e valutazione dei rischi è stato arricchito e perfezionato grazie al contributo e alle considerazioni emerse dal **costante dialogo** con le funzioni competenti della società.

Questa fase ha consentito l'identificazione della **c.d. long-list di rischi e opportunità**, ovvero di **13 rischi e opportunità** che generano o potrebbero generare effetti finanziari, negativi o positivi, verso Generale Conserve.

Fase 3.

Valutazione della significatività degli impatti, rischi e opportunità delle fasi 1 e 2 e definizione della c.d. short-list di IROs

A partire dall'elenco preliminare di **IROs** individuati, è stato condotto un processo di valutazione approfondito, al fine di determinare la significatività degli stessi, coinvolgendo le funzioni aziendali pertinenti e integrando l'analisi con contributi da parte di **esperti del settore**, in particolar modo per quanto concerne gli aspetti relativi alla **biodiversità marina**. Le analisi sono state condotte seguendo la **metodologia suggerita dagli Standard ESRS**.

Pertanto, la significatività degli impatti è stata determinata in base alla loro gravità per gli impatti effettivi e alla **combinazione di gravità e probabilità** che questi si verifichino nel breve, medio e lungo periodo per gli impatti potenziali; la significatività dei rischi e delle opportunità è stata valutata combinando l'entità potenziale dei possibili effetti finanziari e la probabilità che questi si verifichino nel breve, medio e lungo periodo.

III L'ANALISI DI Materialità

Il processo finora descritto ha portato a determinare la **significatività finale di ogni singolo impatto, rischio e opportunità** presente nella long-list preliminare ed è stata stabilita una **soglia di materialità**, al di sopra della quale gli IROs sono stati considerati rilevanti per Generale Conserve: questa soglia è stata calcolata utilizzando la **media aritmetica** delle significatività finali.

In quest'ottica, al fine di prioritizzare gli impatti, i rischi e le opportunità ed identificare la rosa di quelli rilevanti per Generale Conserve, è stato organizzato un **workshop dedicato**, in occasione del quale le funzioni principali dell'Azienda hanno validato le analisi svolte e la significatività di ciascuno degli impatti individuati.

Tale processo ha portato all'**identificazione di 17 impatti** maggiormente significativi e **8 rischi e opportunità rilevanti**. L'analisi di materialità è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione a testimonianza della volontà di responsabilizzare tutta l'organizzazione, sin dall'apice, rispetto alle tematiche di sostenibilità rilevanti.

Di seguito, si riporta la lista degli Impatti, Rischi e Opportunità rilevanti.

SUB-TOPICS / SUB-SUB-TOPIC	NOME IROS	NATURA
- Fattori di impatto diretto sulla perdita di biodiversità / Cambiamento di uso del suolo, cambiamento di uso dell'acqua dolce e cambiamento di uso del mare, Sfruttamento diretto - Impatto sullo stato della specie	Interferenze con gli equilibri ecosistemici e perdita di biodiversità lungo la catena di fornitura (acquacoltura e pesca)	Impatto negativo
- Acque / Consumo idrico, Prelievi idrici, Scarichi di acque	Uso di risorse marine per l'approvvigionamento della materia prima ittica con particolare riferimento al tonno e allo sgombro	Impatto negativo
- Condizioni di lavoro / Salute e sicurezza	Salute e sicurezza sul lavoro	Impatto negativo
- Sicurezza personale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali / Salute e sicurezza; Sicurezza della persona	Verificarsi di incidenti di salute e sicurezza sui consumatori finali	Impatto negativo

SUB-TOPICS / SUB-SUB-TOPIC	NOME IROS	NATURA
- Energia - Mitigazione dei cambiamenti climatici	Generazione di emissioni climalteranti mediante il consumo di energia elettrica, di combustibili ed altri consumi durante il processo produttivo	Impatto negativo
- Energia - Mitigazione dei cambiamenti climatici	Generazione di emissioni climalteranti mediante il consumo di energia elettrica, di combustibili ed altri consumi lungo la catena del valore (acquacoltura e pesca, logistica in entrata e uscita)	Impatto negativo
- Energia	Energia utilizzata nei processi produttivi e per il funzionamento delle sedi aziendali	Impatto negativo
- Rifiuti	Produzione di rifiuti durante il processo produttivo (lavorazione della materia prima ittica, invasettamento e sterilizzazione)	Impatto negativo
- Risorse marine	Depauperamento della risorsa idrica per mezzo di consumi e prelievi idrici durante il processo produttivo (lavorazione della materia prima ittica, invasettamento e sterilizzazione)	Impatto negativo
- Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse; - Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi	Consumo di materiali durante l'attività di invasettamento e confezionamento delle conserve ittiche	Impatto negativo
- Condizioni di lavoro	Condizioni di lavoro negative che pregiudicano la qualità della vita della forza lavoro propria	Impatto negativo
- Altri diritti connessi al lavoro / Lavoro minorile, Lavoro forzato	Episodi di discriminazione, lavoro minorile, lavoro forzato nella catena di fornitura (acquacoltura e pesca)	Impatto negativo
- No ESRS	Incremento del benessere del consumatore e qualità del prodotto finito	Impatto positivo

III L'ANALISI DI Materialità

SUB-TOPICS / SUB-SUB-TOPIC	NOME IROS	NATURA
- Diritti economici, sociali e culturali delle comunità / Impatti legati al territorio	Valorizzazione e creazione di valore per la comunità ed il territorio mediante approvvigionamento presso fornitori locali in Italia e Portogallo	Impatto positivo
- Diritti economici, sociali e culturali delle comunità / Impatti legati al territorio	Creazione di posti di lavoro in Sardegna e in Portogallo, con impatto positivo sui livelli di occupazione del territorio	Impatto positivo
- Diritti economici, sociali e culturali delle comunità / Impatti legati al territorio	Incremento della professionalizzazione e dell'occupazione giovanile locale mediante specifiche attività formative erogate a giovani lavoratori	Impatto positivo
- Impatti legati alle informazioni per i consumatori e/o per gli utilizzatori finali / Accesso a informazioni (di qualità)	Incremento della consapevolezza dei consumatori finali in materia di sostenibilità (provenienza, tracciabilità, proprietà nutritive)	Impatto positivo
-Adattamento ai cambiamenti climatici	Rischi fisici legati all'incremento dei fenomeni di siccità prolungata, a danno delle colture impiegate nel ciclo produttivo di Generale Conserve (ad es., olio di oliva, olio di semi di girasole) con conseguente aumento dei costi e riduzione dei margini sul venduto	Rischio
- Condizioni di lavoro / Salute e sicurezza	Rischio legato a potenziali incidenti legati alla salute e sicurezza dei lavoratori	Rischio
- Energia	Questioni a livello globale della sostenibilità che possono determinare l'aumento dei costi legati all'energia	Rischio
- Energia	Opportunità legata a progetti di efficientamento energetico, autoproduzione di energia, acquisto di energia «green» da fonti rinnovabili, con una conseguente riduzione dei costi operativi energetici	Opportunità

SUB-TOPICS / SUB-SUB-TOPIC	NOME IROS	NATURA
- Rifiuti	Opportunità legata all'adozione di un approccio di economia circolare nella gestione di scarti di lavorazione e rifiuti (minimizzazione, riutilizzo, riciclo e recupero)	Opportunità
- Fattori di impatto diretto sulla perdita di biodiversità / Cambiamenti climatici	Rischi fisici legati ai cambiamenti nelle temperature di mari e oceani e allo sfruttamento degli stock ittici e ai fenomeni estremi con impatto sull'acquacoltura che possono ridurre la disponibilità e la qualità delle risorse ittiche, aumentando il prezzo delle materie prime.	Rischio
- Sicurezza personale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali / Salute e sicurezza	Rischio legato alla sicurezza alimentare dei consumatori finali dei prodotti a marchio ASdoMAR	Rischio
- Corruzione attiva e passiva	Rischio legato a fenomeni di condotta scorretta in azienda (episodi di frode, corruzione, anti-competizione e conflitti di interesse)	Rischio

IV La Strategia

DI SOSTENIBILITÀ

(GRI 2-23, 2-24, 2-25)

La Qualità e il Rispetto

Generale Conserve è attivamente impegnata da **oltre 15 anni nella sostenibilità**, offrendo prodotti che siano **buoni sotto ogni aspetto**, di alta qualità e che contribuiscano al benessere delle persone.

Questo impegno si riassume nella proposta fondamentale del marchio: **Qualità e Rispetto**. La creazione di prodotti di altissima qualità si basa su una **selezione meticolosa delle materie prime**, sull'adesione a pratiche di **pesca sostenibile** e su un perfetto equilibrio tra **tradizione artigianale** e **innovazione tecnologica**.

Inoltre, le strategie del Gruppo sono allineate con le tendenze e le pressioni esterne del mercato, come l'aumento dell'attenzione dei consumatori verso **stili di vita sani** e la **salvaguardia dell'ambiente**.

Trend

E SFIDE DAL MERCATO

Il contesto nel quale Generale Conserve opera è sempre più complesso e segnato da **sfide globali**.

L'aumento demografico e la scarsità di risorse richiedono un **ripensamento dei processi** e dei prodotti in ottica di minori sprechi e minimizzazione degli impatti negativi. D'altra parte, i fenomeni climatici e ambientali, insieme ai recenti **rincari energetici**, richiedono nuove modalità di gestione e di approvvigionamento dell'energia, sempre più indirizzata all'**autoproduzione da fonti rinnovabili**. La **tutela della biodiversità**, obiettivo di crescente rilevanza nel panorama della sostenibilità, spinge tutti gli attori della catena del valore a ridisegnare i propri modelli di business in ottica di **tutela degli ecosistemi**. Questo implica un interrogativo cruciale per il settore ittico riguardo alla **provenienza** e ai **metodi di cattura del pesce**, in un contesto in cui la sostenibilità della pesca è diventata una priorità.

Inoltre, l'industria del tonno in scatola deve affrontare la crescente pressione dei consumatori per una **maggiore trasparenza e tracciabilità**, richiedendo alle aziende di adottare pratiche di **approvvigionamento responsabili**. A questo si aggiunge l'aumento dei **costi delle materie prime** e l'attenzione crescente sulla disponibilità di materia prima ittica, che potrebbe essere influenzata, nel lungo termine, dall'aumento delle temperature degli oceani e dai **cambiamenti climatici**. La pesca eccessiva e le pratiche non sostenibili rappresentano una minaccia significativa per le popolazioni di tonno, rendendo essenziale per le aziende del settore **allinearsi a normative e certificazioni di sostenibilità**.

Generale Conserve promuove un modello di business che integra qualità, innovazione, sostenibilità e circolarità come pilastri per lo sviluppo delle proprie attività, al fine di garantire una crescita nel tempo a favore dei propri stakeholder. Questo approccio non solo risponde alle sfide attuali, ma si propone anche di contribuire a un futuro più sostenibile per il settore ittico e per l'ambiente.

Agenda 2030



Il 25 settembre 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato l'**Agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile nella quale si delineano le direttrici delle attività per i **successivi 15 anni**.

I **17 Sustainable Development Goals (SDGs)** che compongono l'Agenda 2030 fanno riferimento a diversi domini dello sviluppo relativi a **tematiche di ordine ambientale, sociale, economico ed istituzionale**, delineando un piano d'azione globale per poter proseguire nello sviluppo economico e sociale, che assicuri il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente **senza compromettere** il soddisfacimento di quelle future.

I **fattori distintivi di Generale Conserve** riprendono elementi di fondamentale importanza per lo sviluppo sostenibile, collegati agli SDGs e contribuendo al loro raggiungimento.



I pilastri

DELLA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Prodotti sicuri, controllati e verificati



Tutte le lavorazioni sono effettuate in accordo al **sistema di gestione per la sicurezza alimentare** implementato da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, certificati secondo gli standard internazionali: **IFS (International Food Standard)** e **BRC (British Retail Consortium)**. I siti produttivi operano secondo le procedure **HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points)**. Lo stabilimento di Olbia ha il suo Laboratorio interno accreditato come terza parte da **Accredia** e, dopo aver superato i rigidi controlli previsti, ha ottenuto la **certificazione Kosher**. I prodotti sono stati accreditati presso La **Food and Drug Administration Statunitense (FDA)** e il Ministero competente in Brasile (**MAPA**).

Il territorio



Aver recuperato e mantenuto la lavorazione e la produzione del tonno **in Italia** e dello sgombro e del tonnetto striato **in Portogallo**, contribuisce a **sostenere l'occupazione** e l'indotto locale, offrendo un concreto impulso al circolo virtuoso fatto di più posti di lavoro, più potere d'acquisto, più consumi in aree considerate "deprese" a livello occupazionale.

Benessere e sana alimentazione



La Linea benessere "**le Buone Idee**" e i formati più contenuti soddisfano i nuovi **stili di vita "zero spreco"** e utilizzano ingredienti pregiati che si vanno affermando tra i consumatori. I prodotti ASdoMAR sono **ricchi di nutrienti e poveri di calorie** e contribuiscono ad un'alimentazione equilibrata e leggera in linea con il modello della **dieta Mediterranea**, ritenuta dalla comunità scientifica una delle più salutari al mondo.

La trasparenza



ASdoMAR assicura la **massima tracciabilità** del tonno, sgombro e salmone utilizzati per i propri prodotti, permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto. Sulle confezioni di tonno sono indicati **specie, luogo di pesca e metodo di pesca**.

Pesca sostenibile



ASdoMAR utilizza principalmente **materia prima ittica certificata** come sostenibile. Ha scelto lo schema di **certificazione Friend of the Sea**, che verifica la sostenibilità della materia prima e della catena di custodia secondo rigidi criteri di pesca sostenibile e responsabilità sociale. **www.friendofthesea.org**
A tal proposito, ASdoMAR ha formalizzato una **politica di sostenibilità** dei prodotti che racchiude tutti i principi legati alla materia prima ittica, ai metodi di pesca, alla biodiversità, ai pescherecci, agli stock e alle riserve marine, al monitoraggio e infine alla tracciabilità dei prodotti finiti. **www.asdomar.it**

Rispetto dell'ambiente



La politica aziendale è orientata al progressivo **contenimento degli impatti ambientali**. Particolare attenzione è rivolta alle **emissioni in atmosfera**, alla **gestione dei rifiuti, dell'acqua e dell'odore** verso l'esterno. Generale Conserve ha raggiunto l'importante traguardo degli **"zero scarti di lavorazione"** dal processo produttivo grazie all'introduzione, presso lo stabilimento di Olbia, di un moderno impianto per la produzione di **farine di pesce** destinate alla zootecnia così come in Portogallo dove gli scarti vengono gestiti da una società esterna specializzata.

Rispetto del lavoro



Lavoriamo per garantire ai nostri dipendenti un **ambiente di lavoro soddisfacente e sereno**.



V IL MODELLO DI Governance

(GRI 2-9, 2-10, 2-11, 2-12, 2-13, 2-14, 2-15, 2-16, 2-17, 2-18, 2-19, 2-21, 2-24)

Al **Consiglio di Amministrazione** è affidata la gestione strategica di Generale Conserve. Tale organo, in linea con la natura flessibile dell'organizzazione, è composto prevalentemente da **membri con ruoli esecutivi**, che rispecchiano le prime linee dell'organizzazione, compreso il Presidente che ricopre anche il ruolo di Amministratore Delegato.

Nel 2024 è stato nominato un **nuovo Consigliere indipendente** che apporta al CdA competenze professionali specialistiche, in particolare in ambito commerciale. La **selezione dei membri** e la permanenza in carica nell'organo di governo è stabilita internamente a partire dalle esigenze del Gruppo, considerando principalmente il **grado di conoscenze e competenze specifiche** del settore di appartenenza. I membri esecutivi sono coinvolti esclusivamente nell'amministrazione di Generale Conserve e perciò sono **indipendenti da influenze esterne** che potrebbero pregiudicare il miglior interesse della Società. Al fine di garantire una corretta **ripartizione delle responsabilità**, il Consiglio di Amministrazione ha approvato le nomine di procuratori e responsabili legali, il conferimento dei rispettivi poteri, nonché le deleghe alla struttura aziendale, aggiornate anche nel 2024 per recepire alcuni cambiamenti nell'assetto organizzativo di Generale Conserve.

Rispetto alle **tematiche di sostenibilità**, sono state approvate le deleghe relative agli atti, contratti e documenti inerenti a **Sicurezza e Ambiente** per lo stabilimento di Olbia e il sito di Genova, nonché alla **Qualità e Sicurezza del Prodotto Finito**. Sono inoltre state distribuite ed accettate da tutto il personale delegato le linee guida aziendali per l'esercizio dei poteri conferiti. La remunerazione è definita in funzione del contratto nazionale di categoria e dell'inquadramento interno.

Per i dirigenti è prevista una componente retributiva fissa ed una componente variabile, rappresentata principalmente da **premi di risultato o incentivi** rispetto a specifici obiettivi funzionali prestabiliti.

Il collegio sindacale è l'organo di controllo preposto a vigilare sull'osservanza della legge e dello statuto; ad una **società di revisione indipendente** è affidato l'incarico per la revisione legale del bilancio ai sensi D. Lgs. 39/2010.

Il Gruppo si impegna a fornire agli Azionisti le **informazioni accurate, veritiere e tempestive** e a garantire le migliori condizioni per la loro partecipazione alle decisioni societarie, nel **pieno rispetto della normativa vigente** e dello statuto.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A. AL 31 DICEMBRE 2024

NOME E COGNOME	CARICA	AMMINISTRATORE ESECUTIVO	AMMINISTRATORE INDIPENDENTE	ETÀ
Adolfo Valsecchi	Presidente e Amm. Delegato	X		> 50
Alessandro Gatto	Consigliere	X		> 50
Giovanni Battista Valsecchi	Consigliere	X		30-50
Luigi Consiglio	Consigliere		X	> 50

COLLEGIO SINDACALE AL 31 DICEMBRE 2024

NOME E COGNOME	CARICA	ETÀ
Paolo Fasce	Presidente	> 50
Elio Giacomo Castaldini	Sindaco Effettivo	> 50
Enrico Pezzini	Sindaco Effettivo	30-50
Filippo Pedullà	Sindaco Supplente	30-50
Francesca Fasce	Sindaco Supplente	30-50



La Governance di sostenibilità

Non vi è un comitato specifico dedicato alla sola sostenibilità, poiché la governance di sostenibilità di Generale Conserve **coinvolge quasi tutte le figure operative** del business.

L'Amministratore Delegato, Presidente del Consiglio di Amministrazione e figura esecutiva, è responsabile in prima persona del procurement della materia prima ittica e del monitoraggio degli impatti diretti e indiretti della sostenibilità sul business, a partire dal cambiamento climatico e dagli impatti della pesca e delle attività di acquacoltura sulla biodiversità, gli ecosistemi e le risorse naturali.

Partecipa infatti a **eventi internazionali** sull'industria della pesca e dell'acquacoltura in cui vengono toccati temi quali gli **impatti sulle specie**, sulla **quantità degli stock** e sui cambiamenti nel comportamento dei pesci che influenzano l'alta stagione di pesca.

Inoltre, è attiva una **comunicazione costante** con i direttori degli stabilimenti operativi, al fine di individuare soluzioni in grado di mitigare gli **impatti diretti della produzione** e quelli **indiretti della distribuzione**, a favore di un maggiore profitto e un beneficio in termini ambientali.

Il CDA e i manager vengono periodicamente informati degli esiti di questi scambi interni ed esterni al fine di trasmettere queste informazioni e contatti.

Questi temi vengono anche regolarmente toccati e comunicati durante le **riunioni periodiche** con i dirigenti dove questi hanno altresì l'occasione di condividere eventuali criticità in ambito di sostenibilità. I direttori tecnici e generali di stabilimento e le figure operative hanno infatti maturato competenze in ambito HSE, gestione dell'energia ed efficienza produttiva che consentono di effettuare investimenti e interventi in ambito di sostenibilità e a cui sono delegate in parte le responsabilità degli impatti. È infine aperto costantemente un canale di comunicazione con gli **stakeholder più rilevanti** (flotte, industrie di trasformazione, ONG ambientaliste, esperti, GDO, consumatori, etc.) che consente di **far emergere le problematiche lungo la catena del valore e di registrarne immediatamente l'impatto.**



VI LA CONDUZIONE Etica del Business

(GRI 2-23, 2-24, 2-25, 2-26, 2-27)

Il Codice Etico e le politiche aziendali costituiscono un pilastro del sistema di Corporate Governance di Generale Conserve e regolano le scelte e il modo di operare dell'Azienda, dei collaboratori e dei fornitori, così come di tutte le terze parti con le quali Generale Conserve intrattiene rapporti di business.



Il Codice Etico di Generale Conserve

Il **Codice Etico** rappresenta e trasmette l'**insieme dei valori e i principi** di comportamento che il Gruppo riconosce, condivide, promuove e segue nella gestione delle proprie attività aziendali e nei rapporti con tutte le parti che interagiscono con essa. Il **Codice Etico di Generale Conserve** rappresenta lo strumento per comunicare e diffondere valori quali **legalità, lealtà, correttezza e rispetto reciproco**, e include i principi generali e specifici di comportamento che l'Azienda chiede vengano osservati dai propri **dipendenti e collaboratori**, nonché **fornitori** e tutti i soggetti che svolgono attività in nome e per conto dell'Azienda.

Nel corso del 2024 non è stato registrato alcun contenzioso né alcun episodio di non conformità a leggi e/o regolamenti. Neppure sono state ricevute segnalazioni tramite i canali di comunicazione dedicati.

Il **rispetto del Codice Etico** è richiamato anche all'interno di specifiche clausole contenute nei contratti commerciali con gli **stakeholder**, affinché i principi cardine dell'Azienda siano condivisi ufficialmente lungo tutta la catena del valore. All'interno del documento, inoltre, è stato dato uno spazio più ampio ai **temi legati all'ambiente e alla sostenibilità**.

Il sistema di segnalazione Whistleblowing

Il Codice Etico al suo interno prevede una parte dedicata alla **procedura di segnalazione delle violazioni e un sistema sanzionatorio**. È indicato uno specifico **indirizzo email** che tutti gli stakeholder, compresi i dipendenti, possono utilizzare per segnalare eventuali episodi di violazione del codice. La procedura di sanzione varia a seconda degli attori coinvolti. Per i dipendenti viene fatto **rinvio al contratto collettivo nazionale del lavoro** e allo statuto dei lavoratori mentre per le eventuali violazioni da parte di terzi, i soggetti sono sanzionabili in conformità a quanto previsto nei relativi incarichi contrattuali, salvo violazioni di legge di maggiore rilevanza. La politica ha subito un **aggiornamento** nel corso del 2023; per tale ragione, nel corso del 2024, sono state svolte attività di formazione volte a condividere le modifiche con i dipendenti dello stabilimento di Olbia e degli uffici di Genova.



Player 2:
PAOLO CAREDDU
Capo Squadra Inscatolamento

“ I collaboratori del Gruppo, attraverso un know-how distintivo che coniuga tradizione e innovazione tecnologica, conferiscono valore e qualità ai prodotti di Generale Conserve, che arrivano nelle case di milioni di famiglie. ”

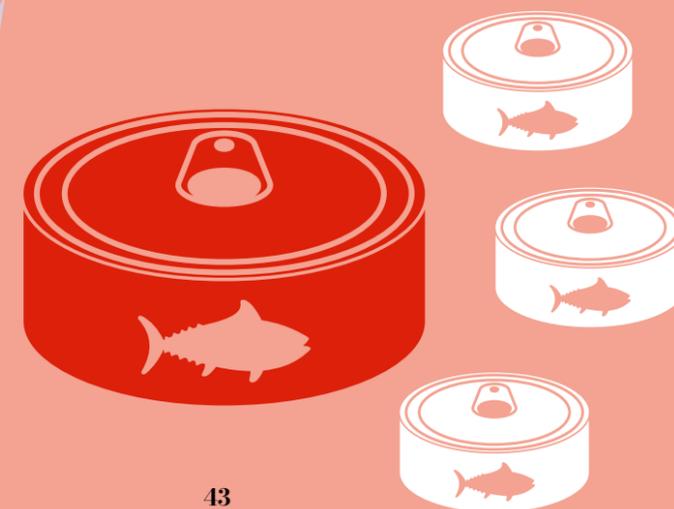
★★★★★

CAPITOLO 1

IL CUORE DELLA
NOSTRA IDENTITÀ

Le Persone

- 1.1 La nostra squadra
- 1.2 Ci prendiamo cura delle persone
- 1.3 Salute, benessere e sicurezza sul lavoro



1.1 LA NOSTRA Squadra

(GRI 2-7)



CAPITALE UMANO

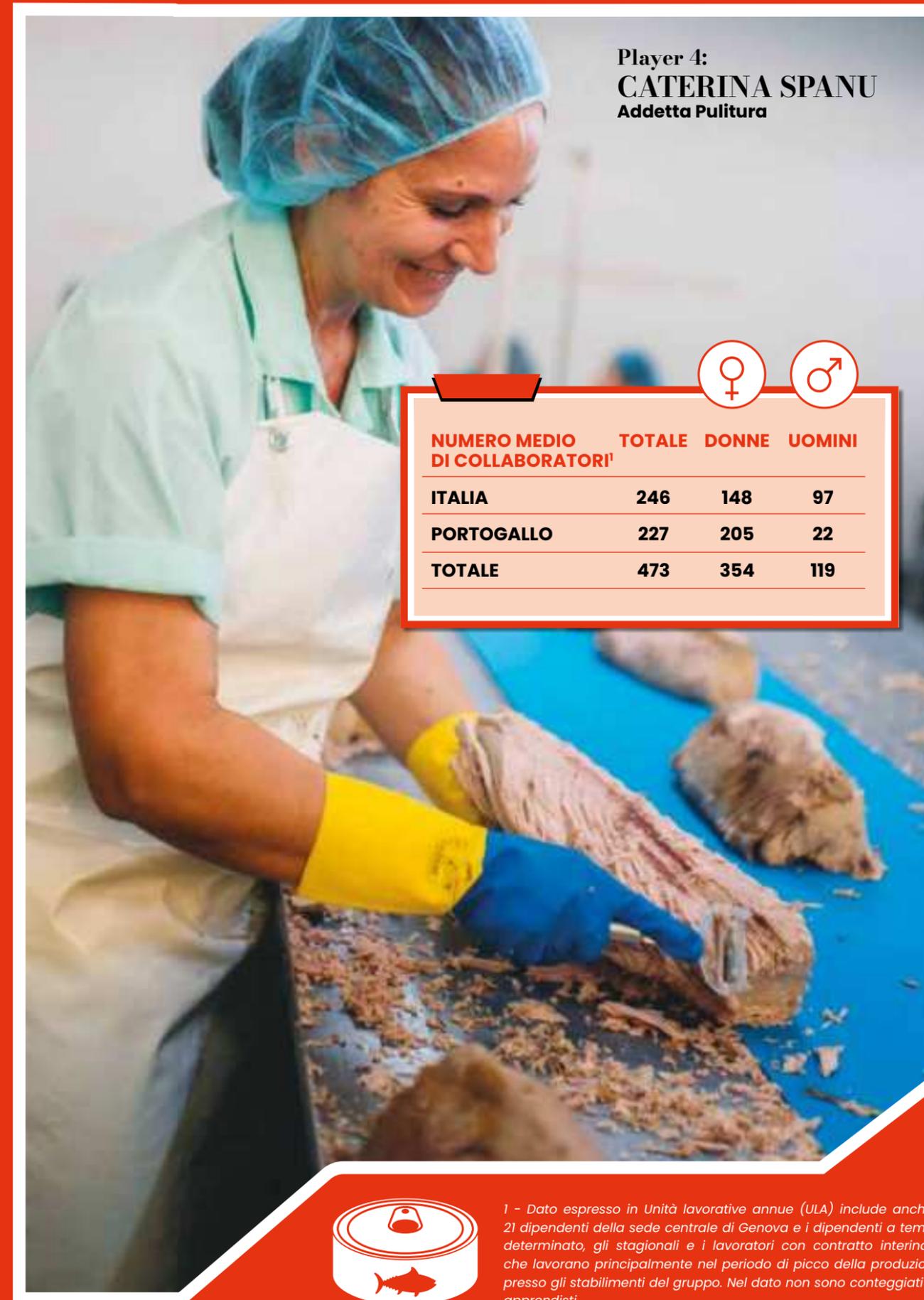
Le sfide di contesto che hanno segnato gli ultimi anni hanno amplificato la rilevanza che rivestono lavoro di squadra, valorizzazione delle risorse e sviluppo delle competenze.



Player 3:
PASQUALINA FRESU
Capo Squadra Pulitura

In Generale Conserve, un **team variegato di professionisti**, tra cui segantini, cuochi e tecnici di laboratorio, **integra tradizione e innovazione** nella lavorazione del pesce, migliorando continuamente la qualità del prodotto. Le persone sono fondamentali per la crescita e la strategia dell'Azienda, che si impegna a **garantire il benessere e la sicurezza dei dipendenti**, promuovendo un ambiente di lavoro collaborativo. Nel tempo, Generale Conserve ha sviluppato un rapporto di fiducia con i collaboratori, mantenendo un **dialogo aperto** per rispondere alle loro esigenze.

A seguito di una considerevole contrazione dei volumi di vendita delle referenze di salmone e sgombrò in marca privata riscontrata nel biennio 2022 – 2023, il Gruppo Generale Conserve si è trovato nell'incontrovertibile necessità di procedere ad una **ristrutturazione organizzativa** presso lo stabilimento della controllata Gencoal. Nel primo semestre del 2024, si è dovuto operare una riduzione della forza lavoro che ha interessato 96 figure professionali, essenzialmente di produzione diretta. Per rendere questo processo il più trasparente e responsabile possibile sono stati definiti dei **parametri di meritocrazia** nella selezione delle persone a cui l'azienda ha dovuto rinunciare: comportamento, disponibilità ed impegno. Tale metodologia è stata esplicitata ai Sindacati ed il Ministero del Lavoro Portoghese a testimoniare l'impegno profuso per un **approccio responsabile alla riorganizzazione aziendale**.



Player 4:
CATERINA SPANU
Addetta Pulitura



NUMERO MEDIO DI COLLABORATORI ¹	TOTALE	DONNE	UOMINI
ITALIA	246	148	97
PORTOGALLO	227	205	22
TOTALE	473	354	119



¹ - Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 21 dipendenti della sede centrale di Genova e i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del gruppo. Nel dato non sono conteggiati gli apprendisti.

1.1 LA NOSTRA Squadra



CAPITALE UMANO



Player 5:
STEFANIA MARINI
Addetta Confezionamento Filetti



Diversity & Inclusion

Generale Conserve si impegna attivamente a **tutelare l'occupazione femminile**, riconoscendo la sua fondamentale importanza, poiché il lavoro svolto presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde è tradizionalmente **più diffuso tra le donne**.

Infatti, il numero di risorse femminili in organico supera significativamente quello degli uomini, sia in Italia che in Portogallo.

Il team Risorse Umane dello stabilimento di Olbia è inoltre formato sulle tematiche di **parità di genere**, con particolare riferimento ai criteri stabiliti dalla UNI/PdR 125:2022 per la certificazione della parità di genere, indicatori di performance e monitoraggio, nonché i vantaggi per le imprese. A partire dal 2022, l'Azienda, al fine di semplificare l'operatività per i lavoratori non udenti, ha previsto presso lo stabilimento di Olbia una **traduzione di tutti i corsi ed eventi di formazione nella lingua dei segni italiana**, attraverso una sessione dedicata o, quando necessario, effettuando una traduzione simultanea. Inoltre, ha dato ai lavoratori la possibilità di partecipare ad un corso di formazione sulla Lingua dei Segni Italiana (LIS).

42%
DEI DIRIGENTI
SONO DONNE

70%
DEI QUADRI
SONO DONNE².

2 - Dato al 31.12.2024

L'attenzione dell'Azienda verso questi temi evidenzia la volontà di posizionarsi sul mercato come un'organizzazione capace di **attrarre talenti** in un **ambiente inclusivo**, motore di crescita e innovazione.



Nonostante le **sfide** legate alla disponibilità di risorse umane qualificate e alla prevalenza di lavoro stagionale nei territori in cui opera, Generale Conserve è attivamente impegnata nell'**assunzione di nuove risorse specializzate**, in particolare nello stabilimento di Olbia, e nella partecipazione a programmi di **tirocini** in collaborazione con **istituzioni accademiche** e formative locali.

Queste iniziative mirano a offrire **maggiori opportunità ai giovani**, contribuendo al contempo a valorizzare e potenziare il proprio **capitale intellettuale e umano**.

Player 6:
ANTONIO MELE
Addetto Taglio

Job Rotation

Al fine di incentivare l'occupazione della regione Sardegna, anche durante il 2024 è stato confermato il **programma di Job Rotation**, in partnership con **Adecco**, che nel corso dell'anno ha visto il coinvolgimento di 3 persone e l'assunzione al termine del programma di **3 risorse**, due delle quali erano state coinvolte nel programma di tirocinio nel 2023. Il programma prevede la **rotazione dei partecipanti** all'interno dei principali settori del ciclo di produzione: pulitura, filetti, inscatolamento, confezionamento.

Durante il percorso, i giovani sono seguiti ed affiancati da un **tutor**, il quale li aiuta ad acquisire le nozioni di base e a diversificare le competenze, supportandoli al tempo stesso verso una maggiore **autonomia** nello svolgimento delle attività assegnate. Attraverso questa iniziativa, il tirocinante riesce ad avere una **visione completa** del processo produttivo e a colmare il gap tra formazione scolastica e requisiti richiesti nel mondo del lavoro, mentre, dall'altra parte, Generale Conserve è attenta alle attitudini del singolo individuo al fine di inserirlo, eventualmente, in un'area nella quale possa **valorizzare al meglio** le proprie abilità e predisposizioni. L'obiettivo del percorso è infatti quello di garantire il conseguimento delle capacità necessarie per poter essere inseriti in futuro nell'organico.

Apprendistato e tirocini

Il progetto per gli **apprendistati** in collaborazione con **Adecco e ITS** (Istituto di formazione post diploma) presso il sito produttivo di Olbia, ha portato nel 2024 all'**assunzione di 2 dei 5 apprendisti** coinvolti nel programma nel 2023. Il programma è volto a supportare la formazione di nuovi **meccatronici**.

Tramite questo percorso, Generale Conserve cerca di ridurre il gap di competenze tra domanda e offerta di lavoro e cerca di formare le **figure specializzate del futuro**. Il percorso è stato incentrato sulla formazione dei professionisti in house, direttamente dagli istituti tecnici, al fine di calare l'apprendimento su una **realtà operativa concreta** come quella di Generale Conserve e al tempo stesso facilitare un efficace ricambio generazionale futuro. Inoltre, l'azienda **collabora con CTQ per tirocini** nell'ambito della qualità con finalità di assunzione. Queste collaborazioni sono fondamentali per garantire un flusso costante di nuove competenze e per **supportare la crescita e lo sviluppo dei dipendenti**.



1.2 CI PRENDIAMO CURA DELLE Persone

(GRI 401-2)



LA FORMAZIONE E LO SVILUPPO DI CARRIERE

La competitività e la sostenibilità di un'Azienda sono strettamente collegate alla valorizzazione del capitale umano e al benessere delle Persone.

L'Azienda riconosce l'importanza di investire nel potenziamento delle competenze e nello sviluppo delle carriere dei propri dipendenti. Vengono promosse iniziative formative mirate a favorire la crescita professionale, con corsi di aggiornamento e affiancamento del personale da parte dei responsabili che incoraggiano l'apprendimento continuo. Inoltre, Generale Conserve si impegna a creare un ambiente di lavoro che favorisca il benessere dei collaboratori, implementando politiche di welfare che supportano la conciliazione tra vita professionale e personale. Queste iniziative non solo contribuiscono a valorizzare il capitale umano, ma rafforzano anche il senso di appartenenza e motivazione all'interno dell'organizzazione.

Forte di questa consapevolezza, il Gruppo promuove l'equilibrio fra vita professionale e privata e supporta la formazione sul luogo di lavoro.



NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER INQUADRAMENTO (2024)

	ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO	
	n. ore	media pro-capite	n. ore	media pro-capite	n. ore	media pro-capite
DIRIGENTI	101	9	0	0	101	8
QUADRI	27	9	91	15	118	12
IMPIEGATI	471	15	117	10	588	14
OPERAI	2197	14	1613	16	3810	12
TOTALE	2796	14	1821	15	4617	12

Nello stabilimento di Olbia, le **One Point Lessons (OPL)** rivestono il ruolo chiave nella formazione dei collaboratori. Si tratta di lezioni puntuali utilizzate per richiamare l'attenzione su buone norme e pratiche da applicare in stabilimento. I responsabili di reparto, affiancati da un addetto risorse umane o un addetto della qualità - a seconda della tematica trattata - erogano la lezione ai dipendenti del reparto interessato, con lo scopo di favorire la corretta applicazione delle procedure aziendali. Le OPL trattano vari temi, come l'uso corretto del copricapo, il rispetto delle norme comportamentali e il corretto utilizzo del carrello elevatore. Queste lezioni rappresentano anche un'occasione per fornire e raccogliere feedback sulle condizioni lavorative e la presenza di eventuali interventi migliorativi. Questa modalità formativa si è dimostrata particolarmente efficace perché permette di richiamare i corretti comportamenti in modo efficiente e veloce.

Nel corso del 2024, Generale Conserve ha implementato diverse iniziative di formazione.

È stato avviato un corso di inglese che ha coinvolto tutti gli uffici, con i partecipanti suddivisi in due classi in base alle competenze di partenza, oltre a corsi di Excel. Inoltre, presso lo stabilimento di Olbia sono stati organizzati corsi di formazione specifici su temi come la qualità, e la sicurezza sul lavoro. L'approccio formativo è cambiato rispetto al passato, con un focus maggiore su progetti specifici che vengono avviati e chiusi in tempi brevi. Questo metodo permette di affrontare le esigenze formative in modo più mirato ed efficace, garantendo che i dipendenti acquisiscano le competenze necessarie per migliorare le loro performance lavorative.

Accanto a queste iniziative, il sito di Vila do Conde ha implementato ulteriori corsi di formazione afferenti a diverse aree, tra cui sicurezza alimentare e salute mentale e controllo di qualità. In particolare quest'ultimo, della durata di 25 ore, ha coinvolto un numero significativo di dipendenti, dimostrando l'importanza della preparazione e della competenza nel mantenere elevati standard qualitativi.

Olbia

171'

PERSONE COINVOLTE NEL CORSO SULLA FOOD DEFENCE

Vila do Conde

75'

PERSONE COINVOLTE NEL CORSO SULLA FOOD DEFENCE

1.2 CI PRENDIAMO CURA DELLE Persone



CAPITALE UMANO
CAPITALE RELAZIONALE



Nel corso del 2024, i siti di Olbia e Vila do Conde hanno continuato il processo di valutazione del personale dipendente, basato su criteri che includono le competenze individuali, il comportamento e l'impegno dimostrato dalla risorsa.

Al fine di **valorizzare il talento** e favorire la creazione di un ambiente meritocratico, vengono effettuate con periodicità almeno annuale delle **valutazioni della performance di tutti i collaboratori**.

Il processo, viene formalizzato attraverso apposite **schede individuali**, differenziate in base alla tipologia di inquadramento. Inoltre, l'Azienda in questi anni porta avanti la **politica "porte aperte"**, sulla base della quale la Direzione e le Risorse Umane sono **sempre disponibili per ascoltare** le richieste o i dubbi dei lavoratori. In quest'ottica, viene incentivato il dialogo aperto e trasparente di **scambio reciproco**, sia su feedback positivi che negativi.



LE MISURE A BENEFICIO DEI DIPENDENTI PER MIGLIORARE L'**EQUILIBRIO VITA-LAVORO**

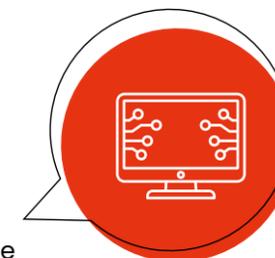
Generale Conserve, in linea con quanto previsto dalle attuali normative vigenti in materia di congedo parentale, sostiene il ricorso all'**astensione facoltativa dal lavoro**, sia per le **neomamme** che per i **neopapà**, garantendo il sostegno alla genitorialità.

Allo stesso modo l'Azienda va incontro alle **necessità organizzative** di tutti i dipendenti prestatori di assistenza ai familiari. Per i dipendenti della sede di Genova, che non dispone di una mensa aziendale, è stato deciso l'**aumento dell'importo dei buoni pasto** a partire dal 2025, considerata l'attuale fase di riduzione del potere di acquisto e al fine di **migliorare la qualità** della pausa lavorativa.



IMPLEMENTAZIONE DEL **LEAN OFFICE** PRESSO IL SITO DI OLBIA

Uno dei progetti chiave in via di implementazione presso il sito di Olbia è il **Lean Office**. Questo progetto mira a **snellire i processi aziendali**, migliorando l'ambiente lavorativo e **riducendo gli sprechi**. Grazie al **metodo delle cinque "S"** (Sort, Set in order, Shine, Standardize, Sustain), il sito di Olbia ha potuto organizzare lo spazio di lavoro in modo più efficiente, creando **aree di lavoro più ordinate e funzionali**, e promuovendo una modalità di lavoro più efficiente e produttiva. Questo approccio è in linea con l'impegno di Generale Conserve verso il benessere dei collaboratori.



DIGITALIZZAZIONE DELLE BUSTE PAGA PRESSO IL SITO DI OLBIA

Il sito di Olbia ha introdotto la **digitalizzazione delle buste paga** e di alcune comunicazioni interne, utilizzando una piattaforma che consente, inoltre, l'invio direttamente ai dipendenti di comunicazioni varie, anche esterne, che possano essere di interesse ai lavoratori (ad esempio: **bonus e agevolazioni** introdotte dal governo). Questo sistema garantisce che tutti i dipendenti abbiano **accesso tempestivo** alle informazioni importanti, rappresentando un passo avanti verso una gestione più efficiente delle risorse umane, **riducendo l'uso della carta** e migliorando la trasparenza e l'accessibilità delle informazioni.

1.3 Salute, benessere E SICUREZZA SUL LAVORO

(GRI 403-1, 403-2, 403-3, 403-4, 403-5, 403-6, 403-7)



CAPITALE UMANO



Player 7:
TIZIANA DEIANA
Addetta invasettamento filetti



La competitività e la sostenibilità di un'Azienda sono strettamente collegate alla valorizzazione del capitale umano e al benessere delle Persone. Forte di questa consapevolezza, il Gruppo tutela la salute e sicurezza, promuove l'equilibrio fra vita professionale e privata e supporta la formazione sul luogo di lavoro.

Garantire la salute e la sicurezza dei propri lavoratori rappresenta un tema molto rilevante per Generale Conserve che a tal proposito ha deciso di implementare un **sistema di gestione interno** basato sui migliori standard internazionali esistenti.

L'Azienda applica in entrambi gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde un **sistema di regole e procedure** con il fine di **ridurre al minimo gli infortuni sul lavoro** e assicurare la conformità a leggi, regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie. In linea con le disposizioni previste dalle normative di salute e sicurezza presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, i dipendenti di Generale Conserve sono sottoposti a **sorveglianza sanitaria obbligatoria** effettuata dal Medico Competente aziendale. Generale Conserve si impegna a minimizzare i rischi in ogni sua attività, sia all'interno degli uffici, sia negli stabilimenti e laboratori, tramite **interventi e investimenti** che mitigano i rischi principali individuati. Generale Conserve si impegna a compiere delle **analisi periodiche** coinvolgendo collaboratori e rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza per un'accurata individuazione dei rischi e i pericoli legati all'attività lavorativa.

1.3 Salute, benessere E SICUREZZA SUL LAVORO

(GRI 403-1, 403-2, 403-3, 403-4, 403-5, 403-6, 403-7)



CAPITALE UMANO

L'identificazione e la mitigazione dei rischi sul lavoro

- **CASSETTA POSTALE:** all'interno di tutti gli spogliatoi è stata allocata una cassetta postale che **garantisce l'anonimato** e l'accessibilità a tutto il personale, per la **segnalazione di eventuali situazioni pericolose**.
- **ONE POINT LESSONS (OPL):** **brevi lezioni** svolte in presenza focalizzate su specifiche tematiche, tra cui salute e sicurezza, sulle quali i dipendenti possono segnalare eventuali necessità, dubbi o osservazioni. Successivamente, i rischi identificati sono mitigati tramite l'erogazione di **corsi di formazione in materia di salute e sicurezza** e a interventi puntuali volti a prevenire il verificarsi degli incidenti.



I servizi di assistenza medica

Generale Conserve investe anche per facilitare l'accesso dei suoi collaboratori ai **servizi di assistenza medica e sanitaria**. Per i collaboratori di Olbia, i servizi di assistenza medica non relativi al lavoro sono resi disponibili tramite l'**iscrizione al FASA** (Fondo assistenza sanitaria alimentaristi), e, grazie ad una collaborazione instaurata con diverse strutture sanitarie, sono a disposizione **convenzioni apposite** sulla maggior parte delle prestazioni sanitarie.



Le iniziative presso gli uffici di Genova

Nel 2024, con decorrenza dal 2025, si è deciso di ampliare il bacino di utenza dei lavoratori sottoposti a visite mediche periodiche presso la sede di Genova, includendovi anche **i dipendenti di Generale Conserve** che svolgono attività esterna di vendita. Inoltre, è stata condotta un'analisi sullo **stress lavoro-correlato** del personale dipendente sulla base dei questionari erogati, dalla quale è emerso che **il clima aziendale è positivo** e gli ambienti di lavoro **salubri e confortevoli**.



Nel corso del 2024, presso lo stabilimento di **Vila do Conde** e contestualmente all'erogazione della formazione di salute e sicurezza svolta in conformità con quanto previsto dalla legge, è stata offerta una **consulenza specialistica** da parte di un'esperta incaricata su temi quali l'importanza dell'**ergonomia**, la **gestione corretta dei pesi** e le tecniche sicure per la **movimentazione di scatole e prodotti**.

La presenza di questa figura ha consentito di aumentare la consapevolezza del personale e il presidio dell'intero stabilimento riguardo i temi di salute e sicurezza. Inoltre, l'investimento più importante del 2024 è stato rappresentato dalla **sostituzione e ammodernamento** di una consistente sezione del tetto nel quadro del piano di interventi per mantenere una costante **integrità e salubrità degli spazi di lavoro**.



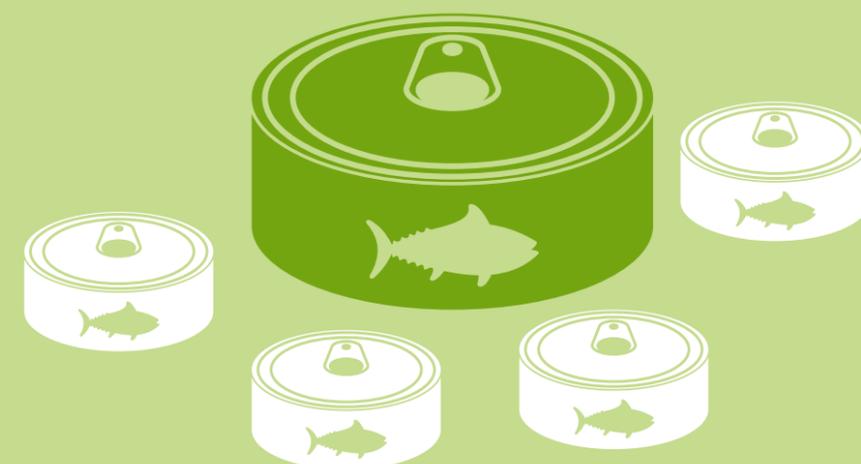


CAPITOLO 2

La sostenibilità DEI PROCESSI PRODUTTIVI

- 2.1 La scelta di localizzare e l'artigianalità all'origine della qualità
- 2.2 Le fasi del processo produttivo del tonno
- 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi
- 2.4 Oltre la tradizione: Il progetto europeo EcoeFISHent

“ La scelta di localizzazione dei processi produttivi sul territorio permette di valorizzare l'esperienza e la conoscenza delle tecniche di lavorazione del tonno, sgombrò e salmone al fine di garantire un'elevata qualità dei prodotti. ”



2.1 LA SCELTA DI LOCALIZZARE E l'artigianalità ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ



CAPITALE UMANO
CAPITALE INTELLETTUALE

★★★★★
La vocazione al “Made In” e l’artigianalità locale permettono infatti di aumentare l’indotto locale e allo stesso tempo preservare e valorizzare le tradizioni.



La scommessa strategica sul “Made in Italy” è partita **oltre 15 anni fa** quando Generale Conserve **ha acquisito macchinari e impianti** da uno stabilimento di lavorazione del tonno a Olbia che aveva cessato la propria produzione e liquidato il personale dipendente.

La scelta di portare a nuova vita una realtà altrimenti abbandonata ha permesso da un lato di **salvaguardare il mercato occupazionale locale**, dall’altro, di fare tesoro del **know-how dei lavoratori locali**, alcuni dei quali con esperienza pluridecennale nella lavorazione del tonno.

La scommessa porta tutt’oggi i suoi frutti: dopo aver costruito e inaugurato **nel 2010 un nuovo stabilimento**, il numero di dipendenti è aumentato gradualmente fino ad arrivare al 31 dicembre 2024, a **175 unità lavorative a tempo indeterminato presso lo stabilimento di Olbia**.



Nel 2006 Generale Conserve assume in esclusiva da un fornitore locale, ormai prossimo alla cessazione dell’attività, la gestione dello **stabilimento di Vila do Conde in Portogallo**, luogo in cui già era attiva la produzione di conserve di sgombro a marchio ASDoMAR, preservando ancora una volta la tradizione della lavorazione dei prodotti ittici.

Nel 2010 lo stabilimento è stato acquisito definitivamente per la **produzione di sgombro, salmone** e, dal 2016, anche del **tonnetto striato**.

Negli ultimi anni lo stabilimento è stato migliorato sotto l’**aspetto tecnologico** per assicurare una maggiore produttività e a livello strutturale per **migliorare la qualità** degli spazi e la salute e sicurezza sul lavoro.



2.1 LA SCELTA DI LOCALIZZARE E l'artigianalità ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ



CAPITALE UMANO
CAPITALE INTELLETTUALE



Player 8:
SILVANA PAOLA CASU
Addetta invasettamento filetti



È sempre lo **sguardo attento** di chi lavora alla selezione che decide quali parti destinare alle diverse lavorazioni, è la **mano precisa** di chi taglia che rende le parti lavorabili nel modo più efficiente, è **l'arte di chi pulisce** il tonno che rende le carni perfette alla vista e al gusto, è **la mano umana con la sua esperienza** che consente di ottenere il meglio dalla lavorazione per garantire **l'altissima qualità dei prodotti**.

L'**artigianalità** e la **tradizione** sono affiancate dalle **nuove tecnologie** e dalla **digitalizzazione** per una crescita all'insegna dell'efficienza e la competitività sul mercato. Tuttavia, è nel momento della selezione, in cui le parti sono destinate alle diverse lavorazioni, che emerge l'**esperienza nel settore**, quel sapere che fa la differenza sul prodotto che arriva in tavola. Gli **investimenti** dedicati a tecnologie e infrastrutture, che continuano ad essere parte centrale del programma del Gruppo, riescono a valorizzare ancor di più la **tradizione della lavorazione del pesce**.

2.2 LE FASI DEL processo produttivo NELLA LAVORAZIONE DEL TONNO DA INTERO

CAPITALE
PRODUTTIVO

Il **know-how pluriennale** del personale nel settore delle conserve ittiche, la tradizione del saper fare dei collaboratori e l'insieme dei metodi di lavoro, rappresentano il capitale intellettuale di Generale Conserve e una **leva distintiva**, che rende il processo produttivo artigianale e tecnologico al tempo stesso, oltre che sostenibile.

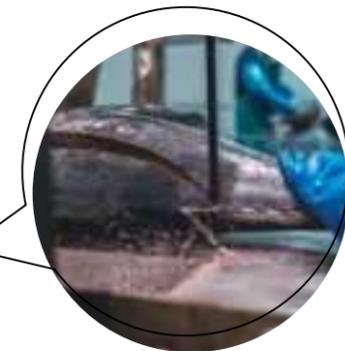
1 Ricevimento e stoccaggio materie prime

Le materie prime vengono **scaricate** in appositi settori dello stabilimento, **pesate** e convogliate nelle diverse **celle di stoccaggio** a bassa temperatura con uno specifico lotto e identificate per garantirne la tracciabilità interna. La temperatura delle celle viene costantemente monitorata con invio automatico di avvisi ai tecnici e responsabili in caso di anomalia. Su ciascun lotto vengono effettuati **controlli a campione** per effettuare le **opportune analisi** a garanzia della sicurezza alimentare.



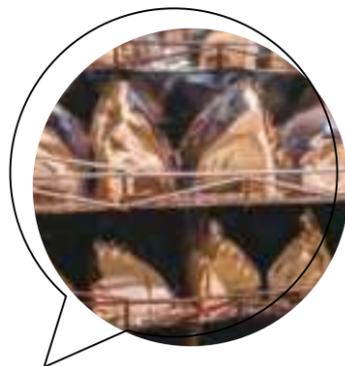
2 Taglio e predisposizione alla cottura

Il tonno viene prelevato dalle **celle frigorifere** e convogliato nell'area dedicata ad **effettuare i vari tagli** (testa/coda, bodani, dorsi, ventresche).



3 Cottura

La cottura avviene in **forni a vapore** ed è gestita mediante sistemi di supervisione che, grazie all'utilizzo di **sonde** presenti nella carne e nell'ambiente del forno, monitorano costantemente il raggiungimento del corretto diagramma di cottura. Alla fine della cottura si ha una **fase di raffreddamento**.



4 Condizionamento

Il condizionamento inizia con un **sistema di nebulizzazione** ed è successivamente completato nella **Chill Room**, (una stanza climatizzata tra 0°C e 5°C) dove il tonno viene tenuto una notte al buio per **rassodarsi e rimanere intero e compatto**.



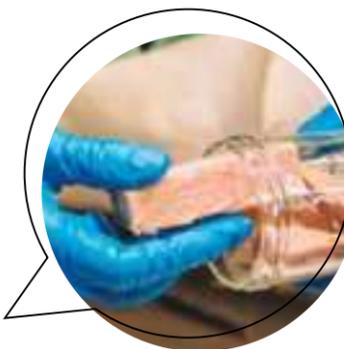
5 Pulitura

Ciascuna **linea di pulitura** è costituita da **due postazioni**, la prima, dove avviene la fase iniziale della pulitura (eliminazione di pelle, sottopelle, spine, red meat, ecc.), è collegata attraverso un nastro trasportatore alla seconda, dove viene effettuato il **rifilo e cernita della qualità**. Per ciascuna linea di pulitura è presente un duplice sistema di recupero differenziato degli scarti.



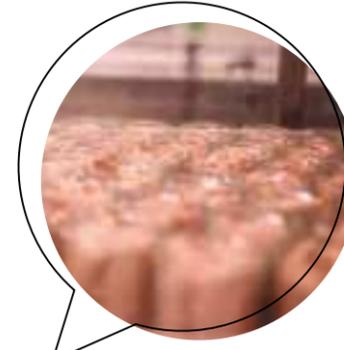
6 Inscatolamento e invasettamento

All'interno dello stabilimento esistono diversi settori distinti per l'inscatolamento o invasettamento dei vari prodotti. Ad esempio a Olbia, dove c'è la maggior varietà di imballaggi e referenze, il tonno viene indirizzato verso le **scatole in banda stagnata**, i **vasi di vetro**, le **latte per i composti**, i **tubetti per i paté**, etc...



7 Sterilizzazione

Dopo il **dosaggio dei liquidi** di governo e la **chiusura**, si passa alla **sterilizzazione**. È il reparto situato a valle dell'inscatolamento, in cui i prodotti vengono sterilizzati all'interno di **autoclavi a vapore** (scatole in banda stagnata) e **ad acqua** (vasi vetro).



8 Confezionamento

Una volta sterilizzati i prodotti vengono **lavati**, **asciugati**, **etichettati** e **confezionati**.



2.3 La sostenibilità E CIRCOLARITÀ DEI PROCESSI

(GRI 302-1, 303-1, 303-2, 305-1, 305-2, 306-1, 306-2, 306-3)



CAPITALE NATURALE
CAPITALE INTELLETTUALE

I principali **impatti ambientali** riconducibili al ciclo produttivo della lavorazione del **tonno**, del **salmone** e dello **sgombro** presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde sono costituiti da:



Nessun reclamo formale o contenzioso per impatti ambientali in entrambi gli stabilimenti. Anche nel 2024 non sono state registrate multe o sanzioni rilevanti per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.

Circa
869
mila €



LE SPESE E GLI INVESTIMENTI AMBIENTALI A OLBIA

Circa
77
mila €



LE SPESE E GLI INVESTIMENTI PER LA MITIGAZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI NEL 2024 A VILA DO CONDE



27.950 GJ
CONSUMI ENERGETICI

5.319 tCO₂
EMISSIONI DI CO₂
(Scope 1 + Scope 2
Market Based)

RIFIUTI
3.824 t
di cui 3,62 t classificati
come pericolosi
(0,09% del totale)

2.3 La sostenibilità E CIRCOLARITÀ DEI PROCESSI

(GRI 302-1, 303-1, 303-2, 305-1, 305-2, 306-1, 306-2, 306-3)



CAPITALE NATURALE
CAPITALE INTELLETTUALE

ENERGIA GREEN

Lo stabilimento di **Olbia** utilizza esclusivamente **energia elettrica derivante da fonti rinnovabili**, sia grazie all'**autoproduzione** di un impianto fotovoltaico installato a tetto a partire dal 2023, sia tramite l'**acquisto residuo** dell'energia elettrica necessaria alla produzione da un primario operatore nazionale con apposita **certificazione di provenienza green**.

Anche lo stabilimento di **Vila do Conde** **autoproduce** parte del suo fabbisogno energetico grazie all'installazione di **pannelli solari** all'interno del sito produttivo. Nel 2024, lo stabilimento di Olbia è stato riconosciuto come **elettrivoro** ai sensi del Decreto Legge 29 settembre 2023, n. 131, sulla base del suo consumo energetico. Questa nuova classificazione ha consentito di usufruire della **riduzione di alcuni oneri** di sistema in bolletta, in virtù delle attività di riduzione delle emissioni già avviate negli anni precedenti.



RIFIUTI E RICICLO

Entrambi i siti produttivi di Generale Conserve prestano grande attenzione alla **corretta gestione dei rifiuti** e ottimizzano i processi al fine di ridurli il più possibile e gestirli in maniera da minimizzarne l'impatto. Presso lo stabilimento di Vila do Conde, il 100% di Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone riciclabili sono stati **conferiti a riciclo**. A partire dal 2024, Generale Conserve ha attivato presso lo stabilimento di Olbia il **recupero dei brodi di cottura** ed il loro invio ad un **impianto di biogas**. Contestualmente, grazie all'acquisto di un nuovo macchinario, ha avviato un processo di ottimizzazione della **gestione dei fanghi** derivanti da operazioni di lavaggio/pulizia. Grazie a questa tecnologia, è stato possibile processare maggiori quantità di materiale, consentendo un trasporto più efficiente e **riducendo i costi logistici**. Inoltre, sono in corso approfondimenti di carattere normativo a livello nazionale e regionale per valutare il potenziale riutilizzo dei fanghi nel settore dell'agricoltura, garantendo che esso sia effettuato in armonia con le legislazioni applicabili.



ACQUA

I **consumi idrici** dello stabilimento di Olbia sono riconducibili principalmente ai **processi di cottura**, all'utilizzo delle **caldaie** per il vapore, nonché ai processi di **sterilizzazione**, preparazione della salamoia e pulizia dello stabilimento e degli impianti. Tra le iniziative del 2024 è stato avviato un progetto per la selezione e l'ordine di un nuovo impianto di **lavaggio delle bacinelle**, che entrerà in funzione nel corso del 2025, consentendo di ridurre sensibilmente il consumo di acqua associato alle relative **operazioni di pulizia**.



2.3 La sostenibilità E CIRCOLARITÀ DEI PROCESSI

(GRI 306-1, 306-2)

La **materia prima ittica** è una risorsa preziosa e importante e Generale Conserve non intende sprecarla ma al contrario **valorizzarla al massimo**.

Ispirandosi ai principi dell'**economia circolare**, i potenziali scarti, derivanti dalla lavorazione del pesce, trovano, oggi, una seconda vita in applicazioni quali la **farina di pesce** impiegata nell'**industria zootecnica**.

Tonno “Zero spreco”

La lavorazione del tonno genera oltre il **50% di scarti** che, normalmente, verrebbero conferiti in discarica. Generale Conserve - tramite processi e metodi di lavoro ispirati ad una filosofia di **economia circolare, sostenibilità ed economicità** dei processi - **riutilizza il 100% di questi scarti**, donando loro nuova vita per la produzione di sottoprodotti e farine di pesce per la zootecnia.

L'impianto di Olbia è dotato di un **apposito reparto** che permette di trasformare tutti gli scarti solidi provenienti dal processo produttivo del tonno, non ulteriormente impiegabili per l'alimentazione umana (viscere, ossa, carne rossa, spine, ecc.), in **farine di pesce**. Sono proseguiti in relazione a queste ultime gli studi per ottenere un maggiore contenuto proteico delle stesse e, quindi, accrescerne il valore.

Anche lo sgombro, il tonnetto striato e il salmone lavorati a Vila do Conde generano **“Zero scarti di lavorazione”** grazie al conferimento degli scarti ad impianti di fornitori esterni specializzati per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia e alla produzione di **mangimi per animali** (pet food).

In questo modo diminuiscono i rifiuti e tutto viene riutilizzato.

CAPITALE NATURALE

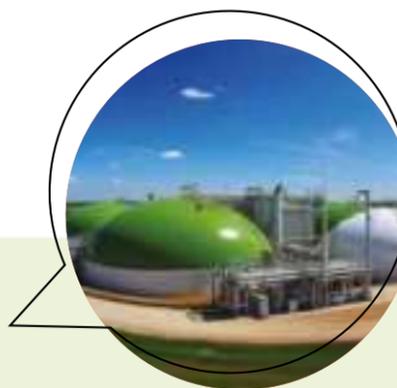


NOVITÀ 2024:

Recupero dei Brodi di Cottura per Produzione di Biogas a Olbia

Nel 2024, il sito produttivo di Olbia, ha avviato un **processo di economia circolare** che grazie alla collaborazione con un **partner esterno**, consentirà all'azienda di **valorizzare i brodi di cottura** della materia prima ittica, non trattandoli più come rifiuti. Questi vengono ora conferiti a un **impianto di biogas in provincia di Sassari**, presso il quale vengono utilizzati per la produzione di energia elettrica.

Tale soluzione consente di allineare i **benefici ambientali** e i **vantaggi economici**, riducendo i costi associati allo smaltimento dei liquidi di cottura.



La Partnership con Too Good To Go

La **riduzione degli sprechi alimentari** è riconosciuta come una delle soluzioni più efficaci nella **lotta ai cambiamenti climatici**.

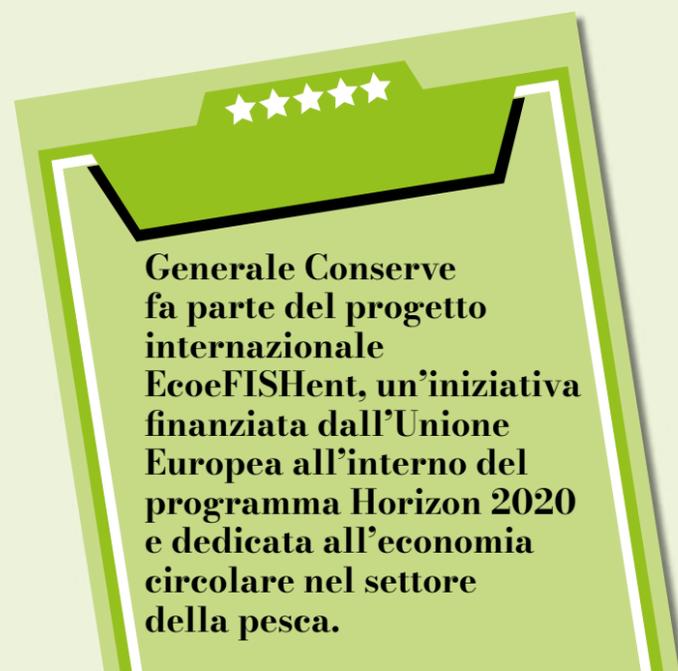
In quest'ottica, diventa prioritario adottare delle **soluzioni sostenibili** per la gestione degli sprechi. A partire dal 2023, Generale Conserve ha stretto una **partnership con Too Good to Go**, l'app numero uno al mondo contro lo spreco alimentare. Grazie a questa iniziativa, tramite i **box dispensa Too Good to Go**, l'Azienda ha contribuito, nel 2024, a **salvare oltre 63 mila prodotti in prossimità della data di scadenza**.



2.4 OLTRE LA TRADIZIONE: Il progetto europeo EcoeFISHent

(GRI 306-1, 306-2)

CAPITALE NATURALE



Il progetto intende tragguardare la creazione di un **cluster territoriale** per lo sviluppo di **nuove filiere** basate su principi di **recupero e valorizzazione degli scarti industriali** nel settore ittico. Gli scarti derivanti dalla lavorazione del pesce potrebbero, di fatto, trovare applicazione in settori quali la **nutraceutica**, la **cosmesi**, il **packaging** e le **bioplastiche**.

COS'È?

Il progetto nasce nel quadro del **Green Deal**, selezionato, insieme ad altri 3, tra più di 90 progetti presentati durante l'ultima **Research & Innovation call** per iniziative di economia circolare del programma **Horizon EU**. L'iniziativa si prefigge di supportare un ampio ventaglio di attività volte al recupero e alla **valorizzazione dei side stream industriali** della materia prima ittica, al fine di trasformarli in **sostanze bioattive** da impiegare nei settori più differenti.

Per concretizzarsi, vede il coinvolgimento di numerosi partner internazionali, sia pubblici che privati, divisi tra **4 paesi europei, Italia, Spagna, Bulgaria e Francia, 2 paesi associati, Israele e Norvegia** e un **partner extra-UE, il Kenya**. In quest'ottica, partecipando all'iniziativa, gli scarti di processo di Generale Conserve, già riutilizzati al 100%, saranno ulteriormente valorizzati tramite **investimenti dedicati**, per rispondere alle necessità di cibi e cosmetici sostenibili e naturali e polimeri biobased per le componenti plastiche e il packaging.

COME FUNZIONA E I PROSSIMI PASSI

EcoeFISHent ha come scopo quello **di ripensare il rapporto con il mare** e le forme di vita che lo abitano, prefiggendosi un duplice obiettivo: da un lato, la **tutela degli ecosistemi marini** e dall'altra, la **riduzione degli scarti**. Generale Conserve ha partecipato al progetto pilota come attore cardine, in quanto è tra i tre fornitori della materia prima del progetto e con l'ambizione di poter industrializzare l'intero processo nell'arco di cinque anni.

In particolare, è stato installato presso lo stabilimento di Olbia nel corso del secondo semestre del 2024 un **innovativo macchinario denominato EPPU** brevettato da primaria azienda italiana, attraverso il quale una parte dello **scarto ittico** di lavorazione di Generale Conserve viene **stabilizzato mediante un processo di disidratazione ed estrazione** che consente, non solo di bloccarne i processi degradativi, ma anche di isolarne i componenti più preziosi in uno stato stabile e di facile gestione, anche logistica. Successivamente, infatti, lo scarto viene trasformato in una **polvere facilmente trasportabile**, dalla quale è possibile estrarre sostanze ad alto valore aggiunto da impiegare nei settori più differenti tra cui **l'industria cosmetica ed alimentare**.



CAPITOLO 3

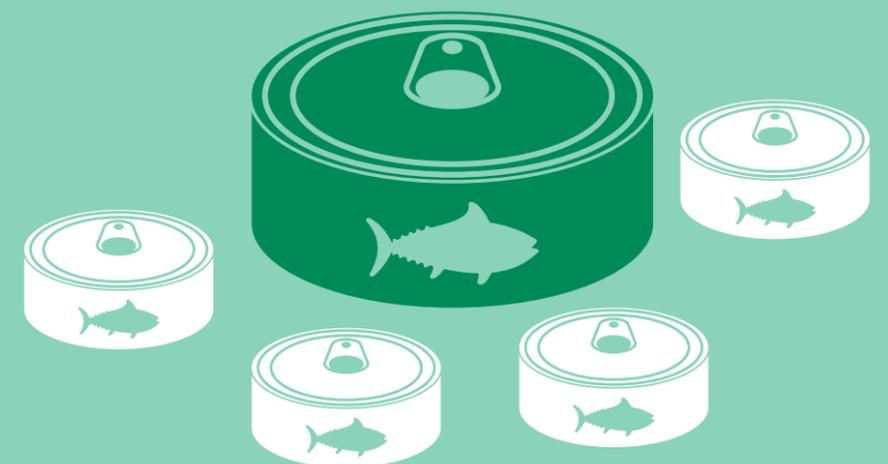
LA SOSTENIBILITÀ ESTESA LUNGO

la catena del valore

3.1 Il rispetto per il mare

3.2 L'attenzione alla catena del valore:
dal fornitore al prodotto finito

“ Il mare e l'ecosistema marino, fonti delle materie prime, sono risorse preziose: è necessario difenderle per garantire la qualità e il rispetto dei nostri prodotti. ”



3.1 Il rispetto

PER IL MARE

(GRI 304-2, 414-1)



CAPITALE NATURALE

Generale Conserve si rivolge a **fornitori** che praticano **pesca sostenibile** e ispira le proprie azioni ai principi di **tutela dei mari** e di **protezione della biodiversità marina**.

LA PESCA SOSTENIBILE

PRODOTTI CERTIFICATI

I prodotti ASdoMAR sono prevalentemente **certificati Friend of the Sea** secondo i requisiti per la pesca sostenibile e la responsabilità sociale attentamente monitorati da certificatori esterni accreditati.

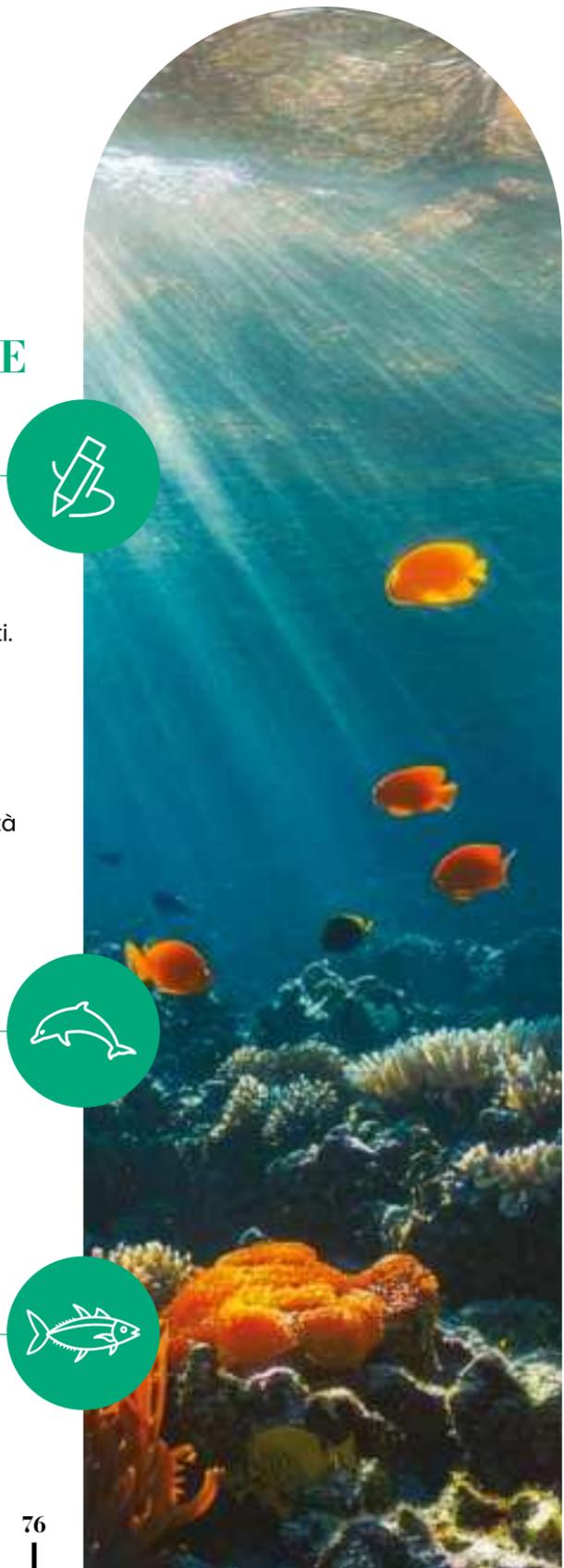
In taluni casi, la materia prima tonno è accompagnata da **altre certificazioni** simili o equipollenti, a testimonianza dell'impegno a mantenere una **filiera controllata** nonostante le oggettive difficoltà che hanno interessato negli ultimi anni il procurement e le supply chain mondiali anche nel nostro settore di riferimento.

DOLPHIN-SAFE

Ci approvvigioniamo solo da fornitori che garantiscono **materia prima ittica proveniente da pescherecci certificati Dolphin-Safe** dall'Earth Island Institute, in linea con quanto previsto dallo schema Friend of the Sea.

NO SPECIE IN PERICOLO

Non acquistiamo tonno rosso (*Thunnus thynnus*) né altre specie in pericolo.



OCEANI E MARI CON STOCK NON SOVRASFRUTTATI

Richiediamo ai nostri fornitori solo specie di tonno e sgombrò provenienti da **stock ittici non sovrasfruttati**.

METODI DI PESCA SELETTIVI

Trattiamo solo materia prima ittica catturata secondo **metodi di pesca poco impattanti e selettivi**, in grado cioè di limitare la cattura accidentale di specie non oggetto di pesca. Non utilizziamo tonno pescato con **tecniche distruttive**, come **longliners** (palangri) o grandi reti derivanti.

SOLO PESCHERECCI REGISTRATI

Ci approvvigioniamo di materia prima ittica solo da **flotte e pescherecci non segnalati** nella lista IUU (pescherecci illegali) e da pescherecci identificati da un proprio registro sanitario europeo. Acquistiamo materia prima non trasbordata in mare, se non con **osservatori indipendenti a bordo**.

MONITORAGGIO

Controlliamo che ogni acquisto sia in **conformità alle procedure** definite internamente all'Azienda e ai requisiti dei nostri capitolati, impegnandoci a monitorare la **tracciabilità della materia prima ittica**.



3.1 Il rispetto PER IL MARE



CAPITALE NATURALE

LO STATO DI CONSERVAZIONE DEGLI STOCK

Il sovrasfruttamento delle risorse ittiche, fenomeno noto come overfishing, causa l'impovertimento dei mari e degli oceani e limita il rinnovamento della fauna marina, già messa a dura prova da fenomeni quali inquinamento e surriscaldamento globale.

Praticare una **pesca responsabile** influisce sul sostentamento di **200 milioni di persone** nei paesi in via di sviluppo che, ad oggi, sono impattate, direttamente o indirettamente, da attività di pesca e acquacoltura. Nel 2024, Generale Conserve ha continuato a monitorare il possibile **impatto dei cambiamenti climatici** sulle temperature degli oceani e sugli stock ittici, relazionandosi con **Friend of the Sea** e attraverso la consultazione di studi internazionali.



Status of the world fisheries for tuna¹

Secondo una stima del 2023, le **catture di tonno a livello mondiale** ammontano a **5.2 milioni di tonnellate**.

Di queste il **57%** è costituito da **tonnetto striato**, il **31%** da **tonno a pinne gialle** e il rimanente **12%** da **altre specie**, tra cui tonno obeso, alalunga e tonno rosso.

Per quanto riguarda le catture totali, l'**87%** delle catture proviene da un **livello sano di abbondanza**. Questo è dovuto al fatto che lo stock² di tonnetto striato costituisce più della metà delle catture totali di tonno e si tratta di una **specie in buone condizioni di salute**. Per quanto riguarda lo sfruttamento degli stock, il **98%** delle catture totali proviene da **stock che non sono sovrasfruttati**. Tuttavia, uno stock di tonno rosso, uno stock di tonno albacora e uno stock di tonno obeso risultano sovrasfruttati con la conseguenza che il 2% delle catture totali proviene da stock sovrasfruttati.

Nonostante i dati provenienti dai report internazionali segnalino un complessivo miglioramento delle **condizioni degli stock**, dovuto anche in parte agli sforzi a livello internazionale per **regolarizzare** delle **pratiche di pesca** sempre più rispettose degli ecosistemi, l'attenzione verso lo **status degli oceani** non può diminuire considerando anche l'impatto che i cambiamenti climatici potrebbero avere sugli stessi nei prossimi anni.

65%

Degli stock godono di un **livello sano di abbondanza** (in aumento rispetto al 61% calcolato nel 2023)

26%

Degli stock risultano a **livello intermedio**

9%

Degli stock risultano **sovrasfruttati** (in diminuzione rispetto al 17% calcolato nel 2023)

¹ - ISSF. Status of the world fisheries for Tuna March 2025

² - Uno stock ittico (o semplicemente stock) è una sub popolazione di una specie (pesce o invertebrato) soggetto a pesca commerciale e costituisce l'unità di base della biologia della pesca.

3.1 Il rispetto PER IL MARE



La pesca sostenibile è un pilastro fondamentale sul quale, da oltre 15 anni, abbiamo costruito il nostro modello di business. Nelle scelte di fornitura della materia prima ittica, evitiamo da sempre l'approvvigionamento di specie a rischio.

LE SPECIE UTILIZZATE

Tonno a pinne gialle *Thunnus albacares*



Deve il suo nome al tipico **colore giallo brillante** delle **lunghe pinne** e delle pinnule con bordo nero. È la seconda specie di tonno al mondo in termini di volumi di pesca, particolarmente apprezzata per la **carne dal colore rosato** e il **sapore delicato**.

È diffuso in **tutti i mari tropicali e subtropicali** ad eccezione del Mediterraneo, e per la sua elevata capacità natatoria è in grado di fare **grandi migrazioni**. Caratteristiche di questa specie sono la seconda **pinna dorsale** e la **seconda caudale, molto alte e sviluppate** a forma di falce e lunghe circa il 20% della lunghezza totale del pesce. Gli esemplari maturi garantiscono **tranci più compatti e interi**.

Tonnetto striato *Katsuwonus pelamis*

Elementi caratteristici di questa specie sono le **strisce scure** longitudinali **sul ventre**, variabili da 4 a 6, il **dorso blu scuro**, la zona del ventre argentata e le pinne corte.

Ma il suo primato è quello di **tonno più pescato al mondo** e più diffuso per il consumo in scatola. Merito della carne, che presenta un **colore rosato scuro** e vanta una consistenza relativamente **tenera** e un **sapore più intenso**.

È una **specie cosmopolita**, che nuota negli strati superficiali delle acque sia tropicali sia temperate.



Sgombro occhione *Scomber japonicus / Scomber colias*



È un pesce pelagico appartenente alla famiglia degli **sgombridi**, che si distingue per le **carni morbide e bianche**, dal **sapore più forte**.

Il corpo fusiforme, caratterizzato da grandi occhi, misura in media 30 cm e presenta una **colorazione verde-bluastro brillante** sul dorso, bianco – argentea sui fianchi e bianca sul ventre. Particolari del dorso sono le linee oblique nerastre ad andamento ondulato e a zig-zag. È una **specie cosmopolita**, che vive nelle acque calde e temperate di tutti gli oceani e nei mari adiacenti.

Salmone atlantico *Salmo Salar*

Il Salmone dell'Atlantico (o semplicemente Salmone) è particolarmente apprezzato per la **qualità delle carni**, dal caratteristico **colore rosato**, e per la ricchissima dotazione di nutrienti e di **Omega 3**.

Ha il corpo fusiforme e slanciato e la testa piccola e appuntita, caratterizzata da un grande squarcio boccale e dalla presenza di molti denti, che ne fanno un **vorace predatore**.

È una specie diffusa in natura, in quantità sempre più **ridotta**.

ASdoMAR utilizza per i propri prodotti salmone (*Salmo salar*) proveniente da acquacoltura sostenibile certificata.



3.1 Il rispetto PER IL MARE



CAPITALE NATURALE

I metodi di pesca dannosi per l'ecosistema marino, come la pesca con palangri o le grandi reti derivanti, determinano alte percentuali di prese accidentali. È necessario acquistare materia prima che sia stata pescata con **metodi più sostenibili e meno invasivi**.

I METODI DI PESCA E ACQUACOLTURA

PESCA CON RETI A CIRCUZIONE

La pesca su **banchi liberi** prevede l'individuazione del banco di tonno e la sua circuizione con una **rete particolare**, di forma circolare e di grandi dimensioni che racchiude la porzione di mare dove i pesci si sono concentrati. Quando il banco è circondato **la rete viene chiusa** nella parte inferiore e lentamente ritirata fino a quando i pesci possono essere recuperati. La pesca con reti a circuizione effettuata su **"banchi liberi"**, cioè avvistando e poi circondando il banco di tonni, **non utilizza i FAD**, sistemi di aggregazione per pesci, che spesso però coinvolgono anche altre specie. In banchi liberi nuotano gli esemplari di **tonno a pinne gialle maturi** (circa 15-20 kg di peso o 1 metro di lunghezza) che non si aggregano sotto ai FAD. La pesca con reti a circuizione è effettuata da **grandi e moderni pescherecci** dotati di **sistemi di congelamento** idonei per l'utilizzo industriale del tonno. Su scala molto più ridotta, utilizzando imbarcazioni di piccole dimensioni, è lo stesso metodo di pesca utilizzato per la pesca allo sgombrò.

PESCA A CANNA

Nella pesca a canna i banchi di tonno sono **individuati a vista**. Si lanciano esche per attrarre i tonni e si azionano **spruzzatori d'acqua** per dare l'impressione che ci sia un banco di piccoli pesci in superficie, creando, ad esempio, l'effetto del banco delle acciughe.

I pescatori gettano le lenze e in pochi secondi tirano a bordo i tonni uno a uno. Al fine dell'utilizzo industriale del tonno è essenziale che anche i **pescherecci dedicati alla pesca a canna**, di **dimensioni inferiori** rispetto a quelli per la pesca a circuizione, siano dotati di **moderni sistemi di congelamento a bordo**. Per questo motivo del tonno pescato oggi a canna (circa il 10% del totale pescato nel mondo), solo un 5% circa è destinato alla **produzione industriale**, mentre la restante parte è destinata al **consumo locale**.

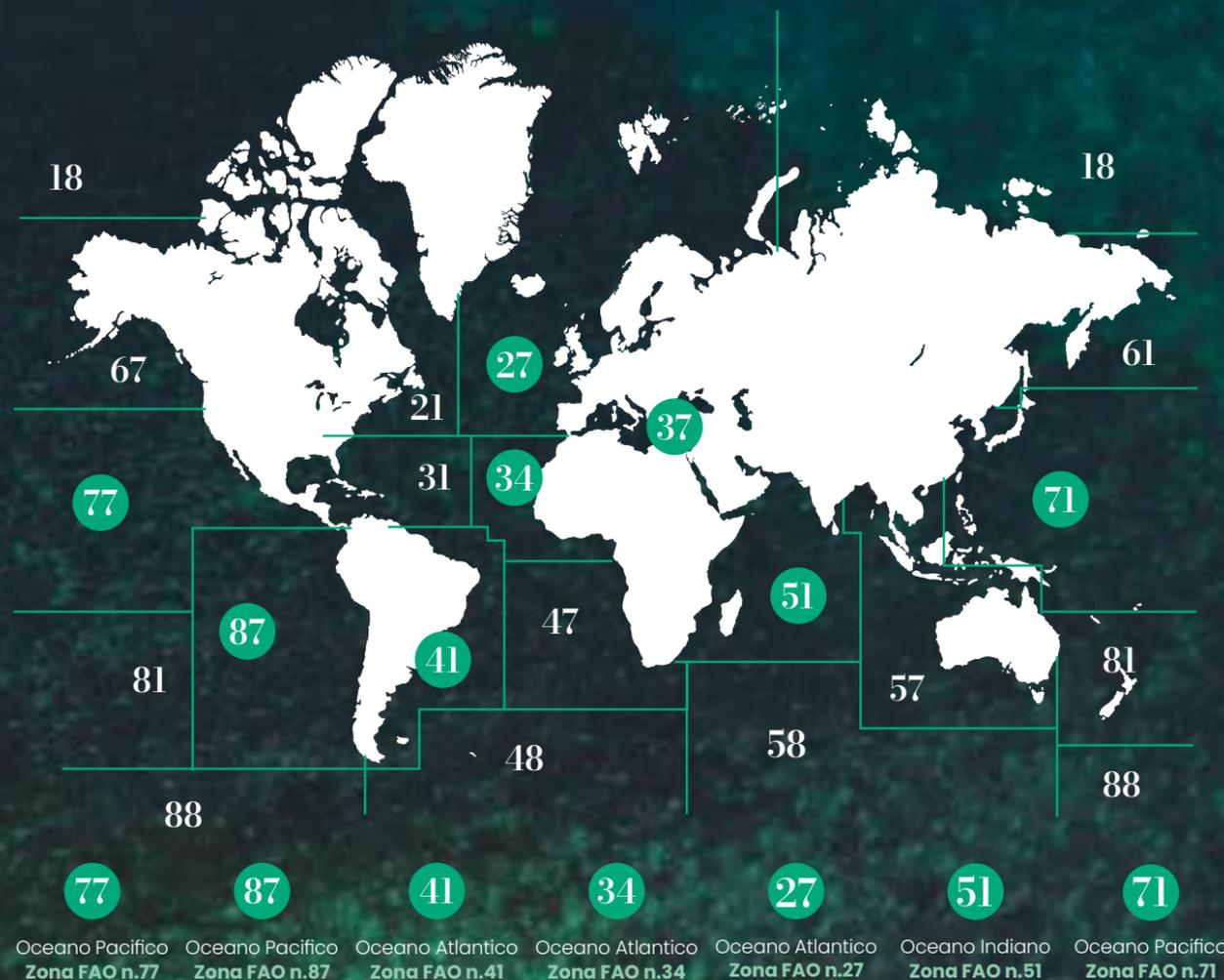
ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

Il tonno e lo sgombrò sono **specie selvatiche e non riproducibili in allevamento**. Per quanto riguarda il salmone invece, a partire dagli anni '60, sopperendo alla crisi degli stock e per rispondere alla crescente domanda, si sono sviluppate **metodologie di acquacoltura** che sono ormai consolidate in diversi paesi del mondo. ASdoMAR utilizza per i propri prodotti salmone (*Salmo salar*) proveniente da **acquacoltura sostenibile certificata** (ad esempio, Global BAP, GAP o ASC). Le aziende certificate devono ridurre al minimo il rischio di fughe di pesci dagli allevamenti. **L'utilizzo di ormoni della crescita, organismi OGM, antibiotici preventivi e sostanze chimiche non autorizzate è proibito dalla certificazione**.

3.1 Il rispetto PER IL MARE



LE ZONE DI PESCA



Le specie ittiche come il tonno e lo sgombero, che costituiscono per Generale Conserve alcuni dei beni principali nel proprio portafoglio prodotti, presentano comportamenti migratori distinti, influenzati dalle correnti marine e dal fenomeno del riscaldamento delle acque.

L'effetto di tali eventi sui **flussi migratori** risulta difficile da prevedere; questo tema evidenzia la complessità della situazione e la necessità di adattarsi a queste nuove dinamiche, rendendo fondamentale un **monitoraggio costante** per garantire una **gestione sostenibile delle risorse ittiche**.

Per Generale Conserve, l'**acquacoltura** costituisce la modalità di approvvigionamento per specie come il **salmone**.

Così come il settore della pesca, anche l'acquacoltura deve affrontare le **crescenti sfide** poste dai cambiamenti climatici e dagli eventi meteorologici estremi ad esso collegati. Tali eventi avversi infatti, come forti **precipitazioni e maree**, mettono alla prova le aziende di acquacoltura e più in generale i metodi di pesca tradizionale. A rendere ancor più difficoltosa la gestione delle risorse ittiche è la complessità nella formulazione di prevedere con precisione l'intensità e la frequenza di questi eventi.

Generale Conserve riconosce l'importanza di affrontare queste sfide in **modo proattivo**. L'azienda si impegna a scegliere prevalentemente prodotti provenienti da **acquacoltura responsabile**, al fine di garantire la salute degli **ecosistemi marini** e la disponibilità di risorse ittiche per le generazioni future.

LE SPECIE UTILIZZATE

88.2% Tonno a pinne gialle <i>Thunnus albacares</i>	11.8% Tonnetto striato <i>Katsuwonus pelamis</i>	100% Sgombero occhione <i>Scomber japonicus/colias</i>	100% Salmone atlantico <i>Salmon salar</i>
--	---	---	---

3.1 IL RISPETTO PER IL MARE

La certificazione Friend of the Sea



Friend of the Sea è uno schema internazionale che fornisce la certificazione di sostenibilità leader per i prodotti che rispettano e proteggono l'ambiente marino. **Generale Conserve è stata la prima azienda italiana a ottenere la certificazione nel lontano 2008.**

Le flotte di pescherecci e/o gli impianti di acquacoltura e di lavorazione richiedono a Friend of the Sea la **certificazione della sostenibilità della propria pesca / allevamento**, e della responsabilità sociale di impresa a bordo e a terra. Primari Enti di Certificazione indipendenti, di terza parte, internazionali, autorizzati ed accreditati da Friend of the Sea e da Accredia (Ente Nazionale di Accreditamento) inviano i propri **auditor esperti** per condurre verifiche di conformità ai requisiti dei **Protocolli di Sostenibilità** registrati per il rilascio della certificazione. **Gli audit sono validi 3 anni**, con una Sorveglianza in mezzo, che viene fatta entro un anno dal primo audit di certificazione, al fine di constatare se sono state sanate eventuali non conformità minori riscontrate. A seguire la Sorveglianza viene svolta entro 18 mesi dai successivi Audit di rinnovo.



I verificatori esaminano che la pesca effettuata dalle flotte che richiedono la certificazione rispetti i **criteri di Friend of the Sea** per la pesca sostenibile. In particolare, questa deve essere allineata ai seguenti parametri:

- **Non avviene su stock sovrasfruttati**, in conformità con quanto indicato dalla FAO, dagli enti regionali e dalle autorità nazionali per la pesca.
- **Senza tecniche di pesca fortemente impattanti** sul fondale marino;
- Utilizza **attrezzature di pesca selettive**, per mantenere lo scarto sotto al limite dell'8% imposto da Friend of the Sea.
- Non può essere effettuata in **habitat protetti** e deve garantire che le **catture accidentali** non comprendano specie vulnerabili, quali ad esempio tartarughe, delfini e squali, né incluse nella lista rossa delle specie a rischio dell'IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura).
- Ricorre a tecniche di **rilascio delle specie non target** e utilizza attrezzi da pesca che devono essere selettivi per ridurre al minimo l'impatto sulle specie non target, in particolare sulle specie vulnerabili. A questo proposito è previsto l'uso di dispositivi di concentrazione dei pesci (DCP) non impiglianti.



Sono presi in considerazione nei controlli anche altri **parametri ambientali** quali la gestione dei rifiuti e dell'energia, così come il rispetto dei requisiti legali. Gli auditor verificano che non siano presenti **sostanze chimiche o attrezzi di pesca proibiti a bordo**, che le maglie delle reti siano della dimensione minima consentita dalla legge nazionale e internazionale e che non avvenga pesca in periodi o in zone proibite. Viene inoltre richiesta documentazione sull'**attestata formazione del personale di bordo** e vengono verificate le condizioni di lavoro, la legalità dei contratti e il benessere del personale che lavora a bordo dei pescherecci e a terra. C'è infine la possibilità per l'equipaggio di **fare training** in merito all'importanza del salvataggio delle specie ittiche in via di estinzione, o protette.

Per conferire ancora **maggiore credibilità e trasparenza** allo schema di certificazione, a partire da Marzo 2023 è diventata obbligatoria l'applicazione delle nuove linee guida di Friend of the Sea, sviluppate nel 2020 e per la prima volta approvate da **Accredia, l'ente di accreditamento nazionale**, in modo da conferirgli ancora maggiore affidabilità. Tra le principali modifiche, in linea con il nostro impegno per una gestione responsabile delle risorse marine, troviamo una **maggiore attenzione ai temi sociali e ambientali** nel settore ittico. Questi comprendono, tra gli altri, la **prevenzione degli infortuni**, la promozione della **libertà di associazione** e la **lotta contro la discriminazione**.



Le **flotte purse seiner** (che pescano con reti a circuizione su banchi liberi) che ricevono la certificazione accettano di ospitare su ciascun peschereccio un **Osservatore indipendente autorizzato**. Si tratta di ricercatori e biologi marini che, per quanto riguarda le flotte da cui si approvvigiona ASDOMAR, provengono in prevalenza dall'istituto di ricerca per il monitoraggio della pesca nell'Atlantico dell'est (AZTI) e dal PNA (The Parties to the Nauru Agreement). Per approfondimenti: www.azti.es, www.pnatuna.com.



La documentazione controllata dagli auditor durante le ispezioni di certificazione include l'**analisi di permessi e autorizzazioni di pesca**, registrazione delle imbarcazioni, logbooks dove vengono riportate catture, scarto e bycatch. Sono attentamente e rigidamente verificati: i **contratti di assunzione** dell'equipaggio (viene fatta una verifica documentale per accertare l'assenza di lavoratori al di sotto dell'età consentita dalle disposizioni di legge), il **rispetto dei diritti umani**, il rispetto del **salario minimo**, l'**assistenza sanitaria**, le **condizioni igieniche** e il livello qualitativo del posto di lavoro.



Poi, gli Enti di Certificazione accreditati per lo schema di certificazione di sostenibilità Friend of the Sea effettuano **audit sulla tracciabilità** anche presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, verificando la Catena di Custodia, risalendo dal lotto del prodotto finito fino ai dettagli di pesca della materia prima.



3.2 L'ATTENZIONE ALLA catena del valore:

DAL FORNITORE AL PRODOTTO FINITO

(GRI 301-1)



CAPITALE RELAZIONALE

Dalla pesca agli scaffali, la catena di fornitura di Generale Conserve è composta da diversi attori, fornitori di logistica, di packaging, di prodotti alimentari non ittici e di servizi, e ognuno di essi contribuisce alla qualità del prodotto.

L'Azienda vuole **condividere i propri valori di sostenibilità** con tutti i fornitori con i quali intrattiene rapporti commerciali, supportando una **produzione a tutela degli aspetti ambientali, sociali e di governance** lungo tutta la catena del valore.



★ ★ ★ ★ ★ ECOLOGICO

Le confezioni dei prodotti ASdoMAR sono **disegnate con vernici ecologiche ad acqua prive di parti oleose e di qualsiasi sostanza tossica**. Inoltre, la scelta di vernici ecologiche ha permesso di ridurre i tempi di stazionamento delle confezioni nel forno delle vernici per asciugare, comportando un **risparmio orario di 75kWh** a parità di produzione. Inoltre, il 100% delle etichette ASdoMAR sono **certificate FSC** (Forest Stewardship Council) certificazione che garantisce che i prodotti forestali, come le carte, provengano da **foreste gestite in modo responsabile**.

I PRINCIPALI MATERIALI DEL PACKAGING:

VETRO
PER I VASETTI

1.200
tonnellate



ALLUMINIO/ACCIAIO
PER LE SCATOLETTE

2.606
tonnellate



CARTA/ CARTONE/ ETICHETTE
PER PACK DI PRODOTTO
E IMBALLAGGI

802
tonnellate



3.2 L'ATTENZIONE ALLA catena del valore:

DAL FORNITORE AL PRODOTTO FINITO

(GRI 301-1)



CAPITALE RELAZIONALE

HIGHLIGHTS 2024

Nel corso del 2024, è stato avviato in collaborazione con il fornitore di packaging in vetro un progetto pilota finalizzato alla progettazione e all'adattamento industriale di **vasetti più sostenibili**.

Il progetto, che vedrà il suo completamento nel 2025, prevede che i nuovi vasetti, a parità di contenenza, pesino circa **10 grammi in meno rispetto ai formati attualmente in uso**. La riduzione di peso si tradurrà, ogni anno, in un **significativo risparmio**, sia di materia prima consumata che, conseguentemente, di relativo costo di acquisto.

Inoltre, gli attuali imballaggi in vetro incorporano attualmente una percentuale di **vetro riciclato** che varia **tra il 30% e il 50%**: nel 2025, Generale Conserve sperimenterà altre tipologie di vetro che potrebbero incorporare una percentuale maggiore di materia prima da riciclo, arrivando fino a un massimo del 50%-70%. Anche sugli imballi metallici sono stati fatti degli sforzi per **ridurre l'impatto ambientale**: si è agito principalmente sulla riduzione dello spessore della banda stagnata su alcuni formati utilizzati presso lo stabilimento di Olbia, e nel 2025 sono previsti dei **test per l'applicazione di packaging più leggero** anche presso lo stabilimento in Portogallo.



LE TRE "R" DEL PACKAGING

Riciclabile



I materiali impiegati per il packaging dei prodotti ASdoMAR sono **riciclabili al 100%**, e possono quindi essere **destinati ad altri utilizzi** a fine ciclo vita. Si tratta infatti di elementi che, se correttamente gestiti alla fine del loro ciclo di vita, possono essere reimmessi nel ciclo industriale più volte anche **senza perdere le proprie qualità** di protezione del prodotto, come nel caso della banda stagnata e dell'alluminio. Per questo, una parte significativa del packaging - acciaio, alluminio, carta e vetro - è costituita già in ingresso da **materie prime riciclate**.

Rinnovabile



I prodotti a marchio ASdoMAR utilizzano materiali per il packaging che non provengono da fonti scarse ma che sono invece **prevalentemente rinnovabili**, ossia provenienti da risorse abbondanti che si ricostituiscono rapidamente **tramite cicli ecologici**, come la sabbia per il vetro o come il legno per la carta e il cartone.

Ridotto



Con l'obiettivo di **minimizzare l'impatto del packaging**, Generale Conserve si è impegnata nella riduzione dei materiali utilizzati per tutte le sue referenze. Il processo è cominciato nel 2017 con l'impiego di **banda stagnata progressivamente più sottile** per le scatolette in alluminio. Anche il **cartone**, utilizzato per il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti è stato ridotto a partire dal 2020. Dal 2024, Generale Conserve sta lavorando con i propri fornitori per **ridurre gli spessori anche del vetro**, a parità di sicurezza alimentare.

3.2 L'ATTENZIONE ALLA catena del valore: DAL FORNITORE AL PRODOTTO FINITO

(GRI 301-1)

12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI



CAPITALE RELAZIONALE



VALORI CONDIVISI CON I FORNITORI: IL CODICE ETICO

Nei suoi contratti di fornitura, Generale Conserve **inserisce una clausola** che include la presa visione, firma e rispetto del **Codice Etico**. Questo gesto conferma la volontà di **condividere i propri principi e valori** lungo tutta la filiera di approvvigionamento.



LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: I FORNITORI CERTIFICATI ISO 14001

Nella selezione di prodotti e servizi, Generale Conserve **sceglie molto accuratamente i fornitori di prodotti alimentari non ittici come olio, sale**, e per la conservazione dei prodotti come **alluminio e vetro**.

In relazione agli aspetti ambientali, nell'anno 2024 più della metà degli acquisti dello stabilimento di Olbia per il packaging e gli ingredienti secondari, di cui oltre il **66% per i packaging** e il **33% per gli ingredienti secondari**, è stata fatta presso fornitori dotati di un sistema di **gestione ambientale certificato** in conformità alla normativa **ISO 14001**. Per lo stabilimento di Vila do Conde il dato si attesta a un **25% degli acquisti di packaging** e un **16% degli acquisti complessivi**.



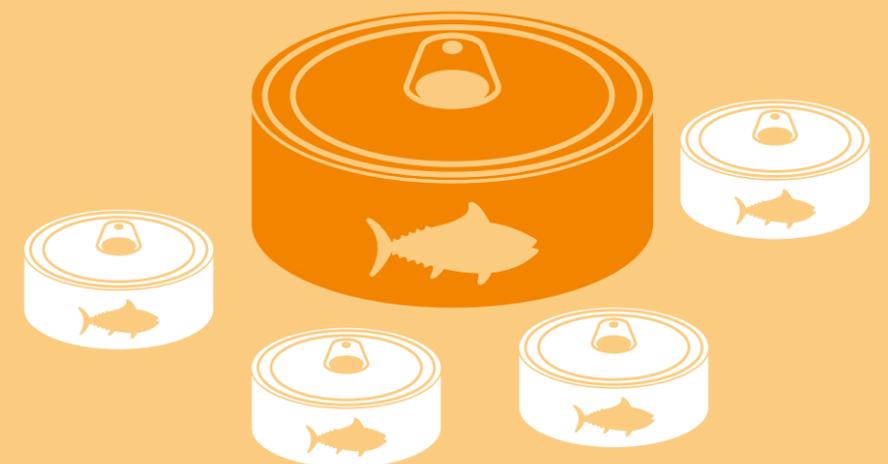


CAPITOLO 4

La qualità E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI

- 4.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti
- 4.2 Salute e nutrizione
- 4.3 L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita

“L'attenzione alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti è una priorità per Generale Conserve che sottopone sia la materia in ingresso sia quella lavorata, a rigidi controlli, che vanno ben oltre i requisiti previsti dalla normativa.”



4.1 La bontà E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

(GRI 416-1)



Garantire la salute e il benessere dei consumatori è, infatti, alla base della mission aziendale, che l'Azienda si impegna a raggiungere anche tramite l'adesione a schemi di certificazione e linee guida internazionali.



CERTIFICAZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il sistema di gestione per la **sicurezza alimentare** implementato da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde è certificato secondo **standard riconosciuti a livello internazionale**, confermati anche per il 2024:

- **L'International Food Standard (IFS)**, rispetto al quale è stata confermata con la valutazione **"higher level"**, è un sistema di **controllo applicato a tutti i livelli** della produzione nei quali gli alimenti vengono lavorati, creato dalle filiere della GDO agroalimentare francese e tedesca.
- **Il British Retail Consortium (BRC)**, rispetto al quale è stata confermata con **valutazione di grado A**, è uno standard volontario sviluppato dal consorzio della GDO britannica creato per **garantire la qualità e la sicurezza alimentare**.

Nello stabilimento di Olbia, vengono svolte delle produzioni di **tonno Kosher**. La rigidità delle norme che regolano questa attestazione costituisce una tutela per il consumatore indipendentemente dalla religione e, nel tempo, ha reso il nome **"Kosher" un simbolo di qualità riconosciuto in tutto il mondo**.



Negli ultimi anni, Generale Conserve ha intensificato i **controlli sul tonno**, anche grazie all'impiego di **nuove tecnologie**, rispondendo a una crescente attenzione verso la qualità e la sicurezza alimentare.

In quest'ottica, sono stati effettuati controlli approfonditi su **tutte le partite di tonno**, mantenendo gli stessi criteri di valutazione già in uso. Questo approccio ha portato a un **aumento numerico dei controlli**, segno di un impegno costante per garantire che ogni prodotto rispetti gli standard richiesti.

Oltre alla **sicurezza dei propri prodotti**, Generale Conserve **investe sulla bontà e la qualità**, per un'offerta di **eccellenza in termini di presentazione e gusto**.

Accanto alle analisi sulla sicurezza alimentare, Generale Conserve effettua infatti anche controlli di qualità che comprendono:

- **valutazione sensoriale**, attraverso un primo **"test di cottura"** sia sulla materia prima, sia sul prodotto finito;
- **valutazione merceologica** dei prodotti finiti, ovvero il controllo del peso netto e del peso sgocciolato e la valutazione dell'acqua libera e l'analisi centesimale (umidità, ceneri, proteine, lipidi totali, sale).



4.1 La bontà

E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

(GRI 416-1)



Gli stabilimenti hanno **2 materie prime principali, il pesce e l'olio**. Su queste si concentrano le analisi per garantire una qualità elevata e costante.

LA "CATENA DEL FREDDO"

Il pesce è sottoposto a **rigidi controlli di qualità**, uno dei quali prevede di analizzare la **temperatura in ingresso** e verificare la rispondenza del mantenimento della temperatura durante tutto il tragitto dal luogo di origine. Questo avviene ad oggi tramite le **sonde** posizionate a cura dei trasportatori, oggetto peraltro di verifica veterinaria in sede doganale. Generale Conserve ha valutato la possibilità di acquistare e posizionare all'interno dei container proprie sonde di modo da disporre del dato anche direttamente ed **in tempo reale**.

Il progetto ha costi e complicazioni logistiche non trascurabili ed è stato al momento posto in stand-by, considerando anche che i sinistri nel 2024 si sono praticamente azzerati, dopo aver invece avuto un preoccupante picco nel 2023. Generale Conserve **dialoga costantemente con i propri fornitori** per intensificare le procedure di controllo a monte e dispone comunque di **coperture assicurative dedicate**.



SICUREZZA AI RAGGI X E MACCHINE A INFRAROSSI PER I CONTROLLI ITTICI

Lo stabilimento di Olbia utilizza un **sistema di controllo a Raggi-X** per verificare l'**assenza di corpi estranei** nei prodotti finiti. Nel 2023, lo stabilimento di Vila do Conde ha adottato questo sistema, garantendo maggiore sicurezza e qualità alle proprie produzioni. Inoltre, nel 2024, l'azienda ha ordinato un **macchinario di laboratorio** per lo svolgimento di analisi rapide di umidità, contenuto proteico e contenuto di grassi, **riducendo i tempi di verifica** della materia prima a circa 50 secondi. Questi avanzamenti tecnologici dimostrano l'impegno di Generale Conserve a conseguire una maggiore produttività unitamente ad una **migliore performance** nella sicurezza e qualità dei prodotti.



CONTROLLO SULL'OLIO

A partire dal 2022 sono stati fatti numerosi interventi per migliorare il **controllo dell'olio**, liquido di governo che però influenza in maniera significativa la qualità del prodotto. Sono infatti aumentati i controlli al fine di migliorarne e assicurarne una **qualità costante**. Sono state rinforzate le verifiche sulla materia prima in ingresso, incrementando i **controlli chimici** per verificare la regolarità del prodotto e introducendo il **controllo organolettico** dell'olio. Il prodotto in ingresso, all'arrivo alle cisterne, viene prima **assaggiato dal team competente** e poi autorizzato allo scarico solo dopo aver superato il test organolettico.

Nel corso del 2024, i controlli di qualità sull'olio sono stati ulteriormente incrementati, inclusi quelli organolettici e chimici, anche a seguito dell'ampliamento della gamma delle **referenze in olio di semi di girasole**, che ha quindi richiesto un'ulteriore specializzazione e tipizzazione dei controlli.



4.1 La bontà E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

(GRI 416-1)



Altre iniziative in ambito di sicurezza alimentare

Presso lo stabilimento di Olbia, l'azienda ha investito risorse significative per **migliorare le proprie strutture**, in particolare nell'**area di scarico del tonno** e nella **zona di pulitura**. Questi interventi dimostrano un forte impegno per garantire la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti.

Tra le azioni intraprese vi è un intervento di sostituzione e/o sistemazione delle pannellature che ha migliorato la **qualità dell'ambiente di lavoro** e di conseguenza la **sicurezza del prodotto**.



L'attenzione per i livelli di istamina e mercurio nei prodotti

Generale Conserve è molto attenta a monitorare costantemente i **livelli di mercurio e istamina** nei suoi prodotti al fine di tutelare la salute e la sicurezza dei propri consumatori. Come illustrato nelle pagine successive, vengono svolti numerosi controlli per garantire che i livelli restino sempre **ben al di sotto dei limiti di legge**. Nonostante siano circolate nel 2024 numerose notizie sui livelli di mercurio nel tonno in scatola, l'**EFSA** (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) ha ribadito in una nota pubblica che **non sono emerse informazioni scientifiche** che richiedano l'aggiornamento delle conclusioni dell'EFSA sugli attuali rischi per la salute connessi all'esposizione al mercurio contenuto negli alimenti.

Il parere dell'EFSA comprende un'analisi dei **benefici per la salute** derivanti dal consumo di prodotti ittici a fronte dei rischi sanitari associati all'esposizione al mercurio.



4.1 La bontà E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

(GRI 416-1)



I CONTROLLI SUL TONNO EFFETTUATI DAL LABORATORIO DI OLBIA

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un proprio laboratorio, accreditato da Accredia¹, per le analisi sulla sicurezza alimentare del tonno.

Questo garantisce l'accuratezza dei risultati ottenuti sui campioni delle materie prime in ingresso, sul prodotto finito e sulla farina di pesce. **Ogni giorno** vengono effettuate in media **244 analisi**, in aumento rispetto allo scorso anno in quanto direttamente proporzionali alla materia prima in entrata e a un conseguente **aumento dei controlli a campione** dei lotti in ingresso. Controlli frequenti e accurati permettono infatti a Generale Conserve non soltanto di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti ma soprattutto di offrire un prodotto dall'**elevata qualità** a garanzia del benessere del consumatore.



L'accreditamento del metodo per l'**analisi dell'istamina**, già in utilizzo come prassi consolidata dal 2021 prevede l'utilizzo di una **soluzione acquosa acida** che permette ai tecnici di laboratorio di non ricorrere all'impiego di risorse per loro potenzialmente pericolose come il metanolo, un alcol estremamente volatile che può causare dei danni alla salute di chi lo impiega se non trattato con estrema attenzione. A queste analisi, se ne aggiungono altre condotte da laboratori esterni accreditati tra cui quelle per **rilevare i livelli di cadmio, azoto basico volatile (ABVT) e ammine biogene** (che forniscono l'indice di freschezza della materia prima) e per confermare la qualità e la sicurezza dell'olio.

Nel corso del 2024 sono state effettuate a Olbia un totale di **63.999 analisi interne**, 1.394 analisi da laboratori esterni e 630 analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio per un totale di **66.023 analisi complessive**.

1 - Ente designato dal governo italiano ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi e dei laboratori che verificano la conformità dei beni e dei servizi alle norme (definizione riportata sul sito Accredia <https://www.accredia.it/chi-siamo/>)

NUMERO DI
CONTROLLI SULLA
SICUREZZA
ALIMENTARE
DEL TONNO
A OLBIA



NUMERO DI
CONTROLLI
SULL'OLIO
630

ANALISI DI
QUALITÀ E
SICUREZZA
EFFETTUATE SU
CAMPIONI DI OLIO DA
LABORATORI ESTERNI

17.801

CONTROLLI A CAMPIONE
EFFETTUATI SU CIASCUN LOTTO DI
TONNO IN INGRESSO (ISTAMINA,
MERCURIO, CLORURI, UMIDITÀ)

38.168

CONTROLLI SUL
PRODOTTO FINITO
DESTINATO AL CONSUMO UMANO
(ISTAMINA, MERCURIO CLORURO
DI SODIO)

210

CONTROLLI SULLA
FARINA DI PESCE
DERIVATA DA SCARTI DI
PRODUZIONE (NUTRIZIONALE,
CLORURI E MERCURIO)

VALORI MEDI RISCONTRATI SUL TONNO A PINNE GIALLE

Tipologia di analisi sul Tonno a Pinne gialle	Valori medi riscontrati nel 2024 sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
ISTAMINA	Inferiori a 14 mg per Kg di Tonno a Pinne gialle	100 mg per Kg
MERCURIO	0,18 mg per Kg di Tonno a Pinne gialle	1 mg per Kg

4.1 La bontà

E LA SICUREZZA ALIMENTARE DEI PRODOTTI

(GRI 416-1)



Anche presso lo stabilimento di Vila do Conde vengono effettuati controlli a campione su tonnetto striato, sgombro e salmone, così come analisi su tutti i lotti di materia prima in ingresso riguardanti il livello di istamina, azoto basico volatile (ABVT), PH e sull'olio.

Le percentuali di metalli pesanti come mercurio, piombo e cadmio sono controllate da un laboratorio esterno su campioni di materia prima ittica di diverse zone di provenienza, prelevati su lotti in ingresso in diversi periodi, congelati e conservati per l'analisi annuale.

La media dei livelli di mercurio rilevati nei lotti di tonnetto striato analizzati nel 2024 è stata pari a 0,09 mg per Kg, in forte diminuzione rispetto allo scorso anno dove il valore si attestava, sempre sotto ai limiti di legge, ma intorno ai 0,20 mg.

I livelli di metalli pesanti nello sgombro e nel salmone sono trascurabili: per lo sgombro, data la taglia e la diversa posizione che ricopre nella catena alimentare, mentre per il salmone, per il tipo di alimentazione controllata negli allevamenti sostenibili da cui proviene. Per quanto riguarda il salmone, ogni anno, a partire dal 2016, viene condotta un'analisi specifica sui livelli di antibiotici. Anche nel 2024 le analisi non hanno rilevato nessuna traccia di antibiotici.



NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE TONNETTO STRIATO, DELLO SGOMBRO E DEL SALMONE

594
CONTROLLI A CAMPIONE EFFETTUATI SU CIASCUN LOTTO IN INGRESSO (ISTAMINA, MERCURIO, ABVT)

154
CONTROLLI SUL PRODOTTO FINITO (ISTAMINA, MERCURIO CADMIO)

NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO
15

ANALISI DI QUALITÀ E SICUREZZA EFFETTUATE SU CAMPIONI DI OLIO

Di seguito vengono riportati il numero di controlli e i livelli medi riscontrati per il **Tonnetto Striato, Sgombro e Salmone** prodotto a **Vila Do Conde** nel 2024 su prodotto in ingresso e finito:

VALORI MEDI RISCONTRATI SUL TONNETTO STRIATO

Tipologia di analisi sul Tonnetto Striato	Valori medi riscontrati sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
ISTAMINA	Inferiori a 5 mg per Kg di Tonnetto striato	100 mg per Kg
MERCURIO	0,09 mg per Kg di Tonnetto striato	1 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	11 mg (NH ₃) per 100 g di Tonnetto striato	
CADMIO	0,01 mg per Kg di Tonnetto striato	0,10 mg per Kg

VALORI MEDI RISCONTRATI SULLO SGOMBRO

Tipologia di analisi su Sgombro	Valori medi riscontrati sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
ISTAMINA	Inferiori a 15 mg per Kg di Sgombro	100 mg per Kg
MERCURIO	0,03 mg per Kg di Sgombro	0,5 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	12 mg (NH ₃) per 100 g di Sgombro	non esistono limiti di legge per lo sgombro
CADMIO	0,01 mg per Kg di Sgombro	0,10 mg per Kg

VALORI MEDI RISCONTRATI SUL SALMONE

Tipologia di analisi su Sgombro	Valori medi riscontrati sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
ISTAMINA	Inferiori a 10 mg per Kg di Salmone	100 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	10 mg (NH ₃) per 100 g di Salmone	35 mg (NH ₃) per 100g di pesce
ANTIBIOTICI	Inferiori a 5,0 microgrammi per Kg di Salmone	non esistono limiti di legge per il salmone

4.2 Salute E NUTRIZIONE

CAPITALE INTELLETTUALE

Tonno, sgombro e salmone hanno delle **proprietà nutritive** che rendono tali alimenti ideali per una **dieta sana ed equilibrata** poiché sono una fonte di **proteine nobili**, ricca di **iodio, potassio e fosforo**.

I Macronutrienti

Tonno, sgombro e salmone contengono **proteine nobili** che apportano **amminoacidi** che favoriscono il **ricambio dei tessuti** e la sintesi di sostanze proteiche come ormoni ed enzimi.

I lipidi contenuti in questi tre alimenti sono fondamentali per l'apporto di **acidi grassi polinsaturi della serie omega 3**, i quali, se abbinati ad un **lifestyle sano**, producono effetti positivi sull'organismo. I benefici dell'Omega 3 sono in particolare riconducibili alla **prevenzione e contrasto dell'infiammazione cellulare cronica**, strettamente correlata alle principali patologie neurologiche, metaboliche cardiovascolari e tumori.

I Micronutrienti

Tonno, sgombro e salmone contengono una buona quantità di **iodio**, elemento fondamentale per garantire il corretto funzionamento della **ghiandola tiroidea**, e sono ricchi di **potassio e fosforo**. Il potassio è un costituente delle **membrane cellulari** ed è fondamentale per la contrazione muscolare e per la trasmissione degli impulsi nervosi. Anche il fosforo fa parte delle membrane cellulari ed è un componente del **tessuto osseo** e del materiale genetico.

Tonno, sgombro e salmone, infine, sono ricchi di **vitamine del gruppo B** (tra cui la B12 non presente nei vegetali ma necessaria all'organismo) importanti per innumerevoli funzioni biologiche e ferro elemento necessario per la **sintesi dei globuli rossi**.

Inoltre, il tonno contiene il **triptofano**, un **amminoacido essenziale** noto per i suoi numerosi benefici per la salute. Questo amminoacido è un **precursore della serotonina**, un neurotrasmettitore che **regola l'umore, il sonno e l'appetito**. Consumare tonno, ricco di triptofano, può quindi contribuire a migliorare la qualità del sonno, favorire il rilassamento e sostenere il tono dell'umore. Inoltre, il triptofano è coinvolto nella **produzione di niacina** (vitamina B3), essenziale per numerose **reazioni metaboliche nel corpo**. **Integrare il tonno nella dieta può quindi apportare benefici al benessere psicofisico.**

CONSUMI, SPORT E SALUTE

Per ogni prodotto offerto a marchio ASDoMAR, vengono riportati sul sito web www.asdomar.it i valori medi nutrizionali, compresa l'energia (kcal e kJ), e il corrispettivo di **tempo necessario per consumarle** praticando attività fisica tra camminata, corsa, nuoto e bicicletta. L'insieme di queste informazioni aiuta il consumatore finale a prendere **decisioni consapevoli** in relazione all'impatto dei prodotti sul proprio benessere e la propria salute.



TONNO
ALL'OLIO
DI OLIVA

ENERGIA
218 kcal
909 KJ

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100 gr di prodotto sgocciolato)
Grassi **14 gr** - di cui acidi grassi saturi 2,2 gr
Carboidrati **0 gr** - di cui zuccheri 0 gr
Fibre **0 gr**
Proteine **23 gr**
Sale **1,1 gr**



FILETTI DI
SALMONE
ALL'OLIO
DI OLIVA

ENERGIA
196 kcal
818 KJ

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100 gr di prodotto sgocciolato)
Grassi **12 gr** - di cui acidi grassi saturi 2 gr
Carboidrati **0 gr** - di cui zuccheri 0 gr
Fibre **0 gr**
Proteine **22 gr**
Sale **0,8 gr**



FILETTI DI
SGOMBRO
ALL'OLIO
DI OLIVA

ENERGIA
203 kcal
849 KJ

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100 gr di prodotto sgocciolato)
Grassi **11 gr** - di cui acidi grassi saturi 1,8 gr
Carboidrati **0 gr** - di cui zuccheri 0 gr
Fibre **0 gr**
Proteine **26 gr**
Sale **0,8 gr**

4.3 L'ATTENZIONE AI nuovi trend E STILI DI VITA

CAPITALE INTELLETTUALE

★★★★★
Generale Conserve pone una costante attenzione ai cambiamenti relativi alle esigenze e agli stili di vita dei consumatori adattando ed innovando l'offerta dei propri prodotti e mantenendo costantemente elevata la qualità.

Oltre al gusto caratteristico dei prodotti dell'Azienda, l'offerta a marchio ASdoMAR, tramite i suoi **formati e le materie prime selezionate**, va incontro alle crescenti esigenze dei consumatori **rispetto alla salute e al benessere**.



Tonno gusto "gentile"

La linea **"Gusto Gentile"** è una linea a marchio ASdoMAR prodotta e lavorata in Italia che **unisce qualità e convenienza**.

Si tratta di un prodotto conservato in **olio di semi di girasole 100% di origine italiana**, con ottime caratteristiche organolettiche. La linea si inserisce nella fascia Medium delle referenze ASdoMAR, garantendo un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Formati Anti-Spreco

La linea di **tonno all'olio di oliva "Meno Olio"** è stata studiata e ideata per garantire un prodotto ancora più **pratico e versatile** perché **non si sgocciola**.

Ma soprattutto per prevenire lo **spreco di olio di oliva**, che generalmente il consumatore elimina prima del consumo del prodotto, spesso anche in modo improprio dal punto di vista dello smaltimento.

Queste soluzioni prevedono unicamente la riduzione di quantità di olio, il liquido di governo introdotto nella confezione, mantenendo lo stesso quantitativo di tonno come prodotto sgocciolato; quindi, la cosiddetta **"pastiglia" di tonno** acquistata e utilizzata dal consumatore finale **rimane invariata**, come quantità, qualità e come caratteristiche organolettiche, **andando contro la tendenza attuale di shrinkflation**.

La riduzione di olio ha comportato il cambiamento del solo peso netto del prodotto: ad esempio, **la lattina "Meno Olio" da 65g è diventata da 60g** (con lo sgocciolato sempre a 52g), un formato dunque ancora più comodo e sostenibile.

E anche la classica **"scatoletta" monoporzione** di tonno standard **è passata da 80g a 70g** (con lo sgocciolato sempre a 52g), e così via anche per gli altri formati. La riduzione di olio, a regime nel 2024 su tutta la linea medium, ha consentito un **risparmio di costo** sul liquido di governo, garantendo la competitività economica del prodotto finale, e, al contempo, ha generato **impatti positivi** con la mitigazione di molti aspetti ambientali legati al ciclo di vita dell'olio, dall'utilizzo allo smaltimento.



Nel 2024, questo prodotto nel formato 60g si è aggiudicato **il primo premio ai Food and Social Impact Awards nella categoria "Nutrizione"**.

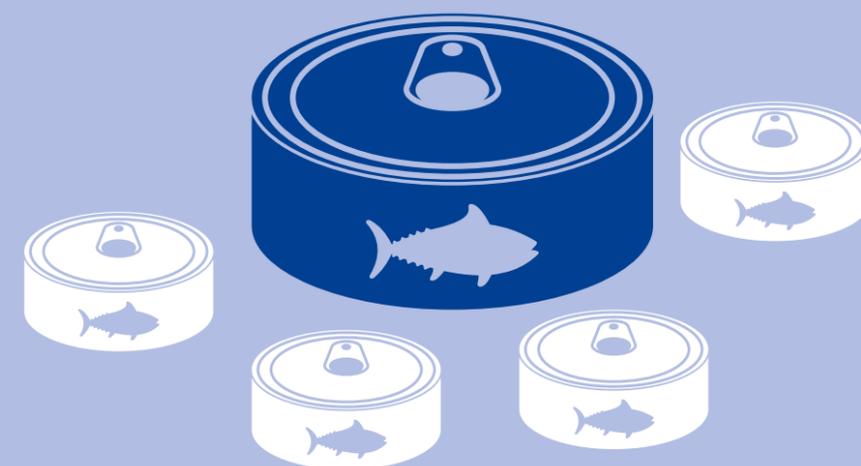


★ ★ ★ ★ ★
CAPITOLO 5

IL SUPPORTO ALLA
**Comunità
locale**

- 5.1 I risultati economici
- 5.2 Il valore aggiunto generato e distribuito
- 5.3 Il contributo all'economia locale

“ Il 2024 è stato ancora un anno caratterizzato da molteplici incertezze e complessità, che ha tuttavia evidenziato, numeri alla mano, la forza del Gruppo e la tenacia del suo Management nel sovvertire le difficoltà e raccogliere i risultati delle tante sfide intraprese. ”





Seppur la straordinarietà del periodo pandemico appaia ormai definitivamente alle spalle, **i conflitti bellici Russo-Ucraino e Medio Orientale** hanno continuato ad **ammorbare il panorama internazionale**, generando un contesto di generalizzata incertezza, scarsa propensione ai consumi e agli investimenti, e **accresciuta complessità ed onerosità** delle supply chain mondiali.

Le **spinte inflazionistiche** e le politiche monetarie delle Banche Centrali sembrano aver imboccato la direzione di un progressivo rientro, ma il contesto resta complessivamente molto incerto e non privo di rischi recessivi, acuiti anche dalle recenti **tensioni sul fronte dei dazi internazionali**.

Il contesto generale in cui operiamo resta quindi **complessivamente perturbato**, con una scarsa propensione ai consumi che segue un periodo di **forte inflazione** e di **contrazione del potere d'acquisto** delle Famiglie. Gli aumenti di listino accordati dalla Grande Distribuzione Organizzata hanno solo parzialmente compensato gli incontrovertibili aumenti di tutti i fattori produttivi, determinando significativi impatti sulla marginalità, specie nel precedente anno 2023. La progressiva

attuazione di tali aumenti, unitamente a cogenti azioni gestionali poste in essere nel 2024 per il contenimento dei costi di produzione e l'efficientamento della gestione, hanno consentito di pervenire a un **sostanziale riequilibrio economico**, da cui è scaturito anche un forte **miglioramento sotto il profilo finanziario**.

Si osserva il **positivo andamento commerciale del Gruppo**, le cui vendite hanno evidenziato una consistente **ripresa del segmento premium**, ma anche una generalizzata rivisitazione delle complessive condizioni di cessione e scontistica, elementi che, congiuntamente tra loro, hanno consentito il ripristino di più adeguate condizioni di marginalità operativa. A tale obiettivo ha concorso anche il progressivo **rientro del prezzo di acquisto dell'olio di oliva**, rispetto alle punte di eccezionalità precedentemente toccate.

L'**EBITDA Adjusted consolidato** si riporta oltre quota **9,9 milioni nel 2024**, dopo aver scontato nell'esercizio 2023 un flesso minimo a -0,8 milioni; la posizione finanziaria netta vede una riduzione dell'indebitamento dai 39,4 milioni di euro del 31 dicembre 2023 ai 29,6 milioni di euro del 31 dicembre 2024.

Da questa posizione e forti di questo trend, possiamo ora affrontare le perduranti sfide sui **costi di approvvigionamento delle materie prime ittiche**, dei noli, della banda stagnata e dell'energia in genere, ma anche cogliere le opportunità derivanti dal **rientro del costo dell'olio di oliva** entro parametri di normalità.

Il conto economico di periodo è infine qualificato dalla sostanziale invarianza degli oneri finanziari, un dato che, nonostante l'elevato valore assoluto, va considerato positivamente. Questo riflette la **solidità degli assetti fiduciari**, rimasti sostanzialmente invariati, e la capacità del Gruppo di mitigare i frazionali aumenti di pricing praticati dalle controparti bancarie con un contenimento degli impieghi, resi possibili dalla rinnovata generazione di cassa da attività reddituale e da una **accorta politica di gestione del circolante e degli investimenti**.



5.2 Il valore aggiunto

GENERATO E DISTRIBUITO

CAPITALE FINANZIARIO

(GRI 201-1)

Il calcolo per l'esercizio 2024, in continuità con la metodologia utilizzata nel precedente esercizio, evidenzia che **il valore economico generato dal Gruppo Generale Conserve è di 130.060 migliaia.**

Tale valore **è distribuito tra i diversi stakeholder**, dividendosi in:



Remunerazione ai fornitori

(tale voce include gli **acquisti di materiali e servizi esterni** e gli oneri diversi di gestione);



Remunerazione del personale

(tale voce include stipendi, trattamento di fine rapporto, altri **costi del personale e oneri sociali**);



Remunerazione del Capitale di Credito

(tale voce include gli **oneri finanziari**);



Remunerazione della Pubblica Amministrazione

(tale voce include le **imposte correnti** al netto delle imposte anticipate e differite);



Comunità

(tale voce include **liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale** promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi);



Remunerazione del capitale di rischio e il valore economico trattenuto dal gruppo

(tale voce include **ammortamenti e svalutazioni** al netto della perdita di esercizio).

Migliaia di euro	2022	2023	2024
Remunerazione ai Fornitori	126.415	110.944	104.565
Remunerazione del Personale	17.407	15.159	15.854
Remunerazione del Capitale di Credito	1.252	3.065	3.097
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	44	6	396
Comunità	52	50	33
Remunerazione del Capitale di Rischio	0	0	0
Valore economico trattenuto dal Gruppo	6.958	-3.779	6.115
Valore economico generato dal Gruppo	152.128	125.445	130.060
Valore economico distribuito dal Gruppo	145.171	129.223	123.945

I numeri comparativi relativi al 2023 e 2022 sono stati riclassificati in ragione di una riesposizione del carico fiscale, per una più corretta suddivisione della fiscalità corrente e differita. Per visualizzare i numeri precedenti si rimanda al bilancio di Sostenibilità 2023.

Le iniziative di sostegno alla Comunità



L'Azienda è **molto legata al territorio** al quale appartiene, per questo motivo ha avviato un'iniziativa con fini sociali a **supporto della comunità locale**.

Attraverso l'utilizzo di un'attività di **marketing dedicata**, Generale Conserve ha avviato una promozione che prevedeva la **donazione** di parte del ricavato, **sotto forma di prodotti**, alle famiglie più bisognose, chiedendo alla popolazione Sarda di supportare il proprio territorio.

L'iniziativa, proposta dal 2021 vede la collaborazione con associazioni di volontariato locale no profit, quali **Caritas Olbia** e **Croce Rossa Olbia**, che offrono quotidianamente supporto alla collettività.



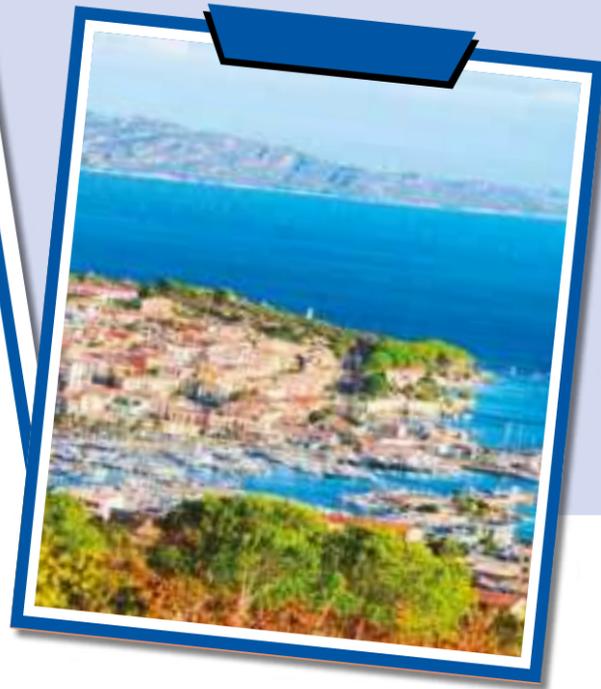
5.3 IL CONTRIBUTO all'economia locale

(GRI 2-7, 2-8, 204-1)



CAPITALE FINANZIARIO

General Conserve contribuisce allo sviluppo dei territori in cui opera, valorizzandone le eccellenze tramite gli acquisti effettuati da aziende locali.



Scegliere l'Italia vuol dire supportare lo sviluppo del territorio, contribuendo alla valorizzazione delle eccellenze locali. Una linea strategica adottata da General Conserve negli anni, che viene ulteriormente rafforzata nell'ottica di ridurre l'impronta di carbonio associata alla logistica in entrata.

ACQUISTI 2024 NELLO STABILIMENTO DI OLBIA¹

	ITALIA	di cui SARDEGNA	ESTERO
2022	86%	15%	14%
2023	97%	18%	3%
2024	49%	7%	51%

¹ - Il dato include gli acquisti direttamente legati alla produzione (ad esempio, materie prime, manutenzioni degli impianti, consumi di energia elettrica) e gli investimenti per impianti e immobili effettuati nel 2024 ed esclude la materia prima ittica

Oltre **5,8** MILIONI DI €

gli acquisti da aziende locali sarde di cui i principali:



OLTRE **272.943€**

PACKAGING

OLTRE **737.615€**

INVESTIMENTI IN IMPIANTI E MACCHINARI

OLTRE **1.217.396€**

TRASPORTI

OLTRE **1.158.658€**

CARICO-SCARICO MERCI, PULIZIE, VIGILANZA, MENSA

225² il numero medio di collaboratori nel 2024



62% DONNE



38% UOMINI

38 NUMERO MEDIO DI COLLABORATORI DI SOCIETÀ APPALTATRICI CHE LAVORANO PRESSO LO STABILIMENTO DI OLBIA:



² - Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso lo stabilimento di Olbia. Il dato non include i dipendenti di Genova.

5.3 IL CONTRIBUTO all'economia locale

(GRI 2-7, 2-8, 204-1)



CAPITALE FINANZIARIO



Gli **acquisti effettuati in Portogallo** riguardano principalmente materiali di packaging, servizi per trasporti e manutenzione impianti, e acquisto di macchinari, in ottica di efficientamento costante della capacità produttiva e della continua **progressione nella sicurezza globale** dei processi produttivi.

ACQUISTI 2024 NELLO STABILIMENTO DI VILA DO CONDE³

	PORTOGALLO	di cui nell'Area di PORTO	ESTERO
2022	49%	45%	51%
2023	43%	55%	57%
2024	44%	19%	56%

3 - Il dato si riferisce agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Vila do Conde che esclude gli acquisti di materia prima ittica.

Oltre
1
MILIONE DI €
gli acquisti da aziende
locali dell'area di
Porto di cui
i principali:



OLTRE
193.385€

PACKAGING

OLTRE
360.894€

INVESTIMENTI IN IMPIANTI
E MACCHINARI

OLTRE
16.180€

TRASPORTI

OLTRE
411.833€

MANUTENZIONE IMPIANTI
VARI

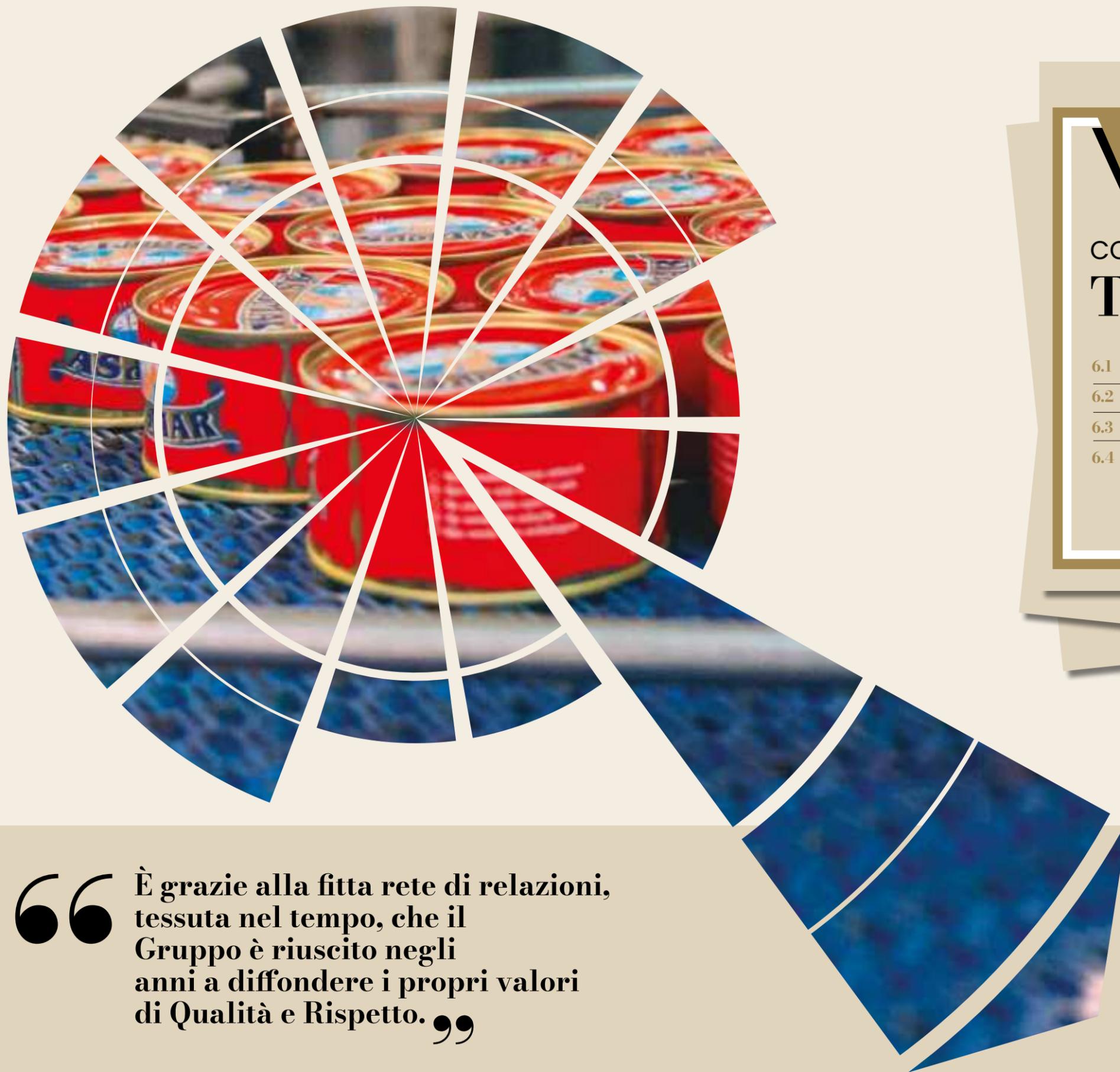
227⁴
il numero medio
di collaboratori
nel 2024



90%
DONNE

10%
UOMINI

4 - Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso lo stabilimento di Vila do Conde.

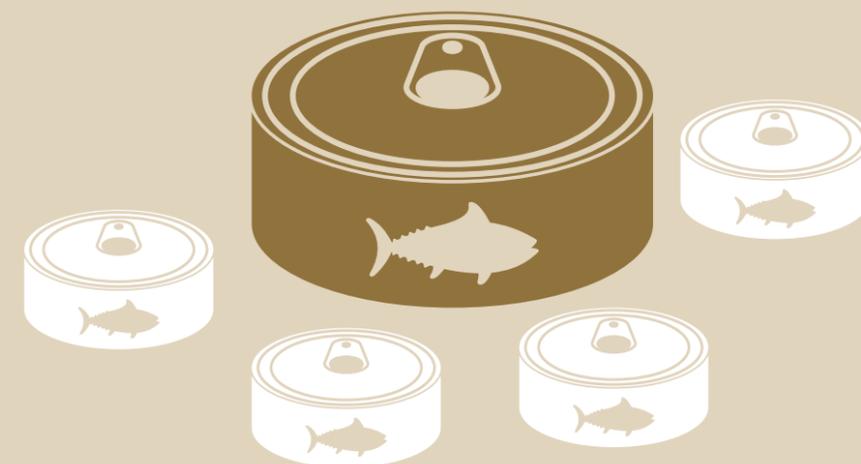


“ È grazie alla fitta rete di relazioni, tessuta nel tempo, che il Gruppo è riuscito negli anni a diffondere i propri valori di Qualità e Rispetto. ”

★★★★★
CAPITOLO 6

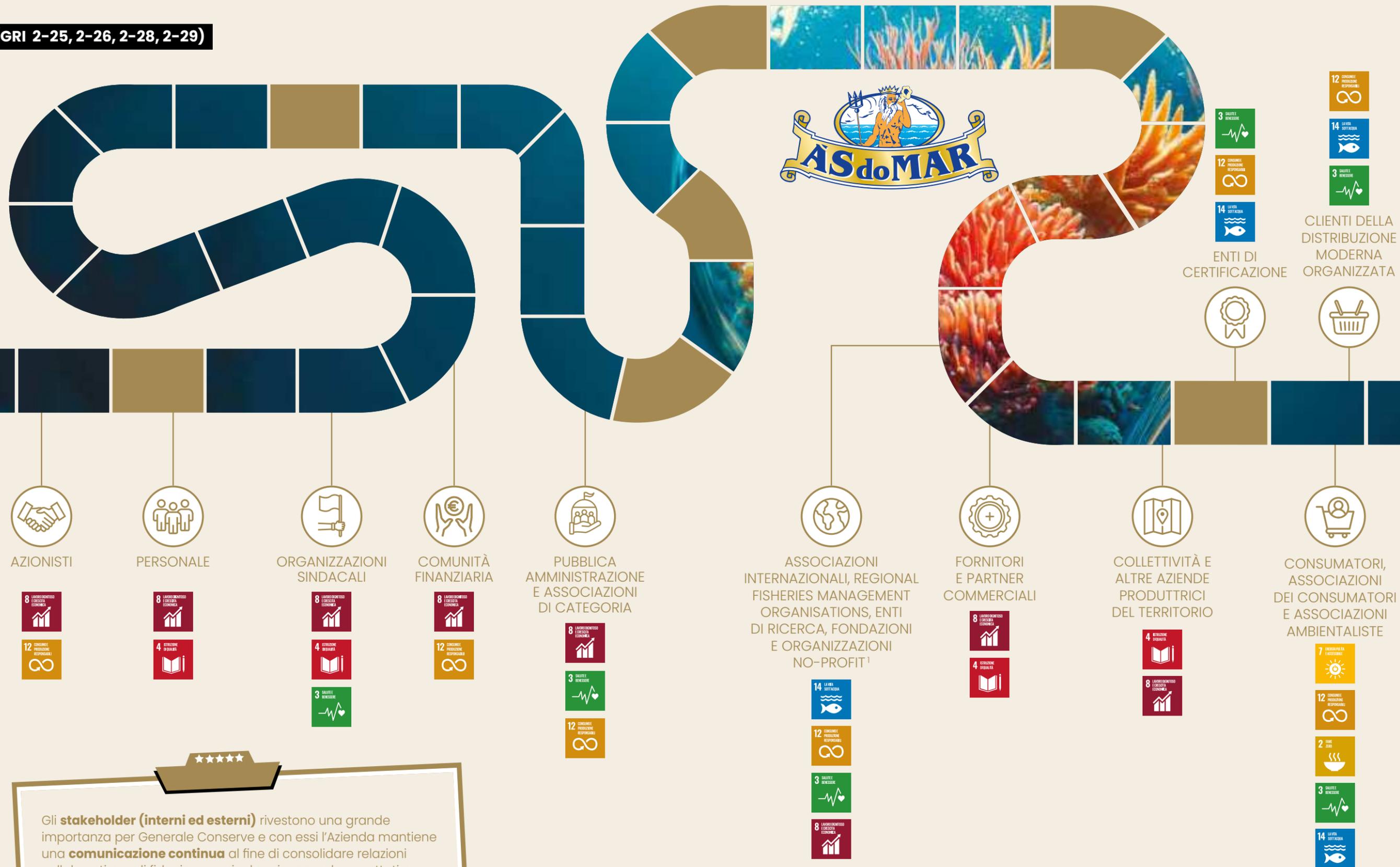
COMUNICAZIONE E
Trasparenza

- 6.1 Il dialogo con gli stakeholder
- 6.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti
- 6.3 Comunicare la sostenibilità
- 6.4 Attività di stakeholder engagement con i think tank della sostenibilità



6.1 IL DIALOGO CON GLI Stakeholder

(GRI 2-25, 2-26, 2-28, 2-29)



Gli **stakeholder (interni ed esterni)** rivestono una grande importanza per Generale Conserve e con essi l'Azienda mantiene una **comunicazione continua** al fine di consolidare relazioni collaborative e di fiducia, recepire le esigenze e le aspettative e cogliere istantaneamente nuove opportunità.

¹ - A partire dall'anno di rendicontazione 2022 la categoria degli stakeholder è stata ampliata includendo anche Enti di Ricerca, fondazioni e organizzazioni no-profit dedicate agli ecosistemi marini.

6.1 IL DIALOGO CON GLI Stakeholder

(GRI 2-25, 2-26, 2-28, 2-29)

LE MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO

Generale Conserve punta a rendere la **comunicazione** il più possibile **continuativa e bidirezionale**. Per questo motivo, ha strutturato delle modalità di dialogo proattive e **multicanale**, portando avanti attività di ascolto, scambio reciproco attraverso diversi strumenti: dagli **eventi e incontri dedicati alla comunicazione**, all'interazione attraverso i **canali Internet** (sito web, intranet, social media, pagine dedicate alla comunicazione).



STAKEHOLDER

AZIONISTI

MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO

- Sito web istituzionale
- Informativa su richiesta
- Bilancio d'esercizio e consolidato
- Relazione semestrale sulla gestione
- Assemblee degli azionisti

PERSONALE

- Presentazioni su sostenibilità e strategia
- Riunioni periodiche con la forza vendite
- Comunicazioni dal vertice aziendale
- Comunicati affissi in bacheca

ORGANIZZAZIONI SINDACALI

- Contrattazioni di primo livello
- Incontri

COMUNITÀ FINANZIARIA

- Sito istituzionale
- Conference call
- Informativa su richiesta
- Meeting one to one
- Comunicati stampa
- Incontri periodici
- Presentazioni guidate
- Condivisione documentazione
- Bilancio d'esercizio e consolidato

STAKEHOLDER

CLIENTI DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA ORGANIZZATA

MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO

- Area dedicata sul sito web
- Sito istituzionale
- Gestione reclami
- Documentazione commerciale
- Servizio clienti
- Campagne di comunicazione
- Visite presso lo stabilimento
- Seminari

CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE

- Sito istituzionale
- Campagne di comunicazione
- Iniziative mirate e incontri one to one
- Partecipazione a loro iniziative ed eventi
- Gestione reclami e richieste dei clienti

FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI

- Sito istituzionale
- Meeting specifici
- Incontri con i vertici aziendali
- Incontri tematici con la direzione

REGIONAL FISHERIES MANAGEMENT ORGANISATIONS, ENTI DI RICERCA, FONDAZIONI E ORGANIZZAZIONI NO-PROFIT

- Monitoraggio degli stakeholder di riferimento per area geografica
- Previsione di un contatto One to One al fine di intercettare le diverse istanze
- Iniziative mirate e scambi di informazioni

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

- Sito istituzionale
- Meeting specifici
- Partecipazione a riunioni di associazioni di categoria
- Tavoli tecnici con le Istituzioni
- Meeting con enti locali
- Incontri con Istituzioni locali e Regionali
- Visite in loco con rappresentanti istituzionali

COLLETTIVITÀ E ALTRE AZIENDE PRODUTTRICI DEL TERRITORIO

- Sito istituzionale
- Comunicazione esterna
- Comunicati stampa
- Interventi presso Università italiane
- Collaborazioni con Università e mondo della ricerca
- Rapporti con Istituzioni locali
- Tavoli tecnici con le Istituzioni
- Sponsorizzazioni e liberalità

ENTI DI CERTIFICAZIONE

- Attività di audit
- Riunioni
- Corsi di formazione sulla certificazione

6.2 ETICHETTATURA E tracciabilità

DEI PRODOTTI

(GRI 417-1)



CAPITALE INTELLETTUALE

I **consumatori** sono **attori chiave** per Generale Conserve, che lavora per instaurare un **rapporto trasparente** attraverso la comunicazione, fornendo tutte le informazioni utili per consentire loro di prendere **decisioni consapevoli**. In un contesto dove sicurezza e responsabilità ambientale sono parametri di scelta sempre più importanti per le famiglie italiane, la **tracciabilità dei prodotti** e una **corretta etichettatura** consentono di informare e fidelizzare.



Rispettiamo il Mare, operando in maniera sostenibile.

Questo tonno ASdoMAR, lavorato a Olbia, viene pescato in zone FAO di Oceani non sovrasfruttati, utilizzando metodi di pesca selettivi, che aiutano a preservare l'equilibrio dell'ecosistema marino. **Un mare in salute, dipende dalle scelte di ognuno di noi.** Scansiona il QR code per conoscere i nostri processi e principi etici. Apprezzerai ancora di più la nostra qualità, scoprendo da dove nasce.

Etichettatura e comunicazione trasparente per un rapporto di fiducia

La **confezione di un prodotto** è il primo punto di contatto con il Consumatore che, generalmente, avviene direttamente al momento dell'acquisto, e rappresenta il **veicolo di comunicazione più immediato** con l'utente finale, finendo per influenzare le decisioni di acquisto.

Infatti, come rivelato dall'indagine condotta da Ipsos e raccontata nell'ultima edizione dell'Osservatorio Immagino di GS1 Italy, **il 75% degli italiani** dichiara di aver **rinunciato all'acquisto** di un prodotto dopo aver letto le informazioni riportate sulla confezione.

Rispettiamo il Mare! è il nome del logo del **nuovo progetto di sostenibilità** di ASdoMAR che a partire dal 2023, è stato introdotto sui materiali di comunicazione al consumatore. Un logo semplice, chiaro e riconoscibile e un QR CODE sono stati **inseriti sui pack** e questi sono stati accompagnati da un testo di approfondimento e spiegazione. Attraverso una **call to action diretta e d'impatto** inserita nel logo stesso e sottolineata dal punto esclamativo, i consumatori vengono invitati ad inquadrare il QR CODE ed a **scoprire da dove nasce la Qualità di ASdoMAR**, e come insieme ad ASdoMAR poter "Rispettare il mare"! Un progetto che parla dell'impegno di ASdoMAR per l'approvvigionamento da pesca sostenibile ma non solo. Parla a tutto tondo dell'**operato dell'Azienda** e chiede il coinvolgimento del consumatore in maniera attiva: acquistando ASdoMAR si sceglie non solo un **prodotto di Qualità** ma si supporta anche un **impegno di Rispetto** che dura negli anni a **tutela degli Oceani**, degli stock, e di sostegno dell'economia locale. Attualmente il QR CODE rimanda alla pagina del sito in relazione al Rispetto, soprattutto legato al racconto e alla descrizione dello schema di **certificazione Friend of the Sea** per la sostenibilità della pesca. Ma è in obiettivo un piano più ampio, che possa comunicare tutti i progetti di sostenibilità di ASdoMAR e che **comunichi il Rispetto in modo fruibile, semplice, e personalizzato sui diversi prodotti**, di modo da permettere al consumatore di vivere un'esperienza educativa completa, chiara e soddisfacente.

6.3 COMUNICARE LA sostenibilità

CAPITALE INTELLETTUALE

La **sostenibilità dei prodotti e dei processi** e il **rispetto per il mare** sono principi che Generale Conserve desidera promuovere verso l'esterno al fine di creare una **solida community** attorno all'interesse per tutti gli aspetti dei propri prodotti e servizi, inclusa la sostenibilità.

Tutte le attività hanno un **impatto sulla sfera sociale, ambientale ed economica** che il Gruppo rendiconta in maniera **trasparente** tramite il proprio Bilancio di sostenibilità e tramite **iniziative** per facilitare la comunicazione e la comprensione di queste tematiche.

RACCONTARE LA SOSTENIBILITÀ: la comunicazione su Social, su stampa e on-pack.

La **comunicazione multicanale di ASdoMAR**, realizzata su piattaforme social quali **Facebook, Instagram, LinkedIn e Youtube**, è stata consolidata nel 2024, al fine di essere sempre più vicini ai propri consumatori e di accompagnarli verso nuove abitudini di consumo consapevole.

I post su questi canali hanno raccontato temi diversi: dalle **ricette**, ai **video sulla sostenibilità, qualità e aspetti nutrizionali** dei prodotti e la **storia del marchio**.

Accanto alla comunicazione sulle piattaforme social, ASdoMAR continua a comunicare i propri valori attraverso la **stampa trade tradizionale**, che mira a diffondere i principi dell'**italianità**, dell'**anti-spreco** e della **qualità e rispetto dei prodotti**. Per enfatizzare le caratteristiche di sostenibilità del marchio, ASdoMAR



I RICONOSCIMENTI DEL 2023: Premio Speciale Biblioteca del Bilancio Sociale

Il marchio ASdoMAR, con il suo **Bilancio di Sostenibilità**, si è aggiudicato il **Premio Speciale Biblioteca del Bilancio Sociale (BBS)** nella categoria **"AMBIENTE"**: il Gruppo è stato premiato per aver fatto scelte ripensando il rapporto tra il mare e le forme di vita che lo abitano e contribuendo alla riduzione dell'impatto sugli ecosistemi e alla diminuzione degli scarti. Biblioteca del Bilancio Sociale è **uno dei premi più autorevoli** degli strumenti di rendicontazione e si impegna annualmente a valorizzare e premiare le imprese valutandone la disclosure non-finanziaria, mettendo, inoltre, a fattor comune buone pratiche e visioni nell'ambito della sostenibilità.

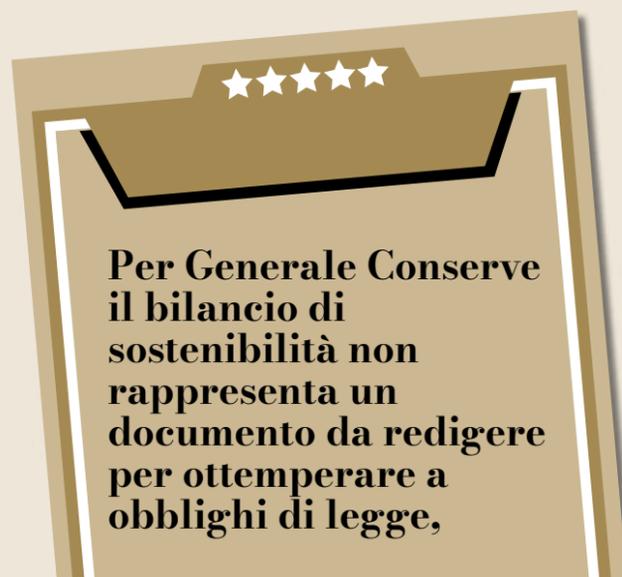
ha inoltre creato degli **artwork sulle confezioni** dei prodotti in grado di risaltare la peculiarità dei prodotti venduti. Al tempo stesso, direttamente sulla confezione, il consumatore può **accedere a maggiori informazioni** sul processo produttivo e sui **principi etici** di conduzione del business attraverso la scannerizzazione di un QR CODE. Grazie all'adozione di diverse modalità di comunicazione, il marchio è riuscito anche quest'anno a **coinvolgere e sensibilizzare il pubblico** rispetto a tematiche importanti, accompagnando gli stakeholder al supporto di **scelte consapevoli**.



6.3 COMUNICARE LA sostenibilità

CAPITALE INTELLETTUALE

LE ATTIVITÀ DI DIVULGAZIONE



bensì rappresenta una vera e propria **opportunità** per fare il punto delle iniziative svolte nel corso dell'anno e scattare una fotografia che permetta di **comunicare in maniera trasparente** i propri sforzi, lo stato di raggiungimento dei propri obiettivi e uno sguardo verso il futuro in ottica di **miglioramento continuo**.

Per questo, **da 13 anni Generale Conserve pubblica il proprio bilancio in maniera volontaria**, avvicinandosi sempre di più alle **best practices** in materia di rendicontazione.

Tale documento è vivo e Generale Conserve si impegna a diffonderlo ogni anno in modo che raggiunga quanti più **stakeholder** possibili. In quest'ottica, nel corso del 2024 Generale Conserve ha pubblicato un articolo dal titolo **"Qualità e rispetto nella logica della circolarità in difesa del mare"** all'interno della rivista **Reputation Economy**, dove approfondisce i temi del tonno zero spreco, della sostenibilità della pesca e del suo bilancio di sostenibilità.

Oltre al Bilancio di Sostenibilità, Generale Conserve si sta impegnando per **accrescere la propria consapevolezza rispetto agli impatti**, anche attraverso i **rating di sostenibilità**, utili a sintetizzare gli sforzi in ambito ambientale, sociale e di governance e tradurli secondo **parametri condivisi** a livello internazionale, al fine di facilitare il confronto con diverse realtà.

ECOVADIS

La volontà di comunicare sempre meglio i propri sforzi in ambito sostenibile, confrontandosi con le aziende internazionali e individuando eventuali **aree di miglioramento**, ha portato Generale Conserve a sottoporsi anche nel **2024 alla valutazione volontaria EcoVadis. Si tratta di un rating basato su una valutazione indipendente, accurata e affidabile della sostenibilità delle aziende.** Il suo scopo è di riunire e tradurre quantitativamente l'insieme di politiche, azioni e comunicazioni dell'azienda riguardo alla sostenibilità, prendendo come riferimento **4 macro-aree: ambiente, lavoro e diritti umani, etica e approvvigionamento sostenibile.**

Questo permette di **valutarne la performance di sostenibilità**, anche rispetto alle specificità del settore, e facilitarne la comunicazione verso gli stakeholder esterni. Generale Conserve ha ottenuto **nel 2024 il "rating silver"** come riconoscimento dei risultati ottenuti nella sostenibilità nel settore Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi. Nonostante il rating complessivo sia diminuito rispetto allo scorso anno, in ragione di una migliore performance del settore, Generale Conserve ha conseguito un sensibile aumento dello score, **totalizzando 73/100**, classificandosi nuovamente nel **6% più elevato delle aziende del settore valutate da EcoVadis**, con una performance di sostenibilità categorizzata come **avanzata in tutte le quattro categorie considerate nella valutazione**, con un aumento di 10 punti percentili nella categoria "ambiente" rispetto al 2023.



UN GLOBAL COMPACT

Nel 2024 Generale Conserve ha confermato la sua adesione allo **UN Global Compact**, iniziativa strategica promossa dalle **Nazioni Unite** rivolta ad imprese ed enti impegnati nell'allineamento delle proprie attività e strategie a **10 principi universalmente riconosciuti in materia di diritti umani, lavoro, lotta alla corruzione e tutela dell'ambiente**.

LA CARTA DEGLI IMPEGNI

Generale Conserve, tramite il suo marchio ASdoMAR, ha definito una **Carta degli impegni** con l'obiettivo di garantire che ogni attività di carattere promozionale e divulgativo portata avanti dall'Azienda segua dei **solidi principi di marketing e comunicazione responsabile**. Attraverso questo documento, ASdoMAR ha formalizzato il proprio impegno per garantire una **comunicazione chiara e costante**, non discriminatoria e rispettosa.

All'interno della Carta, accanto ai **saldi principi di marketing e comunicazione responsabile**, ASdoMAR ha definito i propri principi guida legati alla sostenibilità di prodotto, quali **tracciabilità, anti-spreco e gestione sostenibile** del fine vita dei prodotti. Il linguaggio fruibile e trasparente che l'Azienda si impegna ad adottare con i consumatori finali è volto a supportarli nel prendere decisioni informate sia in relazione alle caratteristiche dei prodotti che all'impatto degli stessi.

La Carta degli Impegni è disponibile per la consultazione da parte degli stakeholder sul sito web dell'Azienda.

6.4 ATTIVITÀ DI STAKEHOLDER ENGAGEMENT CON I think tank della sostenibilità

Nel corso del 2024, Generale Conserve ha partecipato a **diverse iniziative in ambito di sostenibilità ambientale e sociale** e i suoi prodotti a marchio ASdoMAR hanno **ricevuto dei premi** per il loro impatto positivo sull'ambiente e la nutrizione.



FOOD SOCIAL IMPACT AWARD

Il prodotto **Tonno Meno Olio** di ASdoMAR si è aggiudicato nel 2024 il riconoscimento di **primo classificato nella categoria "Nutrizione"** grazie alla riduzione dell'olio di oliva nella scatoletta di tonno per un prodotto **più salubre e antispreco**. Il premio è stato decretato dall'**Action Tank del Gruppo Food** dedicato alla sostenibilità che ogni anno assegna un premio ai progetti delle aziende che si sono distinte nei tre pillars: **Ambiente, Nutrizione e Persone**.

All'iniziativa hanno partecipato **27 progetti** e la votazione è stata condotta da una **giuria di esperti** che ha pesato per l'80% e dalla **community virtuale di Food Social Impact** che ha rappresentato il 20% della votazione finale.



Eventi di sostenibilità

Quarto Congresso Nazionale | 2024
FUTURE RESPECT
tutti insieme per lo sviluppo sostenibile

Con l'obiettivo di partecipare attivamente ai tavoli di discussione relativi alla sostenibilità nella produzione, l'Azienda partecipa ogni anno a **numerosi eventi** incentrati principalmente sul **rispetto dell'ambiente**, sul quadro normativo della sostenibilità e sulle migliori pratiche di settore. Nel 2024 Generale Conserve ha partecipato ad eventi quali **"Future Respect 2024"**, congresso alla sua quarta edizione, che coinvolge **imprese leader nell'ambito della sostenibilità**, e **"Salone CSR"**, importante **evento italiano** dedicato alla sostenibilità, all'innovazione sociale e alla responsabilità sociale d'impresa (CSR).



Testimonianze e divulgazione

Generale Conserve partecipa ogni anno come **speaker a diversi eventi** per divulgare le proprie buone pratiche di produzione e **promuovere una cultura della sostenibilità**. Nel 2024, ha partecipato all'evento **"Fabbrica Futuro - Speciale Industriale Alimentare"**, durante il quale ha parlato del tonno e della sua catena del valore. Questo evento ha rappresentato un'opportunità per **confrontarsi** con altri player del settore.

Inoltre, ha preso parte all'iniziativa **"Underwater Dome"**, affrontando il tema della **tutela dell'ambiente marino** e l'importanza di un approccio condiviso.

Infine, l'azienda è intervenuta nel quadro del **Master in Sustainability and Energy Management della RCS Academy**, portando la propria testimonianza sull'applicazione di **pratiche virtuose di economia circolare**.



APPENDICE

Nota metodologica

I numeri: ambiente

I numeri: risorse umane

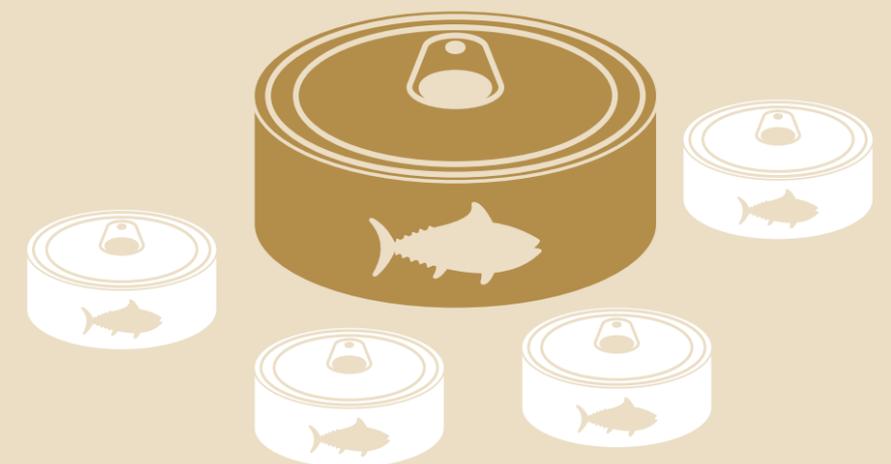
Analisi di materialità

I temi materiali per l'azienda e il collegamento agli aspetti dei GRI Standards

Temi materiali ed SDGs

GRI Content Index

Relazione della società di revisione



NOTA

Metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 giunto alla sua tredicesima edizione presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2024 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e alcune informazioni qualitative riferite ai primi mesi del 2024. Dove possibile, è stato proposto il confronto dei dati dell'ultimo triennio.

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di illustrare le strategie di sostenibilità del Gruppo Generale Conserve e le connesse performance relativamente alle sedi italiane di Genova e Olbia e la sede portoghese di Vila do Conde. Il perimetro di rendicontazione risulta essere lo stesso del Bilancio Consolidato del Gruppo Generale Conserve costituito da Generale Conserve S.p.A. e dalla sua controllata al 100%: Gencoal S.A.

Tuttavia, rispetto alle informazioni relative alla comunicazione ai consumatori e alle iniziative in favore della comunità, il focus è solo sulle referenze a marchio ASDoMAR (indicate all'interno del documento con il termine "ASDoMAR").

Inoltre, per quanto riguarda le informazioni qualitative e i dati quantitativi relativi agli aspetti sociali e ambientali sono escluse dal perimetro di rendicontazione le private label non prodotte presso gli stabilimenti del Gruppo che risultano comunque residuali.

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "Gruppo" o "Azienda" per indicare il Gruppo Generale Conserve.

Nel 2024 si segnala che non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo. Il Bilancio di Sostenibilità 2024 è stato redatto in conformità ai GRI Standards 2021 pubblicati dal GRI (Global Reporting Initiative) nel 2021, secondo l'opzione "in accordance". In linea con gli standard di riferimento e al fine di garantire la qualità e la corretta presentazione delle informazioni rendicontate, il processo di definizione dei contenuti ha seguito i principi di accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività e verificabilità.

In appendice al documento sono riportate la tabella dei contenuti GRI rendicontati e una tabella di raccordo tra i temi materiali del Gruppo e gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs) che fungono da bussola per i lettori. All'interno del Bilancio sono state rendicontate tutte le informative contenute nel "GRI 1- Principi Fondamentali 2021". I contenuti e gli indicatori oggetto di rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità aggiornata nel 2024 che ha condotto all'identificazione delle tematiche di sostenibilità materiali per il Gruppo Generale Conserve. Queste ultime sono state individuate e rendicontate nel rispetto dei criteri indicati nel "GRI 3 - Temi materiali 2021" e per ciascuna di esse sono state rendicontate le informative applicabili degli "Standard specifici GRI".

All'interno del documento è opportunamente segnalato se il dato riportato è stato generato attraverso stime.

Al fine di migliorare l'efficacia del processo di rendicontazione e l'affidabilità delle informazioni riportate, il Bilancio è oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A.; tale attività si è conclusa con il rilascio della "Relazione della società di revisione".

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 rappresenta, dunque, il punto di arrivo di un percorso che si è sviluppato in oltre dieci anni, finalizzato a dimostrare la sensibilità nei confronti di tematiche afferenti alle sfere ambientale, sociale e di governance.

FEEDBACK

Per ulteriori informazioni e suggerimenti è possibile scrivere all'indirizzo di posta elettronica: info@generaleconserve.it o visitare il sito internet www.ASDOMAR.it

I NUMERI

Ambiente

ENERGIA ELETTRICA	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo energia elettrica acquistata (kWh)	5.431.495	924.580	6.356.075	3.582.494	839.525	4.422.019	3.531.584	812.403	4.343.987
Consumo energia elettrica acquistata (GJ)*	19.553	3.328	22.882	12.897	3.022	15.919	12.714	2.925	15.638
Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)	19.553	-	19.553	12.897	-	12.897	12.714	-	12.714
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (kWh)**	-	94.656	94.656	1.319.163	143.640	1.462.803	1.637.073	136.800	1.773.873
Consumo energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili (GJ)	-	341	341	4.749	517	5.266	5.893	492	6.386
Emissioni CO ₂ di Scope 2 Market-based (tCO ₂)***	-	260	260	-	374	374	-	438	438
Emissioni CO ₂ di Scope 2 Location-based (tCO ₂)	1.711	254	1.965	1.128	231	1.359	1.112	223	1.336

* Fattore di conversione: 0.0036 GJ/kWh (Fonte: GRI G3.1).

** A partire dall'esercizio 2021 è stata inserita l'energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili per lo stabilimento di Vila do Conde. A partire dal 2023 è stata inserita l'energia autoprodotta da fonti rinnovabili per lo stabilimento di Olbia.

*** Lo stabilimento di Olbia ha acquistato certificati di Garanzia di Origine per una quota pari al 100% dei propri consumi di energia elettrica per il triennio 2022-2023-2024. I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni dello Scope 2, il "Market-based method" e il "Location-based method". Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista tramite un contratto energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori (metodologia utilizzata per l'Italia); Fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata per il Portogallo); Fattore di emissione 2024: 539,01 gCO₂/kWh - fonte AIB 2024 - European residual mixes 2023 (Ver 1.0); Fattore di emissione 2023: 446 gCO₂/kWh - fonte AIB 2023 - European residual mixes 2022 (Ver 1.0); Fattore di emissione 2022: 281 gCO₂/kWh - fonte AIB 2022 - European residual mixes 2021 (Ver 1.0); Fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Il metodo Location-based, invece, si basa sui fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Applicando il metodo Location-based il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 i fattori di emissioni di riferimento sono i seguenti Terna Confronti Internazionali (2019). Le emissioni di Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

OLIO COMBUSTIBILE	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo olio combustibile (t)	1.279	-	1.279	1.052	-	1.052	1.064	-	1.064
Consumo olio combustibile (GJ)*	59.090	-	59.090	48.581	-	48.581	49.146	-	49.146
Emissioni CO ₂ di Scope 1 (tCO ₂)**	4.028	-	4.028	3.314	-	3.314	3.352	-	3.352

* Per i dati 2024 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46.17 GJ/t (fonte: DEFRA 2024);

Per i dati 2023 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46.17 GJ/t (fonte: DEFRA 2023);

Per i dati 2022 è stato utilizzato il fattore di conversione: 46.207 GJ/t (fonte: DEFRA 2022);

** Per i dati 2024 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3.14967 tCO₂/t (DEFRA 2024);

Per i dati 2023 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3.14967 tCO₂/t (DEFRA 2023);

Per i dati 2022 è stato utilizzato il fattore di emissione: 3.14967 tCO₂/t (DEFRA 2022);

Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

GPL	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo di GPL (m ³)	712	-	712	557	-	557	587	-	587
Consumo di GPL (GJ)*	17.326	-	17.326	13.595	-	13.595	14.287	-	14.287
Emissioni CO ₂ di Scope 1 (tCO ₂)**	1.108	-	1.108	868	-	868	913	-	913

* Per i dati 2024 sono stati utilizzati i fattori di conversione: 529.749 kg/m³ - 45.94 GJ/t (fonte: DEFRA 2024).

Per i dati 2023 sono stati utilizzati i fattori di conversione: 531.098 kg/m³ - 45.96 GJ/t (fonte: DEFRA 2023).

Per i dati 2022 sono stati utilizzati i fattori di conversione: 529.705 kg/m³ - 45.94 GJ/t (fonte: DEFRA 2022).

** Per i dati 2024 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2.93518 tCO₂/t (fonte: DEFRA 2024).

Per i dati 2023 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2.93518 tCO₂/t (fonte: DEFRA 2023). Per i dati 2022 è stato utilizzato il fattore di emissione: 2.93929 tCO₂/t (fonte: DEFRA 2022).

Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

GAS NATURALE	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo di gas naturale (m ³)	-	338.280	338.280	-	315.457	315.457	-	289.833	289.833
Consumo di gas naturale (kWh)	-	3.960.286	3.960.286	-	3.668.814	3.668.814	-	3.374.415	3.374.415
Consumo di Gas Naturale (GJ)*	-	13.451	13.451	-	12.648	12.648	-	11.663	11.663
Emissioni CO ₂ di Scope 1 (tCO ₂)**	-	722	722	-	670	670	-	616	616

* Per l'anno 2024 il fattore di conversione è pari a 0.796 kg/m³ - 50.552 GJ/t (fonte: DEFRA 2024).

Per l'anno 2023 il fattore di conversione è pari a 0.795 kg/m³ - 50.43 GJ/t (fonte: DEFRA 2023). Per l'anno 2022 il fattore di conversione è pari a 0.794 kg/m³ - 50.08 GJ/t (fonte: DEFRA 2022).

** Per i dati 2024 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0.18253 kgCO₂/kWh (fonte: DEFRA 2024).

Per i dati 2023 è stato utilizzato il fattore di emissione 0.18256 kgCO₂/kWh (fonte: DEFRA 2023). Per i dati 2022 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0.18219 kgCO₂/kWh (fonte: DEFRA 2022).

Le emissioni di Scope 1 legate al consumo di gas naturale del Gruppo sono state riesposte rispetto a quelle pubblicate nel precedente Bilancio di Sostenibilità a seguito di un miglioramento nel processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2021.

Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Consumo totale di energia (GJ)	95.969	17.120	113.090	79.821	16.187	96.008	82.036,22	15.080	97.116
<i>di cui:</i>									
da fonti rinnovabili (GJ)	19.553	341	19.894	17.646	517	18.163	18.607	492	19.100
da fonti non rinnovabili (GJ)	76.416	16.780	93.196	62.175	15.670	77.845	63.433	14.587	78.016

EMISSIONI TOTALI DI CO ₂	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Emissioni dirette - Scope 1 (t)	5.136	721	5.858	4.182	670	4.852	4.265	616	4.881
Emissioni indirette - Scope 2 Market based (t)	-	260	260	-	374	374	-	438	438
Emissioni Totali - Scope 1 + 2 (t) metodo market based	5.136	981	6.118	4.182	1.044	5.226	4.265	1.054	5.319

PRELIEVO IDRICO	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Acque sotterranee	-	9,27	9,27	-	8,91	8,91	-	7,92	7,92
Acqua di terze parti	201,57	50,62	252,19	176,66	42,25	218,91	184,00	37,68	221,68
Prelievo idrico totale (MI)*	201,57	59,88	261,45	176,66	51,16	227,82	184,00	45,60	229,60

*Le fonti di prelievo dell'acqua sono la rete idrica gestita dal Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna e la rete idrica municipale di Vila Do Conde per la parte di acqua usata in fabbrica. Per quanto riguarda l'acqua impiegata per pulire i pavimenti esterni e i filtri dove avviene il trattamento dell'acqua, questa è approvvigionata a Vila do Conde da pozzo. L'acqua prelevata per lo stabilimento di Vila do Conde proviene da una zona non soggetta a stress idrico. La totalità dei prelievi idrici dello stabilimento di Olbia proviene invece da una zona a stress idrico estremamente elevato.

SCARICO IDRICO*	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Totale di acque reflue (MI)	183,05	53,89	236,94	160,00	46,04	206,04	178,00	41,04	219,04

*Gli scarichi di acqua provengono in prevalenza dall'attività di lavaggio degli impianti e sono conferiti in Italia all'impianto di depurazione gestito dal Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna ed in Portogallo pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana.

CONSUMO IDRICO*	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Totale consumi (MI)	18,52	5,99	24,51	16,66	5,12	21,78	6,00	4,56	10,56

*La totalità dei consumi idrici dello stabilimento di Olbia (Italia) avviene in aree soggette a stress idrico.

RIFIUTI – STABILIMENTO DI OLBIA	2022	2023	2024
Tipologia	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Brodi (t)	7.493	747	2.066
Rifiuti Solidi Urbani (t)*	-	-	-
Altri Speciali (t)	1.473	1.489	1.131
Totale (t)**	8.967	2.236	3.197
<i>di cui pericolosi (t)</i>	47	1	3

* I rifiuti solidi urbani sono composti in maggior parte da fanghi da operazioni di lavaggio/pulizia, rifiuti urbani non differenziabili e scarti inutilizzabili per il consumo e la trasformazione.

** le quantità di rifiuti sono amentate in maniera importante in ragione del fatto che nel 2024 sono stati conteggiati gli oli, poiché non è stato possibile conferirli a smaltimento in quanto la discarica era ferma.

RIFIUTI – STABILIMENTO DI VILA DO CONDE	2022	2023	2024
Tipologia	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Brodi (t)*	-	-	-
Rifiuti Solidi Urbani (t)**	-	-	-
Speciali (t)	3.114	657	627
Totale (t)	3.114	657	627
<i>di cui pericolosi (t)</i>	-	-	-

* In Portogallo i brodi non rientrano tra le categorie di rifiuti in quanto pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana. Sono pertanto considerati nei dati degli scarichi di acque reflue.

** Il peso dei rifiuti assimilabili urbani (RSU) in Portogallo non è rendicontato in quanto soggetto a tassa comunale non calcolata sulla base del peso di rifiuti prodotti.

RIFIUTI RECUPERATI E NON DESTINATI ALLO SMALTIMENTO DI OLBIA*	2022	2023	2024
TOTALE	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	40	-	21
<i>di cui preparati per il riutilizzo</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a riciclo</i>	-	-	-
Altre operazioni di recupero	40	-	2
Totale rifiuti non pericolosi	103	134	75
<i>di cui preparati per il riutilizzo</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a riciclo</i>	-	-	-
Altre operazioni di recupero	103	134	75

*il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO DI OLBIA*	2022	2023	2024
	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	6,44	-	5,82
<i>di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a discarica</i>	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	6,44	-	5,82
Totale rifiuti non pericolosi	8.817,03	2.100,78	3.115,63
<i>di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a discarica</i>	695,00	886,14	-
Trattamento biologico non specificato	7.493,39	747,32	-
Trattamento fisico-chimico non specificato	628,64	467,32	3.115,63

*il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

RIFIUTI RECUPERATI E NON DESTINATI ALLO SMALTIMENTO STABILIMENTO VILA DO CONDE*	2022	2023	2024
	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	0,03	0,05	0,04
<i>di cui preparati per il riutilizzo</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a riciclo</i>	-	-	-
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	0,03	0,05	0,04
Totale rifiuti non pericolosi	3.114,35	651,63	623,93
<i>di cui preparati per il riutilizzo</i>	2.367,60	-	-
<i>di cui inviati a riciclo</i>	-	449,20	484,34
Scambio di rifiuti o messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni di recupero	746,75	202,43	139,59

*il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede

RIFUTI TOTALI DI GRUPPO	2022	2023	2024
Tipologia	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Brodi (t)	7.493,39	747,32	2.065,71
Rifiuti Solidi Urbani (t)	-	-	-
Altri Speciali (t)	4.587,60	2.145,51	1.758,31
Totale (t)	12.080,99	2.892,83	3.824,02
<i>di cui pericolosi (t)</i>	46,59	0,89	3,62
RIFIUTI RECUPERATI E NON DESTINATI ALLO SMALTIMENTO DI GRUPPO*	2022	2023	2024
	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	40,15	0,87	21,10
<i>di cui preparati per il riutilizzo</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a riciclo</i>	-	-	-
Altre operazioni di recupero	40,15	0,87	21,10
Totale rifiuti non pericolosi	3.217,37	786,10	699,30
<i>di cui preparati per il riutilizzo</i>	2.367,60	-	699,30
<i>di cui inviati a riciclo</i>	-	449,20	484,34
Altre operazioni di recupero	849,77	336,90	214,96
* il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede			
RIFIUTI DESTINATI ALLO SMALTIMENTO DI GRUPPO*	2022	2023	2024
	TOTALE	TOTALE	TOTALE
Totale rifiuti pericolosi	6,44	0,02	6,14
<i>di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a discarica</i>	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	6,44	0,02	6,14
Totale rifiuti non pericolosi	8.817,03	2.105,84	3.118,20
<i>di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a incenerimento (senza recupero di energia)</i>	-	-	-
<i>di cui inviati a discarica</i>	695,00	886,14	-
Trattamento biologico non specificato	7.493,30	747,32	-
Trattamento fisico-chimico non specificato	628,64	472,38	3.118,20
* il recupero/smaltimento avviene interamente fuori sede			

SCARTI ITTICI RIUTILIZZATI PER FARINE DI PESCE O MANGIMI

	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Percentuale (%)*	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

*Gli scarti vengono lavorati al 100%

SPESE PER INVESTIMENTI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*	525.499	63.799	589.298	920.879	55.489	976.368	790.024	58.013	848.037
Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**	65.893	35.029	100.922	21.207	18.542	39.749	600	18.547	19.147
Spese totali (Euro)	591.392	98.828	690.220	942.085	74.031	1.016	790.624	76.560	867.184

* Include i costi di trattamento e smaltimento dei rifiuti e delle acque, il trattamento delle emissioni e le spese per attrezzature, manutenzione, servizi e materiali operativi e relativi costi del personale tra cui le nuove caldaie.

** Include le analisi ambientali effettuate da laboratori esterni e il totale dei costi stimati di gestione dell'impianto per la produzione di farine di pesce e del relativo personale.

MATERIALI	2022	2023	2024	TIPOLOGIA
Vetro per vasetti (t)	1.885	1.346	1.280	rinnovabile
Alluminio per le scatolette (t)	3.077	2.664	2.606	rinnovabile
Carta e cartone per etichette e imballaggi dei prodotti (t)	927	764	802	rinnovabile
Totale (t)	5.889	4.774	4.688	rinnovabile

I NUMERI

Risorse umane

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER PAESE, GENERE E TIPO DI CONTRATTO

	2022			2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italia*	99	129	228	93	120	213	92	115	207
<i>di cui:</i>									
determinato	14	7	21	10	3	13	9	4	13
indeterminato	85	122	207	83	117	200	83	111	194
Portogallo	20	280	300	20	258	278	20	152	172
<i>di cui:</i>									
determinato	5	3	8	5	5	10	0	0	0
indeterminato	15	277	292	15	253	268	20	152	172
Totale Gruppo	119	409	528	113	378	491	112	267	379

* Nel corso dell'anno 2024 l'azienda ha fatto ricorso a 48 lavoratori stagionali (espressi come unità lavorative medie annue) in Italia che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

NUMERO TOTALE COLLABORATORI MEDI*

	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Donne	169	315	484	137	274	411	148	205	354
Uomini	107	30	137	94	25	120	97	22	119
Totale	276	345	621	231	300	531	246	227	473

*Espresso in unità lavorative annue (ULA). Include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale.

RAPPORTO DI RETRIBUZIONE TOTALE ANNUALE (GRI 2-21)*

	2022	2023	2024
Rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale mediana di tutti i dipendenti	19,3	17,2	12,7

*Sono stati presi in considerazione tutti i dipendenti al 31/12 riportati nell'informativa 2-7. La retribuzione totale comprende la Retribuzione Annuale Lorda (RAL) annualizzata, e le componenti variabili, considerando i loro valori target, ovvero al 100% del premio ottenibile di competenza dell'esercizio di riferimento. Al fine di riportare il dato in maniera omogenea, i valori sono stati indicizzati rispetto all'indice di parità di potere di acquisto (PPP) rispettivamente dell'Italia e del Portogallo. L'informativa alla lettera b dell'indicatore GRI 2-21 non è applicabile in quanto si rileva un aumento della retribuzione mediana e una leggera diminuzione della retribuzione massima.

Risorse umane

NUMERO MEDIO DI LAVORATORI NON DIPENDENTI AD OLBIA*	2022	2023	2024
Imprese di pulizia impianti e uffici	16	16	15
Ditte per il confezionamento, cernita, riconfezionamenti e carico-scarico merci	15	14,33	14
Ditte esterne addette alla mensa	5	5	6
Ditte esterne addette alla vigilanza	5	3	4
Altre specificare	0	0	0

NUMERO MEDIO DI LAVORATORI NON DIPENDENTI A GENOVA*	2022	2023	2024
Consulenti esterni	2	0	1
Ditta di pulizie	4	0	0

NUMERO MEDIO DI LAVORATORI NON DIPENDENTI A VILA DO CONDE*	2022	2023	2024
Manutenzione impianti macchinari	2	2	2

*Espresso in unità lavorative annue (ULA).

CONSISTENZA DEL PERSONALE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Dirigenti	11	1	12	11	1	12	11	1	12
Quadri	3	9	12	3	7	10	3	7	10
Impiegati	34	11	45	33	10	43	32	10	42
Operai	180	279	459	166	259	425	161	154	315
Totale	228	300	528	213	278	491	207	172	379

Risorse umane

CONSISTENZA DEL PERSONALE FEMMINILE PER INQUADRAMENTO AL 31 DICEMBRE

	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE	ITALIA	PORTOGALLO	TOTALE
Dirigenti	4	1	5	4	1	5	4	1	5
Quadri	2	6	8	2	5	7	2	5	7
Impiegati	20	9	29	16	8	24	18	10	28
Operai	103	264	367	96	242	338	91	136	227
Totale	129	280	409	120	258	378	115	152	267

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER INQUADRAMENTO E FASCE DI ETÀ AL 31 DICEMBRE

	2022				2023				2024			
	<30 ANNI	30-50	> 50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50	> 50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50	> 50 ANNI	TOTALE
Italia												
Dirigenti	0	4	7	11	0	3	8	11	0	2	9	11
Quadri	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	3
Impiegati	3	21	10	34	3	19	11	33	3	18	11	32
Operai	13	92	75	180	9	86	71	166	6	80	75	161
Portogallo												
Dirigenti	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1
Quadri	0	5	4	9	0	4	4	8	0	4	3	7
Impiegati	3	6	2	11	2	7	1	10	2	7	1	10
Operai	30	130	119	279	21	124	114	259	8	80	66	154
Totale Gruppo												
Totale	49	261	218	528	35	246	210	491	19	194	166	379

Risorse umane

PERSONALE PER GENERE E TIPO DI CONTRATTO AL 31 DICEMBRE	2022			2023			2024		
	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE	FULL TIME	PART TIME	TOTALE
Italia									
Donne	113	16	129	106	14	120	102	13	115
Uomini	98	1	99	92	1	93	91	1	92
Totale	211	17	228	198	15	213	193	14	207
Portogallo									
Donne	278	2	280	255	3	258	149	3	152
Uomini	19	1	20	18	2	20	18	2	20
Totale	297	3	300	273	5	278	167	5	172
Totale Gruppo	508	20	528	471	20	491	360	19	379

EVOLUZIONE DELLA CONSISTENZA DEL PERSONALE A TEMPO INDETERMINATO PER SEDE AL 31 DICEMBRE	2022	2023	2024
	Olbia	187	179
Genova	20	21	19
Vila do Conde	292	268	172
Totale personale a tempo indeterminato	499	468	366

Risorse umane

NUOVE ASSUNZIONI DI PERSONALE PER SESSO E FASCIA DI ETÀ*

	2022			2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italia									
Età <30 anni	6	1	7	2	0	2	3	4	7
Età 30-50 anni	5	1	6	5	2	7	6	18	24
Età > 50 anni	3	2	5	1	1	2	0	8	8
Totale	14	4	18	8	3	11	9	30	39
Turnover in entrata (%)	14,14%	3,10%	7,89%	9,68%	2,50%	5,16%	9,78%	26,09%	18,84%
Portogallo									
Età <30 anni	4	0	4	0	2	2	0	0	0
Età 30-50 anni	1	2	3	1	2	3	4	1	5
Età > 50 anni	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	5	2	7	1	4	5	4	1	5
Turnover in entrata (%)	25,00%	0,71%	2,33%	5%	1,55%	1,80%	20,00%	0,66%	2,91%
Gruppo									
Età <30 anni	10	1	11	2	2	4	3	4	7
Età 30-50 anni	6	3	9	6	4	10	10	19	29
Età > 50 anni	3	2	5	1	1	2	0	8	8
Totale	19	6	25	9	7	16	13	31	44
Turnover in entrata (%)	15,97%	1,47%	4,73%	7,96%	1,85%	3,26%	11,61%	11,61%	11,61%

*I dati relativi alle nuove assunzioni non includono il personale stagionale.

Risorse umane

PERSONALE IN USCITA PER SESSO E FASCIA DI ETÀ*	2022			2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italia									
Età <30 anni	2	1	3	0	0	3	4	3	7
Età 30-50 anni	8	0	8	5	6	8	5	22	27
Età > 50 anni	3	1	4	1	3	4	0	10	10
Totale	13	2	15	6	9	15	9	35	44
Turnover in entrata (%)	13,13%	1,55%	6,58%	6,45%	7,50%	7,04%	9,78%	30,43%	21,26%
Portogallo									
Età <30 anni	2	3	5	0	4	4	1	5	6
Età 30-50 anni	6	18	24	1	12	13	1	52	53
Età > 50 anni	1	17	18	0	10	10	2	50	52
Totale	9	38	47	1	26	27	4	107	111
Turnover in entrata (%)	45,00%	13,57%	15,67%	5,00%	10,08%	9,71%	20,00%	70,39%	64,53%
Gruppo									
Età <30 anni	4	4	8	0	4	4	5	8	13
Età 30-50 anni	14	18	32	6	18	24	6	74	80
Età > 50 anni	4	18	22	1	13	14	2	60	62
Totale	22	40	62	7	35	42	13	142	155
Turnover in entrata (%)	18,49%	9,78%	11,74%	6,19%	9,26%	8,55%	11,61%	53,18%	40,90%

*I dati relativi al personale in uscita non includono il personale stagionale.

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER INQUADRAMENTO	2022						2023						2024					
	ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO		ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO		ITALIA		PORTOGALLO		GRUPPO	
	N. ORE	MEDIA PROCAPITE																
Dirigenti	288	25	2	2	290	23	86	8	0	0	86	7	101	9	0	0	101	8
Quadri	63	20	276	30	339	27	55	18	140	20	195	20	27	9	91	15	118	12
Impiegati	901	30	140	12	1.041	25	389	13	75	8	464	11	471	15	117	10	588	14
Operai	3.071	13	2.031	6	5.101	9	1.641	10	3.402	13	5.042	12	2.197	14	1.613	16	3.810	12
Totale	4.322	16	2.448	7	6.770	11	2.171	10	3.617	13	5.787	12	2.796	14	1.821	15	4.617	12

Risorse umane

NUMERO DI INFORTUNI*	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)**	-	-	-	-	1	1	-	-	-
Dipendenti	-	-	-	-	1	1	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	3	34	37	8	40	48	6	44	50
Dipendenti	3	29	32	8	37	45	6	43	49
Interinali	-	5	5	-	3	3	-	1	1

*I dati relativi alla Salute e Sicurezza dei lavoratori non dipendenti includono le sole categorie dei somministrati e degli stagionali e non altre tipologie di lavoratori non dipendenti che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, in considerazione della loro significatività e della disponibilità di tali dati su cui il Gruppo non esercita un controllo diretto.

**Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

Risorse umane

NUMERO DI INFORTUNI PER TIPOLOGIA E GENERE	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Movimentazione Bacinelle-Cestelli									
Dipendenti	1	2	3	-	-	-	1	17	18
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Movimentazione Pesì									
Dipendenti	1	6	7	1	10	11	1	-	1
Interinali	-	-	-	-	2	2	-	-	-
Mancato Rispetto Procedure									
Dipendenti	-	3	3	-	3	3	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Disattenzione									
Dipendenti	1	3	4	6	9	15	4	14	18
Interinali	-	3	3	-	-	1	-	-	-
Ferita con Coltello									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Scivolamento su Pavimento									
Dipendenti	-	12	12	1	12	13	-	3	3
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Altro									
Dipendenti	-	3	3	-	3	3	-	8	8
Interinali	-	2	2	-	-	-	-	-	-
Totale	3	34	37	8	40	48	6	44	50
Totale Dipendenti	3	29	32	8	37	45	6	43	49
Totale Interinali	-	5	5	-	3	3	-	1	1

Risorse umane

TASSO INFORTUNI*	2022			2023**			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro									
Dipendenti	-	-		-	-		-	-	
Interinali	-	-		-	-		-	-	
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)									
Dipendenti	-			-	2,6	1,3	-	-	-
Interinali	-			-	-	-	-	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili									
Dipendenti	6,1	66,8	34,5	22,1	96,6	60,4	14,9	137,4	68,5
Interinali	-	111,4	111,4	-	170,3	170,3	-	192,3	192,3

*Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

**Il tasso di infortuni di Gruppo è stato calcolato sui lavoratori dipendenti e sugli interinali, includendo in quest'ultima categoria esclusivamente gli interinali di Vila do Conde.

MALATTIE PROFESSIONALI	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Numero di malattie professionali registrabili									
Dipendenti	-	2	2	-	3	3	1	9	10
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Numero di decessi dovuti a malattie professionali									
Dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interinali	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ORE LAVORATE	2022			2023			2024		
	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO	ITALIA	PORTOGALLO	GRUPPO
Italia									
Dipendenti		492.462			361.981			401.963	
Interinali		Dato non disponibile			Dato non disponibile			Dato non disponibile	
Portogallo									
Dipendenti		434.281			383.091			312.927	
Interinali		44.891			17.616			5.199	
Gruppo									
Dipendenti		926.743			745.000			714.890	
Interinali		44.891			17.616			5.199	

I temi materiali

PER L'AZIENDA E IL COLLEGAMENTO
AGLI ASPETTI DEI GRI STANDARDS

Di seguito è riportata la tabella di correlazione tra i temi materiali e gli aspetti del GRI Standard di riferimento, con relative indicazioni sul perimetro (ambito interno ed esterno all'organizzazione) ed eventuali limitazioni.

IMPATTO	TIPOLOGIA	POTENZIALE O EFFETTIVO	TEMA MATERIALE PER GENERALE CONSERVE	TOPIC DEGLI STANDARD GRI COLLEGATI	PERIMETRO DEGLI IMPATTI	COINVOLGIMENTO DEL GRUPPO
Incidenti di salute e sicurezza dei consumatori	Negativo	Potenziale	Sicurezza alimentare	GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Salute e sicurezza sul lavoro (incidenti, malattie)	Negativo	Potenziale	Salute e sicurezza dei lavoratori	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	Generale Conserve Ditte appaltatrici	Causato dal Gruppo
Alterazione della biodiversità o degli ecosistemi	Negativo	Effettivo	Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino e pesca e acquacoltura sostenibile	GRI 304: Biodiversità	ASdoMAR/Fornitori ittici	Direttamente connesso attraverso relazioni di business
Uso di risorse marine per l'approvvigionamento della materia prima ittica con particolare riferimento al tonno e allo sgombro	Negativo	Effettivo			ASdoMAR/Fornitori ittici	Direttamente connesso attraverso relazioni di business
Produzione e gestione dei rifiuti nel processo produttivo	Negativo	Effettivo	Produzione di rifiuti ed economia circolare	GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Produzione di rifiuti da utilizzo finale del prodotto	Negativo	Effettivo				Direttamente connesso attraverso relazioni di business
Discriminazione, lavoro minorile, lavoro forzato nella catena di approvvigionamento	Negativo	Potenziale	Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	GRI 406: Non discriminazione GRI 408: Lavoro minorile GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	Fornitori	Direttamente connesso alle attività del Gruppo
Emissioni di gas climalteranti nei processi produttivi	Negativo	Effettivo	Emissioni di ghg e consumi di energia elettrica	GRI 302: Energia GRI 305: Emissioni	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Energia utilizzata nei processi produttivi e per il funzionamento delle sedi aziendali	Negativo	Effettivo				Fornitori
Emissioni climalteranti legate ad acquacoltura e attività di pesca	Negativo	Effettivo			Fornitori	
Emissioni climalteranti legate alle operazioni di logistica in entrata e uscita	Negativo	Effettivo			Fornitori	Direttamente connesso attraverso relazioni di business
Consumi idrici	Negativo	Effettivo	Gestione oculata della risorsa idrica	GRI 303: Acqua ed effluenti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Consumo di materiali per il packaging	Negativo	Effettivo	Packaging sostenibile	GRI 301: Materiali	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Benessere e qualità del prodotto per il consumatore	Positivo	Effettivo	Qualità del prodotto e benessere del consumatore	-	Generale Conserve	
Educazione del consumatore alla sostenibilità	Positivo	Effettivo	Comunicazione di prodotto e tracciabilità	GRI 417: Marketing ed etichettatura	ASdoMAR	Causato dal Gruppo
Contributo all'economia locale	Positivo	Effettivo	Supporto all'economia locale	GRI 201: Performance economica GRI 202: Presenza sul mercato GRI 204: Prassi di approvvigionamento	Generale Conserve/ Fornitori	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce
Promozione dell'occupazione in Sardegna e Portogallo	Positivo	Effettivo			Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Incentivazione dell'occupazione giovanile locale e professionalizzazione dei giovani	Positivo	Effettivo			Generale Conserve/ Fornitori	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce
Condizioni di lavoro negative che pregiudicano la qualità della vita della forza lavoro propria	Negativo	Effettivo	Condizioni di lavoro	GRI 401: Occupazione	Generale Conserve	Causato dal Gruppo

TEMI MATERIALI ED SDGs

TEMA MATERIALE

GOAL

TARGET

**Sicurezza alimentare
Qualità del prodotto e benessere del consumatore**



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili
Goal 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

Comunicazione di prodotto e tracciabilità



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

**Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino
e pesca e acquacoltura sostenibile**



Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile
Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Emissioni di GHG e consumi di energia elettrica



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili
Goal 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni

Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura



Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

Gestione oculata della risorsa idrica



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Salute e sicurezza dei lavoratori



Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

Condizioni di lavoro



Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

Packaging sostenibile



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Supporto all'economia locale



Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti
Goal 4: Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti

Produzione di rifiuti ed economia circolare



Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

GRI

CONTENT INDEX

STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
INFORMATIVE GENERALI				
GRI 2 - Informative Generali - versione 2021	2-1 - Dettagli organizzativi	Nota metodologica	138	
	2-2 - Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica	138	
	2-3 - Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica	138-139	
	2-4 - Revisione delle informazioni	Nota metodologica	139	
	2-5 - Assurance esterna	Nota metodologica	139	
	2-6 - Attività, catena del valore e altri rapporti di business	I L'identità di Generale Conserve II I numeri dell'Azienda III Il modello di business e la catena del valore	10-21	
	2-7 - Dipendenti	I numeri: risorse umane	154-155	
	2-8 - Lavoratori non dipendenti	I numeri: risorse umane	156-157	
	2-9 - Struttura e composizione della governance	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-10 - Nomina e selezione del massimo organo di governo	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-11 - Presidente del massimo organo di governo	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-12 - Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-13 - Delega di responsabilità per la gestione di impatti	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-14 - Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Analisi di materialità	26	
	2-15 - Conflitti d'interesse	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-16 - Comunicazione delle criticità	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-17 - Conoscenze collettive del massimo organo di governo	V Il Modello di Governance Non sono stati erogati corsi specifici in materia ESG ai membri del CdA	36-39	

STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
INFORMATIVE GENERALI				
GRI 2 – Informative Generali – versione 2021	2-18 – Valutazione della performance del massimo organo di governo	Non sono stati previsti specifici premi in relazione alle tematiche ESG	-	
	2-19 – Norme riguardanti le remunerazioni	Non sono definite delle politiche specifiche di remunerazione	-	
	2-20 – Procedura di determinazione della retribuzione	V Il Modello di Governance	36-39	
	2-21 – Rapporto di retribuzione totale annuale	I numeri: risorse umane	154-155	
	2-22 – Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder	4-5	
	2-23 – Impegno in termini di policy	IV La Strategia di sostenibilità	30-35	
	2-24 – Integrazione degli impegni in termini di policy	IV La Strategia di sostenibilità V Il Modello di Governance VI La Conduzione Etica del business	30-41	
	2-25 – Processi volti a rimediare impatti negativi	6.1 Il dialogo con gli stakeholder	122-125	
	2-26 – Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	VI La Conduzione Etica del business 6.1 Il dialogo con gli stakeholder	40-41 122-125	
	2-27 – Conformità a leggi e regolamenti	VI La Conduzione Etica del business	40-41	
	2-28 – Appartenenza ad associazioni	Generale Conserve dialoga periodicamente con diversi Enti, a solo titolo di esempio: Federpesca, Confindustria Genova, Centromarca, IBC, Ancit, Associazione degli Industriali del Nord Sardegna, Codacons, CIPNES, ASSALCO, Associazione dei Conservieri Portoghesi, Eticlab, Università e Associazioni per attività di divulgazione della sostenibilità	-	
	2-29 – Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	6.1 Il dialogo con gli stakeholder L'azienda si confronta con i portatori di interesse sulla base dei principi di legittimità nella relazione, potere che questi hanno di influenzare gli obiettivi dell'azienda e sulla base degli impatti sia positivi che negativi che il business e le decisioni di Generale Conserve hanno su di loro	122-125	
	2-30 – Contratti collettivi	In Italia, tutti i collaboratori sono coperti da contratti collettivi nazionali dell'industria alimentare e in Portogallo dal contratto dell'industria delle conserve di pesce, inoltre, è rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali	-	

GRI

CONTENT INDEX

STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMI MATERIALI				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Analisi di materialità	22-29	
	3-2 Elenco di temi materiali	Analisi di materialità	22-29	
SICUREZZA ALIMENTARE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	4.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	96-105	
GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Il 100% delle principali categorie di prodotti/servizi sono soggette a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza 4.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	96-105	
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Non ci sono stati casi di non conformità a leggi riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi e sicurezza dei prodotti nel 2024	-	
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.2 Ci prendiamo cura delle persone	50-53	
GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	1.2 Ci prendiamo cura delle persone	50-53	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali			
	403-9 Infortuni sul lavoro	I numeri: risorse umane	166-171	
403-10 Malattie professionali	I numeri: risorse umane	170-171		
PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DELL'ECOSISTEMA MARINO E PESCA E ACQUACOLTURA SOSTENIBILE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	3.1 Il rispetto per il mare	74-87	
GRI 304: Biodiversità (2016)	304-2 Impatto significativo dei prodotti sulla biodiversità	3.1 Il rispetto per il mare	74-87	

STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMI MATERIALI				
PRATICHE DI LAVORO E DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.1 La nostra squadra 1.2 Ci prendiamo cura delle persone 3.1 Il rispetto per il mare 3.2 L'attenzione alla catena del valore: dal fornitore al prodotto finito	44-53 74-93 - -	
GRI 406: Non discriminazione (2016)	406-1 Incidenti di discriminazione e misure correttive adottate	Codice etico ASdoMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf	-	
		Non sono emersi casi di discriminazione in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale	-	
GRI 408: Lavoro Minorile (2016)	408-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Codice etico ASdoMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf	-	
		Considerato il contesto operativo in cui il Gruppo opera e dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro minorile in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale	-	
GRI 409: Lavoro forzato (2016)	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Codice etico ASdoMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf	-	
		Considerato il contesto operativo in cui il Gruppo opera e dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro minorile in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale	-	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)	414-1 Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	1.1 La nostra squadra 1.2 Ci prendiamo cura delle persone 3.2 L'attenzione alla catena del valore: dal fornitore al prodotto finito	44-53 88-93	
EMISSIONI DI GHG E CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi	66-71	
GRI 302: Energia (2016)	302-1 Energia consumata all'interno all'organizzazione	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi	140-143 66-71	
GRI 305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi	140-143 66-71	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	I numeri: ambiente 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi	140-143 66-71	
	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)		-	Nel 2024 non è stato possibile raccogliere i dati relativi al valore di altre emissioni di gas GHG indirette (Scope 3) in ton di CO ₂ equivalente per indisponibilità del dato. Il Gruppo Generale Conserve si impegna a raccogliere il dato per le prossime rendicontazioni

STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMI MATERIALI				
PRODUZIONE DI RIFIUTI ED ECONOMIA CIRCOLARE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	2.4 La sostenibilità dei processi 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi 2.4 Oltre la tradizione: Il progetto europeo EcoeFISHent	- - -	
GRI 306: Rifiuti (2020)	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	2.4 La sostenibilità dei processi 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi 2.4 Oltre la tradizione: Il progetto europeo EcoeFISHent	- - -	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	2.4 La sostenibilità dei processi 2.3 La sostenibilità e la circolarità dei processi produttivi 2.4 Oltre la tradizione: Il progetto europeo EcoeFISHent	- - -	
	306-3 Rifiuti prodotti	I nostri numeri: ambiente	-	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	I nostri numeri: ambiente	-	
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	I nostri numeri: ambiente	-	
GESTIONE OCULATA DELLA RISORSA IDRICA				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	66-71	
GRI 303: Acqua ed effluenti (2018)	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	66-71	
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	2.3 La sostenibilità dei processi produttivi	66-71	
	303-3 Prelievo idrico	I nostri numeri: ambiente	144-145	
	303-4 Scarico idrico	I nostri numeri: ambiente	144-145	
	303-5 Consumo idrico	I nostri numeri: ambiente	144-145	
PACKAGING SOSTENIBILE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	3.2 L'attenzione alla catena del valore: dal fornitore al prodotto finito	88-93	
GRI 301: Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	3.2 L'attenzione alla catena del valore: dal fornitore al prodotto finito	88-93	

STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTI, LINK E NOTE	PAGINA	OMISSIONI
TEMI MATERIALI				
QUALITÀ DEL PRODOTTO E BENESSERE DEL CONSUMATORE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	5.1 La bontà e la sicurezza alimentare dei prodotti	112-113	
COMUNICAZIONE DI PRODOTTO E TRACCIABILITÀ				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	6.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti	126-127	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti informativi relativi a etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	6.2 Etichettatura e tracciabilità dei prodotti	126-127	
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2024	-	
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2024	-	
SUPPORTO ALL'ECONOMIA LOCALE				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	5.3 Il contributo all'economia locale	116-119	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento (2016)118-121	204-1 Proporzioni di spesa verso fornitori locali	5.3 Il contributo all'economia locale	116-119	
GRI 202: Presenza nel mercato (2016)	202-1 Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	La retribuzione dei neoassunti ASdoMAR è in linea con quanto stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale dell'Industria Alimentare in Italia e dall'Associazione dei Conservieri Portoghesi	-	
GRI 201: Economia	201-1: Valore generato e distribuito	5.2 Il valore aggiunto generato e distribuito	116-119	
CONDIZIONI DI LAVORO				
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.1 La nostra squadra 1.2 Ci prendiamo cura delle persone	46-55	
GRI 401: Occupazione (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover	I nostri numeri: risorse umane	162-165	
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno, sono riconosciuti anche ai lavoratori part-time e a termine stagionali/interinali	-	

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Al Consiglio di Amministrazione di Generale Conserve S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato ("limited assurance engagement") del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve (di seguito anche "Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Generale Conserve S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti dal GRI - Global Reporting Initiative (di seguito "GRI Standards"), come descritto nella sezione "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Generale Conserve in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli stakeholder e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e gestione della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza dell'*International Code of Ethics for Professional Accountants (including International Independence Standards)* (IESBA Code) emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Management 1*, in base al quale è tenuta a configurare, mettere in atto e rendere operativo un sistema di gestione della qualità che includa direttive o procedure sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e regolamentari applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards.

Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel "*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*" (di seguito "ISAE 3000 Revised"), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di limited assurance. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised ("reasonable assurance engagement") e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della Società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli e altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di analisi e comprensione del contesto di riferimento, identificazione, valutazione e prioritizzazione degli impatti effettivi e potenziali e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- 2) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nei paragrafi "I risultati economici" e "Il valore aggiunto generato e distribuito" del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo;
- 3) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Generale Conserve S.p.A. e con il personale di Gencoal S.A. e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

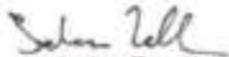
- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;

- per le seguenti società e siti, sede di Genova e sito produttivo di Olbia per Generale Conserve S.p.A. e sito produttivo di Vila Do Conde (Portogallo) per Gencoal S.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco o riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.


Federico Tarallo
Socio

Genova, 27 maggio 2025

Certificazioni:



Il laboratorio dello stabilimento di Olbia
è accreditato come III parte da ACCREDIA
www.accredia.it

Supporto metodologico
EY - Climate Change and Sustainability Services

Impaginazione grafica Frog Revolution



La Qualità e il Rispetto.

ASDOMAR
GENERALE CONSERVE

Piazza Borgo Pila, 39
Corte Lambruschini • Torre B
16129 Genova (GE)
www.asdomar.it