

Report di
sostenibilità

2022

Sustainability
report



indice

Index

Introduzione

Introduction

Lettera del Presidente <i>Letter from the CEO</i>	05
Nota metodologica <i>Methodological notes</i>	08
I nostri stakeholder <i>Our stakeholders</i>	11
Analisi di materialità <i>Materiality analysis</i>	12
I sustainable development goals <i>Sustainable development goals</i>	18

01 La nostra identità

Our identity

Zanetti, formaggi da 120 anni <i>Zanetti, 120 years of cheeses</i>	22
Le nostre sedi <i>Our plants</i>	30
I nostri prodotti <i>Our products</i>	34
Le grandi D.O.P. di Zanetti <i>Zanetti's great P.D.O.s</i>	36
Zanetti Bio, la scelta dell'agricoltura biologica <i>Zanetti Bio, our organic choice</i>	40
Il sistema di corporate governance <i>The corporate governance system</i>	42

02 La nostra filiera

Our supply chain

La nostra filiera <i>Our supply chain</i>	46
La filiera Grana Padano <i>Our Grana Padano P.D.O. supply chain</i>	48
Il latte del nostro territorio <i>Milk in our territory</i>	54
Il benessere animale al centro <i>Animal welfare first and foremost</i>	58
L'attenzione agli impatti ambientali lungo tutta la filiera <i>Attention to environmental impact along the entire supply chain</i>	62
Preservare la biodiversità <i>Preserving biodiversity</i>	66
Le garanzie richieste ai fornitori <i>Guarantees required from our suppliers</i>	72
La soddisfazione del cliente <i>Customer satisfaction</i>	76

03 La nostra performance economica

Our economic performance

La nostra performance economica <i>Our economic performance</i>	84
--	----

04 Le nostre persone

Our people

Le nostre persone <i>Our people</i>	92
Salute e sicurezza <i>Health and safety</i>	98

05 Il nostro impatto ambientale

Our environmental impact

Il nostro impatto ambientale <i>Our environmental impact</i>	112
L'energia <i>Energy</i>	114
Le emissioni <i>Emissions</i>	120
Le risorse idriche <i>Water resources</i>	124
I rifiuti <i>Waste</i>	126
Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione <i>Recycling of by-products and production waste</i>	130
Il packaging <i>Packaging</i>	134

06 Il territorio

The territory

Il territorio <i>The territory</i>	140
Il sostegno alla comunità <i>Supporting our community</i>	144
Promozione di un'alimentazione sana e corretta <i>Promoting healthy and proper diets</i>	146
Zanetti e lo sport <i>Zanetti and sport</i>	148

Dati e informazioni di dettaglio <i>Data and detailed information</i>	152
--	-----

Indice dei contenuti GRI <i>GRI content index</i>	182
--	-----

“

Siamo orgogliosi dei risultati raggiunti in termini di sostenibilità: dalla cura delle persone, al sostegno dei produttori locali, al benessere animale, all'utilizzo di energie rinnovabili, fino alla salvaguardia e la protezione dell'ambiente.

We are proud of our achievements in terms of sustainability: from caring for people, supporting local producers, animal welfare, and the use of renewable energy, to safeguarding and protecting the environment.

Lettera del Presidente

Letter from the CEO

IT || Da 123 anni la nostra azienda affonda le sue radici nella storia e nella tradizione del territorio e si conferma **leader nella vendita dei formaggi**, in Italia e, soprattutto, all'estero; **credere nel territorio** è senza ombra di dubbio la carta vincente che ci permette di contribuire a diffondere il Made in Italy in tutto il mondo.

Dal 2018 portiamo avanti il percorso di sostenibilità che ci vede fortemente impegnati in questa importante impresa, in anni che rispecchiano quanto per noi sia prioritario impegnarci per costruire un percorso sostenibile e duraturo.

Il primo passo verso questa meta mette come obiettivi prioritari: la **cura delle persone**, la salvaguardia dell'ambiente e il **sostegno ai produttori locali**; non di minore importanza è il **benessere animale** che ci permette di scegliere fornitori di latte certificati, raggiungendo direttamente la filiera che rispecchia il nostro punto focale da dove hanno origine i nostri formaggi.

EN || *Our company has expanded its roots in the history and tradition of the territory for the last 123 years, confirming itself as a **leader in the cheese sector** in Italy and, above all, abroad; our **belief in the concept of this territory** is, without a shadow of a doubt, the key element that enables us to contribute to the dissemination of Made in Italy products across the globe.*

Since 2018 we have been pursuing a sustainability protocol that sees us strongly committed to this important aspect, in years that reflect the priority for us to commit ourselves to building a sustainable and lasting growth path.

*The first step towards achieving this goal has a number of key priorities: **well-being of people**, the **protection of the environment** and **support for local producers**; **animal welfare** is no less important and allows us to choose certified milk suppliers, directly reaching the supply chain that reflects our focal point where our cheeses originate.*



IT || Proprio per la salvaguardia dell'ambiente va menzionato il **progetto GIROTEK** che ha preso forma nella sede di Marmirolo e che segna una grande svolta epocale che ci ha permesso di **limitare drasticamente l'utilizzo della carta** come mai prima d'ora; siamo passati da una tracciabilità del latte tramite licenza cartacea a quella digitale. Questo processo ci ha permesso non solo di avere un miglioramento lato sostenibilità ma ci ha aiutato a tracciare le quantità di latte prelevate dalle varie stalle e di ottimizzare la gestione dei controlli.

Il nostro sforzo è indubbiamente quello di **continuare a lavorare per arrivare ad una migliore sostenibilità** e tutela di ogni forma di sostenibilità; migliorarci a livello di packaging del prodotto, valutando per un confezionamento 100% con materiale compostabile, continuare a tutelare i nostri lavoratori che rappresentano la forza primaria del nostro lavoro e, non per ultimo, il territorio.

Guardiamo al futuro con positività e speranza, auspicandoci che possa essere un 2023 ricco di nuove opportunità e di nuove sfide che il mercato ci presenta; il tutto fondato sempre sul rispettoso impegno verso la collettività.

EN || *It is within this scope of the protection of the environment that we mention the **GIROTEK project**, which was carried out at the Marmirolo plant facility and which marks a major turning point in time that has enabled us to **drastically reduce the use of paper** as never before; we have moved from paper-based milk traceability to digital milk traceability. This process has not only enabled us to improve on sustainability, but has also helped us track the amounts of milk collected from the various farms and to optimise audit management.*

*Our effort is undoubtedly to **continue working toward better sustainability** and the protection of all forms of sustainability; improve on product packaging, evaluating for a 100% packaging with compostable material, continue to protect our workers who represent the primary force of our work and, last but not least, the territory.*

We look to the future with positivity and hope, trusting that 2023 will be a year full of new opportunities and new challenges that the market presents to us; all based as always on our respectful commitment to the community.



Attilio Zanetti

Attilio Zanetti

Nota metodologica

Methodological notes

Il sesto Bilancio di Sostenibilità di Zanetti S.p.A. (nel seguito anche “Zanetti”, “Società” o “Azienda”) analizza e sintetizza l’attività svolta dalla Società e le sue strategie di sviluppo sostenibile, mettendo in evidenza aspetti di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale.

IT || Per fornire una rappresentazione puntuale delle performance di Zanetti, si è privilegiata l’inclusione di indicatori qualitativi e quantitativi direttamente rilevabili dalla base dati della Società o da fonti ufficiali, facendo solo marginalmente ricorso a stime, sempre segnalate nel testo.

Il perimetro di rendicontazione dei dati si riferisce alle attività svolte da Zanetti S.p.A. relativamente all’anno 2022, fornendo inoltre, laddove ritenuto significativo, una comparazione con i dati relativi agli anni precedenti, al fine di mettere in luce l’andamento della performance nel tempo. Se non diversamente indicato, **i dati presentati si riferiscono a tutte le sedi della Società**. Inoltre, eventuali revisioni dei dati forniti in report precedenti sono sempre segnalate nelle note.

Al fine di rappresentare le performance ambientali, i dati relativi alle diverse sedi sono stati classificati in base all’attività prevalente del sito, come di seguito dettagliato:

- **Caseifici:** Marmirolo, San Gervasio
- **Stagionatura:** Castelbelforte, Corcagnano, Reggio Emilia
- **Lavorazione e confezionamento:** Lallio, Lavis, Panocchia, Rovato.

La presente edizione del documento, in un’ottica di continuo miglioramento ed evoluzione della rendicontazione di sostenibilità di Zanetti, è stato redatto **in coerenza con i Global Reporting Initiative Standards 2021** (di seguito “GRI Standard”) opzione *in accordance* e, ove espressamente indicato, il supplemento di settore **G4-Food Processing Sector Disclosures**. Tutti i contenuti che fanno riferimento al GRI Standard sono indicati nel GRI Content Index, presentato in coda al documento.

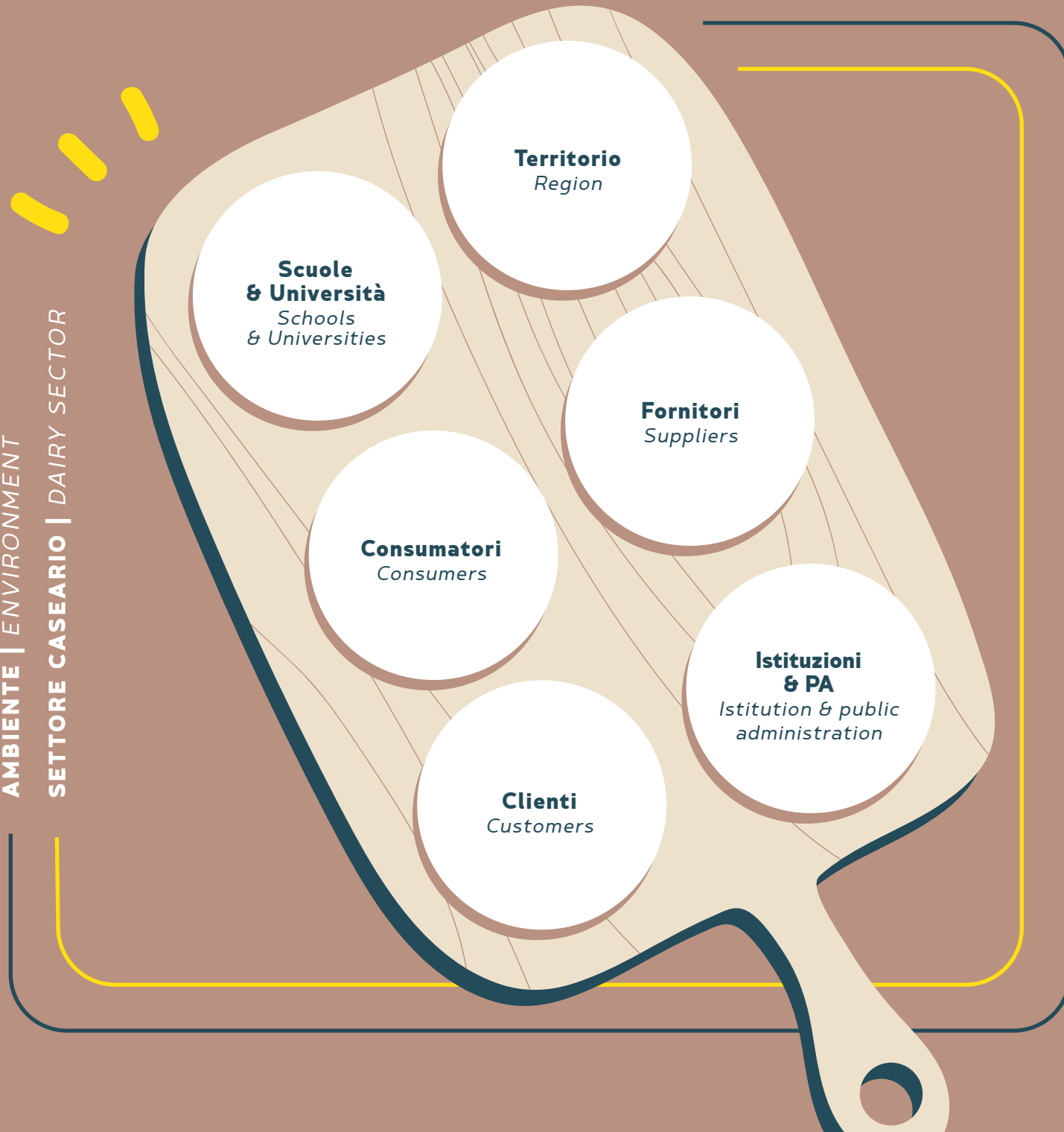
This Sustainability Report analyses and summarises the activity carried out by Zanetti and its sustainable development strategies.

EN || *This sixth Zanetti S.p.A. Sustainability Report (hereinafter also “Zanetti”, “Company” or “Business”) analyses and summarises the activity carried out by the Company and its sustainable development strategies, highlighting aspects of an economic-financial, social and environmental nature.*

*The reporting area refers to the business activities carried out by Zanetti S.p.A. in 2022, whilst also providing, where deemed significant, a comparison with the data for the previous years. Unless otherwise indicated, **the data disclosed refer to all of the Company’s plant facilities.***

*This edition of the document has been prepared in accordance with the **Global Reporting Initiative Standards 2021** in accordance option and, where expressly indicated, the **G4-Food Processing Sector Disclosures** supplement. All contents that refer to the GRI Standards are shown in the GRI Content Index, presented at the end of the document.*





I nostri stakeholder

Our stakeholders

IT || Gli stakeholder della Società sono **tutti i soggetti** - individui, enti o istituzioni - **che influenzano o sono influenzati da Zanetti**, o che in qualche modo hanno un interesse nel raggiungimento dei suoi obiettivi. Individuare i principali stakeholder della Società è indispensabile per poter procedere all'analisi di materialità.

Nel 2020, Zanetti ha svolto un'attività di **stakeholder engagement**, coinvolgendo nella valutazione di importanza dei temi di sostenibilità circa 100 stakeholder in Italia e all'estero, tra cui: fornitori, clienti, risorse umane, istituzioni e pubblica amministrazione, rappresentanti della comunità locale e del settore caseario.

EN || *The Company's stakeholders are **those subjects** - individuals, entities or institutions - **who influence or are influenced by Zanetti**, or those who, in one way or another, have an interest in achieving its objectives. Identifying the main Company stakeholders is key to proceeding with the materiality analysis.*

*In 2020, Zanetti promoted a **stakeholder engagement** activity, involving about 100 stakeholders in Italy and abroad in the evaluation of the importance of sustainability issues, including: suppliers, customers, human resources, institutions and public administration, representatives of the local community and the dairy sector.*

100

Gli stakeholder coinvolti nell'attività di engagement in Italia e all'estero in quanto rappresentanti della comunità locale e del settore caseario.

The stakeholders involved in the engagement activity in Italy and abroad as representatives of the local community and dairy sector.

Analisi di materialità

Materiality analysis

IT || L'analisi di materialità è uno strumento strategico finalizzato ad allineare il processo di rendicontazione di sostenibilità della Società alle aspettative dei diversi portatori di interesse, gettando le basi per un dialogo costruttivo.

L'analisi del contesto di settore nel quale Zanetti opera, integrata con i risultati del coinvolgimento diretto degli stakeholder e la valutazione interna del management della Società, ha consentito di **individuare i temi di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale che risultano più rilevanti per Zanetti e/o per i suoi interlocutori.**

Nel 2022 è stata svolta un'ulteriore analisi, che ha portato all'aggiornamento dei temi ESG rilevanti per Zanetti e all'individuazione dei principali impatti generati dall'Azienda sui propri stakeholder.

Il processo che ha portato alla definizione dei temi materiali e dei relativi impatti generati da Zanetti si è sviluppato nelle seguenti fasi:

- **aggiornamento dei temi rilevanti** precedentemente individuati, attraverso un'analisi documentale e di settore e l'attività di benchmark con aziende comparabili;

- **individuazione dei principali impatti**, positivi e/o negativi, generati da Zanetti sull'ambiente, sulle persone o sull'economia, tenendo conto del contesto aziendale e di settore e dei gruppi di stakeholder impattati;
- **valutazione della rilevanza degli impatti generati** sulla base delle variabili identificate dal GRI 2021, ovvero "Gravità", "Portata" e "Rimediabilità" per gli impatti negativi e "Gravità" e "Portata" per gli impatti positivi, come da indicazioni del documento "[Draft] European Sustainability Reporting Guidelines 1 Double materiality conceptual guidelines for standard-setting" redatto dall'EFRAG ("European Financial Reporting Advisory Group"), scelto come riferimento metodologico per l'analisi;
- **individuazione degli SDGs**, correlati ai temi materiali, a cui Zanetti può contribuire attraverso le proprie iniziative e attività di business.

In sintesi, l'analisi di materialità ha permesso di individuare le tematiche ESG più significative per Zanetti, definire la rilevanza del loro impatto e identificare i Sustainable Development Goals a cui l'Azienda può fornire il proprio contributo.

L'analisi di materialità ha permesso di individuare le tematiche ESG più significative per Zanetti, definire la rilevanza del loro impatto e identificare i Sustainable Development Goals a cui l'Azienda può fornire il proprio contributo.

The materiality analysis has allowed Zanetti to identify the most significant ESG topics, define the relevance of their impact, and identify the Sustainable Development Goals to which the company can contribute.

EN || *The materiality analysis is a strategic tool designed to align the Company's sustainability reporting process with the expectations of the various stakeholders, laying the foundations for a constructive dialogue. The analysis of the sector context in which Zanetti operates, integrated with the results of the direct involvement of the stakeholders and the internal evaluation of the company's management, made it possible to **identify the economic-financial, social and environmental issues that are most relevant to Zanetti and/or its stakeholders.***

In 2022, a further analysis was conducted which led to the updating of the ESG topics most relevant to Zanetti and the identification of the main impacts generated by the Company as regards to its stakeholders. The process which led to the defining of the material topics and the impacts generated by Zanetti was divided into the following phases:

- **update of the previously identified relevant topics**, with documentary and sector based analyses and benchmarking with comparable companies;
- **identification of the main positive and/or negative impacts** generated by Zanetti as regards to the

environment, people or the economy, taking into account the business and sector based context and the impacted groups of stakeholders;

- **assessment of the materiality of impacts** generated based on the variables identified by GRI 2021, i.e. "Scale", "Scope" and "Irremediable character" for negative impacts and "Scale" and "Scope" for positive impacts, as indicated in the document "[Draft] European Sustainability Reporting Guidelines 1 Double materiality conceptual guidelines for standard-setting" prepared by EFRAG ("European Financial Reporting Advisory Group"), chosen as the methodological reference for the analysis;
- **identification of SDGs**, related to material topics, to which Zanetti can contribute through its initiatives and business activities.





In short, the materiality analysis has allowed Zanetti to identify the most significant ESG topics, define the relevance of their impact, and identify the Sustainable Development Goals to which the company can contribute.



Temi ambientali Environmental issues

TEMA MATERIALE MATERIAL TOPIC	PRINCIPALE IMPATTO GENERATO MAIN IMPACT GENERATED	LIVELLO DI MATERIALITÀ DELL'IMPATTO IMPACT MATERIALITY LEVEL	SDGs DI RIFERIMENTO REFERENCE SDGs
EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO EMISSION AND CLIMATE CHANGE	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Contrasto al cambiamento climatico attraverso l'analisi e la riduzione della Carbon Footprint aziendale <i>Fighting climate change through the analysis and reduction of the company's Carbon Footprint</i> 		
BENESSERE ANIMALE ANIMAL WELFARE	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Incremento del benessere animale attraverso la richiesta ai propri fornitori di mantenere standard elevati nelle stalle <i>Increased animal welfare by requiring suppliers to maintain high standards at their farms</i> 		
PACKAGING PACKAGING	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Riduzione dell'impatto ambientale negativo grazie allo studio e allo sviluppo di un packaging riciclabile <i>Reducing negative environmental impact by researching and developing recyclable packaging</i> 		
EFFICIENZA ENERGETICA ENERGY EFFICIENCY	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Riduzione del fabbisogno energetico grazie a interventi di efficientamento e all'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili <i>Reduction of energy requirements introducing efficiency measures and self-production of energy from renewable e sources</i> 		
RIFIUTI WASTE	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Inquinamento ambientale e del suolo derivante dallo smaltimento non corretto dei rifiuti <i>Environmental and soil pollution resulting from improper disposal of waste</i> ◦ Riduzione dell'impatto ambientale causato dai consumatori attraverso una chiara indicazione delle modalità di smaltimento dei rifiuti <i>Reducing the environmental impact caused by consumers by providing clear instructions on how to dispose of the waste</i> 		
TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ PROTECTION OF BIODIVERSITY	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Selezione di fornitori che adottino pratiche agricole sostenibili, a tutela del suolo <i>Selection of suppliers that adopt sustainable farming practices, aimed at protecting the soil</i> 		
GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE WATER RESOURCES MANAGEMENT	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Riduzione degli sprechi di acqua attraverso una migliore gestione delle risorse idriche <i>Reducing water waste by introducing improved water resources management</i> ◦ Impatto ambientale legato alla non corretta gestione degli scarichi idrici <i>Environmental impact due to improper management of wastewater discharges</i> 		

Temi sociali Social issues

TEMA MATERIALE MATERIAL TOPIC	PRINCIPALE IMPATTO GENERATO MAIN IMPACT GENERATED	LIVELLO DI MATERIALITÀ DELL'IMPATTO IMPACT MATERIALITY LEVEL	SDGs DI RIFERIMENTO REFERENCE SDGs
BENESSERE DELLE RISORSE UMANE WELL-BEING OF HUMAN RESOURCES	<ul style="list-style-type: none"> Contributo al benessere dei dipendenti mediante lo sviluppo del sistema di welfare e una gestione positiva dell'equilibrio lavoro/vita privata <i>Contributing to the well-being of employees through the development of the welfare system and positive work/life balance management</i> 		
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> Infortuni legati ad una gestione inadeguata della salute e sicurezza sul lavoro <i>Injuries related to inadequate management of the occupational health and safety aspects</i> 		
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES	<ul style="list-style-type: none"> Promozione di una cultura del lavoro basata sulla comprensione, il rispetto e la valorizzazione delle differenze <i>Fostering of a work culture based on understanding, respect and appreciation of differences</i> 		
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI DECREASE IN FOOD WASTE	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli sprechi alimentari e riutilizzo degli scarti di lavorazione in ottica di economia circolare <i>Decrease in food waste and reuse of processing waste within a perspective of circular economy</i> 		
FORMAZIONE DELLE RISORSE UMANE TRAINING OF HUMAN RESOURCES	<ul style="list-style-type: none"> Valorizzazione delle risorse umane attraverso lo svolgimento di corsi mirati all'accrescimento delle competenze e delle soft skills <i>Valorizzazione delle risorse umane attraverso lo svolgimento di corsi mirati all'accrescimento delle competenze e delle soft skills</i> 		
ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA HEALTHY AND CORRECT DIET	<ul style="list-style-type: none"> Miglioramento del benessere dei consumatori attraverso l'offerta di prodotti diversificati e adatti alle specifiche esigenze alimentari <i>Improving consumer welfare by offering diversified products adapted to meet specific dietary requirements</i> Aumento della consapevolezza dei consumatori attraverso informazioni chiare e trasparenti sui prodotti e sulle loro conseguenze sulla salute <i>Increase in consumer awareness by providing clear and transparent information on products and their health consequences</i> 		

Temi di governance Governance issues

TEMA MATERIALE MATERIAL TOPIC	PRINCIPALE IMPATTO GENERATO MAIN IMPACT GENERATED	LIVELLO DI MATERIALITÀ DELL'IMPATTO IMPACT MATERIALITY LEVEL	SDGs DI RIFERIMENTO REFERENCE SDGs
QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI PRODUCT QUALITY AND SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> Conseguenze negative sulla salute dei consumatori in seguito al consumo dei prodotti offerti dall'azienda <i>Negative consequences for the health of consumers following consumption of the products supplied by the company</i> 		
ETICHETTATURA RESPONSABILE RESPONSIBLE LABELLING	<ul style="list-style-type: none"> Impatto sulle scelte dei consumatori legato a comunicazione ingannevole, etichettatura non trasparente e pratiche di greenwashing <i>Impact on consumer choices due to misleading communication, non-transparent labelling and greenwashing practices</i> 		
TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELLA FILIERA TRACEABILITY AND SUSTAINABLE MANAGEMENT OF THE SUPPLY CHAIN	<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli impatti ambientali e/o sociali negativi generati dalla catena di approvvigionamento attraverso la selezione di fornitori responsabili e lo sviluppo di una catena di fornitura trasparente e tracciabile <i>Reducing negative environmental and/or social impacts generated by the supply chain through the selection of responsible suppliers and the development of a transparent and traceable supply chain</i> 		
LEGAME CON IL TERRITORIO RELATIONS WITH THE TERRITORY	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppo economico e sociale delle comunità attraverso donazioni, sponsorship e supporto ai progetti locali <i>Economic and social development of communities with donations, sponsorships and support for local projects</i> Impatto positivo sugli agricoltori attraverso l'instaurazione di rapporti trasparenti e collaborativi <i>Positive impact on farmers with the establishment of transparent and collaborative relationships</i> 		
ETICA E COMPLIANCE ETHICS AND COMPLIANCE	<ul style="list-style-type: none"> Violazione di leggi e normative rilevanti (es: anticorruzione, normativa fiscale, normativa ambientale, ecc.) e adozione di pratiche commerciali non etiche <i>Violations of relevant laws and regulations (e.g., anti-corruption, tax regulations, environmental standards etc.) and engaging in unethical business practices</i> 		
PERFORMANCE ECONOMICA ECONOMIC PERFORMANCE	<ul style="list-style-type: none"> Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder <i>Creation and distribution of value to stakeholders</i> 		

I sustainable development goals

The sustainable development goals

La seguente tabella evidenzia il contributo di Zanetti al raggiungimento dei Sustainable Development Goals definiti dalle Nazioni Unite.

The following table shows Zanetti's contribution to achieving the Sustainable Development Goals defined by the United Nations.



TEMI MATERIALI MATERIAL TOPICS



TEMA	3	4	5	6	7	8	12	13	15	16
EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO Emissions and climate change										
BENESSERE ANIMALE Animal welfare										
PACKAGING Packaging										
EFFICIENZA ENERGETICA Energy efficiency										
RIFIUTI Waste										
TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ Protection of biodiversity										
GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE Water resources management										
BENESSERE DELLE RISORSE UMANE Well-being of human resources										
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO Occupational health and safety										
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ Diversity and equal opportunities										
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI Decrease in food waste										
FORMAZIONE DELLE RISORSE UMANE Training of human resources										
ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA Healthy and correct diet										
QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI Product quality and safety										
ETICHETTATURA RESPONSABILE Responsible labeling										
TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELLA FILIERA Traceability and sustainable management of the supply chain										
LEGAME CON IL TERRITORIO Relations with the territory										
ETICA E COMPLIANCE Ethics and compliance										
PERFORMANCE ECONOMICA Economic performance										

01



La nostra identità

Our identity

01

Zanetti, formaggi da 120 anni

Zanetti, 120 years of cheeses

IT || Zanetti è una storia di famiglia che arriva ai giorni nostri attraverso **cinque generazioni**, come emblema di un'eccellenza che rispetta la tradizione. L'Azienda si è impegnata per tener fede all'approccio del fondatore, Guido Zanetti, con un'etica imprenditoriale fortemente radicata nel territorio, attenta al benessere delle comunità locali e all'impatto ambientale.

La missione di Zanetti esprime il radicamento territoriale dell'Azienda, l'attenzione all'ambiente e al benessere delle comunità locali: portare l'eccellenza del formaggio italiano genuino e di qualità in tutto il mondo, partendo dall'esperienza di oltre 100 anni e dalla passione di cinque generazioni per conciliare tradizione e innovazione, legame con il territorio e rispetto per l'ambiente.

EN || *Zanetti is the story of a family which has always been highly regarded as an emblem of excellence that respects tradition for over five generations. The Company has always honoured the credence of its founder, Guido Zanetti, with business ethics that have strong roots in the territory and are ultimately focused on the well-being of local communities and the environmental impact.*

The Zanetti mission expresses the company's territorial roots, its attention to the environment and the well-being of local communities: to disseminate the excellence of genuine and superior quality italian cheese across the world, supported by over 100 years of experience and the passion of five generations of our family, to combine tradition and innovation, our strong link with the territory and respect for the environment.

5 Generazioni Generations

Zanetti è una storia di famiglia che arriva ai giorni nostri attraverso cinque generazioni, come emblema di un'eccellenza che rispetta la tradizione.

Zanetti is the story of a family which has always been highly regarded as an emblem of excellence that respects tradition for over five generations.

LA NOSTRA MISSION | OUR MISSION

Portare l'eccellenza del formaggio italiano genuino e di qualità in tutto il mondo, partendo dall'esperienza di oltre 100 anni e dalla passione di cinque generazioni per conciliare tradizione e innovazione, legame con il territorio e rispetto per l'ambiente.

To disseminate the excellence of genuine and superior quality italian cheese across the world, supported by over 100 years of experience and the passion of five generations of our family, to combine tradition and innovation, our strong link with the territory and respect for the environment.





1900

Nasce a Bergamo come Azienda di commercializzazione di formaggi

Founded in Bergamo as a local cheese trader



1946

Zanetti avvia la propria attività industriale acquisendo il caseificio di Marmirolo (MN)

Zanetti starts the production of Grana Padano in the dairyplant at Marmirolo (MN)

1968

Zanetti acquista e incorpora l'Unione Casearia Italiana, consolidando il suo percorso di internazionalizzazione

Zanetti takes over and incorporates the Unione Casearia Italiana, strengthening its export activities



1992

Zanetti acquisisce Carbonelli, azienda casearia italiana specializzata nella produzione di provolone

Zanetti takes over Carbonelli, an Italian dairy enterprise specialised in the production of provolone cheese

1996

Viene inaugurato il nuovo caseificio di Marmirolo (MN)

The renovated dairy plant in Marmirolo (MN) is inaugurated



2012

Costruito il sito di confezionamento di Panocchia (PR) per la lavorazione del formaggio Parmigiano Reggiano

A new packing plant is built in Panocchia (PR) mainly dedicated to the processing of Parmigiano Reggiano cheese

2020

120 anni di Zanetti S.p.A.

120 years of Zanetti S.p.A.

La storia di Zanetti

The history of Zanetti

Sotto la gestione di Guido Zanetti l'Azienda cresce rapidamente a livello nazionale e diventa uno dei principali stagionatori di formaggio Grana

Under the guidance of Guido Zanetti, the Company grows rapidly at a domestic level and becomes one of the major Grana cheese maturing enterprises

1920 | 1940



La Società lancia la sua attività di esportazione, rivolgendosi principalmente a Francia, Regno Unito e Stati Uniti

The Company launches its export activities, mainly to France, UK and the USA

1948

La nuova produzione della gamma dei formaggi freschi aumenta e rinnova l'offerta dei prodotti commercializzati da Zanetti

Introduction of fresh cheeses to the range to increase the variety of products marketed by Zanetti

1982



Costruito il sito di confezionamento di Lavis (TN) attualmente dedicato alla lavorazione del formaggio Grana Padano

A new packing plant is built in Lavis (TN) mainly dedicated to the processing of Grana Padano cheese

1995



Acquisizione del caseificio di San Gervasio Bresciano (BS)

Acquisition of the Dairy facility of San Gervasio Bresciano (BS)

2010

Apertura del nuovo centro di stagionatura di Castelbelforte (MN), completamente automatizzato e in grado di ospitare fino a 190.000 forme

Opening of the new fully automated maturing plant at Castelbelforte (MN), with a capacity of up to 190,000 wheels

2018



IT || Zanetti opera da più di 120 anni nel rispetto della tradizione e dei più alti standard qualitativi imposti dalla Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) ed è oggi il n°1 nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, oltre che una delle principali aziende nella produzione, stagionatura e commercio di formaggi tipici italiani. La Società è orientata a conservare la propria matrice territoriale e a valorizzarla con il supporto dei propri collaboratori, per renderla elemento distintivo della qualità dei propri prodotti, destinati al mercato nazionale e internazionale. L'impegno costante verso la trasparenza e la correttezza nella gestione aziendale trova concreta espressione nella formalizzazione del Codice Etico e del Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.lgs.231/01, adottati nel 2014 ed aggiornati nel 2021.

EN || *Zanetti has been operating for over 120 years in full compliance with tradition and the highest quality standards imposed by the Protected Designation of Origin (P.D.O.), and today is the No. 1 firm in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano, as well as one of the prime enterprises in the production, maturing and marketing of typical Italian cheeses. The Company is oriented towards preserving its territorial matrix and enhancing it with the support of its collaborators, to render it a distinctive element of the quality of its products, destined for sale on both the domestic and international markets. Its consistent commitment to transparency and fairness in its business management activities is supported by creation and implementation of its Code of Ethics and the Organizational, Management and Control Model drawn up pursuant to Legislative Decree 231/01, adopted in 2014 and updated in 2021.*

I NUMERI DI ZANETTI | ZANETTI IN FIGURES

5

Generazioni imprenditoriali di famiglia
Generations Family business

9

Stabilimenti in Italia
Plants in Italy

640

Milioni di fatturato (€)
Million (€) Turnover

103

I paesi in cui i prodotti Zanetti sono venduti
Countries where Zanetti products are sold

1°

Nell'export di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.

In the export rankings of Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O.

15

Famiglie di formaggi
Cheese categories

5

I continenti in cui i prodotti Zanetti sono venduti
Continents where Zanetti products are sold

3

Grandi D.O.P.
Major P.D.O. products

1mln

Capacità di stagionatura*
Maturing capacity

* **Forme di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.**
Wheels of Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O.

I VALORI A CUI SI ISPIRA L'OPERATO DI ZANETTI THE VALUES ON WHICH ZANETTI'S WORK IS INSPIRED



Integrità Integrity

IT || In tutte le sue attività, interne ed esterne al perimetro aziendale, Zanetti si ispira ai principi di integrità morale e trasparenza, ai valori di onestà, correttezza e buona fede.

EN || *In all its activities, inside and outside the company, Zanetti is inspired by the principles of moral integrity and transparency, the values of honesty, fairness and good faith.*



Famiglia, persone e territorio Family, people and territory

IT || L'esperienza di una tradizione d'imprenditoria familiare che opera nel settore caseario da più di 100 anni, insieme alle persone e al legame con i territori di origine, sono elementi distintivi dell'identità aziendale.

EN || *The experience of a family business tradition that has been operating in the dairy sector for more than 100 years, together with the people and the link with the territories of origin, are distinctive elements of the company identity.*

Eccellenza Excellence

IT || Zanetti mira all'eccellenza in tutti gli aspetti delle proprie attività: dall'accurata selezione delle materie prime più pregiate fino all'utilizzo di tecnologie sofisticate per i controlli in ogni fase della lavorazione.

EN || *Zanetti aims for excellence in every aspect of its activities: starting from the careful selection of the finest raw materials to the use of sophisticated technologies to control every stage of its business process.*



Continuità Continuity

IT || Una politica aziendale prudente e attenta, una efficace ed efficiente gestione d'impresa e l'osservanza di elevati standard di buon governo societario tutelano la continuità e solidità di Zanetti.

EN || *A safe and careful company policy, an effective and efficient business management and the observance of high standards of good corporate governance protect and grant Zanetti's continuity and solidity.*

Le nostre sedi

Our plants

L'Azienda opera in tutti e cinque i continenti esportando direttamente in oltre 90 Paesi del mondo.

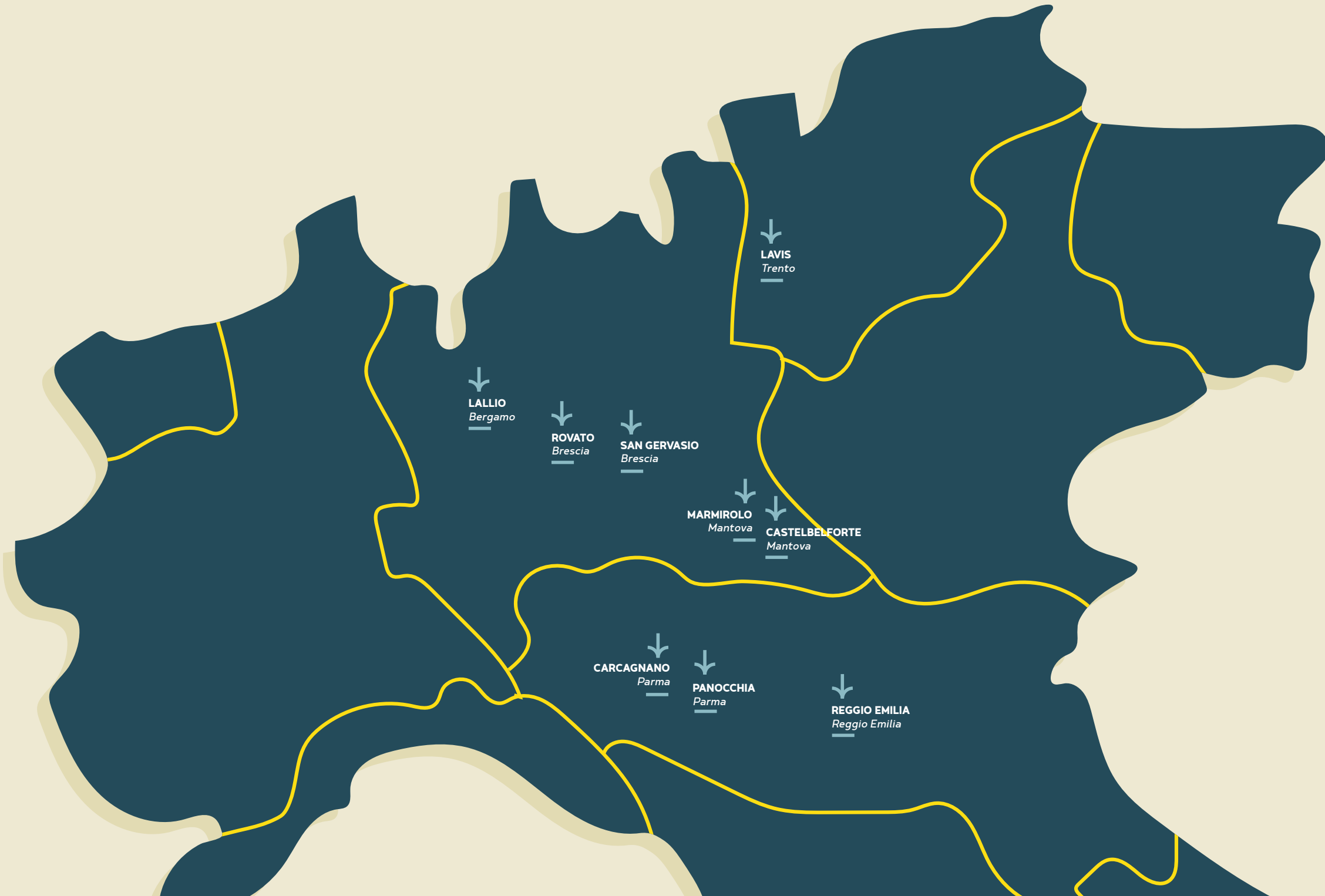
The Company operates in all five continents exporting directly to over 90 countries worldwide.



Marmiolo (Mantova)

IT || "Casello" storico, è il principale sito produttivo di Grana Padano di Zanetti. Raccoglie giornalmente 330.000 litri di latte, producendo in media 600 forme di Grana Padano al giorno. Lo stabilimento ospita inoltre la stagionatura di 210.000 forme di Grana Padano.

EN || "This historic "Casello" is Zanetti's main production facility dedicated to Grana Padano. Here we collect 330,000 litres of milk daily, producing an average of 600 wheels of Grana Padano a day. This site also includes maturation warehouses with a capacity of 210,000 wheels.



San Gervasio (Brescia)

IT || Stabilimento adibito alla produzione e alla stagionatura di Grana Padano, riceve ogni giorno 200.000 litri di latte, con una produzione media giornaliera di circa 400 forme. All'interno di questo stabilimento vengono stagionate 20.000 forme di Grana Padano.

EN || *Dairy dedicated to the production of Grana Padano, receiving 200,000 litres of milk every day, with an average daily production of 400 wheels. 20,000 wheels of Grana Padano are matured at this facility.*

Lallio (Bergamo)

IT || È la sede legale, commerciale e amministrativa della Società, punto di partenza di spedizioni nazionali e internazionali. Lo stabilimento ospita inoltre la stagionatura di 150.000 forme di Grana Padano.

EN || *This is the Company's legal, commercial and administrative headquarters, the departure point for domestic and international shipments. The facility also provides for the maturing of 150,000 wheels of Grana Padano.*

Rovato (Brescia)

IT || Lo stabilimento di Rovato è adibito alla produzione e packaging di formaggi essiccati e grattugiati.

EN || *The Rovato plant facility is dedicated to the production and packaging of dried and grated cheeses.*

Panocchia (Parma)

IT || Stabilimento dedicato alla porzionatura, grattugia e confezionamento di Parmigiano Reggiano. Può ospitare per la stagionatura fino a 150.000 forme di Parmigiano Reggiano.

EN || *This site is dedicated to portioning, grating and packing of Parmigiano Reggiano. It has a capacity of up to 150,000 wheels of Parmigiano Reggiano during the maturing phase.*

Corcagnano (Parma)

IT || Magazzino di stagionatura del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, può ospitare fino a 180.000 forme alla volta.

EN || *Maturation warehouse for Parmigiano Reggiano and Grana Padano with a capacity of 180,000 wheels.*

Reggio Emilia

IT || Stabilimento riservato alla sola stagionatura con una capienza di 65.000 forme.

EN || *Maturation warehouse with a capacity of 65,000 wheels.*

Lavis (Trento)

IT || Questo centro di confezionamento comprende dieci linee per la grattugia e sei linee per il porzionamento, e può lavorare fino a 2.000 forme al giorno.

EN || *This packing plant includes ten cheese grating lines and six portioning lines, and has processing capacity of 2,000 wheels a day.*

Castelbelforte (Mantova)

IT || Il GranMag è il nuovo stabilimento di stagionatura Zanetti, completamente automatizzato, inaugurato a marzo 2018 e in grado di ospitare fino a 190.000 forme di formaggio.

EN || *GranMag is the latest fully automated maturing plant, inaugurated in March 2018, it has a capacity of 190,000 wheels of cheese.*



I nostri prodotti

Our products

IT || Tra le eccellenze a marchio Zanetti, oltre a Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P., spicca anche una terza D.O.P., il Provolone Valpadana, che insieme ad un'ampia gamma di formaggi tipici italiani compone un assortimento complessivo di **16 famiglie di formaggi**.

EN || *In addition to Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O., the Zanetti brand also includes several other important Italian cheeses offering a wide assortment divided under **16 cheese families**.*

||| **Grana Padano D.O.P.**
Grana Padano P.D.O.

||| **Parmigiano Reggiano D.O.P.**
Parmigiano Reggiano P.D.O.

||| **La linea di formaggi Bio**
The range of organic cheeses

||| **Formaggi duri**
Hard cheeses

||| **Provolone D.O.P.**
Provolone P.D.O.

||| **Freschissimi**
Fresh and soft cheeses

||| **Pecorini**
Pecorino P.D.O. and other
sheep milk cheeses

||| **Burro**
Butter

||| **Gourmet**
Gourmet

||| **Malga Bianca**
Malga Bianca brand

||| **Formaggi D.O.P. d'Italia**
Regional Italian P.D.O. cheeses

||| **Formaggi della tradizione
Bergamasca**
Traditional Bergamo cheeses

||| **Formaggi di capra**
Goat cheeses

||| **Gorgonzola D.O.P.**
Gorgonzola P.D.O.

||| **Piccole delizie**
Small delicacies

||| **Formaggi per pasta**
Dehydrated cheeses

16

Le famiglie di formaggi a marchio Zanetti.

The Zanetti brand cheese families.



Le grandi D.O.P. di Zanetti

Zanetti's great P.D.O.s

IT || La Denominazione di Origine Protetta identifica quegli alimenti o prodotti agricoli le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata¹.

Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono i due prodotti di punta di Zanetti: i Disciplinari di Produzione delle due D.O.P. hanno quindi un impatto rilevante sulla filiera, la quale risulta significativamente caratterizzata dall'elemento della prossimità.

I caseifici e gli stabilimenti in cui il formaggio viene tagliato, grattugiato e confezionato sono sottoposti a **costanti controlli**, e al termine del processo solo le forme che rispettano tutti i requisiti ricevono le marchiature a fuoco dei rispettivi consorzi. Pur essendo formaggi diversi, entrambi richiedono un rispetto ferreo del Disciplinare, che ne definisce anche i requisiti di dimensione, colore, peso, spessore della crosta e consistenza. Entrambi sono formaggi naturalmente privi di lattosio, adatti quindi a tutti i consumatori.

¹. Articolo 2, paragrafo 1, lettera a, del regolamento UE n. 510/2006.

EN || *The Protected Designation of Origin certification identifies foods or agricultural products whose characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment, including natural and human factors, and whose production, preparation and processing take place in the defined geographical area¹.*

Grana Padano and Parmigiano Reggiano are Zanetti's two major products: the Production Principles of the two P.D.O. products therefore have a significant impact on the supply chain, which is significantly characterised by the element of proximity.

*The dairies and plant facilities where the cheese is portioned, grated and packed are subjected to **constant controls and audits**, and at the end of the process only the wheels that meet all the requirements carry the branding of the respective consortia. Despite being different cheeses, both require strict compliance with the Principles, which also defines the requirements concerning size, colour, weight, thickness of the rind and consistency of the cheese.*

Both are naturally lactose-free cheeses, therefore suitable for all consumers.

¹. Article 2(1)(a) of Regulation (EU) No 510/2006.



Zanetti è caratterizzata da un forte legame con il territorio, che si traduce in un'ampia offerta di formaggi D.O.P., simbolo della qualità ed eccellenza italiane.

Zanetti has a deep-rooted relationship with the territory, which translates into a wide range of PDO cheeses, symbol of Italian quality and excellence.

IL GRANA PADANO



Il Grana Padano può essere stagionato da un minimo di 9 a oltre 20 mesi. Circa 570.000 sono le forme di Grana Padano D.O.P. Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Lallio, Marmirolo, San Gervasio e Castelforte.

Grana Padano can be matured from a minimum of 9 to over 20 months. Zanetti has 570,000 maturing wheels of Grana Padano P.D.O. at the facilities in Lallio, Marmirolo, San Gervasio and Castelforte.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

IL PARMIGIANO REGGIANO

La stagionatura del Parmigiano Reggiano parte da un minimo di 12 a oltre 30 mesi. Circa 395.000 sono le forme Parmigiano Reggiano D.O.P Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Corcagnano, Panocchia e Reggio Emilia.

Parmigiano Reggiano can be matured from a minimum of 12 to over 30 months. Zanetti has 395,000 maturing wheels of Parmigiano Reggiano P.D.O. at the facilities in Corcagnano, Panocchia and Reggio Emilia.

IL PROVOLONE VALPADANA

Il Provolone Valpadana è la terza grande D.O.P. di Zanetti: prodotto in alcune zone della Lombardia, del Veneto, dell'Emilia Romagna e della provincia autonoma di Trento, appartiene alla famiglia dei formaggi a pasta filata, che hanno origini antiche e sono caratterizzati dalla tecnica di "filatura" della cagliata.

Provolone Valpadana is Zanetti's third important P.D.O. product: produced in certain areas of Lombardy, Veneto, Emilia Romagna and the autonomous province of Trento, it belongs to the family of pasta filata cheeses, which have ancient origins and are characterised by the "stretching" technique of the curd.



Zanetti Bio, la scelta dell'agricoltura biologica

Zanetti Bio, our organic choice

IT || Dal 2018 Zanetti propone anche una linea di formaggi biologici. Il logo e l'etichettatura UE per i prodotti biologici rappresentano una garanzia per il consumatore e permettono l'immediata identificazione dei prodotti, garantendo:

- Un'alimentazione delle bovine proveniente da agricoltura biologica, a partire dalle sementi che non utilizzano OGM;
- Una maggiore attenzione al benessere dell'animale in allevamento;
- La massima garanzia di tracciabilità di filiera per il consumatore.

EN || Since 2018 Zanetti also proposes a range of organic cheeses. The EU logo and labelling on organic products represent a guarantee for the consumer and allow the immediate identification of products, ensuring:

- Cows are fed on organic fodder, produced from GMO free seeds;
- Greater attention paid to the animal welfare;
- Maximum guarantee of supply chain traceability for the consumer.

L'etichettatura UE, una garanzia per il consumatore.

The EU labelling, a guarantee for the consumer.



Il sistema di corporate governance

The corporate governance system

- ||| **Assemblea dei soci**
Shareholders' Meeting
- ||| **Consiglio di Amministrazione**
Board of Directors
- ||| **Collegio Sindacale**
Board of Auditors
- ||| **Controllo contabile**
Accounting audit

Composizione del CDA per genere
BOD breakdown by gender group



87% — Uomini
Men 13% — Donne
Women

Composizione del CDA per età
BOD breakdown by age group



55% — > 60 45% — 50 - 60



02



La nostra filiera

Our supply chain

02

La nostra filiera

Our supply chain

IT || Territorio, relazioni con i fornitori e qualità di prodotto sono gli elementi essenziali in cui si sostanzia la strategia competitiva di Zanetti, che opera all'interno della filiera lattiero-casearia. **La relazione filiera-territorio è infatti uno degli elementi portanti del posizionamento competitivo della Società**, poiché le consente di proporsi sul mercato evocando una tipicità, un ambiente, una storia, una cultura particolari. Una competitività che nasce dall'attenzione alla corretta gestione economica, alimentata e rafforzata da altri fattori distintivi quali la qualità del prodotto, l'unicità della tradizione, l'origine delle materie prime.

Zanetti si adopera per **valorizzare le peculiarità locali**, portandole sui mercati nazionali e internazionali e rispettando alla base l'equilibrio del sistema territorio-filiera. Il vantaggio competitivo generato è al tempo stesso aziendale e dell'intera filiera produttiva, e concorre a determinare il più ampio modello di sviluppo del sistema territorio.

Una filiera così complessa presenta numerosi temi su cui riflettere dal punto di vista della sostenibilità, quali la biodiversità, il benessere animale, le emissioni di gas serra e i consumi di acqua ed energia.

I caseifici di Marmirolo e San Gervasio hanno conseguito la certificazione UNI EN ISO 22005:2008 per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Nel 2021, infatti, si è concluso con successo l'iter di rinnovo

della ISO 22005 per lo Stabilimento di Marmirolo e lo Stabilimento di San Gervasio ha ottenuto per la prima volta la certificazione. **Riferimento a livello internazionale**, la certificazione agevola nella risposta agli obblighi normativi, ma consente anche di valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, e di soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come Grande Distribuzione, sia come consumatore finale) in termini di sicurezza e rintracciabilità del prodotto.

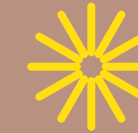
EN || *Territory, relationships with suppliers and product quality are the essential elements in which Zanetti's competitive strategy, which operates within the dairy supply chain, takes shape. **The relationship between the supply chain and the territory is in fact one of the core elements of the Company's competitive positioning**, as it allows it to present itself on the market evoking a particularity, an environment, a history, and a particular culture. A competitiveness that arises from attention to correct economic management, driven and reinforced by other distinctive factors such as product quality, the uniqueness of its tradition and the origin of the raw materials.*



Zanetti strives to **enhance local peculiarities**, launching them on both domestic and international markets respecting the balance of the territory-supply chain system. *The competitive advantage generated is both of a corporate nature and of the entire production chain, and contributes to determining a more extended development model of the local system.*

A supply chain as complex as this has numerous aspects to take into consideration from a sustainability point of view, such as biodiversity, animal welfare, greenhouse gas emissions and the consumption of water and energy.

The Marmirolo and San Gervasio dairies obtained the UNI EN ISO 22005:2008 certification for agri-food supply chain traceability. *In 2021, the ISO 22005 renewal process was successfully completed for the Marmirolo plant and the San Gervasio plant obtained certification for the first time. With a **reference at an international level**, this certification helps comply with regulatory requirements, but also allows the exploitation of the particular characteristics of the product, such as the origin/territoriality and the peculiar characteristics of the ingredients, and to meet the expectations of the customer (i.e. both the large scale distribution, and end consumers) in terms of product safety and traceability.*



La strategia competitiva di Zanetti nasce dall'attenzione alla corretta gestione economica, alimentata e rafforzata da altri fattori distintivi quali la qualità del prodotto, l'unicità della tradizione, l'origine delle materie prime.

The Zanetti competitiveness arises from attention to correct economic management, driven and reinforced by other distinctive factors such as product quality, the uniqueness of its tradition and the origin of the raw materials.

LE MATERIE PRIME
RAW MATERIALS



Gli allevatori
The farmers

Oltre 130 conferenti latte.
In media 40 anni di esperienza.
Più di 250 allevatori.
Over 130 milk suppliers.
An average of 40 years of experience.
More than 250 workers.



Gli animali
The cattle

Oltre 24.000 capi di bestiame.
Oltre 12.000 bovine in lattazione.
Over 24,000 heads of livestock.
Over 12,000 lactating cows.



Le stalle
The farms

94% con ventilatori in stalla.
87% con capi in libertà.
58% con paddock all'aperto e pascolo.
53% con spazzole massaggianti.
94% with fans.
87% with freedom of movement for the heads of livestock.
58% with outdoor paddock and grazing facilities.
53% farms massage brushes.



L'alimentazione
Feed

Almeno il 75% del foraggio da territorio Grana Padano.
L'88% degli allevatori produce il foraggio.
At least 75% of fodder comes from the Grana Padano territory.
88% of all farmers produce their own fodder.



I controlli
Audit

100% stalle con attestazione per il benessere animale ClassyFarm.
100% stalle verificate da Zanetti.
100% farms with ClassyFarm animal welfare certification.
100% farms verified by Zanetti.



L'ambiente
Environment

22% stalle che riutilizzano l'acqua impiegata in diversi processi.
15% stalle con pannelli solari.
9% stalle che acquistano energia elettrica da fonti rinnovabili.
22% farms reuse water used in various processes.
15% farms equipped with solar panels.
9% farms purchase energy from renewable sources.



Il latte
Milk

In media 45 quintali di latte al giorno per conferente.
An average of 4.5 tons of milk per supplier/day.



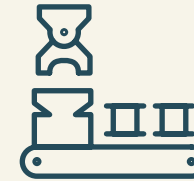
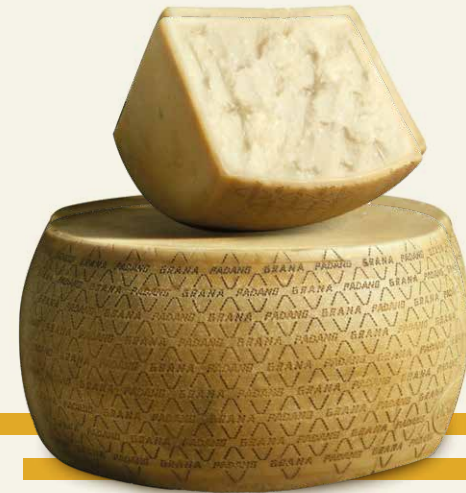
Gli altri ingredienti
The other ingredients

Il caglio: ingrediente naturale, sottoprodotto della filiera alimentare.
Il lisozima: battericida naturale.
Il sale: di provenienza europea.
Rennet: natural ingredient, by-product of the food chain.
Lysozyme: natural bactericide.
Salt: of EU origin.

La filiera Grana Padano²

Our Grana Padano P.D.O. supply chain²

Tutta la filiera, uno spicchio alla volta
The entire supply chain, one slice at a time



Il confezionamento
Packing

791 diversi formati per rispondere ai desideri di oltre 3.000 clienti in tutto il mondo.
791 different SKUs available, to meet the demands of over 3,000 customers worldwide.



La stagionatura
Maturing

570.000 forme in stagionatura da un minimo di 9 a oltre 20 mesi.
570,000 wheels are matured from a minimum of 9 to over 20 months



I caseifici
Dairies

Oltre 500.000 litri di latte conferiti ogni giorno ai due caseifici. 1.000 le forme prodotte al giorno.
The two dairy plants receive over 550,000 litres of milk per day. Around 1,000 wheels of cheese are produced per day.



Sicurezza alimentare
Food safety

Certificazioni di prodotto Halal, Kosher, BRC-IFS. Caseifici di Marmirolo e San Gervasio certificati UNI EN ISO 22005:2008 per la tracciabilità delle filiere agroalimentari.
BRC-IFS, Halal and Kosher certification Marmirolo and San Gervasio Dairies are UNI EN ISO 22005:2008 certified for agrifood supply chain traceability.



Verso la circolarità
Towards circularity

Recupero di siero e panna per produzione alimentare e mangimi. Recupero degli scarti di produzione per generare energia. Recupero delle tele di lino per prodotte carte pregiate.
Recovery of serum and cream for further food and by-products. Recovery of production waste to generate energy. Recovery of linen cloths for the production of superior quality paper.



Iniziative responsabili
Responsible projects

Zanetti membro Sedex (Supplier Ethical Data Exchange). Audit etico sociale SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) su 4 stabilimenti. Zanetti Sedex (Supplier Ethical Data Exchange) member. Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA) at 4 facilities.

LA PRODUZIONE DEL GRANA PADANO P.D.O.P. ZANETTI
THE MILK SUPPLY CHAIN OF GRANA PADANO P.D.O.

2. Ove non specificato in altro modo, tutti i dati presentati all'interno del capitolo "La nostra filiera Grana Padano" sono frutto di un'indagine condotta da Zanetti nel mese di giugno 2020, rivolta ai conferenti latte attivi in tale periodo e a fornitori rappresentativi delle altre materie prime. Relativamente ai conferenti latte, il tasso di adesione al questionario di indagine, basato su richieste quali-quantitative, è stato del 70%.
Where not otherwise specified, all data presented within the "Our Grana Padano Supply Chain" are the result of a survey conducted by Zanetti in the month of June 2020, involving the milk suppliers in this period and the suppliers representative of other raw materials. As far as the milk suppliers are concerned, the survey questionnaire on quali-quantitative requests had a 70% rate of participation

La nostra filiera del Grana Padano D.O.P.: tutta in un unico territorio

Our Grana Padano P.D.O. supply chain: all in one territory

L'allevamento delle bovine e la produzione del latte.

Breeding of cows and the production of milk.

La coltivazione del 75% dei foraggi.

75% of the fodder from the P.D.O. territory.

La produzione e lavorazione del Grana Padano D.O.P.

Production and processing of Grana Padano P.D.O.

TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA: IL PROGETTO ICE TRACEABILITY OF THE SUPPLY CHAIN - THE ICE PROJECT

IT || Nel 2022 Zanetti ha aderito alla prima edizione del progetto "TrackIT blockchain" di Agenzia ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) volto a valorizzare l'italianità dei prodotti all'estero.

Il progetto permette alle aziende di **tracciare la filiera produttiva tramite blockchain, ottenendo un vantaggio competitivo sui mercati esteri.**

L'uso della tecnologia blockchain permette alle aziende di creare un nuovo canale di comunicazione **Direct to Consumer (D2C)** con i potenziali acquirenti, attraverso il quale raccontare il valore dei propri prodotti in modo trasparente ed affidabile. Tutti gli eventi delle varie fasi di una filiera produttiva possono essere tracciati in modo sicuro ed immutabile. Il tracciamento su blockchain contribuisce quindi a **tutelare il Made in Italy e proteggere i brand dai fenomeni di contraffazione** e Italian Sounding, valorizzando l'unicità e la storia dei prodotti.

Nel 2022 è stato dato il via alle fasi preliminari del progetto, che vedrà la sua realizzazione nel corso del 2023.

L'adesione al progetto permetterà a Zanetti di:

- contrastare la contraffazione e l'Italian Sounding
- comunicare la storia dei prodotti in modo semplice e diretto
- raccontare la sostenibilità dell'azienda e dei suoi prodotti
- aumentare la trasparenza e la fiducia del consumatore finale.

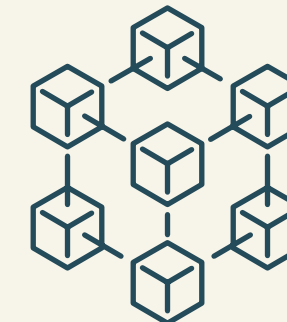
EN || In 2022 Zanetti became an affiliate of the first edition of the "TrackIT blockchain" project of the ICE Agency (Agency for the Promotion abroad and the Internationalization of Italian companies) aimed at enhancing the Italian quality of products abroad. The project allows enterprises to use blockchains to **track the production chain, achieving a competitive advantage on foreign markets.**

The use of blockchain technology enables enterprises to create a new **Direct-to-Consumer (D2C)** communication channel with potential buyers, where they can convey the value of their products in a transparent and reliable manner. All the events during the various stages of a production chain can be traced in a secure and unalterable fashion. Blockchain tracking therefore helps to **safeguard Made in Italy and protect brands from counterfeiting** and the Italian Sounding marketing phenomena, emphasising the uniqueness and history of the products.

The preliminary foundation phases of the project were laid in 2022, and will be fully implemented in 2023.

Participating in the project will allow Zanetti to:

- combat counterfeiting and the Italian Sounding phenomenon
- communicate the history of its products in a simple and straightforward manner
- provide information on the sustainability of the company and of its products
- increase transparency and confidence in terms of Consumer Sentiment





Obiettivi per il futuro della filiera

Objectives for the future

Sviluppare la mappatura delle filiere delle materie prime e dei formaggi oltre al Grana Padano.

Develop the mapping of supply chains for raw materials and cheese in addition to Grana Padano.

01



Completare l'analisi della filiera Grana Padano, coinvolgendo tutti i conferenti latte.

Complete the analysis of the Grana Padano supply chain, involving all milk suppliers.

03



Avviare la valutazione delle performance ESG dei fornitori di formaggio e di materie prime.

Begin assessing the ESG performances of cheese and raw material suppliers.

02



Il latte del nostro territorio

Milk in our territory

IT || Nel rispetto del Disciplinare D.O.P., tutte le fasi fondamentali, ossia allevamento e mungitura delle bovine, raccolta del latte, trasformazione del latte in formaggio, stagionatura, confezionamento e grattugia, si svolgono nelle zone di origine del Grana Padano. Il risultato è una **filiera corta e strettamente connessa al territorio**.

La dieta giornaliera di una bovina del Consorzio del Grana Padano è composta in media da 28 kg di foraggio e da circa 5 kg di mangime³. Il Consorzio Grana Padano D.O.P., che regola ogni fase della filiera di produzione dei fornitori di latte dei caseifici Zanetti, pone una **particolare attenzione anche all'alimentazione delle bovine**, considerata a tutti gli effetti quale prima fase del processo produttivo. Per garantire la qualità del latte, il Disciplinare del Grana Padano specifica le tipologie di alimenti ammesse, le razioni e la loro provenienza: non meno del 50% deve essere foraggio, di cui almeno il 75% deve provenire dai territori di produzione del Grana Padano, mentre la quota restante è composta da mangimi. Per soddisfare i requisiti del Consorzio, **l'88% dei conferenti latte Zanetti autoproduce il foraggio destinato all'alimentazione dei bovini**.

EN || *In compliance with the P.D.O. Regulation, all the fundamental phases, i.e. cattle breeding and milking, milk collection, transformation of milk into cheese, maturing, packing and grating, must take place in the areas of origin of the Grana Padano. The result is a short supply chain that is closely linked to the territory. The daily diet of a Grana Padano Consortium dairy cow consists in an average of 28 kg of forage and about 5 kg of feed³. The Grana Padano D.O.P. Consortium, which regulates every phase of the production chain of Zanetti dairy milk suppliers, also pays particular attention to the feeding of dairy cattle, considered for all intent and purposes as the first phase of the production process. To guarantee the quality of the milk, the Grana Padano Regulation specifies the types of feed allowed, the rations and their provenance: it must consist in no less than 50% forage, of which at least 75% must originate from the Grana Padano production territory, while the remainder must consist of feed. To meet the demands of the Consortium, 88% of Zanetti milk suppliers produce their own forage to feed their dairy cattle.*

³ Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano.
Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

I NUMERI LATTIERO CASEARI | DAIRY FIGURES

60

I Km entro in quali viene raccolto il latte dai caseifici Zanetti situati tra Marmirolo e San Gervasio Bresciano.

Milk is collected from farms located no further than 60 km from the Zanetti Marmirolo and San Gervasio Bresciano dairies.

4.000

I litri di latte al giorno che ogni conferente fornisce in media al giorno.

Litres of milk per supplier are delivered to Zanetti every day

+250

I lavoratori impiegati dai conferenti latte Zanetti nella produzione del latte.

Zanetti milk suppliers, as a whole, employ over 250 workers in the production of milk.

88%

Percentuale dei conferenti latte di Zanetti che coltiva e autoproduce in prossimità dell'allevamento i foraggi e gli insilati necessari per l'alimentazione dei bovini allevati.

88% of Zanetti milk suppliers grow and produce their own fodder and silage to feed their livestock.

130

I conferenti latte: aziende solide e radicate nel territorio, impegnate in quest'attività in media da 45 anni (alcune da oltre un secolo!) con più di 23.500 capi di bestiame.

The 130 milk suppliers are solid companies deep-rooted in the territory and have been operating for an average of 45 years (some for over a century!), breeding a total of 23,500 animals.

100

Le persone impiegate nella produzione latte negli stabilimenti di San Gervasio e Marmirolo.

people are employed in the production of milk at the San Gervasio and Marmirolo plant facilities.

6.000

I quintali di latte con cui Zanetti soddisfa il fabbisogno giornaliero.

Zanetti manages to meet a daily requirement of milk of about 6,000 quintals.

12.000

Le bovine in lattazione.

Lactating dairy cows.

PREMIO LATTE

Il riconoscimento economico assegnato trimestralmente da Zanetti a tutti i fornitori il cui latte supera determinati standard di qualità.

The Milk Award is an economic acknowledgement assigned quarterly to all suppliers whose milk exceeds certain quality standards.



IT || Nel 2022 la Società ha utilizzato più di 170.000 tonnellate di latte. Oltre a questa fondamentale materia prima, Zanetti ha bisogno soltanto di altri tre ingredienti per produrre il suo Grana Padano D.O.P.: il sale, il caglio e il lisozima.

Il sale, di provenienza europea, viene utilizzato per creare una salamoia nella quale la forma del Grana Padano resta immersa per un periodo di 14-30 giorni. Nel 2022, Zanetti ha utilizzato 426 tonnellate di sale per la produzione di Grana Padano.

Per il caglio (una sostanza naturale utilizzata da centinaia di anni per la coagulazione del latte, proveniente dallo stomaco dei vitelli) e il lisozima (enzima e battericida naturale estratto dall'uovo di gallina), Zanetti si affida principalmente ad un fornitore italiano. Nel 2022 la Società ha acquistato e utilizzato 6,82 tonnellate di caglio e 3,17 tonnellate di lisozima.

EN || *In 2022, the company used more than 170,000 tons of milk. In addition to this essential raw material, Zanetti only needs three other ingredients to produce its Grana Padano P.D.O.: salt, rennet and lysozyme.*

The salt, of European origin, is used to create a brine in which the Grana Padano wheel remains immersed for a period of 14-30 days. In 2022, Zanetti used 426 tons of salt to produce Grana Padano.

Zanetti relies mainly on one single supplier for the supply of rennet (a natural substance used for hundreds of years for the coagulation of the milk, provided by the stomach lining of calves) and lysozyme (an enzyme and natural bactericidal extracted from hen eggs). In 2022, the Company purchased and used 6.82 tons of rennet and 3.17 tons of lysozyme.

170.000

Le tonnellate di latte utilizzate nel 2022.

Tons of milk used in 2022.

Lo sapevi che...
Did you know that...



Il benessere animale al centro

Animal welfare first and foremost

IT || Pur non allevando direttamente bovine da latte, Zanetti pone attenzione al tema del benessere animale, definito come **assenza di sofferenze o fatiche evitabili**. Il tema è importante, oltre che da un punto di vista etico, anche perché incide fortemente sulla qualità del prodotto finale: **tutelare la qualità della vita delle bovine da latte è alla base della produzione di un latte qualitativamente migliore**.

Affinché il benessere animale sia garantito è necessario infatti un approccio combinato, basato su competenze cliniche, etologiche e immunologiche. Per questo motivo Zanetti sottopone la propria filiera a controlli specifici, e richiede ai propri fornitori di latte di **rispettare rigorosi standard di allevamento** per garantire il benessere delle bovine, spingendosi oltre alle richieste **specifiche del Disciplinare**.

EN || *While not directly breeding the dairy cows itself, Zanetti pays attention to the issue of animal welfare, defined as the **absence of unnecessary suffering or fatigue**. This topic is important, also from an ethical point of view, as it has a high impact on the quality of the final product: **protecting the quality of life of dairy cows is key to the production of higher quality milk**.*

*In order to guarantee animal welfare, a combined approach based on clinical, ethological and immunological expertise is required. For this reason Zanetti subjects its supply chain to specific controls, and requires its milk suppliers to comply with strict breeding standards, to **ensure the welfare of the dairy cattle**, pushing its boundaries beyond the **Regulation specifications**.*

Tutelare la qualità della vita delle bovine da latte è alla base della produzione di un latte qualitativamente migliore.

Protecting the quality of life of dairy cows is key to the production of higher quality milk.



BENESSERE ANIMALE: IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

ANIMAL WELFARE: THE REFERENCE LEGAL FRAMEWORK

IT || Il quadro normativo di riferimento per il benessere animale è quello europeo (D. Lg. 26 marzo 2001, n. 146 e successive modifiche e legge 14 ottobre 1985, n. 623). L'autorità veterinaria preposta alla verifica dei fornitori di latte di Zanetti è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, sezione di Brescia, il quale svolge controlli delle condizioni di allevamento e tenuta delle bovine da latte per gli allevamenti situati nelle zone di produzione dei due formaggi D.O.P., Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

Nel promuovere il benessere animale lungo la propria filiera, Zanetti opera ispirandosi alle cinque libertà definite dal "Farm Animal Welfare Council":

- libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione
- libertà dai disagi ambientali
- libertà dalle malattie e dalle ferite
- libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche
- libertà dalla paura e dallo stress.

La Società è convinta che questi cinque fattori vadano tutelati per garantire all'animale uno stato di benessere, inteso non solo come assenza di patologie, ma come uno stato complessivo di buona salute fisica e psichica.

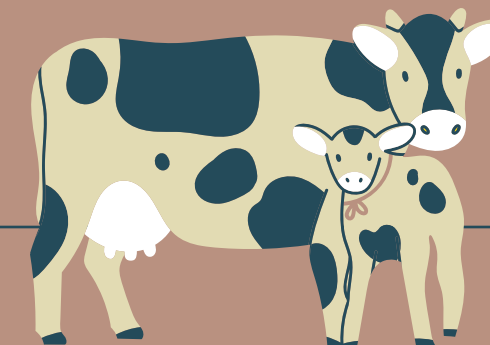


EN || *The reference legal framework for animal welfare is the European one (Leg. Decree 26 March 2001, no. 146 as amended and Law no. 623 of 14 October 1985). The veterinary authority responsible for auditing Zanetti's milk suppliers is the Experimental Zooprophyllactic Institute of Lombardy and Emilia Romagna, Brescia unit, which audits the rearing and living conditions of dairy cows at the dairy farms located in the production areas of the two P.D.O. cheeses, Grana Padano and Parmigiano Reggiano.*

In promoting animal welfare along its entire supply chain, Zanetti is inspired by the five freedoms defined by the Farm Animal Welfare Council:

- *Freedom from hunger, thirst and poor nutrition*
- *Freedom from environmental discomfort*
- *Freedom from pain, injury and disease*
- *Freedom to express normal behaviour*
- *Freedom from fear and distress.*

The Company is convinced that these five factors must be safeguarded to guarantee the animal a state of well-being, intended not only as the absence of pathologies, but as an overall state of good physical and mental health.



LA CERTIFICAZIONE CLASSYFARM CLASSYFARM CERTIFICATION



La certificazione ClassyFarm è inerente al benessere animale, all'alimentazione animale e alla biosicurezza: Zanetti svolge un ulteriore controllo su tutta la propria filiera per monitorare con maggiore precisione la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti.

ClassyFarm certification is pertinent to animal welfare, animal nutrition and biosafety: Zanetti carries out an additional control over its entire supply chain in order to monitor with greater accuracy the quality and characteristics of its products.

IT || Il Consorzio del Grana Padano chiede a tutti gli allevatori conferenti latte all'interno della propria filiera di ottenere l'attestato per il primo step della certificazione ClassyFarm. La certificazione è stata definita dalla Direzione della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della salute, in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna. L'attestato richiesto agli allevatori è inerente al benessere animale, all'alimentazione animale e alla biosicurezza.

- 100% conferenti latte (diretti e indiretti) Grana Padano e Parmigiano Reggiano coinvolti nella valutazione
- 0 non conformità di legge
- Al fine di incrementare ulteriormente la propria attenzione verso il rispetto del benessere animale dal 1 gennaio 2022 la Società mantiene i rapporti

commerciali solo con i fornitori di Grana Padano il cui punteggio ClassyFarm supera il 70%.

Zanetti mette in atto le seguenti azioni al fine di tradurre il proprio impegno nei confronti del benessere animale in concreta azione:

- visite periodiche delle stalle dalle quali acquista il latte, al fine di effettuare controlli sull'effettivo livello di benessere delle bovine.
- per tutta la durata del rapporto di fornitura, il responsabile di laboratorio dello stabilimento di produzione effettua almeno due volte al mese prelievi di latte e almeno una volta al mese controlla il buono stato delle bovine presenti in stalla.
- all'atto di acquisizione di un nuovo conferente latte, e comunque ogni tre anni, un responsabile della qualità Zanetti effettua una visita all'Azienda agricola.

Zanetti è convinta che questo ulteriore livello di controllo della propria filiera, non richiesto dalla normativa né dai disciplinari D.O.P., offra significativi vantaggi: permette prima di tutto di monitorare con maggiore precisione la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti, e nello stesso tempo costituisce uno stimolo per i produttori a migliorarsi e impegnarsi nella cura dei propri animali, traducendosi in processi produttivi più sostenibili ed in prodotti di maggiore qualità.

EN || *The Grana Padano Consortium has requested that all dairy farmers supplying milk within its own supply chain achieve the first step of ClassyFarm Certification. The certification was defined by the Directorate of Animal Health and Veterinary Medicines of the Ministry of Health, in collaboration with the Experimental Zooprophyllactic Institute of Lombardy and Emilia Romagna. The Certificate required of livestock farmers is pertinent to animal welfare, animal nutrition and biosafety.*

- 100% Grana Padano and Parmigiano Reggiano milk suppliers (direct and indirect) involved in the assessment
- 0 non-compliances with the laws in force.
- In order to further increase its focus on respect for animal welfare, since January 1, 2022 the Company maintains business relations solely with Grana Padano suppliers whose ClassyFarm score exceeds 70%.

+70%

Il punteggio ClassyFarm minimo richiesto per i fornitori che hanno rapporti commerciali con Zanetti.

The minimum ClassyFarm score required for suppliers who maintain business relations with Zanetti.

Zanetti puts in place the following activities in order to turn its commitment to animal welfare into concrete actions:

- routine checks at the dairy milking facilities from which it purchases its milk, in order to verify the actual level of welfare of the cows.
- for the entire duration of the supply relationship, the production facility laboratory manager shall collect milk samples at least twice a month, and at least once a month shall verify the healthy condition of the cattle at the farms.
- when acquiring a new milk supplier, and in any case every three years, a Zanetti quality manager visits the farm in question.

Zanetti is convinced that this additional level of control of its supply chain, not mandatory by law or P.D.O. regulations, offers significant advantages: first and foremost it allows controllers to monitor with greater precision the quality and characteristics of its products, and at the same time constitutes an incentive for producers to improve and engage in the care and attention dedicated to their animals, which results in more sustainable production processes and higher quality products.

Visite periodiche delle stalle

Routine checks at the dairy milking facilities

Prelievi di controllo del latte e della salute delle bovine

Milk samples and control of cattle health

Visite all'Azienda conferente

Quality manager visits the farm

L'attenzione agli impatti ambientali lungo tutta la filiera

Attention to environmental impact along the entire supply chain

IT || I principali impatti ambientali ricollegabili alla filiera del Grana Padano sono imputabili alla fase di produzione del latte in stalla: i fattori che maggiormente incidono sulle categorie d'impatto considerate sono le modalità di gestione dei reflui zootecnici, la composizione dell'alimentazione delle bovine e la produzione di latte pro-capite⁴.

Gli attori coinvolti nella filiera del Grana Padano sono pienamente consapevoli del grande valore storico e tradizionale che apporta il territorio, dall'alimentazione delle bovine fino alla lavorazione finale del formaggio. **Tutelare il territorio significa anche porre attenzione all'ambiente e ai propri impatti:** i conferenti latte di Zanetti non si tramandano solo tecniche di allevamento, ma una vera e propria cultura di rispetto della natura, privilegiando il riutilizzo delle risorse naturali in ottica circolare.

EN || *The main environmental impacts connected to the Grana Padano supply chain refer to the milk production phase at the stable level: the factors that most affect the impact categories taken into account are the management methods applied to zootechnical waste, the composition of the cattle fodder and the production of milk per capita⁴.*

*The actors involved in the Grana Padano chain are fully aware of the immense historical and traditional value of the territory, the feeding of the dairy cattle through to the final processing of the cheese. **Protecting the territory also means paying attention to the environment and to their impacts:** the Zanetti milk suppliers not only boast special breeding techniques, but also an entire culture based on the respect for nature, promoting the re-use of natural resources with a circular concept.*

4. "La valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano D.O.P. Zanetti attraverso la metodologia del Life Cycle Assessment", studio condotto nel 2018 a cura dell'Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari. *Assessment of the environmental impact of Zanetti Grana Padano P.D.O. using the "Life Cycle Assessment method" a study conducted in 2018 by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences and of the Agricultural and Food Sciences Faculty*

Impatto ambientale per fase di produzione di Grana Padano D.O.P. da analisi Life Cycle Assessment

Environmental impact by phase of production of Grana Padano PDO from Life Cycle Assessment analysis



95,3% — Produzione di latte in stalla
Milk production

3,93% — Lavorazione in caseificio
Production in dairy plant

0,78% — Stagionatura
Maturing

L'UTILIZZO DELLE RISORSE USE OF RESOURCES

Acqua Water



IT || I consumi idrici sono una voce rilevante tra gli impatti ambientali legati alla produzione del latte. L'attività di allevamento all'interno della filiera del Grana Padano comporta in media i seguenti consumi idrici⁵:

- Per abbeverare i capi, 27.730 litri per bovino adulto all'anno
- Per le attività di pulizia, 37 litri per bovino adulto all'anno
- Per i consumi idrici delle stalle, 12 litri per kg di latte prodotto

Tra i conferenti latte di Zanetti **tali consumi vengono ridotti ed efficientati grazie al riutilizzo - da circa il 22% dei conferenti - dell'acqua impiegata per il raffreddamento delle taniche di latte.**

EN || *Water consumptions are a major item among the environmental impacts related to the production of milk. The livestock activities within the Grana Padano supply chain involves on average the following water consumption⁵:*

- *For the livestock watering, 27,730 litres per adult dairy cow per annum*
- *For cleaning activities, 37 litres per adult dairy cow per annum*
- *For water consumption in the stalls, 12 litres per kilogram of milk produced.*

These consumptions are reduced and rendered more efficient by the Zanetti milk suppliers thanks to reuse - by about 22% of all suppliers - of the water used to cool the milk containers.

5. Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano. *Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.*

Energia Energy



15%

I conferenti latte di Zanetti che hanno installato pannelli solari.

The Zanetti milk suppliers that have installed solar panels.

IT || I consumi energetici⁶ delle stalle produttrici di latte per il Grana Padano sono in media pari a:

- 0,032 kWh di energia elettrica per kg di latte prodotto
- 0,014 litri di gasolio per kg di latte prodotto.

Tra i conferenti latte di Zanetti con più capi di bestiame si riscontrano numerose attività di riduzione del proprio impatto energetico: il 15% ha installato pannelli solari, il 9% acquista energia elettrica da fonti rinnovabili e il 5% conferisce gli scarti zootecnici a società specializzate nella produzione di biogas. Tali attività contribuiscono inoltre a **ridurre le emissioni di gas serra generate delle stalle**, che in media nella filiera del Grana Padano si assestano sui 1,33 kg CO₂ per 1kg di latte⁷.

EN || The energy consumption⁶ of the milking farms for Grana Padano cheese are on average equal to:

- 0,032 kWh of electrical energy per kg of milk produced
- 0,014 litres of diesel per kg of milk produced

The Zanetti milk suppliers with larger number of livestock have adopted numerous activities to reduce their energy impact: 15% have installed solar panels, 9% purchase energy from renewable sources and 5% deliver zootechnical waste products to enterprises specialised in the production of biogas. These activities also help to **reduce greenhouse gas emissions generated by the stalls** which, on average in the Grana Padano supply cycle, amount to 1.33 kg CO₂ per 1 kg of milk⁷.

6. Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano. / Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano.

7. Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano, e riferiti al FPCM, Fat Protein Corrected Milk. / Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle and refer to FPCM Fat Protein Corrected Milk.

Rifiuti Waste



IT || I rifiuti principali prodotti in questa fase della filiera sono ovviamente i reflui generati dai capi allevati. In continuità con pratiche antiche e allo stesso tempo in linea con la moderna ottica circolare, **gli scarti zootecnici vengono reimpiegati come fertilizzante naturale** negli stessi campi da cui proviene gran parte del foraggio per le bovine da latte.

EN || The main waste produced in this phase of the chain is naturally the effluents generated by the livestock. In continuity with ancient practices and, at the same time, in line with the modern circular concept, **zootechnical waste is reused as natural fertilisers** in the same fields from which most of the fodder for milk cows is grown.

Emissioni Emissions



IT || Il trasporto del latte dai conferenti ai caseifici comporta in media, per kg di Grana Padano⁸:

- 0,086 litri di diesel
- 0,23 kg CO₂

Una volta giunto ai caseifici, il latte viene analizzato (per verificare i requisiti di qualità e sicurezza alimentare) e sapientemente lavorato, per dare vita ad un formaggio unico dalla storia quasi millenaria. Ogni giorno i caseifici Zanetti ricevono in tutto più di 550.000 litri di latte:

8. Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano. / Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

- 330.000 litri di latte a Marmirolo
- 240.000 litri di latte a San Gervasio

Nel 2022 sono state prodotte in tutto 13.274 tonnellate di Grana Padano.

Alla fase di **stagionatura** è imputabile **solo lo 0,78% dell'impatto ambientale** del ciclo di vita del Grana Padano⁹, ed è proprio in questa fase che accade la magia: temperatura, umidità e areazione controllate conferiscono al formaggio le sue tipiche caratteristiche organolettiche, e dopo un periodo che può andare dai 9 ai 20 mesi, un marchio a fuoco attesta la qualità del prodotto.

Infine, le circa **570.000 forme di Grana Padano in stagionatura negli stabilimenti di Zanetti** (presso le sedi di Lallio, Marmirolo, Castelbelforte e San Gervasio) raggiungono gli stabilimenti di lavorazione dell'Azienda (Lavis, Lallio e Panocchia), in cui Zanetti porziona, confeziona e commercializza il suo Grana Padano, e da cui lo spedisce in tutto il mondo.

- Nel 2022 **24.703.674,72 kg di Grana Padano venduti in oltre 90 paesi**
 - **790 diversi formati di prodotto**, per rispondere ai desideri di oltre **3.000 clienti** in tutto il mondo.
- Per ulteriori dettagli in merito agli impatti ambientali delle diverse tipologie delle sedi Zanetti, si veda il capitolo 5, "Il nostro impatto ambientale".

EN || the transport of milk by suppliers to the dairies generates on average per kg of Grana Padano⁸:

- 0,086 litres of diesel
- 0,23 kg CO₂

Upon arriving at the dairies, the milk is analysed (to

8. Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano. / Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

9. "La valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano D.O.P. Zanetti attraverso la metodologia del Life Cycle Assessment", studio condotto nel 2018 a cura dell'Università degli Studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari. / "Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle and refer to FPCM Fat Protein Corrected Milk.

verify conformity with the quality and food safety specifications) and skillfully processed to create a unique cheese, boasting a history of almost a thousand years.

Every day the Zanetti dairies receive a total of more than 550,000 litres of milk:

- 330,000 litres of milk at Marmirolo
- 240,000 litres of milk at San Gervasio

A total of 13,274 tons of Grana Padano were produced in 2022.

Only 0.78% of the environmental impact of the Grana Padano⁹ life cycle is attributable to the **maturing phase**, and it is precisely during this phase that the magic happens: controlled temperature, humidity and ventilation join forces to bestow the typical organoleptic characteristics to the cheese and, after a period that ranges from 9 to 20 months, a special branding testifies to the quality of the product.

To conclude, the approximately **570,000 Grana Padano wheels maturing in the Zanetti dairies** (at the premises of Lallio, Marmirolo, Castelbelforte and San Gervasio) are delivered to the Company processing facilities (Lavis, Lallio and Panocchia), where Zanetti cuts, packs, markets and delivers its Grana Padano cheese across the globe.

- **24.703.674,72 kg of Grana Padano sold in over 90 countries** in 2022
- **790 different SKUs available**, to meet the demands of over **3,000 customers** worldwide

For further details regarding the environmental impacts of the different types of Zanetti facilities, see chapter 5, Our environmental impact.

0,78%

L'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano imputabile alla fase di stagionatura.

The environmental impact of the Grana Padano life cycle attributable to the maturing phase.

Preservare la biodiversità

Preserving biodiversity

IT || In linea con i Disciplinari D.O.P., i caseifici di Zanetti sorgono nei luoghi d'origine della materia prima. Ma c'è di più, i **due caseifici storici, adibiti alla produzione e stagionatura del Grana Padano D.O.P.**, sono localizzati in **due aree naturali protette**:

- Marmirolo presso la **Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana**, una delle ultime foreste planiziarie della Pianura Padana
- San Gervasio Bresciano presso il **Parco Naturale del Lusignolo**.

Si tratta di territori particolarmente salubri, i cui dintorni sono caratterizzati dalla presenza di prati stabili: terreni vocati al pascolo, caratterizzati da una biodiversità vegetale che si traduce in un foraggio bilanciato e completo, dalle spiccate proprietà nutritive. Il tema della **biodiversità** è dunque di cruciale importanza per Zanetti: assicura cibi vari e validi sotto il profilo nutrizionale, aiuta a garantire sistemi produttivi resilienti e resistenti a infestazioni e parassiti, sostiene un ventaglio di varietà fondamentale per il futuro della nostra stessa sopravvivenza, costituisce uno dei **fattori chiave per la sostenibilità** nel tempo della propria attività. Le attività produttive aziendali sono dunque pensate e realizzate nel massimo rispetto dei luoghi di origine, in un'ottica di **tutela e salvaguardia della filiera**.

EN || *In line with the P.D.O. Regulations, the Zanetti dairies are located in the places of origin of the raw material. But it doesn't stop there, **the two historical dairies, equipped for the production and maturing of Grana Padano P.D.O., are located in two protected natural areas**¹⁰:*

- *Marmirolo c/o the **Bosco della Fontana State Natural Reserve**, one of the last lowland forests of the Po Valley*
- *San Gervasio Bresciano c/o the **Lusignolo Natural Park**.*

*These are particularly healthy areas, with surroundings characterised by the presence of stable meadows: land dedicated to grazing, characterised by a vegetation **biodiversity** that results in a well balanced and complete forage, with remarkable nutritional properties. The issue of biodiversity is therefore of crucial importance for Zanetti: it ensures varied foods that are valid from a nutritional point of view, helps to ensure resilient and pest-resistant production systems, supports a wide assortment of varieties that are fundamental for the future of our survival, is one of the **key factors for the sustainability** of our business over time.*

*The company's production activities are hence designed and implemented paying utmost respect to the places of origin, with a view to **protecting and safeguarding the supply chain**.*



Il tema della biodiversità è di cruciale importanza per Zanetti: assicura cibi vari e validi sotto il profilo nutrizionale, aiuta a garantire sistemi produttivi resilienti e resistenti a infestazioni e parassiti, sostiene un ventaglio di varietà fondamentale per il futuro della nostra stessa sopravvivenza, costituisce uno dei fattori chiave per la sostenibilità nel tempo della propria attività.

The issue of biodiversity is of crucial importance for Zanetti: it ensures varied and nutritionally healthy food, it helps to ensure resilient production systems that are resistant to pests and parasites, it supports a range of food varieties that are fundamental for the future of survival, is one of the key factors for the long-term sustainability of its business.



233

Gli ettari entro i quali si estende la Riserva, una delle ultime foreste planiziarie della Pianura Padana.

The hectares covered by the Reserve, one of the last lowland forests of the Po Valley.

IT || Il caseificio Zanetti a Marmirolo (43.000 mq di superficie) sorge a ridosso della Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana, **una delle ultime foreste planiziarie della Pianura Padana**, che si estende per circa **233 ettari**: negli anni la Riserva ha acquisito diverse indicazioni e classificazioni, tra cui Riserva Naturale Biogenetica, Sito di Importanza Comunitaria, Riserva Naturale Orientata.

Inoltre, nella Riserva ha sede il Centro Nazionale per lo Studio e la Conservazione della Biodiversità Forestale (CNBF) "Bosco Fontana" Verona, **istituto di ricerca scientifica del Corpo Forestale dello Stato deputato al monitoraggio della biodiversità forestale nazionale.**

EN || *The Zanetti dairy farm located in Marmirolo (43,000 sqm of land) is settled near the Bosco della Fontana State Nature Reserve, **one of the last lowland forests of the Po Valley**, which covers about **233 hectares**: over the years the Reserve has been awarded various indications and classifications, and recognised as a Biogenetic Nature Reserve, a Site of Community Importance, and an Oriented Natural Reserve.*

*Furthermore, the National Centre for the Study and Conservation of Forest Biodiversity (CNBF) "Bosco Fontana" Verona has its seat in the Reserve, a scientific research institute of the State Forestry Corps responsible for **monitoring national forest biodiversity.***

Il caseificio di Marmirolo e la Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana

The Marmirolo dairy farm and the Bosco della Fontana State Natural Reserve



Il caseificio di San Gervasio e il parco naturale Bosco del Lusignolo

The San Gervasio Bresciano dairy farm, and the Bosco del Lusignolo Natural Park

IT || Lo stabilimento Zanetti di San Gervasio Bresciano (9.700 mq di superficie) è situato a meno di 3 chilometri di distanza dal parco naturale Bosco del Lusignolo, al centro della bassa bresciana. Si tratta di un parco di 41,5 ettari, di cui 30 di recente rimboscimento. Questo bosco è nato all'interno del Programma "Dieci grandi foreste di pianura e di fondovalle", grandi foreste di elevato valore naturalistico e ricreativo, con lo scopo di creare un polmone verde di più di 30.000 piante autoctone.

L'intervento di rimboscimento si sviluppa lungo il canale Lusignolo e si pone l'obiettivo di portare un aumento progressivo della biodiversità, l'incremento di uccelli e mammiferi assenti da molti anni e il maggior assorbimento di anidride carbonica da parte della vegetazione.

EN || The Zanetti dairy in San Gervasio Bresciano is located less than 3 kilometres from the Bosco del Lusignolo natural park, in the midst of the Brescian lowlands. It is a 41.5 hectare park, 30 of which were recently reforested. This wood was conceived as part of the "Ten Great Plain and Valley Forests" programme, large forests of high naturalistic and recreational value, with the aim of creating a green lung of over 30,000 native plants.

The reforestation intervention extends along the Lusignolo canal and aims to generate a progressive increase in biodiversity, an increase in birds and mammals absent for so many years and greater absorption of carbon dioxide by the vegetation.

30.000

Le varietà di piante autoctone che si ha lo scopo di coltivare.

The varieties of native plants that aim to cultivate.

Le garanzie richieste ai fornitori

Guarantees required from our suppliers

IT || La Società è consapevole del fatto che il valore dei prodotti da essa commercializzati si costruisca lungo tutta la filiera e per questo presta grande attenzione ai prodotti selezionati, non solo per garantire alti livelli di qualità, ma anche per individuare e valorizzare i migliori componenti della filiera. **I fornitori della Società forniscono formaggi, imballaggi di vario genere, servizi di trasporto, gestione dei rifiuti, manutenzione: tutti questi fattori sono in qualche modo essenziali per la buona riuscita del lavoro di Zanetti e concorrono a garantire l'alta qualità che caratterizza i suoi prodotti.** L'identità della Società è chiaramente leggibile dalla composizione dei suoi fornitori: il 95% del fatturato fornitori 2022 ha riguardato soggetti italiani. Zanetti si impegna non solo a rispettare i più alti standard in fatto di sicurezza e qualità alimentare, ma richiede alla propria filiera altrettanta attenzione: tutti i fornitori si impegnano a comunicare tempestivamente alla Società eventuali modifiche di prodotto o processo che potrebbero influenzare la qualità e la sicurezza alimentare.

I requisiti di sicurezza propri del settore in cui opera Zanetti si differenziano fra i tre gruppi principali di beni movimentati nella filiera: latte, formaggio e imballi.

Per la produzione di Grana Padano D.O.P., i fornitori di latte sono selezionati all'interno del circuito di produzione controllato del Consorzio Grana Padano D.O.P. (per maggiori informazioni si rimanda al capitolo "La nostra filiera del Grana Padano").

I fornitori delle altre famiglie di formaggi Zanetti devono possedere i seguenti requisiti:

- Attuare un autocontrollo basato sul sistema HACCP concernente l'igiene dei prodotti a base di latte in ottemperanza ai Regolamenti (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004 e Reg. 1881/2006 e successive modifiche e aggiornamenti.
- Operare in conformità al Regolamento CE 178/2002 in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.
- Fornire i prodotti e le materie prime fornite prive di OGM e conformi ai regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003.
- Disporre della dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti e dei test di migrazione di tutti gli imballaggi primari impiegati per il confezionamento dei prodotti forniti alla Zanetti.

EN || *The Company is fully aware of the fact that the value of the products it sells is something that is achieved throughout the supply chain, and for this reason it pays enormous attention to the selected products, not only to guarantee high quality levels, but also to identify and exploit the best components of the supply chain. **The Company's suppliers** supply cheeses, various types of packing, transport services, waste management, maintenance services: all these aspects are in some way essential for the success of Zanetti's business operations and **contribute to ensuring the high quality that characterises its products.** The Italian identity of the Company is clearly visible from the composition of its suppliers: 95% of the 2022 supplier turnover refers to Italian subjects. Zanetti is committed not only to complying with the very highest of standards in terms of safety and food quality but also requires its entire supply chain to do the same: all suppliers undertake to promptly notify the Company of any product or process changes that could affect the quality and safety of food.*

The safety requirements imposed on the sector in which Zanetti operates differ according to the three main groups of goods handled along the supply chain: milk, cheese and packing.

For the production of Grana Padano PDO, the milk suppliers must be part of the controlled production circuit of the Grana Padano PDO Consortium. (for further information, please refer to the chapter entitled Our Grana Padano Supply Chain).

Suppliers of other Zanetti cheese families must meet the following requirements:

- *They shall put in place a HACCP based self-control system concerning the hygiene of milk-based products in compliance with the Regulations (CE) no. 852/2004, 853/2004, 854/2004 and Reg. 1881/2006 as amended.*
- *Operate in compliance with Regulation (EC) 178/2002 on traceability and recalls of food products.*
- *Supply the products and raw materials without GMOs and compliant with Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003.*
- *Provide a declaration of compliance with food contact and migration tests of all primary packaging used to pack the products supplied to Zanetti.*

95%

Percentuale del fatturato fornitori che nel 2022 ha riguardato soggetti italiani selezionati all'interno del circuito di produzione controllato del Consorzio Grana Padano D.O.P.

Percentage of supplier turnover that in 2022 concerned selected Italian entities within the controlled production circuit of the Consorzio Grana Padano D.O.P.

IT || I fornitori di imballaggi primari devono:

- Possedere un sistema qualità documentato.
- Lavorare secondo le Good Manufacturing Practice del settore (Regolamento 2023/2006).
- Possedere un sistema di tracciabilità (Regolamento 1935/2004).
- Gli imballaggi primari devono inoltre essere conformi ai seguenti regolamenti comunitari: Regolamento 1895/2005, Regolamento 10/2011, Direttiva Europea 94/62; e alla seguente legislazione italiana: Decreto Ministeriale 21/03/1973, D.M. 29/2017 e successive modifiche e aggiornamenti.

Oltre all'attenzione riposta nei materiali di imballaggio, **Zanetti rispetta scrupolosamente le norme vigenti in tema di etichettatura** e le indicazioni obbligatorie da riportare sui prodotti alimentari¹⁰, relative all'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari. Tra le altre, queste informazioni comprendono la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, il termine minimo di conservazione, il paese d'origine, la dichiarazione nutrizionale. Inoltre, le etichette dei prodotti D.O.P. (come ad esempio Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Provolone Valpadana) devono ottemperare anche a quanto prescritto nei vari disciplinari di produzione, riportando inoltre il marchio D.O.P. e di Consorzio.

Infine, per garantire l'eccellenza del prodotto, anche nella **fase di trasporto** finalizzata alla distribuzione viene posta **particolare attenzione al controllo di qualità e sicurezza alimentare**: Zanetti ha predisposto un protocollo dedicato alla fornitura e al trasporto, prevenendo una procedura di gestione delle criticità in caso di non conformità.

La Società verifica le condizioni del vano camion destinato al carico delle forme, verificandone la corretta temperatura ed igiene, e durante il trasporto e la consegna al cliente dei prodotti, **al fornitore è richiesto di attenersi scrupolosamente a disposizioni che garantiscono la qualità del prodotto e la sicurezza alimentare**, quali:

- un sistema di prevenzione dei rischi igienico sanitari in conformità alla normativa vigente¹¹, con lo scopo di proteggere i prodotti da possibili fonti di contaminazione;
- la garanzia del mantenimento della catena del freddo nell'automezzo ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- la massima cura nel carico e scarico dei prodotti finiti per evitarne il danneggiamento.

EN || *Suppliers of primary packaging must:*

- *Have a documented quality system in place.*
- *Work according to the Good Manufacturing Practices for this industry (Regulation 2023/2006).*
- *Have a traceability system in place (Regulation 1935/2004).*
- *Primary packaging must also comply with the following EC regulations: Regulation (EU) 1895/2005, Regulation 10/2011, European Directive 94/62 and the following Italian regulations: Ministerial Decree dated 21/03/1973, M.D. 29/2017 as amended.*

In addition to the attention paid to its packaging materials, Zanetti strictly complies with the regulations in force in terms of labelling and the mandatory details to be indicated on foodstuffs¹⁰, relating to

I fornitori Zanetti per provenienza Suppliers by origin



95% — Fornitori Italia
Italian suppliers

5% — Fornitori Estero
Foreign suppliers

the indication on the label of the origin of the raw material for milk and dairy products. Among others, this information includes the name of the foodstuff, the list of ingredients, the minimum shelf life, the country of origin, the nutritional values. In addition, the labels of PDO products (such as, for instance, Grana Padano, Parmigiano Reggiano and Provolone Valpadana) must also comply with the requirements of the various production regulations, also bearing the PDO and Consorzio markings.

*To conclude, in order to guarantee the excellence of the product, particular attention is also dedicated to the **control of quality and food safety during the transport phase**: Zanetti has drawn up a protocol dedicated to supply and transport aspects, providing a criticality management procedure in cases of non-compliance. The Company checks the conditions of the compartment of the trucks onto which the wheels are loaded, verifying the correct temperature and hygiene levels and, during the transport and delivery of the products to the customer, **the supplier is required to strictly comply with the provisions that guarantee the quality of the product and food safety, i.e.:***

- *a health and hygiene risk prevention system in accordance with the regulations in force¹¹, with the purpose of protecting the products from all possible sources of contamination;*
- *The guarantee of maintaining the cold temperatures in the compartment at from 0°C to +4°C;*
- *Maximum care and attention during the loading and unloading of finished products to prevent any damage to the same.*

¹⁰ Secondo il Reg.CE n°1169/2011 e successive modifiche e nel rispetto del Decreto Ministeriale pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.15 del 19 gennaio 2017. According to the Reg. (EC) 1169/2011 as amended, and in compliance with the Ministerial Decree published in the Official Journal no. 15 of 19 January 2017

¹¹ Reg. CE n°852/04/CE e Reg. n°853/04/CE. Reg. (EC) no. 852/04 and Reg. (EC) no. 853/04

La soddisfazione del cliente

Customer satisfaction

IT || Offrire prodotti e servizi d'eccellenza, rispondendo con la massima attenzione e puntualità alle esigenze dei clienti, è parte della missione aziendale di Zanetti. In 120 anni di attività la Società si è impegnata nel costruire con i propri clienti rapporti di fiducia basati sull'esperienza e sulla possibilità di vivere il mercato con reciproca soddisfazione.

Nel 2022 i formaggi di Zanetti sono stati scelti da **3.000 clienti**, dislocati in più di **103 Paesi**.

L'attenzione puntuale alle specifiche esigenze e richieste dei diversi clienti è la base delle relazioni proficue, in molti casi decennali, che Zanetti intrattiene con le proprie controparti commerciali. La Società mette a

disposizione della clientela la propria competenza, suggerendo le migliori procedure logistiche per **ottimizzare gli approvvigionamenti e ridurre al minimo gli sprechi**. Sperimentando nuovi metodi e materiali di confezionamento, Zanetti si è posta l'obiettivo di garantire che la conservazione dei propri prodotti sia sempre ottimale e che le caratteristiche di qualità vengano sempre preservate in tutti i Paesi in cui viene inviato il formaggio, per assicurare ai propri partner commerciali le migliori condizioni di conservazione attualmente possibili.

La ricerca della soddisfazione del cliente viene dimostrata anche dall'impegno costante nel rispondere

3.000

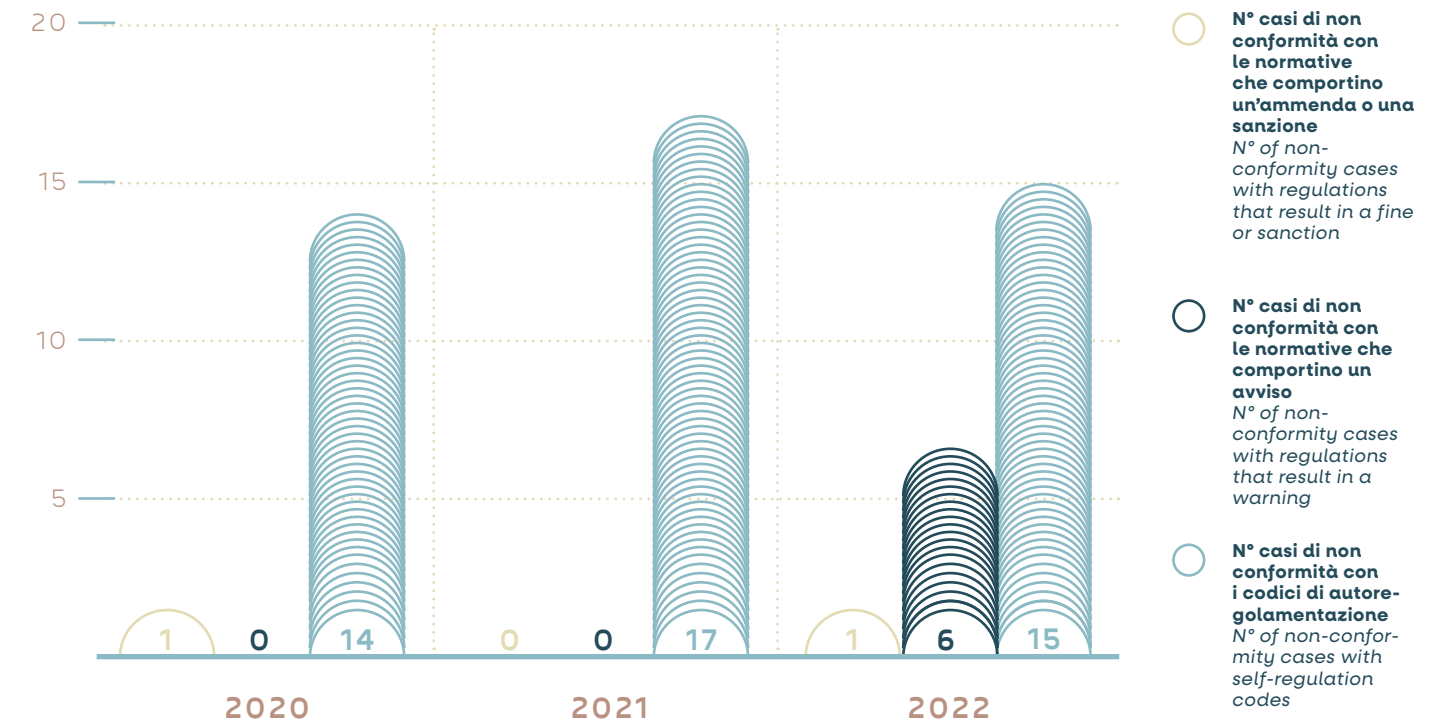
I clienti, dislocati in più di 103 Paesi, che hanno scelto i formaggi di Zanetti nel 2022 e con cui la Società ha costruito nei 120 anni di attività rapporti di fiducia.

The customers, located in more than 103 countries, who chose Zanetti cheeses in 2022 and with whom the company has built up relationships of trust over its 120 years of activity.

EN || *Providing excellent products and services, responding with the utmost attention and punctuality to customer demands, is all part of Zanetti's corporate mission. In over 120 years of business activities, the Company has always been committed to building trusting relationships with its customers based on experience and the possibility of operating on the market with mutual satisfaction. In 2022 Zanetti's cheese products were chosen by over **3,000 customers** in over **103 countries**. Prompt attention to the specific needs and demands*

*of different customers is the cornerstone of the profitable relations, in many cases decades long, that Zanetti engages in with its commercial counterparts. The Company places its expertise at the service of its customers, recommending the best logistic procedures to **optimise procurement aspects and minimise waste**. Experimenting with new packing methods and materials, Zanetti has set itself the goal of ensuring that the preservation of its products is always optimal and that the quality characteristics are always preserved in all countries to which it delivers its cheese, to ensure*

Non conformità salute e sicurezza ed etichettatura Health and safety and labelling non-conformities



12. Nel conteggio delle NC con i codici di autoregolamentazione relative alla salute e la sicurezza del consumatore rientrano solo le NC classificate di grave entità: si tratta di non conformità legate a requisiti cogenti o al verificarsi dei pericoli igienico-sanitari più gravi evidenziati dallo studio HACCP e riscontrati a seguito dell'attività di Autocontrollo (presenza di batteri patogeni nella materia prima, nel prodotto finito o sulle superfici; presenza di frammenti di corpi estranei).

In counting the NCs with self-regulation codes relating to consumer health and safety, only NCs classified as serious are included: these are non-compliances linked to mandatory requirements or to the occurrence of the most serious hygiene and health hazards indicated by the HACCP study and detected after self-control activities (presence of pathogenic bacteria in the raw material, in the finished product or on surfaces; presence of fragments of foreign bodies).

13. Nel 2022 è stata registrata una non conformità - relativa a un lotto di produzione non ancora immesso sul mercato - legata a un parametro difforme rispetto a quanto definito dal disciplinare del Parmigiano Reggiano. Si precisa che, a seguito della segnalazione di non conformità grave, sono state messe in atto una serie di azioni preventive per evitare il verificarsi di una situazione analoga: formazione ad hoc del personale, implementazione dei controlli e delle misurazioni e prove in autocontrollo sui successivi tre lotti di formaggio Parmigiano Reggiano DOP prodotti. In 2022, a non-compliance occurred - relating to a production lot not yet placed on the market - linked to a parameter that does not comply with the definition envisaged by the Parmigiano Reggiano specification. It should be noted that, following the reporting of a serious non-compliance, a number of preventive actions have been put in place to avoid the occurrence of a similar situation: ad hoc training of personnel, implementation of controls and measurements and self-control tests on the subsequent three batches of Parmigiano Reggiano PDO cheese produced.

14. Al momento in cui questo bilancio viene pubblicato, gli stabilimenti periodicamente sottoposti ad audit SMETA 4 pillars sono Lavis, Panocchia, Rovato e San Gervasio. At the time this report is published the SMETA 4 Pillars certified plants are Lavis, Panocchia, Rovato and San Gervasio.

nel migliore dei modi alle segnalazioni di non conformità ricevute annualmente. Nel 2022 sono stati registrati 7 casi di non conformità con le normative in materia di salute e sicurezza, di cui uno ha comportato una sanzione e sei hanno comportato un avviso. Dei 15 casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione¹² registrati, 11 sono relativi a salute e sicurezza e 4 sono relativi all'etichettatura¹³.

La Società è sottoposta a molteplici richieste di adesione a standard internazionali in materia di sostenibilità socio-ambientale che prevedono spesso controlli ("Audit") da parte di verificatori indipendenti. Per meglio rispondere a tali sollecitazioni, Zanetti, a partire dal 2015, ha avviato un'attività strutturale e sistematica di monitoraggio dei diversi fattori socio-ambientali previsti dai suddetti standard internazionali.

Tra gli audit a cui è stata sottoposta la Società durante l'anno, se ne contano anche di natura etica. Zanetti, infatti, ha deciso di rispondere alle molteplici sollecitazioni ricevute dai propri clienti sul fronte della **sostenibilità** e della **responsabilità sociale** scegliendo di sottoporre quattro dei propri stabilimenti all'audit **SMETA 4 Pillars**: una dimostrazione tangibile e oggettiva dell'impegno della Società su questo fronte¹⁴. SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) è uno dei format di **audit in ambito socio ambientale più conosciuto a livello internazionale**. Nella sua versione più completa - 4 Pillars - questo audit prevede una valutazione della performance della Società in quattro ambiti di indagine: ambiente, salute e sicurezza sul lavoro, gestione delle risorse umane e business ethics.

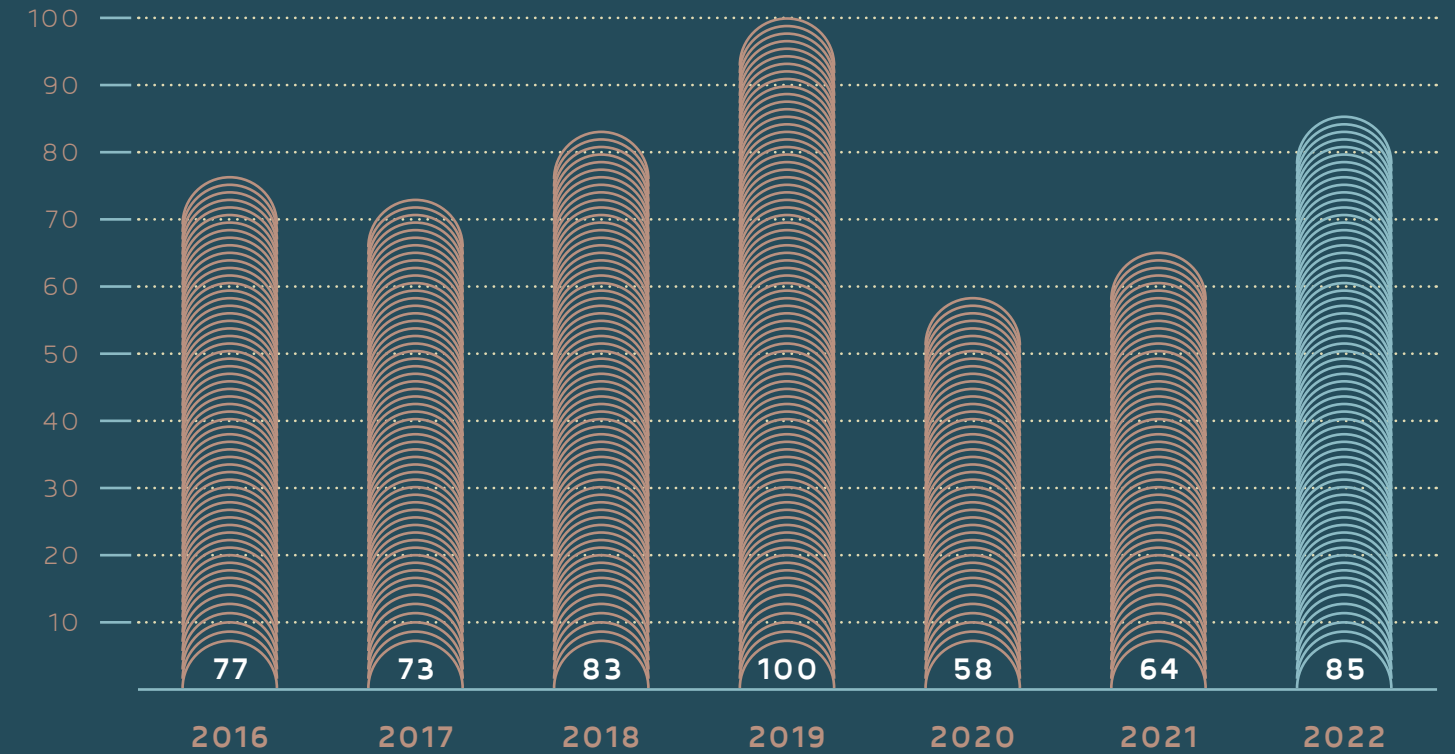
the best storage conditions currently feasible for its business partners The pursuit of customer satisfaction is also demonstrated by the continuous commitment to respond in the best possible way to non-compliance reports received annually. In 2022, 7 cases of non-compliance with health and safety regulations occurred, one of which resulted in a penalty and six resulted in a warning. Of the 15 cases of non-compliance with self-regulation codes registered,¹² 11 are related to health and safety, 4 are related to labelling¹³.

The Company is subject to multiple requests for compliance with international standards on social and environmental sustainability, which often involve control activities (Audits) by independent auditors. As of 2015, with the purpose of better responding to such requests, Zanetti launched structural and systematic monitoring activities over the various socioenvironmental factors required by the aforementioned international standards.

*The audits conducted at the Company premises during the year also include those of an ethical nature. In fact, Zanetti decided to respond to multiple requests received from its customers as regards to **sustainability** and **social accountability** by choosing the **SMETA 4 Pillars certification** for 4 of its own facilities: tangible and objective proof of the Company's commitment in this area¹⁴.*

*SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) is one of the most internationally recognised **audit format used for social and environmental accountability**. In its most complete 4 Pillars version, this audit involves an assessment of the Company's performance in four distinct areas: environment, occupational health and safety, human resources management and business ethics.*

N° totale di audit subiti Total number of audits



85

Gli audit subiti
The audits conducted at the Company

11%

Etici, Bio, Kasher e Halal
Etici, Bio, kosher e Halal

49%

Qualità e sicurezza alimentare
Quality

40%

D.O.P.
D.O.P.

LE CERTIFICAZIONI ALIMENTARI DI ZANETTI Zanetti food certifications

BRC IFS



IT || BRC British Retailer Consortium e IFS International Featured Standard sono schemi internazionali nati per garantire che i prodotti rispondano a standard qualitativi ben definiti e ottemperino a tutti i requisiti di legge. Gli standard definiscono i requisiti di qualità e sicurezza igienico sanitaria, nonché i criteri operativi ai fini dell'adempimento e del mantenimento di tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti e della tutela del consumatore. Queste certificazioni sono volontarie e riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura, per dare una risposta concreta e forte di alta sicurezza e qualità ai consumatori.

EN || *British Retailer Consortium and IFS International Featured Standard are international schemes put in place to ensure that products meet the well-defined quality standards and comply with all legal requirements. The standards define the quality, health and hygiene safety requirements, as well as the operational criteria put in place to fulfil and maintain all the obligations required by the current consumer protection regulations. These certifications are voluntary and recognised by the Global Food Safety Initiative (GFSI), an international program whose main purpose is to boost and promote food safety along the entire supply chain, to give a concrete and strong reply to the demands for superior levels of safety and quality of consumers.*

BIO



IT || L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che rispetta il benessere umano e animale e difende la biodiversità ambientale e culturale dei territori: si tratta di un modello di sviluppo sostenibile volto a salvaguardare ambiente e territorio e valorizzare la qualità delle risorse delle comunità locali, aiutando queste ultime a far fronte alla concorrenza globale.

EN || *Organic farming is a production method that respects human and animal welfare and defends the environmental and cultural biodiversity of the territories: it is a model of sustainable development aimed at safeguarding the environment and territory whilst enhancing the quality of the resources of local communities, helping them to tackle global competition.*

IT || Con il termine Halal si identificano gli alimenti conformi ai dettami della legge islamica. Halal International Authority (HIA) è un'organizzazione internazionale, non governativa, che opera come Authority per la certificazione Halal di prodotti e servizi.

EN || *The term Halal identifies foods that conform to the dictates of Islamic law. Halal International Authority (HIA) is an international, non-governmental organisation that operates as an Authority for Halal certification of products and services.*

HALAL



03



La nostra performance economica

**Our economic
performance**

03

La nostra performance economica

Our economic performance

IT || Dalla profittabilità delle attività aziendali dipende la capacità di Zanetti di essere **sostenibile economicamente nel lungo periodo**. La performance economica influisce sulla fiducia nei confronti dell'Azienda all'interno del mercato: una performance positiva non riguarda quindi solo la Società, ma anche gli stakeholder che hanno un interesse nel perseguimento delle sue finalità.

La longevità delle attività di Zanetti si basa anche sui risultati economici ottenuti nel tempo. **Oggi Zanetti è la prima Azienda italiana nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano**: le due D.O.P. hanno confermato anche nel 2022 il ruolo di prodotti di punta della Società. Inoltre, più della metà del fatturato del 2022 deriva da mercati esteri.

EN || *The ability of Zanetti to be **economically sustainable in the long term** depends on the profitability of its business activities. The economic performance impacts the Company's reputation on the market: a positive performance therefore does not only concern the Company itself, but also the stakeholders who have an interest in pursuing its goals.*

*The longevity of Zanetti's business activities is also based on the economic results fulfilled over time. **Zanetti is currently the first Italian company in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano**: the two P.D.O.s once again confirmed their role as the Company's flagship products in 2022. Furthermore, over half of the turnover of 2022 was generated by sales to foreign markets.*

Oggi Zanetti è la prima Azienda italiana nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, D.O.P. confermate anche nel 2022 e prodotti di punta della Società.

Zanetti is currently the first Italian company in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano: the two P.D.O.s once again confirmed their role as the Company's flagship products in 2022.

I NOSTRI NUMERI

Our number

6542

MILIONI DI FATTURATO NEL 2022
MILLION TURNOVER IN 2022

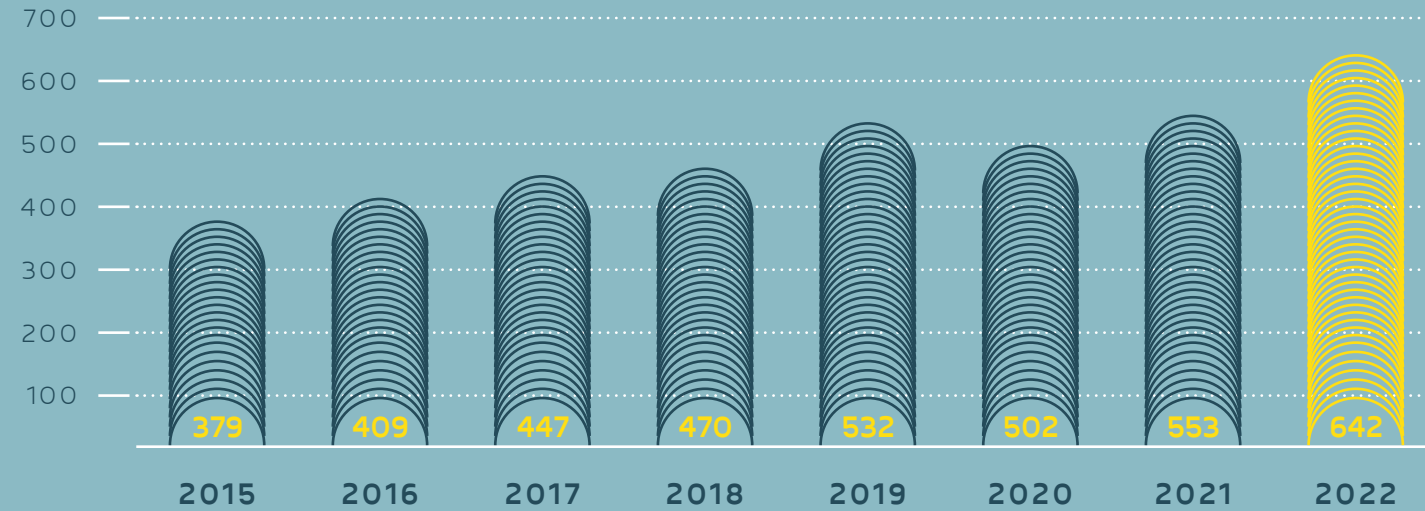
+16%

**L'incremento
rispetto al 2021.**
The increase from 2021.

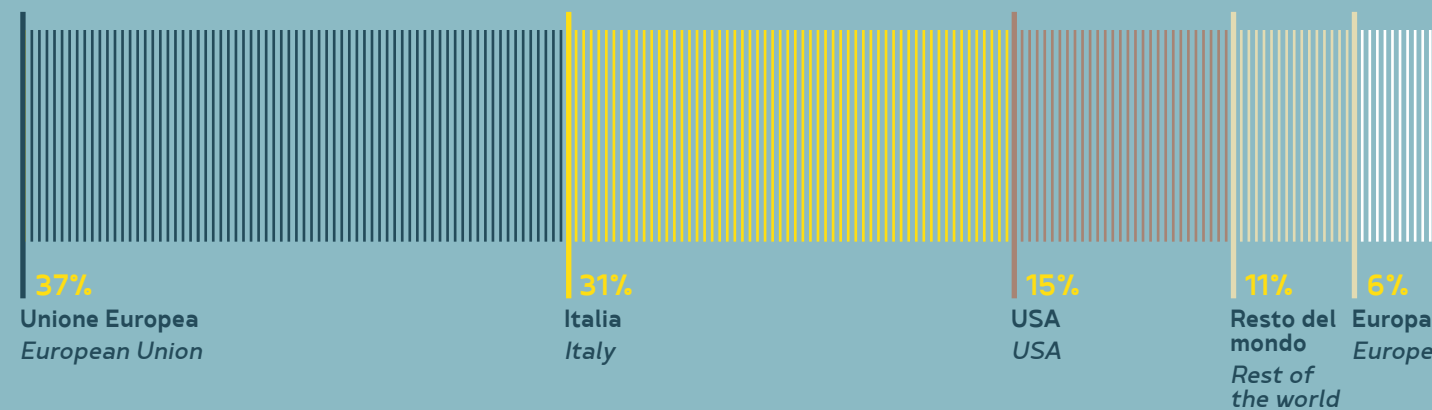
69%

**Percentuale
di fatturato estero.**
Percentage of turnover abroad.

Fatturato Turnover



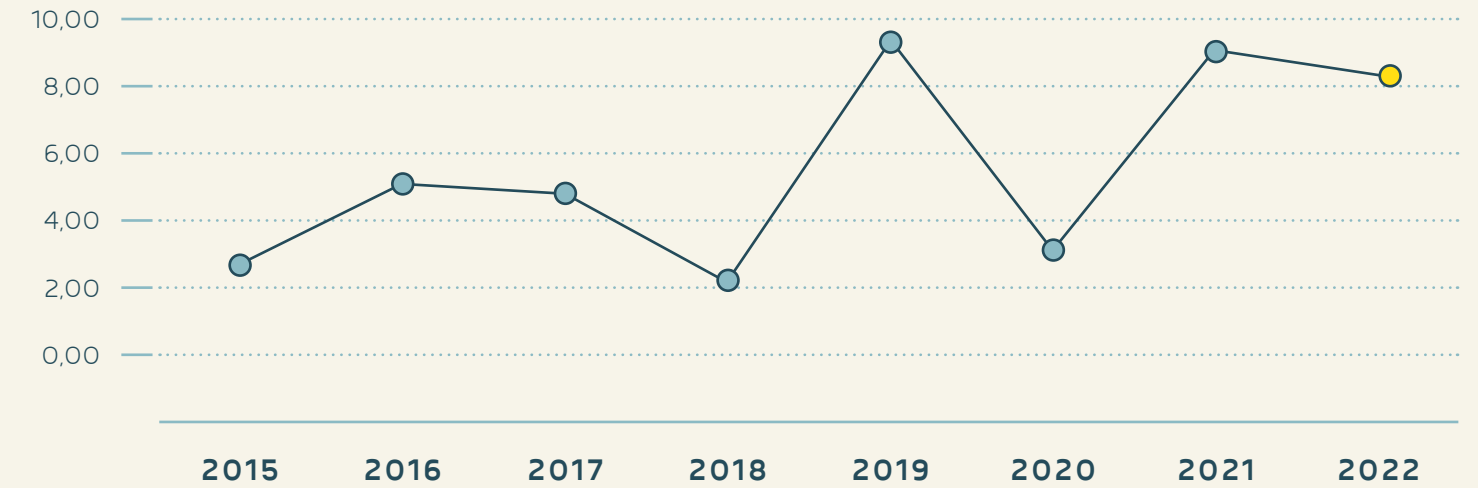
Ripartizione fatturato Turnover by region



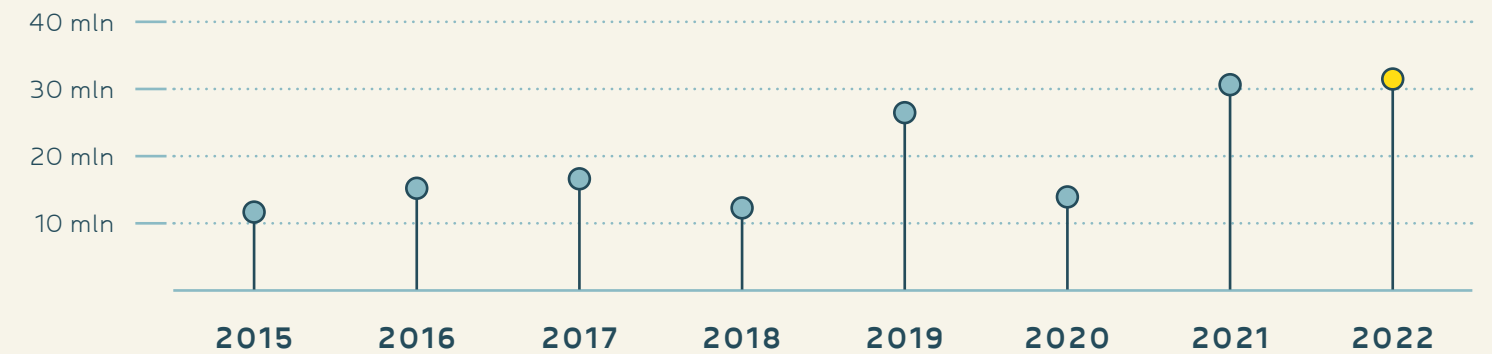
In seguito al calo del fatturato registrato nel 2020 a causa della pandemia, le performance 2021 e 2022 mostrano la ripresa e il consolidamento della Società dal punto di vista economico.

Following the decrease in turnover in 2020 due to the pandemic, the performance of the Company in 2021 and 2022 highlights its recovery and consolidation from an economic point of view.

ROE



EBITDA



“

Zanetti è consapevole delle responsabilità di natura economica legate alla propria attività: dalla performance economica dipende il valore generato e distribuito dalla Società ai vari portatori di interesse.

Nel 2022 il valore economico generato da Zanetti è stato di € 653.620.102. Il 96% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori, banche e pubblica amministrazione. Il restante 4% è costituito dagli ammortamenti e dall'utile di esercizio.

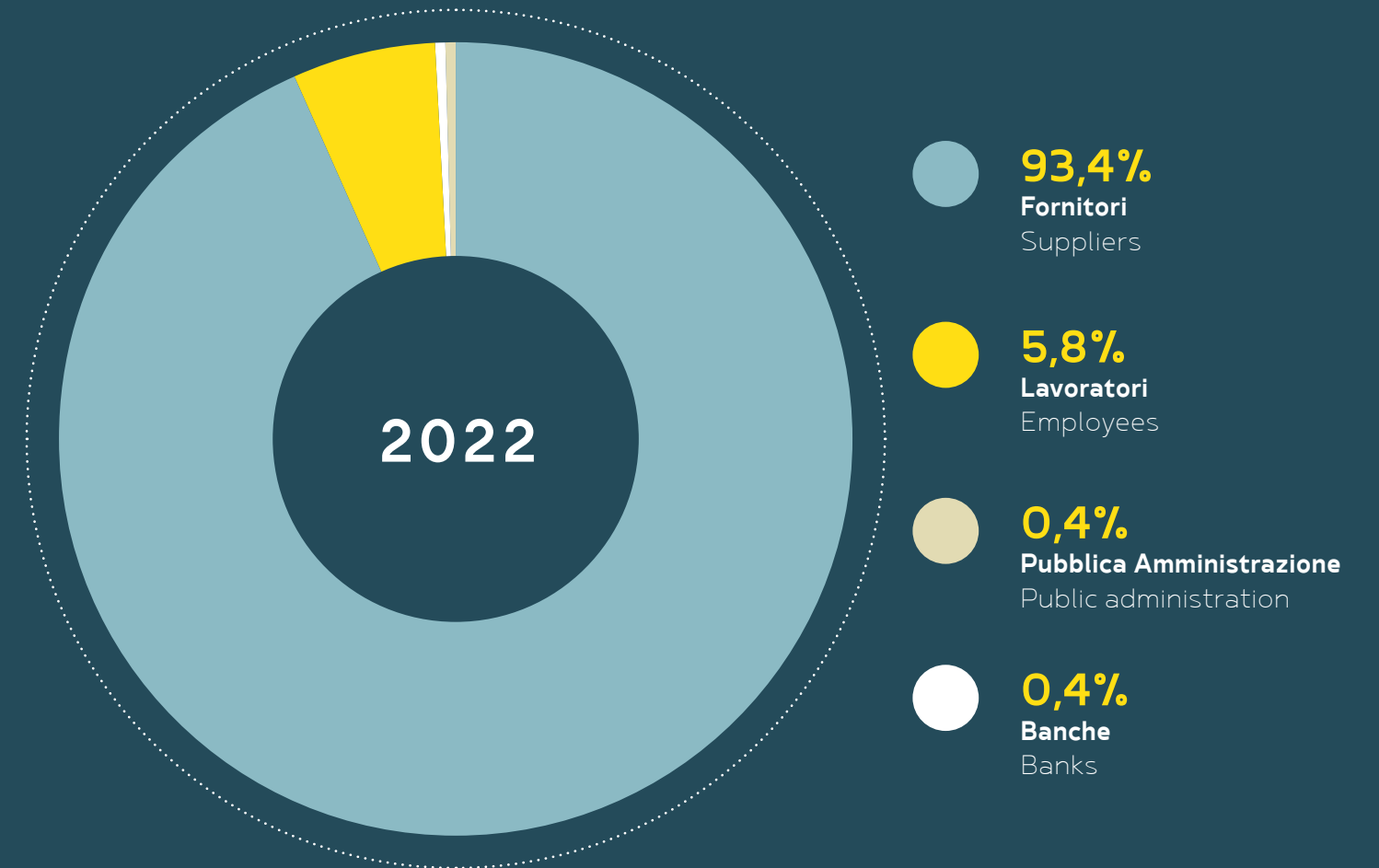
Zanetti is keenly aware of the economic responsibilities of its business activities: economic performance impacts the value generated and distributed by the Company to the various stakeholders.

In 2022 the economic value generated by Zanetti amounted to €653,620,102.

96% of this value was distributed to suppliers of raw materials, providers of goods and services, workers, banks and public administration. The remaining 4% refers to depreciation and the profit for the year.

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

Economic value generated and distributed



04



**Le nostre
persone**

Our people

04

Le nostre persone

Our people

IT || Zanetti riconosce la **centralità dei dipendenti** e l'importanza di basare il rapporto con le proprie risorse umane sui principi della **trasparenza, lealtà e fiducia**, applicando i comportamenti dettati dal proprio Codice Etico. Al 31 dicembre 2022 i dipendenti di Zanetti erano 508. Si è dunque registrato un incremento del personale pari al 16,8% rispetto al 2016.

Come esplicitato all'interno del proprio Codice Etico, la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti **pari opportunità sul lavoro**. Ciò è tanto più importante in un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile, soprattutto nei contesti produttivi. Zanetti condanna qualsiasi molestia, fisica o psicologica, che violi la dignità della persona, sia all'interno, sia all'esterno del posto di lavoro.

EN || Zanetti fully acknowledges the **key centrality of its employees** and the importance of basing its human resource relations on the core principles of **transparency, loyalty and trust**, abiding by the conduct and behaviour endorsed by its own Code of Ethics. At 31 December 2022 the work force at Zanetti amounted to 508 units. A 16.8% increase in personnel was registered compared to 2016.

As illustrated in its Code of Ethics, the Company undertakes to guarantee all employees **equal opportunities** at the workplace. This is all the more important in a sector that traditionally tends to attract male employees, especially in the production contexts. Zanetti condemns all forms of harassment, physical or psychological, that violates human dignity, both inside and outside the workplace

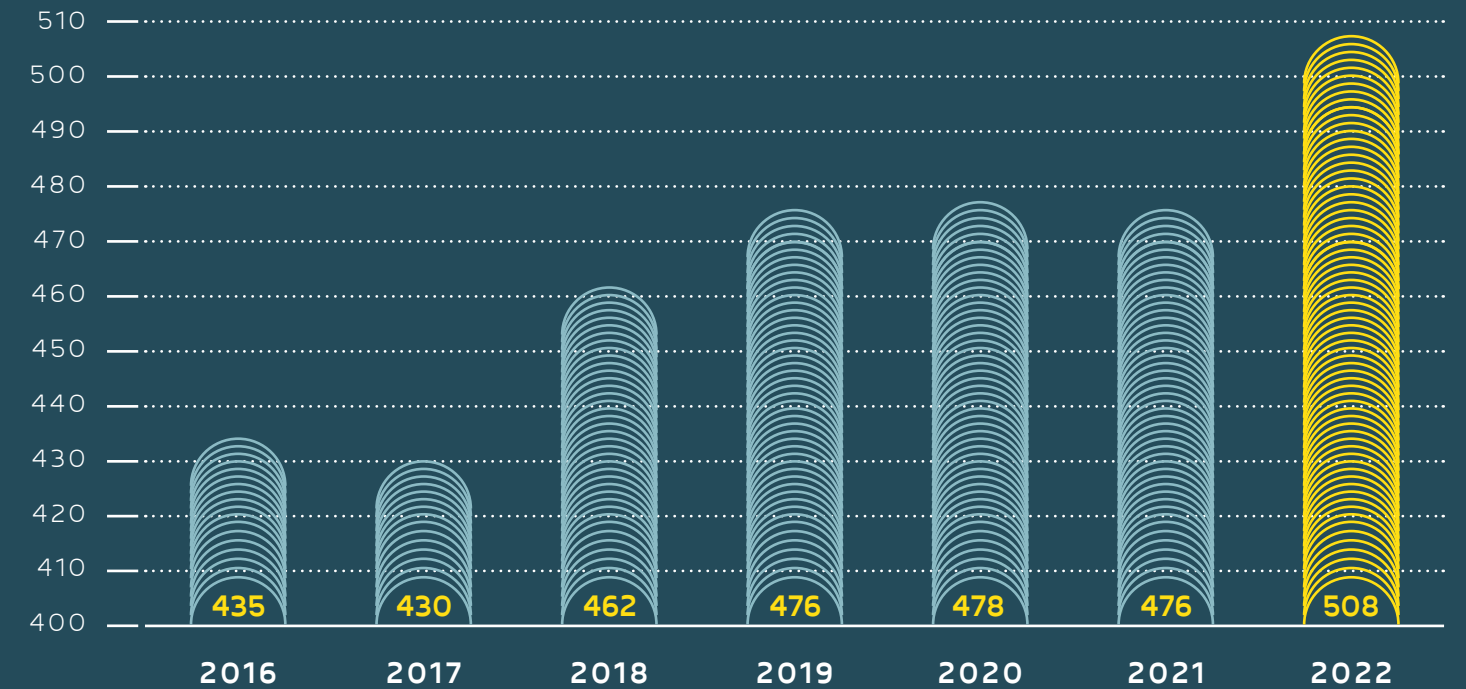


In un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti pari opportunità sul lavoro.

In an industry that traditionally tends to be male-polarised the Company is committed to offering all employees equal opportunities at work.

TOTALE DIPENDENTI

Total employees



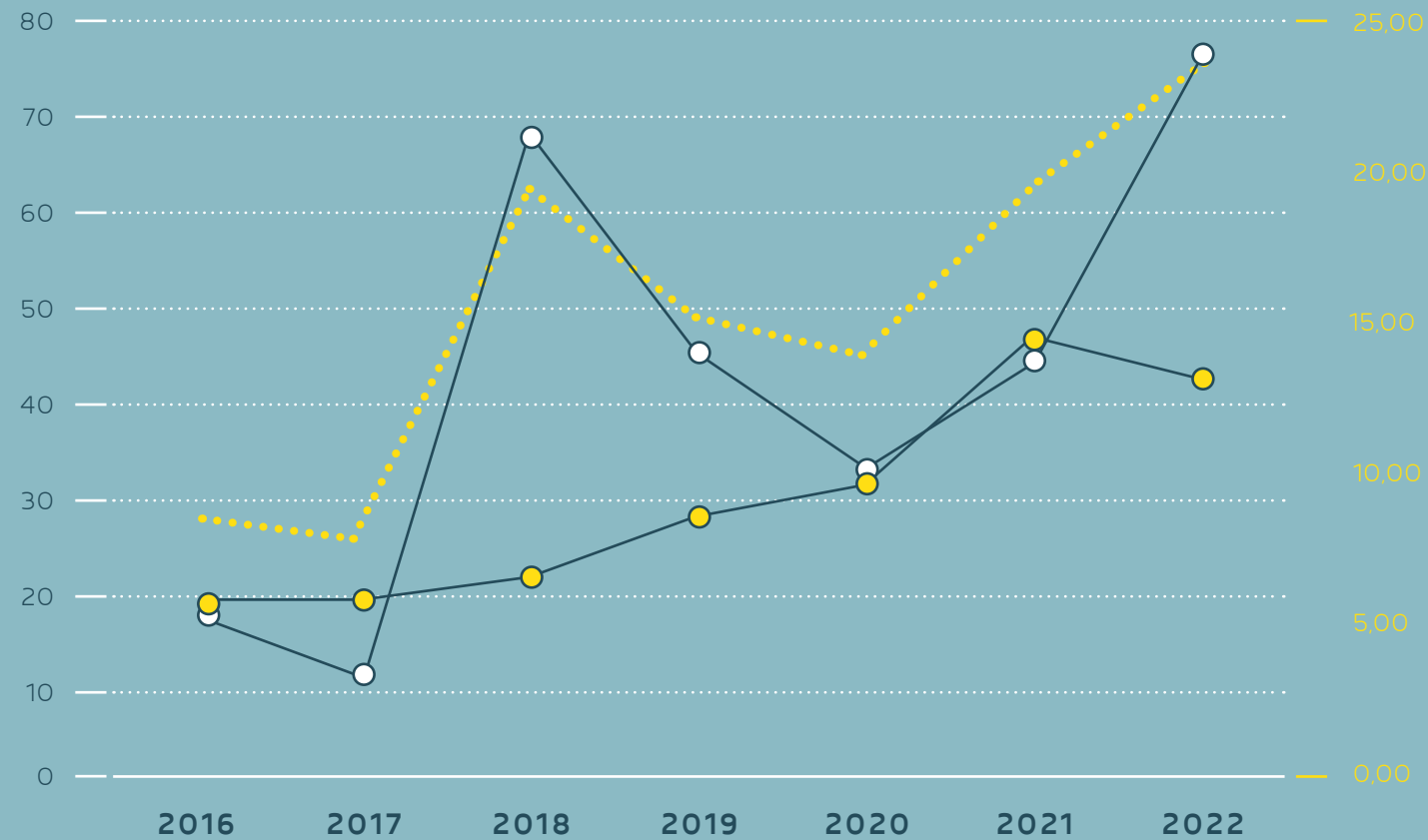
508

I dipendenti nel 2022.
Employees in 2022.

+16.8%

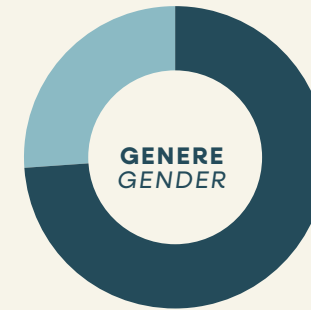
L'aumento negli ultimi 7 anni.
The increase over the past 7 years.

Andamento turnover dipendenti Employee turnover trends

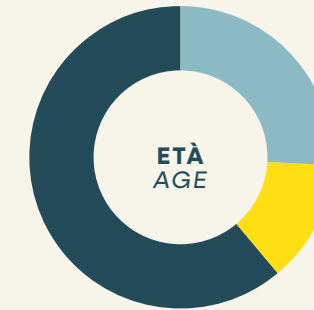


○ Assunzioni
Recruitments
 ● Pensionamenti e risoluzioni consensuali
Retirements and termination by mutual consent
 Turnover %
Turnover %

Composizione dipendenti Employee composition



74% — Uomini
Men
26% — Donne
Women

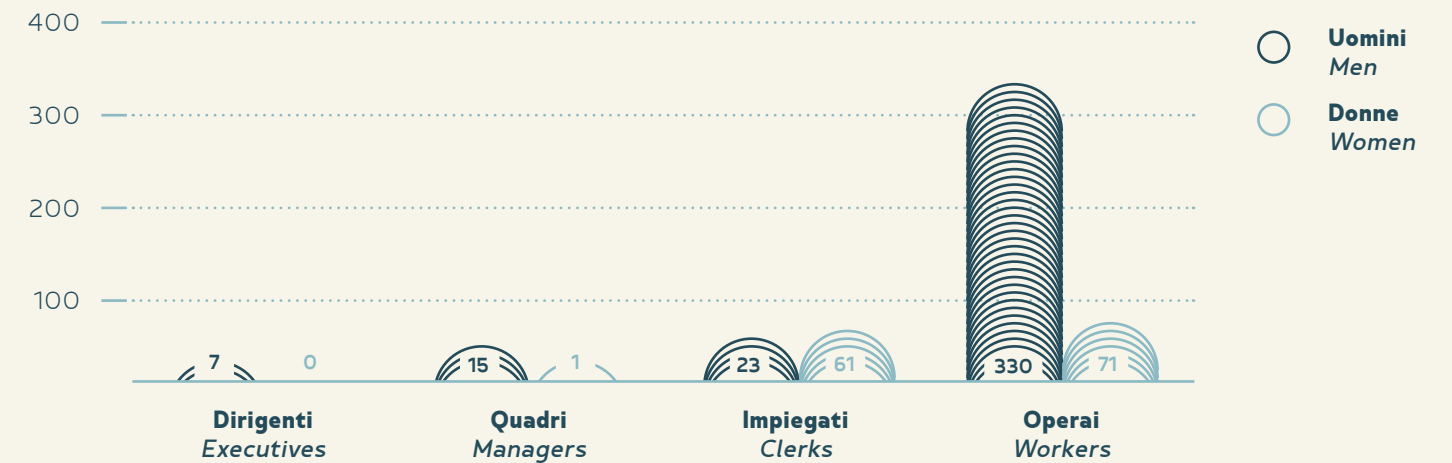


59% — Tra i 30 e i 50 anni
30 to 50 years old
27% — Oltre i 50 anni
Over 50 years old
14% — Minori di 30 anni
Under 30 years old



81% — Italiani
Italians
19% — Stranieri
Foreigners

GENERE E CATEGORIA GENDER AND CATEGORY

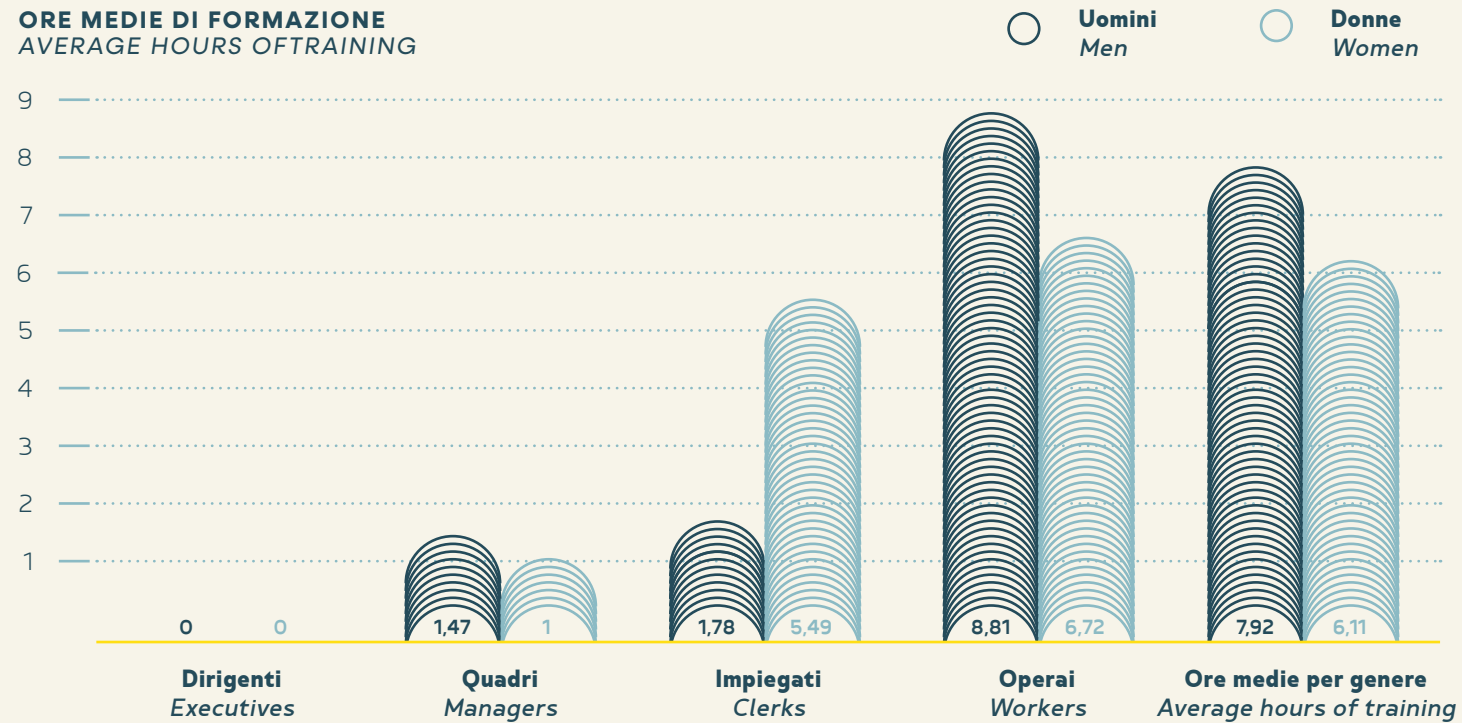


3.785^h

Le ore di formazione erogate dalla Società nel corso del 2022, in media circa 7,4 ore pro capite.

The hours of training provided by the Company during 2022, an average of about 7,4 hours per capita.

ORE MEDIE DI FORMAZIONE
AVERAGE HOURS OF TRAINING



La formazione erogata nel corso del 2022, in linea con gli anni precedenti e con la tipologia di business di Zanetti, ha riguardato prevalentemente i temi della salute e sicurezza sul lavoro e della qualità e igiene alimentare. Inoltre, nel corso dell'anno, tutti i dipendenti hanno partecipato a un'attività di formazione, della durata di circa un'ora, dedicata al tema del D.Lgs. 231/01 e al Modello di Gestione, Organizzazione e Controllo adottato dalla Società.

The training provided during 2022, in line with that of previous years and Zanetti's business type, mainly focused on the issues of occupational health and safety and food quality and hygiene. Furthermore, all employees participated in a training activity in 2022, lasting about one hour, dedicated to the aspects of Legislative Decree no. 231/01 and the Organisational, Management and Control Model adopted by the Company.



Salute e sicurezza

Health and safety

Obiettivi Objectives

IT || Zanetti considera fondamentale la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro, e si impegna a mantenere un ambiente di lavoro sicuro e salubre e ad assicurare tutte le necessarie misure preventive contro gli incidenti, gli infortuni e le malattie sul lavoro, nel rispetto della normativa vigente.

Le attività lavorative dell'Azienda sono pertanto condotte con l'obiettivo di:

- **identificare i pericoli per la salute e la sicurezza**, valutare i conseguenti rischi, attuare e controllare le misure di prevenzione e protezione previste per la minimizzazione di tali rischi
- **rispettare le disposizioni di legge** e gli impegni assunti in modo etico e socialmente responsabile
- perseguire il **miglioramento continuo delle prestazioni di sicurezza aziendali**, con riferimento ai cicli produttivi, alla manipolazione, movimentazione e deposito dei materiali e delle merci e alle altre attività accessorie
- **promuovere il coinvolgimento e la consapevolezza di tutto il personale**, circa il ruolo di ciascuno nel raggiungimento degli obiettivi e degli adeguati livelli di sicurezza.

EN || *Zanetti considers the safeguarding of health and safety at work essential, and is committed to maintaining a safe and healthy working environment and ensuring all necessary preventive measures against accidents, injuries and diseases at work are taken, in accordance with current legislation.*

The Company's work activities are therefore carried out with the objective of:

- **identifying health and safety hazards**, assessing the ensuing risks, implementing and monitoring the required preventive and protection measures to reduce these risks to a minimum,
- **complying with legal provisions and commitments undertaken in an ethical and socially responsible manner**
- **pursuing the continuous improvement of company safety performances**, with reference to production cycles, the handling, movement and storage of materials and goods and other ancillary activities
- **promoting the involvement and awareness of all personnel**, regarding the role of each person in achieving the objectives and adequate safety levels.



OBIETTIVI DI SICUREZZA SECURITY GOALS

01

Identificare i pericoli per la salute e la sicurezza
Identifying health and safety hazards



02

Rispettare le disposizioni di legge e gli impegni assunti
Complying with legal provisions and commitments undertaken



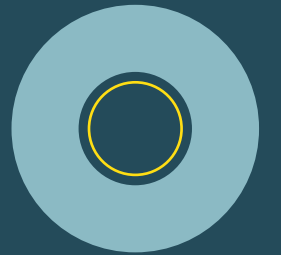
03

Perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni di sicurezza aziendali
Pursuing the continuous improvement of company safety performances



04

Promuovere il coinvolgimento e la consapevolezza di tutto il personale
Promoting the involvement and awareness of all personnel



ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA SAFETY ORGANISATION

Zanetti si è dotata di una specifica struttura organizzativa di sicurezza, con il preciso intento di garantire il coinvolgimento delle persone e il reciproco supporto e collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi aziendali di tutela della salute e sicurezza durante il lavoro. Tale struttura si compone delle seguenti figure:

Zanetti has set up a specific organisational safety structure whose precise aim is to ensure the involvement of people and mutual support and collaboration to achieve the company's objectives of safeguarding health and safety while at work.

This structure is composed of the following figures:

○ DATORI DI LAVORO EMPLOYERS

IT || I Datori di lavoro, espressi dal Consiglio di Amministrazione e aventi la responsabilità, per le Unità Produttive aziendali e relativi Siti di propria competenza, della pianificazione, attuazione e controllo delle misure di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

EN || *The Employers, expressed by the Board of Directors and having the responsibility, for the company Production Units and relevant Sites under their authority, of planning, implementing and controlling the measures for safeguarding health and safety in the workplace.*

○ DIRIGENTI MANAGERS

IT || I Dirigenti, eventualmente delegati dai Datori di lavoro per l'attuazione degli obblighi in materia prevenzionistica.

EN || *The Managers, who may be delegated by the Employers to implement the obligations in the areas of prevention.*

○ PREPOSTI SUPERVISORS

IT || I Preposti, specificamente individuati e formati, con il compito di sovrintendere all'attività lavorativa dei Reparti di propria competenza e di controllare l'attuazione delle direttive dei datori di lavoro/dirigenti, delle procedure/regolamenti aziendali e delle misure di prevenzione e protezione.

EN || *The Supervisors, who have been specifically identified and trained, with the task of overseeing the work activities of the Departments under their responsibility and monitoring the implementation of the directives of the employers/managers, of the company procedures/regulations and of the preventive and protection measures.*

○ LAVORATORI INCARICATI WORKERS IN CHARGE

IT || I Lavoratori incaricati della gestione delle emergenze (antincendio, primo soccorso, evacuazione).

EN || *The workers in charge of managing emergencies (fire-fighting, first aid, evacuation).*

○ MEDICI COMPETENTI COMPANY PHYSICIANS

IT || I Medici Competenti, incaricati dai Datori di Lavoro per l'organizzazione della sorveglianza sanitaria dei lavoratori).

EN || *The Company Physicians, appointed by the Employers to organise the health surveillance of workers.*

○ SERVIZIO SPP SERVICE PPS

IT || Il Servizio Prevenzione e Protezione (SPP), composto dal Responsabile e dagli Addetti SPP nominati in base all'articolazione delle Unità Produttive/Siti), il quale supporta i Datori di Lavoro/Dirigenti per l'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori

EN || *The Prevention and Protection Service (PPS), consisting of the Manager and PPS officers appointed on the basis of the framework of the Production Units/Sites), which supports the Employers/Managers in the activity of prevention and protection against occupational risks for workers.*

○ RAPPRESENTANTI LAVORATORI WORKERS REPRESENTATIVES

IT || I Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), eletti o designati dai lavoratori per rappresentarli per quanto riguarda gli aspetti di salute e sicurezza durante il lavoro.

EN || *Workers' Safety Representatives (WSR), elected or designated by workers to represent them with regard to health and safety aspects while at work.*

○ ESPERTI DI RADIOPROTEZIONE RADIATION PROTECTION EXPERTS

IT || Gli Esperti di Radioprotezione, per lo svolgimento della sorveglianza fisica dei lavoratori incaricati dell'uso di apparecchiature radiogene.

EN || *Radiation Protection Experts, to carry out the physical surveillance of workers in charge of using radiogenic equipment.*

○ DIRETTORI TECNICI TECHNICAL MANAGERS

IT || I Direttori tecnici dei servizi relativi all'impiego, custodia e conservazione dei gas tossici.

EN || *The Technical Managers of services related to the use, storage and preservation of toxic gases.*

○ ORGANISMO DI VIGILANZA SUPERVISORY BOARD

IT || L'Organismo di Vigilanza, con il compito di vigilare sul funzionamento e controllo dell'attuazione del modello organizzativo e di gestione aziendale, relativamente agli aspetti di potenziale violazione delle norme sulla prevenzione degli infortuni e l'igiene del lavoro.

EN || *the Supervisory Board, with the task of overseeing the operation and control of the implementation of the company organisational and management model, with regard to aspects of potential violation of regulations on accident prevention and hygiene at work.*

LE FIGURE DELLA SICUREZZA SAFETY FIGURES



**DATORI
DI LAVORO**
Employers



DIRIGENTI
Managers



PREPOSTI
Supervisors



**INCARICATI
EMERGENZE**
Emergency appointees



**MEDICI
COMPENTI**
Company Physicians



SERVIZIO SPP
Service PPS



**RAPPRESENTATI
LAVORATORI (RLS)**
Workers Representatives



**ESPERTI
RADIOPROTEZIONE**
Radiation Protection
Experts



**DIRETTORI
TECNICI**
Technical Managers



**ORGANISMO
DI VIGILANZA**
Supervisory Board



**Zanetti considera ciascun
lavoratore parte integrante
dell'organizzazione della
sicurezza aziendale,
e ne valorizza il ruolo
fondamentale per l'efficace
raggiungimento degli
obiettivi prefissati.**

Zanetti considers each worker an integral part of the company's safety organisation, and promotes the value of their fundamental role in effectively achieving the objectives that have been set.

Valutazione e controllo dei rischi Risk assessment and control

IT || Le attività di identificazione, valutazione e controllo dei pericoli/rischi nei luoghi di lavoro sono gestite, per il tramite del SPP, a partire da una specifica **analisi conoscitiva delle attività lavorative e dei luoghi di lavoro** di ciascun reparto, con l'obiettivo di:

- definire l'ambito lavorativo di ogni mansione, identificare i pericoli e valutarne i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori;
- evidenziare eventuali situazioni in cui i rischi applicabili alla mansione/luoghi di lavoro non siano minimizzati o controllati;
- pianificare, attuare e controllare le conseguenti opportune misure di miglioramento.

Il monitoraggio e il controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione previste sono effettuati a cura dei preposti di reparto e con il supporto del SPP. Ogni dipendente/collaboratore è chiamato a rispettare con puntualità e scrupolo le norme e i regolamenti aziendali, a farli rispettare alle altre persone e a contribuire al mantenimento di un ambiente di lavoro sano e sicuro, al fine di ridurre i rischi e creare condizioni di lavoro in continuo miglioramento.

Tutti i lavoratori e le persone presenti nei luoghi di lavoro di Zanetti possono e sono invitati a segnalare le situazioni pericolose, per il tramite dei preposti, del SPP, degli RLS oppure direttamente mediante la compilazione di un apposito modulo, che viene trasmesso al SPP per le conseguenti azioni migliorative.

Ogni dipendente/collaboratore è chiamato a rispettare con puntualità e scrupolo le norme e i regolamenti aziendali.

Each employee/collaborator is called upon to comply with company rules and regulations promptly and scrupulously.

EN || *The activities of identification, assessment and controlling hazards/risks in the workplace are managed, through the PPS, starting with a **specific cognitive analysis of the work activities and workplaces** of each department, with the aim of:*

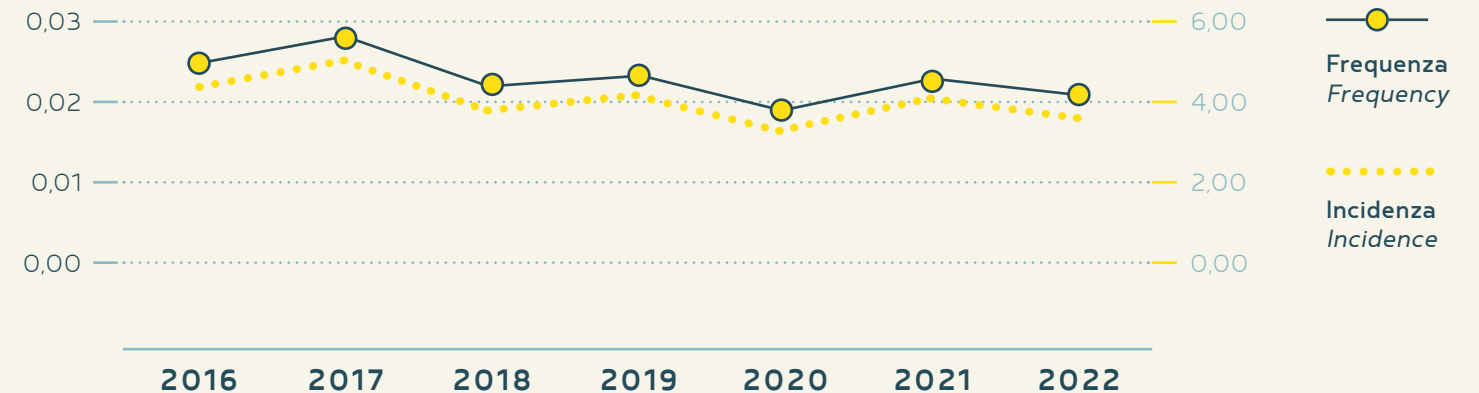
- *defining the work environment of each job, identifying the hazards and assessing the risks to workers' health and safety;*
- *singling out any situations where risks applicable to the job/workplace are not minimised or controlled;*
- *planning, implementing and controlling the subsequent suitable improvement measures.*

Monitoring and controlling the implementation of the required prevention and protection measures is done by the department supervisors, also by filling in special checklists and accident reports, and with the support of the PPS, which carries out inspections in the field and manages the findings resulting from control activities and the analysis of accidents and reports.

Each employee/collaborator is called upon to comply with company rules and regulations promptly and scrupulously, to make others comply with them and to contribute to maintaining a healthy and safe working environment in order to reduce risks and create continuously improving working conditions.

The Company provides all its employees, according to their jobs, with Personal Protective Equipment (PPE), checking its intactness and that it is used regularly and correctly.

Andamento infortuni sul lavoro Work accident trend



Gestione degli incidenti e delle emergenze Accident and emergency management

IT || La gestione degli incidenti (compresi gli infortuni e le malattie professionali) viene attuata dai Datori di Lavoro, dai Dirigenti, dal SPP, dagli RLS e da tutte le altre figure potenzialmente coinvolte, con l'obiettivo di risolvere le eventuali criticità emerse e prevenirne la futura ricorrenza. Tale gestione si fonda sull'analisi delle cause degli incidenti e sulla conseguente adozione delle misure di miglioramento.

Ciascun Sito ha predisposto ed attua specifiche procedure, contenute nel Piano di Emergenza interna (PEI), per garantire l'immediata ed efficace risposta all'insorgere di eventi anomali che possano condurre a situazioni di emergenza e potenziali incidenti con conseguenze per le persone, l'ambiente e le proprietà aziendali.

Tali procedure sono oggetto di esercitazioni periodiche, con frequenza almeno annuale, che coinvolgono tutti i dipendenti e le altre persone presenti in Sito e sono organizzate dal SPP e condotte dagli addetti alle squadre di emergenza in collaborazione con i reparti.

EN || *The management of incidents (including injuries and professional diseases) is put in place by the Employers, Managers, PPS, WSR and all the other figures potentially involved, with the aim of resolving any critical situations that may arise and preventing their future recurrence. Such management shall be based on a cause analysis of the incidents and the subsequent adoption of improvement measures.*

Each Site has prepared and implements specific procedures contained in the Internal Emergency Plan (IEP), to ensure an immediate and effective response to the occurrence of unexpected events that may lead to emergency situations and potential accidents with consequences for people, the environment and company property.

These procedures are subject to periodic drills, at least once a year, involving all employees and other persons present at the Site and are organised by the PPS and conducted by the emergency team members in collaboration with the departments.

Formazione Training

IT || La formazione dei lavoratori riveste per Zanetti un ruolo di **primaria importanza**, con l'obiettivo di fornire ai lavoratori gli strumenti per essere consapevoli dei rischi legati alla propria attività lavorativa e all'ambiente di lavoro, conoscere e comprendere le misure di prevenzione e protezione previste e l'importanza della loro puntuale e efficace attuazione.

In particolare, la Società assicura le seguenti attività formative:

- **formazione generale**, effettuata direttamente in azienda per tutti i dipendenti di Zanetti (per quanto riguarda i lavoratori somministrati, tale formazione può essere effettuata preventivamente dalle agenzie per il lavoro)
- **formazione specifica**, in base alla mansione, sui rischi ai cui il lavoratore è esposto e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare (formazione effettuata in Azienda sia per i dipendenti Zanetti che per i lavoratori somministrati)
- **formazione/addestramento alla mansione e utilizzo delle attrezzature**, effettuati a cura del Preposto di reparto, che affianca il lavoratore durante la fase di apprendimento
- **addestramento all'uso di attrezzature di lavoro** (ad es. carrelli elevatori, piattaforme di lavoro elevabili)
- **formazione/aggiornamento dei lavoratori patentati addetti ad apparecchiature/impianti speciali** (generatori di vapore, impiego/custodia di gas tossici e/o fluidi refrigeranti)
- **addestramento lavoratori incaricati della gestione delle emergenze** (antincendio, primo soccorso, evacuazione)
- **esercitazioni di emergenza** per tutto il personale
- **formazione/aggiornamento Preposti, Addetti SPP, RLS**.

Le attività formative sono svolte anche col supporto di società di formazione specializzate, e vengono monitorate mediante specifici scadenziari.

EN || *The training of workers is of **primary importance** to Zanetti, with the aim of providing workers with the tools to be aware of the risks associated with their jobs and the work environment, to know and understand the required prevention and protection measures and the importance of their timely and effective implementation.*

In particular, the Company provides the following training activities:

- **general training**, conducted directly in the company for all Zanetti employees (for temporary workers, such training may be carried out in advance by employment agencies)
- **specific training**, depending on the job, on the risks to which the worker is exposed and on the prevention and protection measures to be adopted (training carried out in the company for both Zanetti employees and temporary workers)
- **training/instruction for the job and use of equipment**, conducted by the departmental supervisor who supports the worker during the learning phase
- **instruction on the use of work equipment** (e.g. forklift trucks, mobile elevating work platforms)
- **training/refreshers courses for licensed workers working with special equipment/plants** (steam generators, use/storage of toxic gases and/or refrigerants)
- **instruction for workers in charge of managing emergencies** (fire-fighting, first aid, evacuation)
- **emergency drills** for all personnel
- **training/refreshers courses for Supervisors, PPS, WSR officers**.

Training activities are also conducted with the support of specialised training companies, and are monitored by means of specific deadlines.

Zanetti, attribuendo un ruolo di primaria importanza alla formazione dei lavoratori, assicura le seguenti attività formative:

Zanetti, attaching primary importance to worker training, provides the following training activities:



FORMAZIONE GENERALE
General training



FORMAZIONE SPECIFICA
Specific training



FORMAZIONE ALLA MANSIONE E UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE
Training/instruction for the job and use of equipment



ADDESTRAMENTO ALL'USO DI ATTREZZATURE DI LAVORO
Training/instruction for the job and use of equipment



PATENTINI PER ADDETTI AD APPARECCHIATURE E IMPIANTI SPECIALI
Patents for special equipment and plant operators



GESTIONE DELLE EMERGENZE
Emergency management



ESERCITAZIONI DI EMERGENZA
Emergency drills



FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO PREPOSTI, ADDETTI SPP, RLS
Training/refreshers courses for Supervisors, PPS, WSR officers



Sorveglianza sanitaria Health surveillance

IT || I Medici Competenti organizzano la sorveglianza sanitaria in base ai requisiti di legge, effettuando con cadenza almeno annuale uno specifico sopralluogo agli ambienti di lavoro e partecipando alla valutazione dei rischi nei luoghi di lavoro.

Le visite e gli accertamenti sanitari/analisi strumentali ai dipendenti sottoposti a sorveglianza sanitaria vengono effettuate a cura del Medico Competente o di fornitori specializzati, in base al piano di sorveglianza sanitaria. Le visite ai lavoratori e gli accertamenti diagnostici vengono svolte presso ciascun Sito in orario di lavoro.

EN || *The Company Physicians organise health surveillance in accordance with legal requirements, carrying out a specific inspection of workplaces at least once a year and participating in risk assessment in the workplace.*

Health examinations and instrumental analyses/tests for employees undergoing health surveillance are carried out by the Company Physician or specialised providers, according to the health surveillance plan. Medical examinations on workers and diagnostic tests are carried out at each Site during working hours.

Partecipazione e consultazione dei lavoratori Worker participation and consultation

IT || Zanetti promuove la partecipazione dei lavoratori alla pianificazione, attuazione e controllo delle misure di tutela della salute e sicurezza, e provvede alla loro consultazione, per il tramite degli RLS, in merito alla valutazione dei rischi, all'individuazione, programmazione, realizzazione e verifica delle misure di prevenzione.

Gli RLS ricevono le opportune informazioni sugli aspetti oggetto di consultazione, sono invitati a formulare proposte sull'attuazione e controllo delle misure di sicurezza, effettuano incontri e sopralluoghi agli ambienti di lavoro anche in collaborazione con il SPP e i Medici Competenti, e partecipano alla riunione periodica di prevenzione, indetta annualmente dai Datori di Lavoro per il riesame degli aspetti di sicurezza e degli eventi significativi, anche al fine di individuare e perseguire ulteriori obiettivi di miglioramento della prestazione complessiva di sicurezza in Azienda.

EN || *Zanetti encourages the participation of workers in the planning, implementation and controlling of health and safety protection measures, and provides for their consultation through the WSR, on risk assessment, identification, planning, implementation and verification of preventive measures.*

The WSRs receive appropriate information on the aspects subject to consultation, are invited to formulate proposals on the implementation and control of safety measures, carry out meetings and inspections of workplaces, also in cooperation with the PPS and the Company Physicians, and participate in the periodic prevention meeting, called annually by the Employers to review the safety aspects and significant events, also in order to identify and pursue additional objectives for improving the Company's overall safety performance.

05



Il nostro impatto ambientale

**Our environmental
impact**

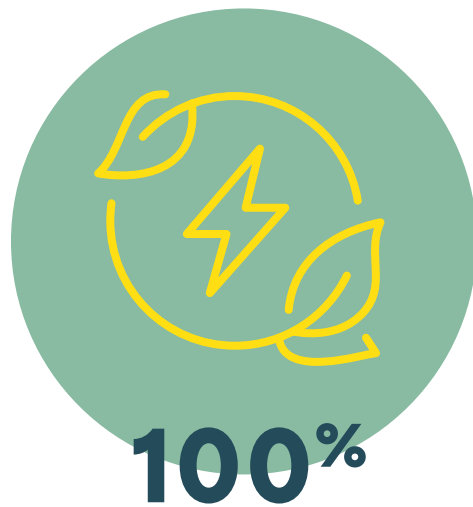
05

Il nostro impatto ambientale

Our environmental impact

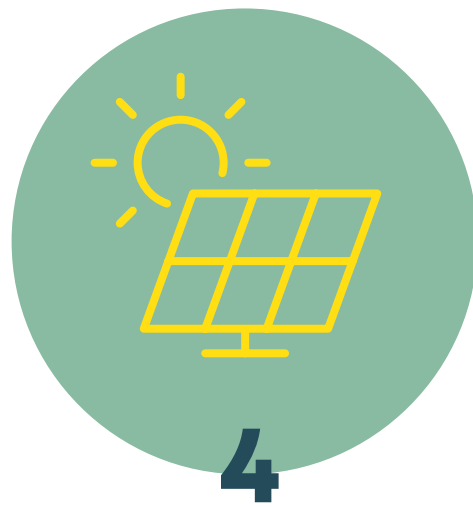
IT || Zanetti è cosciente dell'importanza di analizzare le proprie attività per identificare i diversi impatti ambientali e la loro rilevanza all'interno del ciclo di vita dei suoi prodotti e della sua filiera. Il presente paragrafo presenta la performance della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, fornendo un dettaglio in merito all'impatto delle diverse sedi aziendali.

EN || Zanetti is aware of the importance of analysing its own business activities to identify the various environmental impacts and their relevance within the life cycle of its products and supply chain. This paragraph presents the Company's performance related to the main environmental issues, providing details on the impact of the various company plants.



ENERGIA ACQUISTATA PROVIENE DA FONTI RINNOVABILI

Purchased energy comes from renewable sources



IMPIANTI FOTOVOLTAICI

Photovoltaic plants



TONNELLATE DI GAS SERRA EVITATE OGNI ANNO GRAZIE ALLA SCELTA DI ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI

Tons of greenhouse gases are avoided each year by choosing energy from renewable sources



RESIDUI DI PROCESSO DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI ENERGIA

Process waste was destined to the production of energy



RIFIUTI PERICOLOSI GENERATI

Hazardous generated waste



CARTA E CARTONE ACQUISTATI PROVIENTI DA FONTI RICICLATE

Purchased paper and cardboard originates from recycled sources

L'energia

Energy

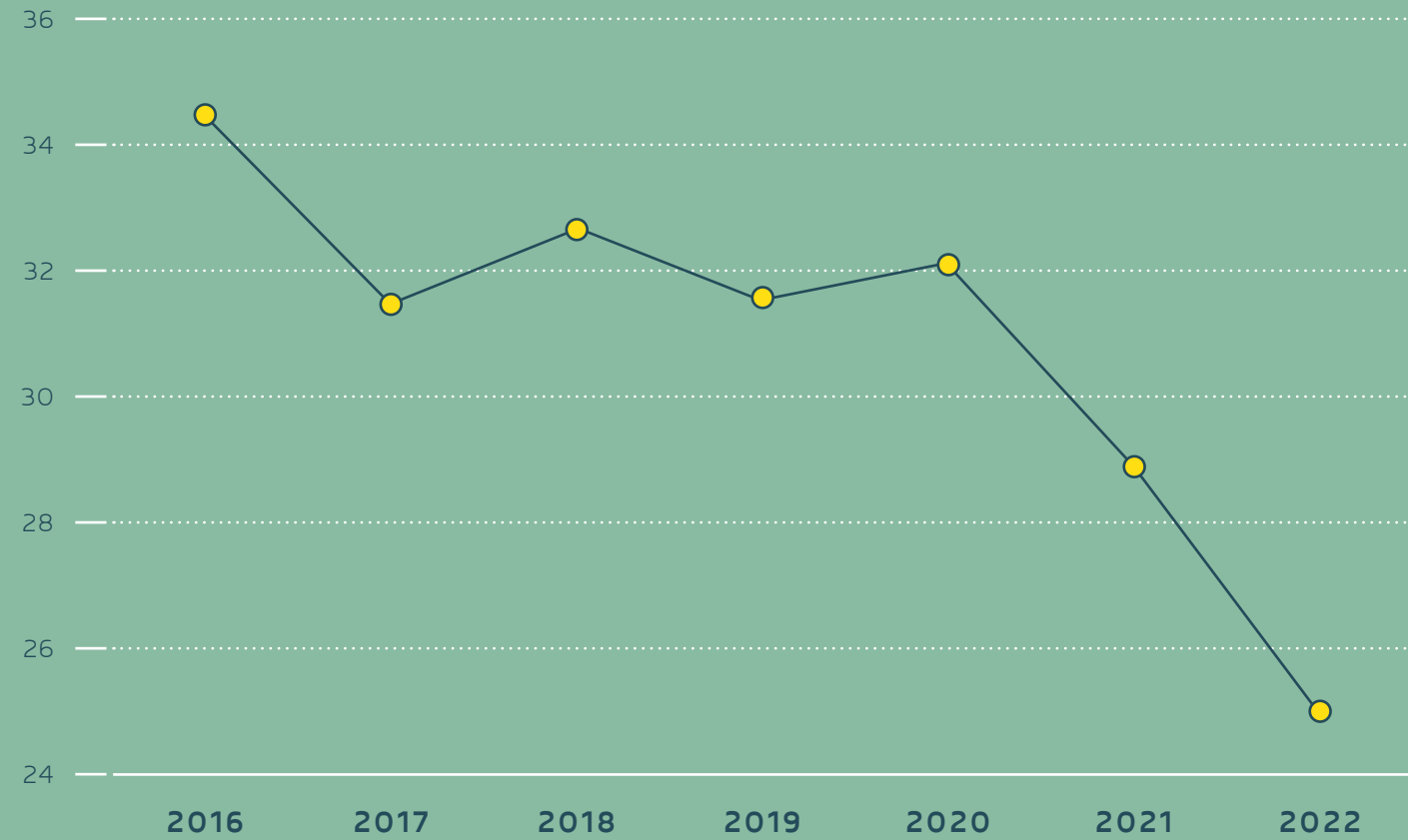
IT || L'andamento dell'intensità energetica¹⁵ degli ultimi anni, calcolata come il rapporto tra il consumo energetico e il fatturato della Società, mostra gli effetti positivi dell'efficiamento energetico messo in atto da Zanetti. **Quattro stabilimenti** (Lallio, Marmirolo, Castelbelforte e Panocchia) **sono muniti di pannelli fotovoltaici** per l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili di 720 kWp (potenza teorica massima producibile). I consumi energetici da fonti fossili riguardano i consumi di gas naturale e GPL per il riscaldamento e i consumi di gasolio per i mezzi aziendali. Grazie all'installazione dei pannelli fotovoltaici, **nel 2022 sono stati prodotti 3.008.818 MJ di energia**, di cui 207.054 MJ venduti alla rete elettrica. Per quanto l'energia elettrica prelevata da rete sia associata ad un contratto di fornitura verde, l'installazione del sistema fotovoltaico consente di contribuire direttamente ad un approccio di produzione decentralizzata, più efficiente e sostenibile dell'energia elettrica.

EN || *The energy intensity trends¹⁵ of recent years, which represent the ratio between energy consumption and the turnover of the company, shows the positive effects of the energy efficiency improvement measures adopted by Zanetti. **Four plants** (Lallio, Marmirolo, Castelbelforte e Panocchia) **are equipped with photovoltaic panels** for the self-production of energy from renewable sources of 720 kWp (theoretical maximum energy production). Energy consumptions from fossil sources refer to natural gas and LPG consumption for heating and diesel consumption for corporate vehicles. Owing to the installation of photovoltaic panels, **3,008,818 MJ of energy were produced in 2022**, 207,054 MJ of which was sold to the national grid. Even though grid-supplied electricity is associated with a green supply contract, the installation of the photovoltaic system allows a direct contribution to be made to a decentralised, more efficient and sustainable electricity production approach.*

¹⁵ L'intensità energetica è calcolata su unità monetaria di vendita (milioni di euro). Nel calcolo sono inclusi tutti i consumi energetici avvenuti all'interno delle sedi della Società (energia elettrica acquistata e autoprodotta, gas naturale, GPL e gasolio). Il dato 2022 relativo ai consumi di gasolio presso lo stabilimento di Lavis è stato stimato in base ai consumi dell'anno precedente.
Energy intensity is calculated on monetary units sold (millions of euro). The calculation includes all the energy consumptions within the various Company facilities (electricity purchased and self-generated, natural gas and diesel).

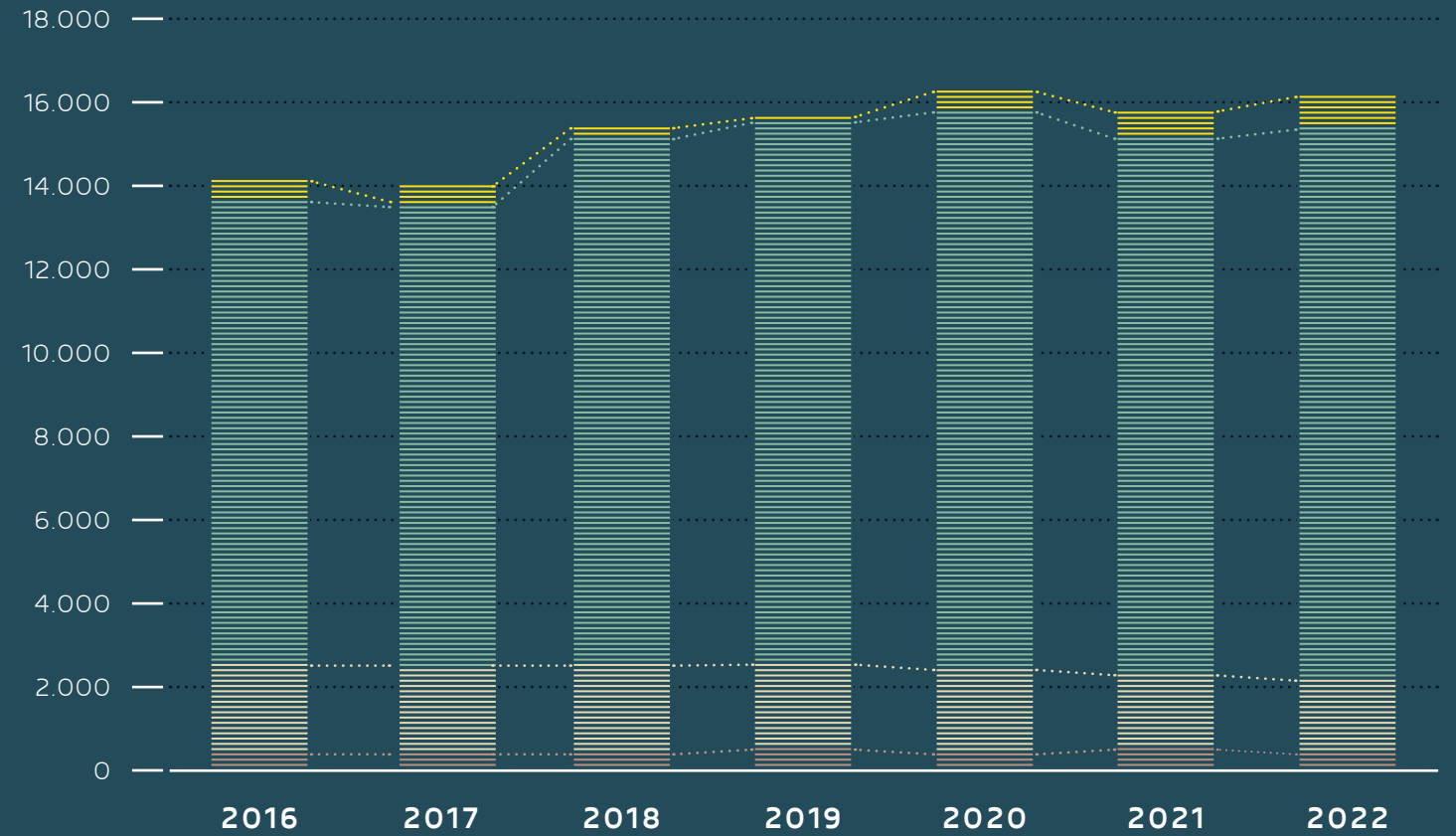


Andamento intensità energetica (TEP/M€) Energy intensity trend (TEP/M€)



—●— Intensità energetica (TEP/M€)
Energy intensity (TEP/M€)

Andamento consumi energetici (TEP) Energy consumption trend (TEP)



○ GPL
LPG

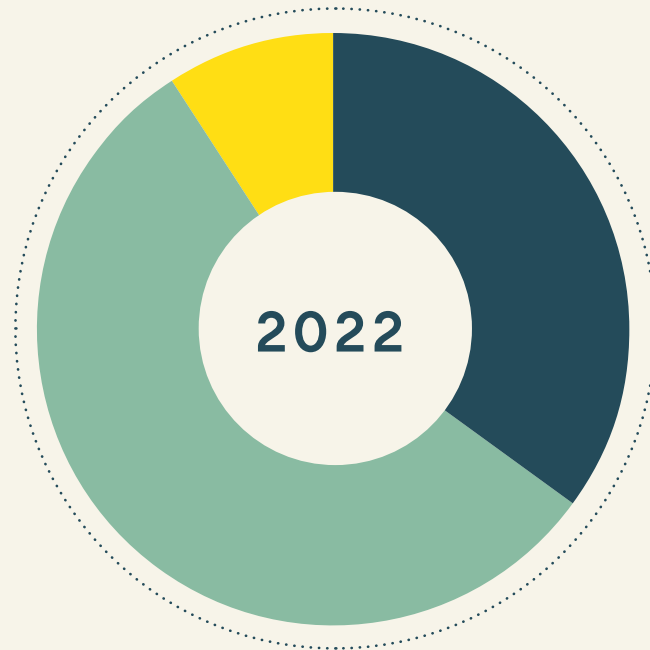
○ Energia elettrica
prodotta e consumata
Electric power
generated

○ Energia elettrica
acquistata
Energy
purchased

○ Gas naturale
Natural gas

○ Gasolio
Diesel

Energia elettrica consumata Energy consumption

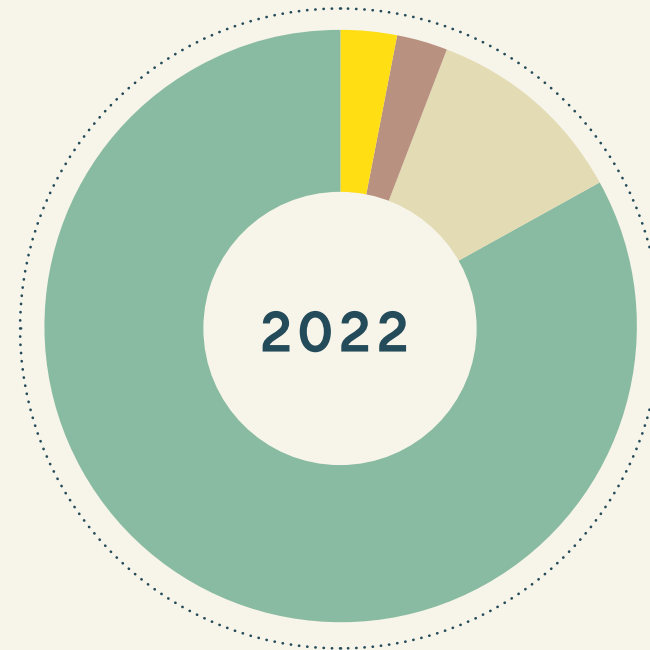


56% ● Caseifici
Dairy

35% ● Lavorazione
Processing

9% ● Stagionatura
Maturing

Composizione consumi energetici Breakdown of energy consumptions



83% ● Energia elettrica acquistata
Electric power generated

11% ● Gas naturale
Natural gas

3% ● Energia elettrica prodotta e consumata
Electric power generated and consumed

3% ● Gasolio
Diesel

0,06% ● GPL
LPG

Obiettivi per il futuro Objectives for the future

IT || Zanetti ha intenzione di **aumentare la quantità di energia autoprodotta** attraverso l'installazione di ulteriori pannelli fotovoltaici:

- Il sito di Marmiolo presenta già un impianto fotovoltaico sulla copertura dei magazzini C e B, di potenza complessiva pari a 209,88 kWp; è allo studio l'integrazione con un ulteriore impianto fotovoltaico da installarsi sulla copertura degli altri edifici del sito. Si stima che, installando un impianto da 299,88 kWp, la totalità della maggiore energia prodotta, pari a circa 350.000 kWh, verrà autoconsumata, portando ad una notevole riduzione dei prelievi di rete
- Il sito di Lallio presenta già un impianto fotovoltaico sulla copertura dello stabilimento "Lallio 1", la Società sta progettando di integrarlo con un altro da installarsi sul capannone "Lallio 2". Si stima che installando un impianto da 500 kWp il 95% dell'energia prodotta, pari a circa 600.000 kWh, verrà autoconsumata, portando ad una notevole riduzione dei prelievi di rete.

Inoltre è in programma l'implementazione di un **sistema di monitoraggio unico** per l'acquisizione dei dati da remoto di tutti gli stabilimenti.

EN || Zanetti intends to **increase the amount of self-generated energy** by installing additional photovoltaic panels:

- The Marmiolo site already has a photovoltaic system on the roof of warehouses C and B, with an overall power level of 209.88 kWp; integration with another photovoltaic system to be installed on the roof of the other buildings on the site is being studied. With the installation of a 299.88 kWp system, it is estimated that all of the additional energy produced, approximately 350,000 kWh, will be self-consumed, leading to a significant reduction in grid consumption.
- The Lallio site already has a photovoltaic system on the roof of the "Lallio 1" factory, and the company is planning to integrate it with another to be installed on the "Lallio 2" facility. With the installation of a 500 kWp plant, it is estimated that 95% of the energy produced, approximately 600,000 kWh, will be self-consumed, leading to a significant reduction in grid consumption.

Furthermore, the implementation of a **single monitoring system** for remote data acquisition from all plants is planned.

Zanetti ha intenzione di aumentare la quantità di energia autoprodotta attraverso l'installazione di nuovi pannelli fotovoltaici ad oggi in progettazione per il sito di Marmiolo e Lallio.

Zanetti intends to increase the amount of self-generated energy by installing additional photovoltaic panels to date in planning for the Marmiolo and Lallio sites.

Le emissioni

Emissions

IT || Nel corso degli ultimi anni, le emissioni Scopo 1 legate al consumo di combustibili per i mezzi aziendali e gas naturale e GPL per il riscaldamento si mantengono sostanzialmente costanti.

Dal 2017 l'energia elettrica necessaria al completamento del fabbisogno aziendale è acquistata al 100% da fonti rinnovabili certificate. La scelta della Società di approvvigionarsi di energia elettrica certificata da fonti rinnovabili e di autoprodurre tramite pannelli fotovoltaici ha consentito di evitare nel 2022 l'emissione di quasi 9.000 tCO₂e in atmosfera, per un totale di oltre 53.000 tCO₂e negli ultimi sette anni¹⁶.

Le emissioni derivanti dal ciclo produttivo di Zanetti sono prevalentemente relative alle attività casearia: i due caseifici sono responsabili del 59% delle emissioni.

EN || In recent years, Scope 1 emissions linked to the consumption of fuels for company vehicles and natural gas and LPG for heating, remain basically consistent.

Since 2017, the electricity required to meet the company's needs has been purchased 100% from certified renewable sources. The Company's choice to procure certified power from renewable sources and generate it in-house using photovoltaic panels, has allowed it to avoid emission of almost 9,000 tCO₂e into the atmosphere in 2022, for a total of over 53,000 tCO₂e in the last seven years¹⁶.

Emissions from Zanetti's production cycle are mainly related to dairy activities: the two dairies are responsible for 59% of emissions.

¹⁶ Il fattore utilizzato per il calcolo delle emissioni risparmiate è il seguente: 0,0004332 tonCO₂eq/kWh.
The factor used to calculate the lower amount of emissions is as follows: 0,0004332 tonCO₂eq/kWh.

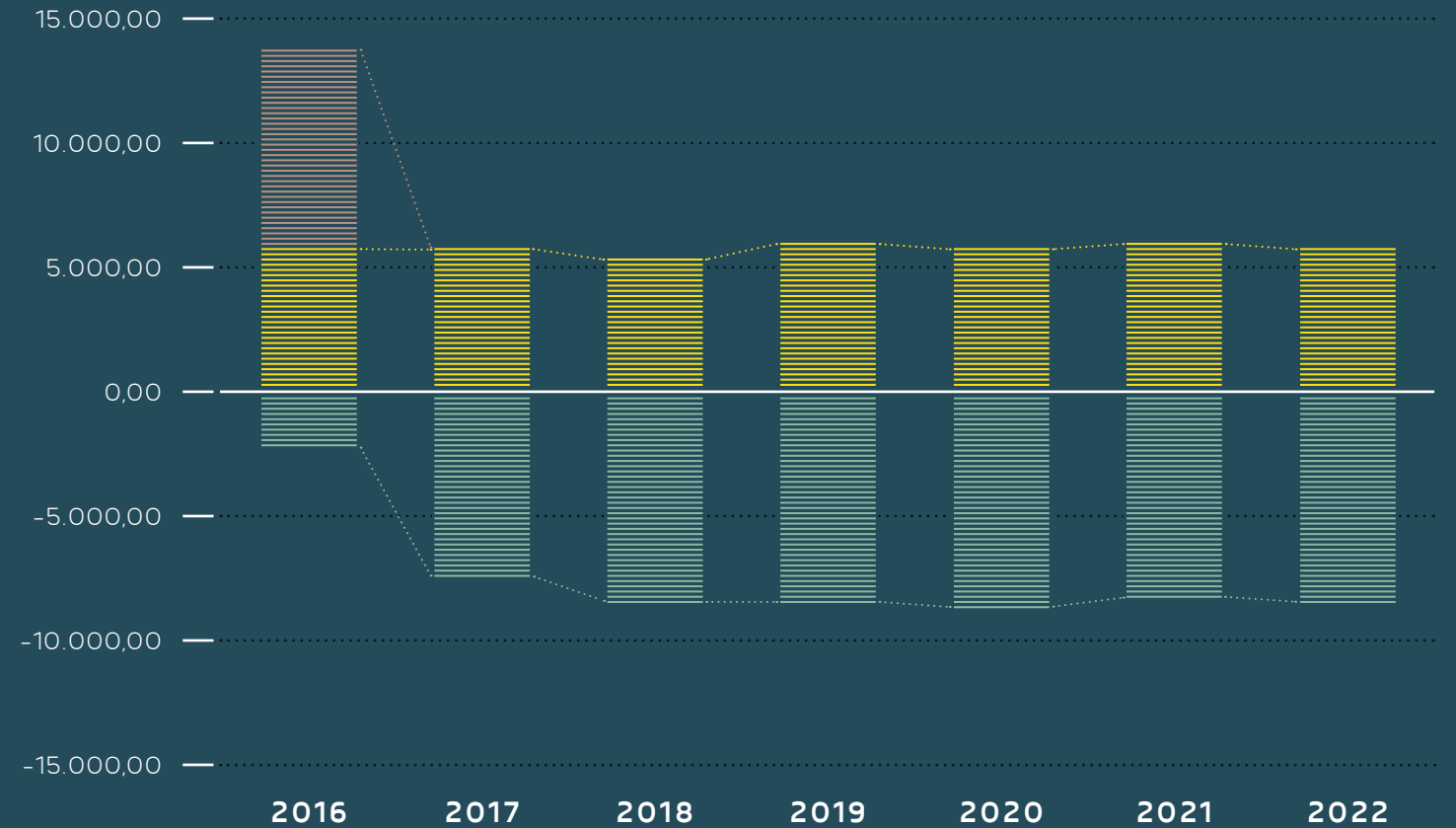
Dal 2017 l'energia elettrica necessaria al completamento del fabbisogno aziendale è acquistata al 100% da fonti rinnovabili certificate.

Since 2017, the electricity required to meet the company's needs has been purchased 100% from certified renewable sources.



Andamento emissioni dirette e indirette CO₂ equivalente (ton)

Direct and indirect CO₂ equivalent emission trend (ton)



○ Emissioni evitate grazie all'energia elettrica da fonti rinnovabili
Emissions avoided thanks to the energy from renewable sources

○ Emissioni SCOPO 2 da energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili
SCOPE 2 emissions from energy purchased from non-renewable sources

○ Emissioni SCOPO 1 da consumo di combustibili fossili (gasolio per mezzi e gas naturale per riscaldamento)
SCOPE 1 emissions from fossil fuel consumption (diesel for vehicles and natural gas for heating)

Emissioni evitate

Emissions avoided

9.000 tCO₂e 53.000 tCO₂e

Emissioni evitate nel 2022 grazie all'acquisto di energia al 100% da fonti rinnovabili certificate.

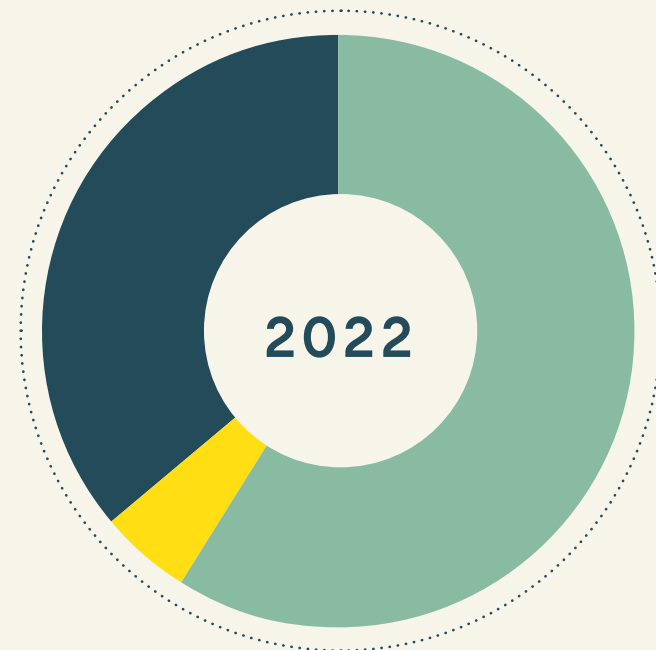
Emissions avoided in 2022 by purchasing 100% energy from certified renewable sources.

Emissioni evitate dal 2017, anno in cui la società ha fatto la scelta dell'energia rinnovabile.

Emissions avoided since 2017, when the company made the renewable energy choice.

Emissioni generate

Emissions generated



59% ● Caseifici
Dairy

36% ● Lavorazione e
confezionamento
Processing
and packing

5% ● Stagionatura
Maturing

MISURAZIONE DELLA CARBON FOOTPRINT AZIENDALE

MEASUREMENT OF THE COMPANY'S CARBON FOOTPRINT

IT || Nel 2023 Zanetti avvierà il calcolo della Carbon Footprint aziendale, secondo la metodologia proposta dal Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol), iniziativa lanciata dal World Resources Institute (WRI) e dal World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) con lo scopo di incentivare le organizzazioni a ridurre le proprie emissioni di gas effetto serra, attraverso la creazione di criteri e strumenti di monitoraggio e rendicontazione delle stesse.

L'analisi permetterà di individuare:

- emissioni di GHG dirette derivanti dalla combustione diretta in azienda di combustibili fossili, dal riscaldamento, dalle perdite di gas effetto serra, dai veicoli aziendali (Scope 1);
- emissioni di GHG indirette da acquisto all'esterno di energia, calore e vapore (Scope 2);
- emissioni di GHG indirette derivanti da attività correlate all'organizzazione: approvvigionamento dei prodotti, trasporti e logistica, gestione dei rifiuti (Scope 3).

A fronte dei risultati dell'analisi verranno individuati possibili interventi di risparmio, riduzione e mitigazione delle emissioni.

L'ultima fase del progetto prevede la redazione del Report GHG, che indicherà il perimetro di rendicontazione e significatività, la metodologia di quantificazione, le emissioni suddivise in Scope 1, 2 e 3 e gli impegni ed interventi previsti negli anni successivi per la riduzione delle emissioni.



EN || In 2023 Zanetti will commence its calculation of the company's Carbon Footprint, according to the methodology envisaged by the Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol), an initiative launched by the World Resources Institute (WRI) and the World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) to encourage organisations to reduce their greenhouse gas emissions by creating policies and tools for monitoring and reporting greenhouse gas emissions.

The analysis will make it possible to identify:

- direct GHG emissions from direct combustion on-farm of fossil fuels, heating, greenhouse gas losses, company vehicles (scope 1);
- indirect GHG emissions associated with the purchases of energy, heat and steam (scope 2);
- indirect GHG emissions from organisation-related activities: product procurement, transport and logistics, waste management (Scope 3).

The results of the analyses shall be used to identify possible emission saving, reduction and mitigation interventions.

The final phase of the project is the drawing up of the GHG Report, which will indicate the reporting and significance perimeter, the quantification methodology, the emissions broken down into scope 1, 2 and scope 3 and the commitments and actions planned in the following years to reduce emissions.

Le risorse idriche

Water resources

IT || Zanetti è impegnata a **contenere al massimo gli sprechi di acqua** all'interno dei propri processi produttivi, tramite l'applicazione di tecnologie appropriate e l'adozione di sinergie produttive che consentano all'Azienda di **ottimizzarne l'utilizzo e ridurre il consumo** per unità di prodotto.

L'attività produttiva di un caseificio richiede l'impiego di significativi quantitativi di acqua, utilizzata principalmente per la lavorazione del prodotto e per il lavaggio e la disinfezione dei locali e delle attrezzature. La maggior parte dei consumi idrici, pari al 72%, si concentra quindi nelle attività legate ai caseifici, mentre gli stabilimenti di lavorazione, confezionamento e stagionatura coprono il restante 28% dei consumi.

In un'ottica di maggior efficienza, che ben si coniuga con una riduzione dell'impatto ambientale dei processi, **le acque di raffreddamento** utilizzate per il siero innesto **vengono raccolte in un serbatoio e successivamente riutilizzate** per scopi diversi (raffreddamento siero, lavaggio serbatoi o riserva antincendio) in quanto non subiscono alcuna alterazione e non necessitano di alcun trattamento depurativo.

EN || Zanetti is committed to **minimising water waste** within its own production processes, by means of the application of appropriate technologies and the adoption of production synergies that allow the Company to **optimise its use and reduce relative consumption** per unit of product.

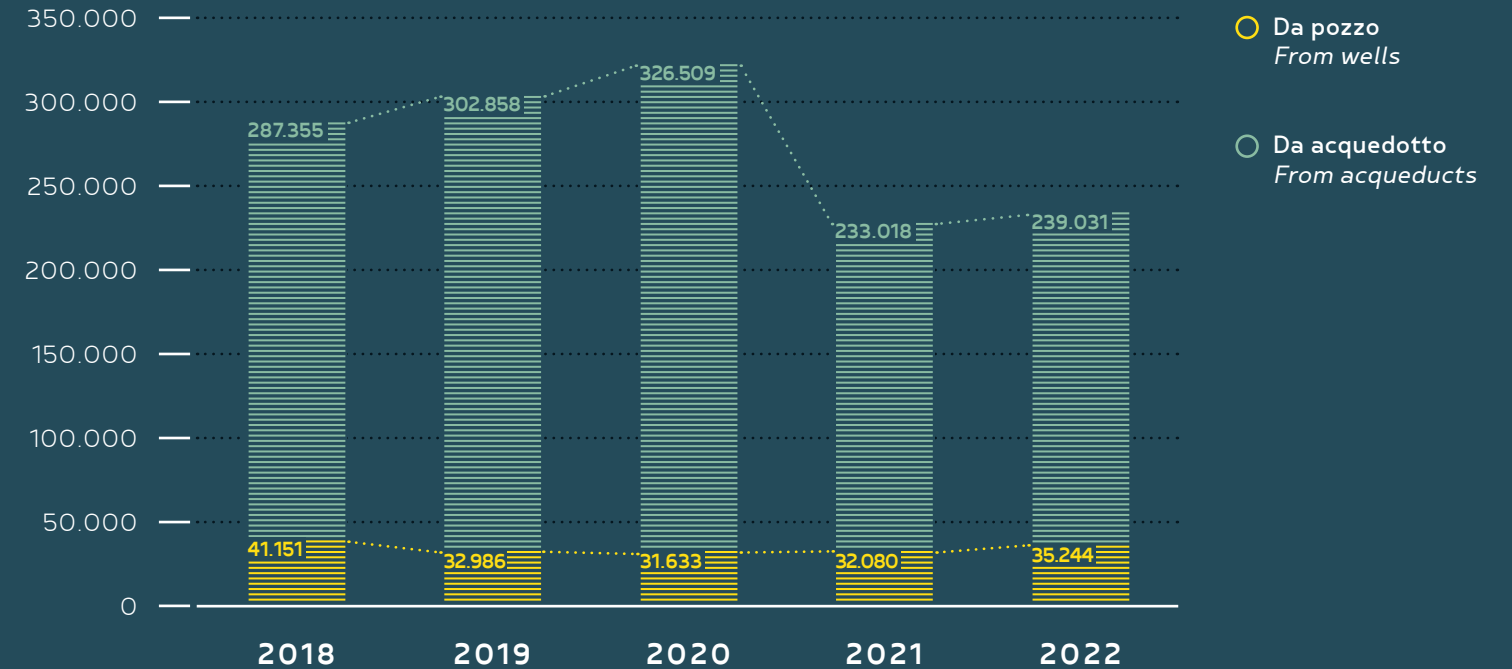
The production processes of a dairy requires the use of significant amounts of water, mainly used for the processing of the product and for washing and disinfecting the premises and equipment. The majority of water consumption, 72%, is therefore concentrated in activities related to dairies, whereas processing, packaging and maturing plants account for the remaining 28% of consumption.

With a view to accomplishing greater efficiency that couples well with a reduction in environmental impact of the processes, the **cooling whey water** used is **collected in a tank and subsequently reused** for different purposes (serum cooling, tank cleaning or fire fighting) as it does not undergo any alteration and does not require any purifying treatment.



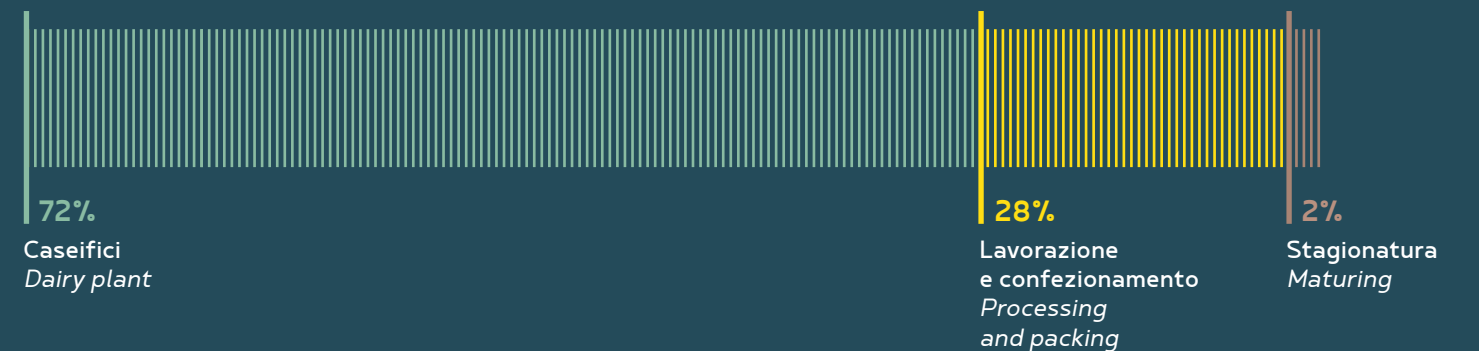
Andamento dei prelievi idrici (m³)

Water withdrawal trend (m³)



Risorse idriche prelevate

Water resources extracted



I rifiuti¹⁷

Waste¹⁷

IT || Zanetti si impegna nella riduzione dei rifiuti generati, attraverso l'**ottimizzazione dei processi** e la progressiva adozione di più efficaci modalità gestionali.

Analizzando la composizione dei rifiuti generati da Zanetti l'**incidenza dei rifiuti pericolosi risulta contenuta** e, negli ultimi tre anni, **non ha mai raggiunto l'1%** dei rifiuti prodotti.

Gli stabilimenti di lavorazione e confezionamento sono responsabili dell'**85%** dei rifiuti prodotti dalla Società.

EN || *Zanetti strives to reduce its level of generated waste by **optimising processes** and gradually adopting more effective waste management methods.*

*Analysing the composition of the waste Zanetti generates, **the incidence of hazardous waste has proven to be limited** and, in the last three years, **has never reached 1%** of the waste produced.*

*Processing plants are responsible for **85%** of waste produced by the Company.*

¹⁷ Tutti i dati relativi ai rifiuti non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelbelforte.
The waste data does not take into account the Reggio Emilia and Castelbelforte maturing plant facilities.

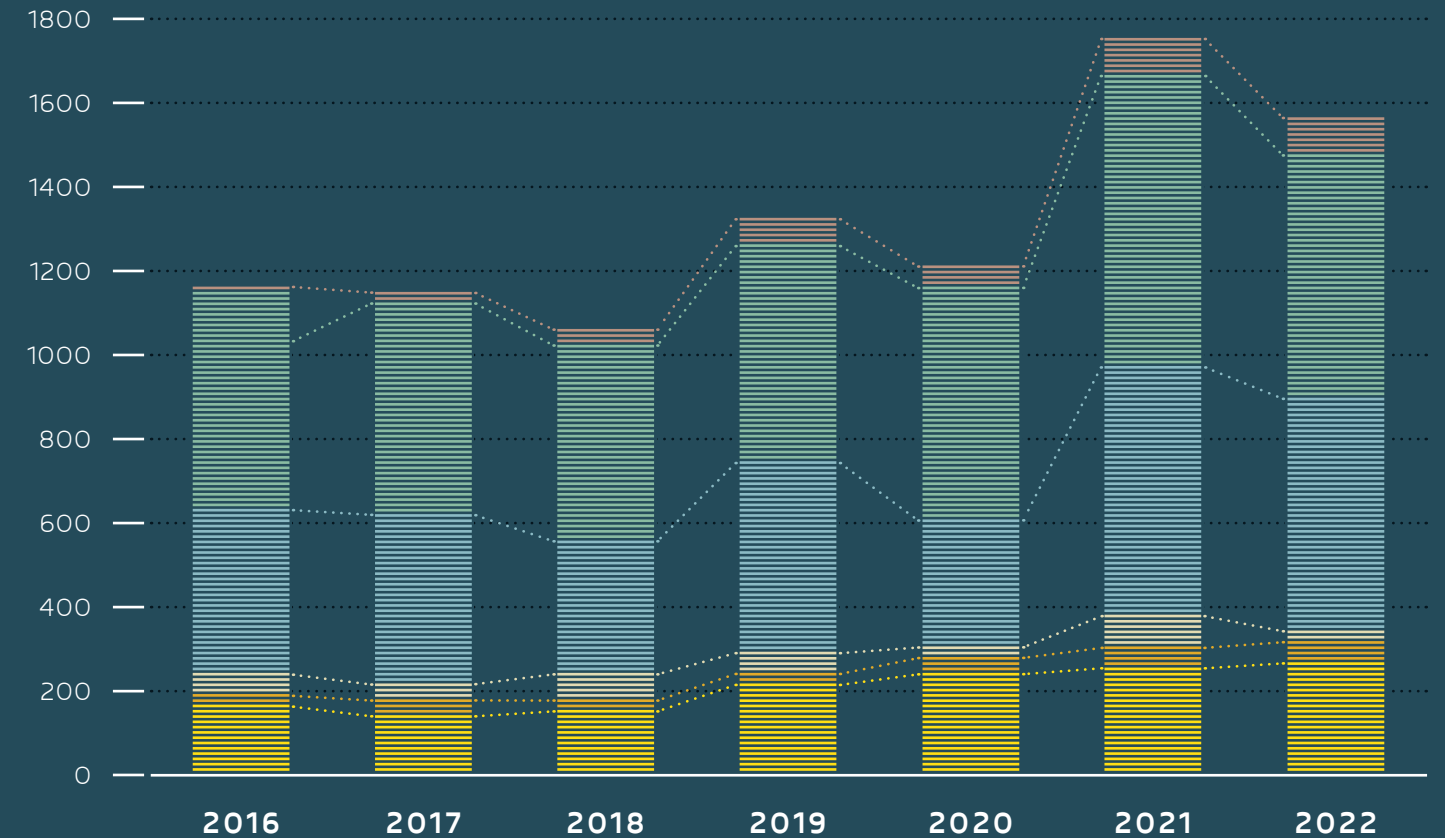
-1%

L'incidenza dei rifiuti pericolosi generati negli ultimi tre anni, non ha mai raggiunto l'1% dei rifiuti prodotti.

The incidence of hazardous waste generated in the last three years, has never reached 1% of waste produced.

Andamento rifiuti per codice CER (ton)

Trend for waste by EWC code (ton)



○ Rifiuti pericolosi
Hazardous waste

○ Fanghi da depurazione
Sewage sludge

○ Macchinari e componenti
Machinery and components

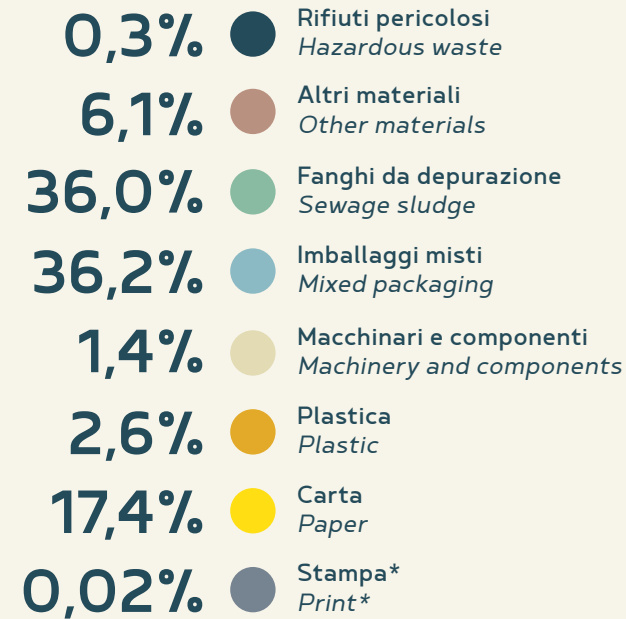
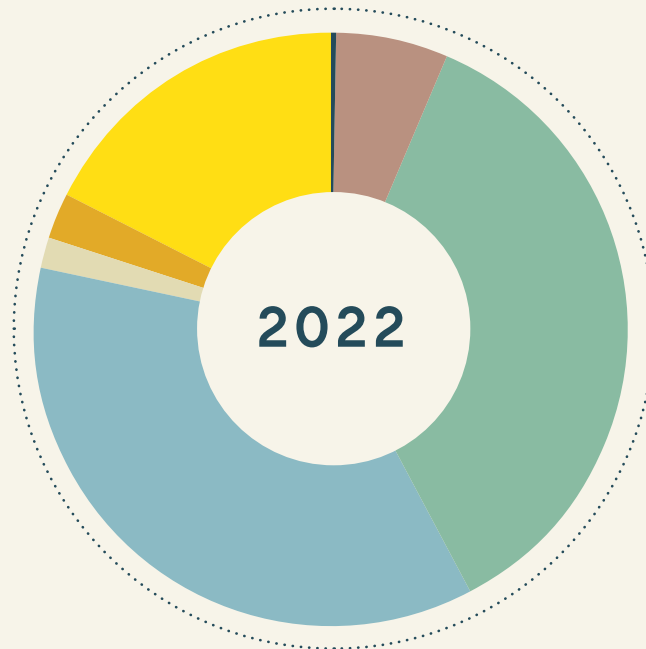
○ Carta
Paper

○ Altri materiali
Other materials

○ Imballaggi misti
Mixed packaging

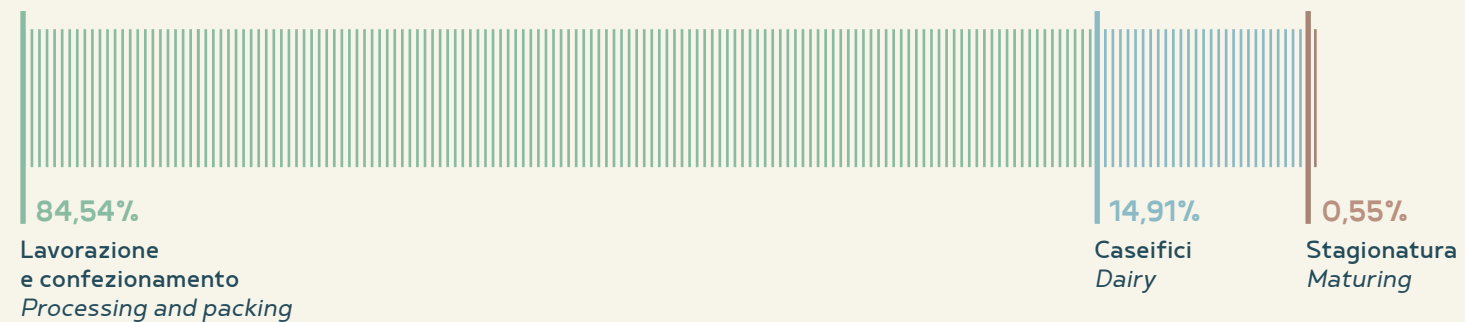
○ Plastica
Plastic

Composizione rifiuti Waste breakdown



* Toner per stampe esauriti e pitture e vernici di scarto.
Depleted printing toners and waste paints and varnishes.

Rifiuti generati Waste generated



IL RECUPERO DELLE TELE DI LINO RECYCLING OF LINEN CLOTHS

IT || Per creare le forme di Grana Padano, il latte cagliato viene raccolto in tele di lino. Il lino è una fibra nobile e antica che, **rispetto ad altre fibre naturali** quali il cotone, **ha un impatto ambientale mediamente inferiore** grazie alla quasi totale assenza di irrigazione e sostanze chimiche inquinanti richieste nella fase agricola.

Dal 2017 Zanetti ha avviato una collaborazione con **Toscolano 1381**, azienda artigianale di recente fondazione che produce carta utilizzando tessuti e colori naturali. **Periodicamente la Società fornisce a Toscolano le tele di lino - dette schiavini - che vengono trasformate in carta.**

EN || To create the Grana Padano cheese wheels, the curd is traditionally collected in linen cloths. **Linen** is a noble and ancient fibre that, **compared to other natural fibres such as cotton, has a lower environmental impact** on average, thanks to the almost total absence of irrigation and chemical pollutants required in this agricultural phase.

In 2017 Zanetti also launched a collaboration with **Toscolano 1381**, a recently founded handicraft company that produces paper using natural fabrics and dyes, and to which Zanetti allocates all the used linen fabrics - called **schiavini** - that are turned into paper.



Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione

Recycling of by-products and production waste

IT || L'economia circolare è nel DNA del processo produttivo Zanetti da sempre: **nessuna materia prima alimentare viene sprecata**. I residui di formaggio derivanti per la maggior parte dagli stabilimenti di lavorazione sotto forma di polveri, raschiature o forme danneggiate, che non possono essere riutilizzati a fini alimentari, sono destinati alla produzione energetica da biomassa.

Nel 2022 Zanetti ha inviato **739 tonnellate di scarti di produzione** a recupero, ritirate da aziende specializzate nella produzione di **biogas**.

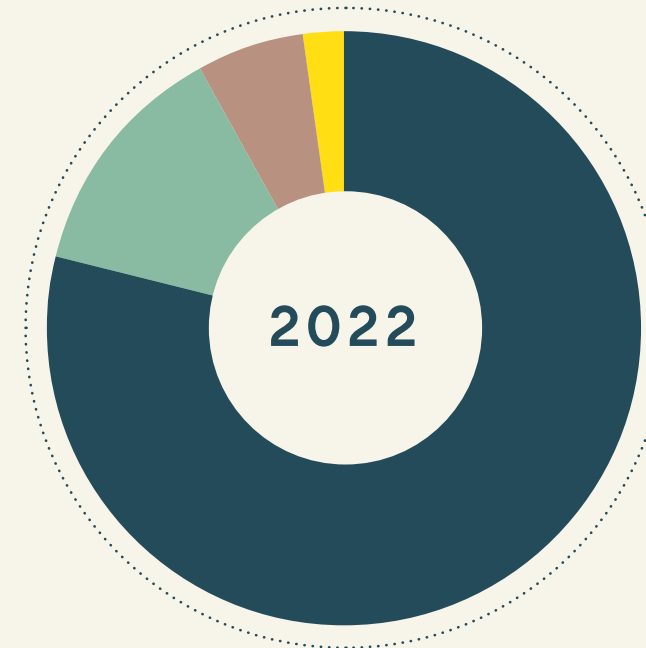
Oltre alle forme di Grana Padano, dal processo di caseificazione ogni giorno Zanetti ottiene naturalmente alcuni prodotti secondari, quali panna e siero, destinati alla produzione alimentare di **prodotti derivati**, che nel 2022 sono ammontati a oltre **113 mila tonnellate**. La voce principale tra i prodotti secondari è data dal siero di latte, destinato alla trasformazione per l'industria alimentare (79%) oppure all'alimentazione dei suini (13%). Il restante 8% è costituito da panna che sarà utilizzata per la produzione di burro e di mascarpone.

EN || *Circular economy has always been part of the DNA of Zanetti's production process: **no food raw material is wasted**. The cheese residues mainly generated by the processing plants in the form of powders, scraps or damaged wheels which cannot be reused for consumption purposes, are destined as biomass for the production of energy.*

*In 2022, Zanetti sent **739 tons of production waste to be recycled**, collected by specialised **biogas** production companies.*

*In addition to Grana Padano, Zanetti naturally obtains other by-products as a result of the cheese making process, such as cream and whey, destined for the production of **food coproducts** which, in 2022, amounted to over **113 thousand tonnes**. The main by-product is whey, processed for the food industry (79%) or (13%) destined to animal feeding (pig breeding). The remaining 8% refers to cream that will be used for the production of butter and mascarpone cheese.*

Prodotti secondari caseifici Dairy by-products



79% ● Siero per uso zootecnico
Whey for zootechnical use

13% ● Siero di latte per trasformazione alimentare
Milk whey for food processing

6% ● Panna di affioramento
Skimmed cream

2% ● Panna di screma
Skimmed cream

Emissioni evitate Emissions avoided

739 ton

Gli scarti di produzione a recupero nel 2022, ritirati da aziende specializzate nella produzione di biogas.

The production waste to be recycled in 2022, collected by specialised biogas production companies.

... **113.000** ton

I prodotti derivati ottenuti naturalmente dal processo di caseificazione nel 2022.

By-products naturally obtained from the dairy process in 2022.

10x20x30

Il progetto prevede il coinvolgimento di 10 dei più grandi supermercati nel mondo, ognuno dei quali è tenuto a coinvolgere almeno 20 fornitori della filiera per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

The project involves 10 of the largest supermarkets and food distribution chains in the world, each required to involve at least 20 suppliers in the supply chain in order to halve food waste by 2030.

IT || Zanetti S.p.A. dal 2020 aderisce al progetto "10x20x30", guidato dalla società della grande distribuzione tedesca Metro AG, che ha l'obiettivo di combattere lo spreco di cibo, moltiplicando il contributo dei diversi attori lungo la catena di fornitura. Il progetto prevede infatti il coinvolgimento di 10 dei più grandi supermercati e catene distributive di prodotti alimentari nel mondo, ognuno dei quali è tenuto a coinvolgere almeno 20 fornitori della filiera per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

Nell'ambito del progetto, Zanetti S.p.A. ha preso parte a una serie di webinar volti ad approfondire la metodologia di misurazione degli scarti alimentari e ad analizzare le **best practice per ridurre gli sprechi**. A conclusione di tali incontri formativi, ciascuna società ha compilato ed inviato agli organizzatori dell'iniziativa un'indagine sulla destinazione dei propri scarti alimentari.

EN || *Zanetti adheres to the "10x20x30" project, led by the German retail company Metro AG, which aims to fight food waste by multiplying the contribution of all the various players along the supply chain. The project involves 10 of the largest supermarkets and food distribution chains in the world, each required to involve at least 20 suppliers in the supply chain in order to halve food waste by 2030.*

*As part of the project, Zanetti S.p.A. has participated in a series of webinars aimed at learning more about the methodology for measuring food waste and analysing the **best practices for reducing waste**. At the end of these training sessions, each company completed and sent a survey on the destination of their food waste to the organisers of the initiative.*

Lotta allo spreco alimentare: il progetto 10x20x30

**Combatting food waste:
the 10x20x30 project**



Il packaging

Packaging

IT || Il packaging di Zanetti è studiato per assicurare la **salvaguardia dell'integrità del prodotto**, sia in termini di sicurezza alimentare, sia per quanto riguarda freschezza e qualità organolettica.

Tutto il cartone acquistato da Zanetti è **certificato FSC**, con una parte significativa, pari all'85% circa, proveniente da fonti riciclate.

In particolare, il 60% del cartone proviene da foreste certificate FSC (etichetta FSC 100%) oppure da materiale da riciclo e recupero (etichetta FSC riciclato). Il restante 40% è contrassegnato dall'etichetta FSC Misto, ad indicare che il legno o la carta all'interno del prodotto provengono da materiale certificato FSC, materiale riciclato e/o legno controllato¹⁸ (non meno del 70% di materiali certificati e/o materiali riciclati).

EN || *Zanetti packaging is designed to **ensure product intactness**, both in terms of food safety, as well as for freshness and organoleptic quality.*

*All the cardboard purchased by Zanetti is **FSC certified**, with a significant proportion of around 85% originating from recycled sources.*

In particular, 60% of the cardboard originates from FSC-certified forests (FSC 100% label) or from recycled and reclaimed material (FSC recycled label). The remaining 40% is labelled as FSC Mix, indicating that the wood or paper in the product originates from FSC-certified material, recycled material and/or controlled wood¹⁸ (no less than 70% certified and/or recycled materials).

18. Il Legno Controllato è una categoria a parte del sistema di FSC: sebbene non sia certificato FSC, il legno controllato non può essere raccolto illegalmente; raccolto in violazione dei diritti tradizionali e delle popolazioni indigene; raccolto in foreste dove i valori elevati di conservazione (HCV) sono minacciati; raccolto in foreste che vengono convertite in piantagioni o in uso non forestale; raccolto in foreste dove vengono piantati alberi geneticamente modificati. *Controlled Wood is a separate category of the FSC system: while not FSC certified, controlled wood cannot be harvested illegally, harvested in violation of traditional rights and indigenous peoples, harvested in forests where high conservation values (HCV) are threatened, harvested in forests that are converted to plantations or non-forest use, or harvested in forests where genetically modified trees are planted.*

100%

Tutto il cartone acquistato da Zanetti è certificato FSC, con una parte significativa, pari all'85% circa, proveniente da fonti riciclate.

All the cardboard purchased by Zanetti is FSC certified, with a significant proportion of around 85% originating from recycled sources.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

OBJECTIVES FOR THE FUTURE

IT || Zanetti è fortemente impegnata nella ricerca di soluzioni che consentano la **totale riciclabilità del proprio packaging**. Per questo motivo, la Società sta effettuando e continuerà a effettuare numerosi test e campionature su soluzioni in monomateriale, con l'**obiettivo di sviluppare un packaging 100% riciclabile**. Il progetto, le prove e i test hanno dato buoni risultati e Zanetti sta proseguendo le proprie analisi a livello di materiale e prestazioni tecniche.

Oltre alle attività di ricerca e sviluppo attualmente in fase di sperimentazione per promuovere l'efficiamento e la riciclabilità del packaging dei suoi prodotti, dal 2020 Zanetti aderisce ad alcuni **progetti volti a ridurre lo spreco di plastica monouso**, aumentando la consapevolezza di tutti i dipendenti su questi temi.

EN || *Zanetti is strongly committed to searching for solutions that allow its **packaging to be completely recycled**. For this reason, the company is conducting and will continue to conduct numerous tests and samples on single-material solutions, with **the aim of developing 100% recyclable packaging**. The project, trials and testing have produced good results and Zanetti is continuing its analyses in terms of material and technical performances.*

*In addition to the research and development activities currently being tested to boost the efficiency and recyclability of the packaging of its products, in 2020 Zanetti also adhered to a number of **projects aimed at reducing disposable plastic waste**, increasing the awareness of all its employees on these issues.*



Sviluppare un packaging 100% riciclabile.

Developing 100% recyclable packaging.



Ridurre lo spreco di plastica monouso.

Reducing disposable plastic waste.

COLONNINE EROGATRICI DI ACQUA WATER DISPENSING COLUMNS

IT || Nel 2022, presso le sedi di Lallio, Panocchia, Lavis e Marmirolo, sono state installate nuove colonnine erogatrici di acqua con lampade UV antibatteriche. Questa iniziativa ha un duplice vantaggio: da un lato **garantisce l'accesso all'acqua filtrata a tutti i dipendenti di Zanetti** e, dall'altro, **riduce l'utilizzo di bottigliette in plastica.**

EN || *In 2022, new water dispensing columns with antibacterial UV lamps were installed at the Lallio, Panocchia, Lavis and Marmirolo plant facilities. This initiative has a two-fold advantage: on the one hand it guarantees access to filtered water for all Zanetti employees and, on the other, it reduces the use of plastic bottles.*

LE SPORTE ZANETTI IN PLASTICA RICICLATA LE SPORTE ZANETTI IN PLASTICA RICICLATA

IT || Il consumo di nuova plastica viene evitato utilizzando le **sporte realizzate con plastica R-PET proveniente da riciclo**: per la produzione delle 5.000 shopper Zanetti in R-PET vengono utilizzati **280 Kg di PET riciclato**, che equivale a riutilizzare 7.000 bottiglie di plastica.

EN || *The consumption of new plastic is avoided by using the shoppers made of recycled R-PET plastic: 280 kg of recycled PET are used to manufacture 5,000 Zanetti shoppers, which is equivalent to reusing 7,000 plastic bottles.*

**Per la produzione
delle 5.000 shopper
Zanetti in R-PET vengono
utilizzati 280 Kg di PET
riciclato, che equivale
a riutilizzare 7.000
bottiglie di plastica.**

280 kg of recycled PET are used to manufacture 5,000 Zanetti shoppers, which is equivalent to reusing 7,000 plastic bottles.



06

Il territorio

The territory

06



Il territorio

The territory

IT || Per una Società come Zanetti, caratterizzata da una strategia produttiva strettamente legata ad una precisa collocazione geografica, **il territorio assume un'importanza imprescindibile**. Le sedi della Società sono dislocate in Lombardia, Emilia Romagna e Trentino Alto Adige, in **zone dalla solida tradizione casearia** che hanno saputo conservare nel tempo le conoscenze e il saper fare che oggi fanno sì che i formaggi italiani siano apprezzati in tutto il mondo.

L'impegno di Zanetti nei confronti del territorio si basa su tre pilastri:

- Garantire opportunità di impiego alle comunità locali;
- Operare nel rispetto dell'ambiente;
- Valorizzare le peculiarità dei luoghi di origine dei prodotti, al fine di creare sviluppo per il territorio promuovendo la filiera agroalimentare italiana.

Le sedi della Società sono dislocate in zone dalla solida tradizione casearia che hanno saputo conservare nel tempo le conoscenze e il saper fare che oggi fanno sì che i formaggi italiani siano apprezzati in tutto il mondo.

Le sedi della Società sono dislocate in zone dalla solida tradizione casearia che hanno saputo conservare nel tempo le conoscenze e il saper fare che oggi fanno sì che i formaggi italiani siano apprezzati in tutto il mondo.

EN || *For a company like Zanetti, characterised by a production strategy closely linked to a precise geographical location, the territory takes on an essential importance. The Company's facilities are located in Lombardy, Emilia Romagna and Trentino Alto Adige, in **areas with a well-founded dairy tradition** that, over time, have been able to preserve the knowledge and know-how that today makes Italian cheeses so popular across the globe.*

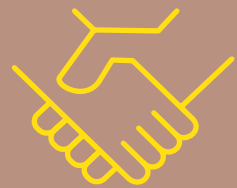
Zanetti's commitment to the territory is based on three cornerstones:

- *Guaranteeing employment opportunities for local communities;*
- *Operating with maximum respect for the surrounding environment;*
- *Exploiting the peculiarities of the places of origin of the products, in order to create development for the territory by promoting the Italian food supply chain.*



L'impegno di Zanetti nei confronti del territorio si basa su tre pilastri:

Zanetti's commitment to the territory is based on three cornerstones:



Garantire opportunità di impiego alle comunità locali.

Guaranteeing employment opportunities for local communities



Operare nel rispetto dell'ambiente.

Operating with maximum respect for the surrounding environment.



Valorizzare le peculiarità dei luoghi di origine dei prodotti.

Exploiting the peculiarities of the places of origin of the products.

WORLD CHEESE AWARDS 2022-23 WORLD CHEESE AWARDS 2022-23

Per la seconda volta i formaggi Zanetti sono stati premiati tra i migliori al mondo. Ai World Cheese Awards 2022-23 una giuria di esperti internazionali ha analizzato oltre 4434 formaggi in gara provenienti da 42 Paesi. Tra questi si sono aggiudicati il gradino più alto del podio due formaggi Zanetti: il Grana Padano DOP Riserva (premiato per la seconda volta) e il Parmigiano Reggiano DOP Extra Aged.

For the second time, Zanetti cheeses have been awarded and acclaimed among the best in the world. At the World Cheese Awards 2022-23, a jury of international experts analysed over 4,434 cheeses from 42 different countries. Two Zanetti cheeses were awarded the top step on the podium: Grana Padano PDO Riserva (awarded for the second time) and Parmigiano Reggiano PDO Extra Aged.



Il sostegno alla comunità

Supporting our community

IT || Nel corso del 2022, Zanetti ha offerto un **aiuto concreto al popolo ucraino**, colpito dalla difficile situazione di guerra.

L'Azienda ha infatti inviato al proprio importatore in Ucraina - che ha allestito presso il suo magazzino un centro di raccolta medicinali - **materiale medico e sanitario**, poi devoluto alla popolazione ucraina.

Inoltre, insieme alla Fondazione Rava, Zanetti ha inviato personale presso i punti vendita Esselunga della Bergamasca per raccogliere beni di prima necessità, che sono stati poi devoluti ai bambini ucraini ospiti presso alcune famiglie site in Bergamo.

Nel 2022, tramite il Gruppo spagnolo DIA - Distribuidora Internacional de Alimentación, S.A, Zanetti ha sottoscritto un accordo con la ONG spagnola HEALTH WARRIORS per il recupero di prodotti prossimi alla scadenza, ma ancora utilizzabili. Tale accordo ha permesso, nel corso dell'anno, di donare all'associazione oltre 500 unità di prodotti Zanetti.

Inoltre, in occasione della partecipazione a fiere di settore, l'Azienda aderisce alle **iniziative volte a recuperare gli alimenti in eccesso**. In questo modo, alimenti ancora in perfetto stato sono **salvati dallo spreco** e vengono **ridistribuiti alle strutture caritative convenzionate**, che sostengono le persone in difficoltà.

EN || During 2022, Zanetti provided **practical help to the Ukrainian people** affected by the difficult situation of the conflict in their country.

The company sent **medical and health supplies** to its importer in Ukraine - who set up a medicine collection centre in its warehouse - which were then donated to the Ukrainian population.

In addition, in collaboration with the Rava Foundation, Zanetti sent staff to the Esselunga stores in the Bergamo area to collect basic necessities, which were then donated to Ukrainian children staying with families in Bergamo.

In 2022, Zanetti signed an agreement through the Spanish group DIA - Distribuidora Internacional de Alimentación, S.a., with the Spanish NGO HEALTH WARRIORS enterprise for the collection of products that are close to their expiry but still usable. This agreement led to the donation of over 500 units of Zanetti products to the association.

In addition, when attending trade fairs, the company participates in **initiatives to recover excess food**. This means that the **food** that is still in perfect condition is **not wasted and redistributed to charitable organisations** that support people in need.



**UNITÀ DI PRODOTTI DONATI NEL 2022
GRAZIE ALLA PARTNERSHIP CON LA ONG
SPAGNOLA HEALTH WARRIORS PER IL RECUPERO
DI PRODOTTI PROSSIMI ALLA SCADENZA.**

Units of Zanetti products donated in 2022 through partnership with Spanish NGO HEALTH WARRIORS enterprise for the collection of products that are close to their expiry.

Promozione di un'alimentazione sana e corretta

Promoting healthy and proper diets

IT || Negli ultimi anni si è diffusa sempre più la consapevolezza del ruolo fondamentale dell'alimentazione per la salute e il benessere delle persone. Affidarsi a un'informazione alimentare corretta è una necessità sempre più sentita, tanto più nel mondo d'oggi, che vede i **consumatori sempre più attenti alla qualità e alla sicurezza dei prodotti**.

Zanetti si impegna quotidianamente a costruire una nuova sostenibilità alimentare sul territorio. Per promuovere un'alimentazione sana e corretta e contribuire all'educazione alimentare dei consumatori, dallo scorso anno l'Azienda ha intrapreso una collaborazione con il **comitato editoriale Eco.Bergamo** e, con cadenza mensile, divulga sulla rivista temi connessi all'industria agroalimentare, con particolare riferimento alla filiera del latte.

Zanetti si propone così di portare i lettori in un viaggio articolato alla scoperta delle caratteristiche e dei numerosi **benefici offerti dal latte e dai suoi derivati**, il cui consumo è fortemente consigliato in tutte le fasce d'età. Il formaggio, infatti, concentra in sé una grande quantità di nutrienti essenziali per l'organismo.

In questo modo Zanetti fornisce ai propri consumatori una serie di semplici indicazioni e informazioni per raggiungere un'alimentazione sana ed equilibrata, che protegga la salute, non rinunciando al gusto e al piacere della buona tavola.

EN || *With the rising awareness about the importance of a healthy diet for the person's overall health and well-being, eating well is becoming a more and more important necessity for **consumers**, who **pay increasing attention to the quality and safety of the products they eat**.*

*Zanetti's commitment to create a sustainable food culture on the territory is expressed through product quality and freshness and customers' education to healthy diets. It is in this perspective that, last year, our company started working with the **Eco.Bergamo editorial board** to promote proper nutrition and increase readers' knowledge of the benefits of milk and its derivatives.*

*The articles concern the food sector, especially the dairy supply chain. The **consumption of cheese** is strongly recommended for all ages because it contains **valuable nutrients**, including calcium and protein that help support the body to grow.*

Zanetti provides its consumers with correct information on the nutritional value of foods, food quality and safety and food preparation to help them make the best choices for an adequate diet without giving up the pleasure of good food.



Zanetti e lo sport

Zanetti and sport

IT || Zanetti crede nell'eccellenza bergamasca. Questa convinzione si è combinata negli ultimi anni con il desiderio di sostenere il mondo dello sport:

- Nel 2022 Zanetti è diventata **main sponsor dello Sci Club Zanetti Goggi**, sci club della città di Bergamo e punto di riferimento per tutti gli sciatori. Il Club offre un programma agonistico che prevede la partecipazione a gare FISI provinciali, regionali e nazionali e a gare FIS internazionali, alle quali si aggiungono le amatoriali di C.S.I. e F.I.E. Grazie all'attività dello Sci Club, gli allievi scoprono paesaggi da favola, imparano a sciare, seguendo i numerosi corsi di sci alpino, fondo, freestyle, snowboard e sci alpinismo, con l'assistenza di Tecnici specializzati e Istruttori Nazionali qualificati, conoscono nuovi amici e crescono passo dopo passo, come atleti e come persone, in un clima stimolante e divertente.
- Dal 2015 la Società è **fornitrice ufficiale dell'Atalanta**. Zanetti partecipa al sogno sportivo della città attraverso un progetto di sponsorship, che prevede, tra l'altro, la cura dei campioni bergamaschi: Zanetti infatti fornisce formaggio Grana Padano D.O.P. 20 mesi alla sede di ritiro dei giocatori e alle attività di ristorazione interne allo stadio. Il Grana Padano possiede un valore nutritivo elevatissimo, ricco di proteine di alta qualità, sali minerali e vitamine ed è quindi particolarmente adatto all'alimentazione degli sportivi.

EN || *Zanetti believes in the excellences of the territory where the Company is located. This belief has been combined in recent years with the desire to support the world of sports:*

- *In 2022 Zanetti became the **main sponsor of the Zanetti Goggi Ski Club**, a ski club in the city of Bergamo and a reference point for all skiers. The Club organises a competitive programme that includes participation in FISI provincial, regional and national competitions and international FIS competitions, along with the C.S.I. and F.I.E. amateur events. The members of the Ski Club can take part in a variety of activities which range from discovering stunning landscapes, learning how to ski, joining the numerous courses in alpine skiing, cross-country skiing, freestyle, snowboarding and ski mountaineering, with the assistance of specialised Technicians and qualified National Instructors, meeting new friends and growing step by step, as athletes and as individuals, in a stimulating and fun environment.*
- *Since 2015, the Company has also been the **official supplier of Atalanta football club**. Zanetti also participates in the city football team's dream of achievement with a sponsorship project which includes the caring for the team player's diet: Zanetti Grana Padano PDO cheese aged 20 months to both the players' training camp and the stadium "Pitch Lounge" catering area. Grana Padano has an exceptionally high nutritional value, rich in high quality proteins, mineral salts and vitamins and is therefore particularly suitable for a healthy diet for sport professionals.*



Zanetti crede nell'eccellenza bergamasca e dal 2022 sostiene come main sponsor lo Sci Club Zanetti Goggi. Dal 2015 è inoltre è fornitrice ufficiale dell'Atalanta per la quale fornisce Grana Padano D.O.P. 20 mesi alla sede di ritiro dei giocatori e alle attività di ristorazione interne allo stadio.

Zanetti believes in the excellences of the territory where the Company is located and in 2022 became the main sponsor of the Zanetti Goggi Ski Club. Since 2015 the Company has also been the official supplier of Atalanta football club for which it supplies Zanetti Grana Padano PDO cheese aged 20 months to both the players' training camp and the stadium "Pitch Lounge" catering area.

Dati e informazioni di dettaglio

**Data and detailed
information**

LA NOSTRA PERFORMANCE ECONOMICA

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO (GRI 201-1)

	2020	2021	2022
Valore economico direttamente generato	478.765.154	548.517.151	653.620.102
Valore economico distribuito	465.084.433	522.394.144	627.730.664
Costi operativi	428.752.171	482.628.650	586.431.974
Remunerazione del personale	33.544.813	33.481.266	36.412.007
Remunerazione dei finanziatori	2.094.915	1.895.095	2.426.235
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	585.284	4.363.711	2.424.150
Comunità	107.250	25.422	36.298
Valore economico trattenuto	13.680.721	26.123.007	25.889.438



LE NOSTRE PERSONE

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER CONTRATTO DI LAVORO (A TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO), PER GENERE (GRI 2-7)*

	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Indeterminato	341	109	459	341	121	462	366	126	492
Determinato	10	18	19	9	5	14	9	7	16
TOTALE	351	127	478	350	126	476	375	133	508

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO (TEMPO PIENO E PART-TIME), PER GENERE (GRI 2-7)

	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full time	345	109	454	344	109	453	453	116	485
Part time	6	18	24	6	17	23	23	17	23
TOTALE	351	127	478	350	126	476	476	133	508

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER CATEGORIA DI IMPIEGO (DIRIGENTI, QUADRI, IMPIEGATI E OPERAI), PER GENERE

	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	9	0	9	7	0	7	7	0	7
Quadri	0	1	1	16	1	17	15	1	16
Impiegati	25	54	79	22	57	79	23	61	84
Operai	317	72	389	305	68	373	330	71	401
TOTALE	351	127	478	350	126	476	375	133	508

NUMERO TOTALE DI NUOVE ASSUNZIONI NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE PER FASCIA D'ETÀ E GENERE (GRI 401-1)

N° dipendenti assunti	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	n.a.	n.a.	n.a.	5	5	10	13	5	18
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	23	8	31	32	16	48
>50	n.a.	n.a.	n.a.	3	1	4	9	0	9
TOTALE	20	14	34	31	14	45	54	21	75

TASSO DI NUOVE ASSUNZIONI NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE PER FASCIA D'ETÀ E GENERE (GRI 401-1)

% dipendenti assunti	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	n.a.	n.a.	n.a.	5	5	10	13	5	18
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	23	8	31	32	16	48
>50	n.a.	n.a.	n.a.	3	1	4	9	0	9
TOTALE	5,70%	11,02%	7,11%	8,86%	11,11%	9,45%	14,48%	15,56%	14,76%

NUMERO TOTALE DI USCITE NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE (GRI 401-1)

N° dipendenti usciti	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	n.a.	n.a.	n.a.	2	6	8	5	3	8
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	20	8	28	15	10	25
>50	n.a.	n.a.	n.a.	10	1	11	9	1	10
TOTALE	25	7	32	32	15	47	29	14	43

RAGIONI DI USCITA NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE (GRI 401-1)

Ragioni di uscita	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dimissioni	15	5	20	20	12	32	22	13	35
Pensionamenti	9	0	9	10	1	11	7	1	8
Licenziamenti	1	0	1	1	1	2	0	0	0
Altre ragioni (fine del contratto...)	0	2	2	1	1	2	0	0	0
TOTALE	25	7	32	32	15	47	29	14	43

TASSO DI TURNOVER NEL PERIODO DI RENDICONTAZIONE (GRI 401-1)

% turnover	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	n.a.	n.a.	n.a.	6,25%	20,00%	12,90%	12,50%	10,34%	11,59%
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	9,30%	10,96%	9,72%	6,76%	12,82%	8,33%
>50	n.a.	n.a.	n.a.	9,71%	4,35%	8,73%	8,11%	3,57%	7,19%
TOTALE	7,12%	5,51%	6,69%	9,14%	11,90%	9,87%	7,77%	10,37%	8,46%

SUDDIVISIONE DEI DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ E GENERE (GRI 401-1)

N° dipendenti per fasce d'età	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30	33	34	67	32	30	62	40	29	69
30-50	200	70	270	215	73	288	222	78	300
>50	118	23	141	103	23	126	111	28	139
TOTALE	351	127	478	350	126	476	373	135	508

SUDDIVISIONE DEI DIPENDENTI PER AREA GEOGRAFICA E GENERE (GRI 401-1)

Numero dipendenti per area geografica	2020			2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Italiani	271	116	387	273	113	386	296	116	412
Stranieri	80	11	91	77	13	90	79	17	96
TOTALE	351	127	478	350	126	476	375	133	508

PERCENTUALE DI COMPONENTI DELL'ORGANO DI GOVERNO PER GENERE E FASCIA D'ETÀ (GRI 405-1)

2022	<30			30 - 50			>50		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Componenti CdA	0%	0%	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%

2021	<30			30 - 50			>50		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Componenti CdA	0%	0%	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ (GRI 405-1)

2022	<30			30 - 50			>50		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,38%	0,00%	1,38%
Quadri	0,00%	0,00%	0,00%	0,59%	0,00%	0,59%	2,36%	0,20%	2,56%
Impiegati	0,79%	3,94%	4,72%	1,38%	2,95%	4,33%	1,38%	3,35%	4,72%
Operai	5,91%	1,38%	7,28%	34,25%	10,83%	45,08%	25,79%	3,54%	29,33%
TOTALE	6,69%	5,31%	12,01%	36,22%	13,78%	50,00%	30,91%	7,09%	37,99%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ (GRI 405-1)

2021	<30			30 - 50			>50		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,47%	0,00%	1,47%
Quadri	0,00%	0,00%	0,00%	0,84%	0,00%	0,84%	2,52%	0,21%	2,73%
Impiegati	1,05%	3,57%	4,62%	1,05%	3,15%	4,20%	1,47%	3,57%	5,04%
Operai	5,67%	2,31%	7,98%	34,87%	11,34%	46,22%	22,90%	3,99%	26,89%
TOTALE	6,72%	5,88%	12,61%	36,76%	14,50%	51,26%	28,36%	7,77%	36,13%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI APPARTENENTI A CATEGORIE VULNERABILI (GRI 405-1)

2021			2022		
UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
1,47%	0,63%	2,10%	1,68%	0,42%	2,10%

ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATE AI DIPENDENTI DURANTE IL PERIODO DI RENDICONTAZIONE PER GENERE E CATEGORIA (GRI 404-1)

	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	0,57	0,00	0,57	0,00	0,00	0,00
Quadri	2,06	0,00	1,94	1,47	1,00	1,44
Impiegati	1,09	2,74	2,28	1,78	5,49	4,48
Operai	6,22	3,75	5,77	8,81	6,72	8,44
ORE MEDIE PER GENERE	5,59	3,26	4,97	7,92	6,11	7,45



SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

INFORTUNI SUL LAVORO PER TUTTI I DIPENDENTI (GRI 403-9)

	2020		2021		2022	
	NUMERO	TASSO	NUMERO	TASSO	NUMERO	TASSO
Decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0%	0	0%	0	0%
Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0%	0	0%	1	1,12
Infortuni sul lavoro	16	18,52%	20	22,96%	17	18,98%
ORE TOTALI LAVORATE	863.957		870.988		895.768	

IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

L'energia

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE MJ (GRI 302-1)

	2020	2021	2022
Gas naturale	88.219.978	86.604.672	82.788.398
Gasolio	18.085.849	21.353.209	21.676.675
GPL	328.517	325.637	385.045
Energia elettrica acquistata	72.718.495	69.578.838	71.129.028
<i>Di cui da fonti rinnovabili</i>	72.718.495	69.578.838	71.129.028
Energia elettrica autoprodotta	1.756.825	2.419.463	3.008.818
<i>Di cui da fonti rinnovabili</i>	1.756.825	2.419.463	3.008.818
Energia elettrica venduta	0	-55.546	-207.054
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	181.109.663	180.226.274	178.780.909

Le emissioni¹⁹

EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1) (GRI 305-1)

	2020	2021	2022
t CO2 eq	5.767	5.930	5.767
Gas inclusi nel calcolo	CO ₂	CO ₂	CO ₂

EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2) (GRI 305-2)

	2020	2021	2022
t CO2 eq	0	0	5.767
Gas inclusi nel calcolo	CO ₂	CO ₂	CO ₂

¹⁹ Calcolate come:
 consumo gas [smc] * fattore di emissione pari a (192*10⁻³) [tCO₂/smc]
 consumo gasolio [kg] * fattore di emissione pari a (3,15*10⁻³) [tCO₂/kg] con 3,15*10⁻³
 consumo GPL [l] * fattore di emissione pari a 0,227 tCO₂/MWh, un PCI di 46,141 GJ/t e una densità di 0,52 kg/l (a condizioni ambiente).

Le risorse idriche

ACQUA PRELEVATA (MEGALITRI) (GRI 303-3)

	2020		2021		2022	
	Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti)	Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)	Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti)	Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)	Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti)	Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti)
Acque di superficie	-	-	-	-	-	-
Acque sotterranee	326.509	-	223.018	-	239.031	-
Acqua di mare	-	-	-	-	-	-
Acqua prodotta	-	-	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti	31.633	-	32.080	-	35.244	-
TOTALE	358.142	-	255.098	-	274.275	-

Materiali utilizzati

MATERIALI UTILIZZATI PER PESO (GRI 301-1)

MATERIALI RINNOVABILI (ton)	2020	2021	2022
Latte	173.631,85	173.141,94	107.876,00
Caglio	7,13	7,46	4,34
Lisozima	3,11	3,19	2,05
Carta	472,00	456,00	211,00
di cui carta riciclabile	3.484,29	3.364,68	3.424,35
di cui carta da fonti riciclate	100%	100%	100%
di cui carta FSC 100% o FSC riciclato	85%	85%	85%
di cui carta FSC misto	60%	60%	60%
Di cui da fonti rinnovabili	40%	40%	40%
MATERIALI NON RINNOVABILI (ton)	2020	2021	2022
Plastica	1663,29	2057,80	2.115,25

I rifiuti²⁰

TONNELLATE DI RIFIUTI GENERATI, SUDDIVISE PER TIPOLOGIA (GRI 306-3)

TOTALE PER CER	2020	2021	2022
Imballaggi in carta e cartone (150101)	238,29	251,31	268,77
Carta e cartone (200101)	1,92	3,63	0,99
Imballaggi in plastica (150102)	34,30	43,69	39,61
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso (160216)	0,06	0,04	0,05
Apparecchiature fuori uso (160214)	3,11	1,67	3,38
Ferro e acciaio (170405)	18,24	77,05	18,24
Imballaggi in materiali misti (150106)	316,30	586,71	561,67
Toner per stampa esauriti (080318)	0,26	0,25	0,27
Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (020502)	136,87	360,28	230,78
Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia (020201)	323,38	310,16	299,80
Fanghi delle fosse settiche (200304)	4,28	39,08	28,17
Soluzioni acquose di scarto (161002)	63,24	1,75	0,69
Imballaggi in legno (150103)	62,11	87,86	85,21
Cavi (170411)	0,00	0,00	9,55
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze(150110)*	0,10	0,95	0,50

20. I dati non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelbelforte.

TOTALE PER CER	2020	2021	2022
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati (130205)*	1,23	1,21	1,65
Batterie al piombo (160601)*	0,10	0,08	0,05
Filtri dell'olio (160107)*	0,04	0,28	0,88
Gas in contenitori a pressione (compresi gli halon), contenenti sostanze pericolose (160504)*	0,04	0,06	0,03
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212 (160213)*	0,04	0,00	0,00
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio (200121)*	0,09	0,24	0,05
Liquido antigelo contenenti sostanze pericolose (160114)*	4,70	0,00	1,72

* I rifiuti contrassegnati da asterisco appartengono alla categoria dei rifiuti pericolosi.

LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

EPISODI DI NON CONFORMITÀ RIGUARDANTI IMPATTI SULLA SALUTE E SULLA SICUREZZA DI PRODOTTI E SERVIZI (GRI 416-2)

TOTALE PER CER	2020	2021	2022
N° di casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	1	0	1
N° di casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	0	0	6
N° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	14	15	11
N° di casi di non conformità totali	15	15	18

EPISODI DI NON CONFORMITÀ IN MATERIA DI INFORMAZIONE ED ETICHETTATURA DI PRODOTTI E SERVIZI (GRI 417-2)

TOTALE PER CER	2020	2021	2022
N° di casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	0	0
N° di casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	0	0	0
N° di casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	0	2	4
N° di casi di non conformità totali	0	2	4

OUR ECONOMIC PERFORMANCE

DIRECT ECONOMIC VALUE GENERATED AND DISTRIBUTED (GRI 201-1)

	2020	2021	2022
Direct economic value generated	478.765.154	548.517.151	653.620.102
Economic value distributed	465.084.433	522.394.144	627.730.664
Operating costs	428.752.171	482.628.650	586.431.974
Employee wages	33.544.813	33.481.266	36.412.007
Payments to providers of capital	2.094.915	1.895.095	2.426.235
Payments to Public Administration	585.284	4.363.711	2.424.150
Community investments	107.250	25.422	36.298
Economic value retained	13.680.721	26.123.007	25.889.438



OUR PEOPLE

TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES BY EMPLOYMENT CONTRACT (PERMANENT AND TEMPORARY), BY GENDER (GRI 2-7)*

	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Permanent	341	109	459	341	121	462	366	126	492
Temporary	10	18	19	9	5	14	9	7	16
TOTALE	351	127	478	350	126	476	375	133	508

TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES BY EMPLOYMENT TYPE (FULL-TIME AND PART-TIME), BY GENDER (GRI 2-7)

	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Full time	345	109	454	344	109	453	453	116	485
Part time	6	18	24	6	17	23	23	17	23
TOTAL	351	127	478	350	126	476	476	133	508

TOTAL NUMBER OF EMPLOYEES BY CATEGORY (MANAGERS, MIDDLE MANAGEMENT, OFFICE STAFF, BLUE COLLARS), BY GENDER

	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Managers	9	0	9	7	0	7	7	0	7
Middle management	0	1	1	16	1	17	15	1	16
Office staff	25	54	79	22	57	79	23	61	84
Blue collars	317	72	389	305	68	373	330	71	401
TOTAL	351	127	478	350	126	476	375	133	508

TOTAL NUMBER OF NEW EMPLOYEE HIRES DURING THE REPORTING PERIOD, BY AGE GROUP AND GENDER (GRI 401-1)

Number of new employee hires	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	n.a.	n.a.	n.a.	5	5	10	13	5	18
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	23	8	31	32	16	48
>50	n.a.	n.a.	n.a.	3	1	4	9	0	9
TOTAL	20	14	34	31	14	45	54	21	75

RATE OF NEW EMPLOYEE HIRES DURING THE REPORTING PERIOD, BY AGE GROUP AND GENDER (GRI 401-1)

Rate of new employee hires	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	n.a.	n.a.	n.a.	5	5	10	13	5	18
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	23	8	31	32	16	48
>50	n.a.	n.a.	n.a.	3	1	4	9	0	9
TOTAL	5,70%	11,02%	7,11%	8,86%	11,11%	9,45%	14,48%	15,56%	14,76%

EMPLOYEE TURNOVER DURING THE REPORTING PERIOD (GRI 401-1)

Employee turnover	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	n.a.	n.a.	n.a.	2	6	8	5	3	8
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	20	8	28	15	10	25
>50	n.a.	n.a.	n.a.	10	1	11	9	1	10
TOTAL	25	7	32	32	15	47	29	14	43

TURNOVER REASONS IN THE REPORTING PERIOD (GRI 401-1)

Turnover reasons	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Resignation	15	5	20	20	12	32	22	13	35
Retirement	9	0	9	10	1	11	7	1	8
Layoff	1	0	1	1	1	2	0	0	0
Other reason (end of contract...)	0	2	2	1	1	2	0	0	0
TOTAL	25	7	32	32	15	47	29	14	43

RATE OF TURNOVER DURING THE REPORTING PERIOD (GRI 401-1)

Turnover %	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	n.a.	n.a.	n.a.	6,25%	20,00%	12,90%	12,50%	10,34%	11,59%
30-50	n.a.	n.a.	n.a.	9,30%	10,96%	9,72%	6,76%	12,82%	8,33%
>50	n.a.	n.a.	n.a.	9,71%	4,35%	8,73%	8,11%	3,57%	7,19%
TOTAL	7,12%	5,51%	6,69%	9,14%	11,90%	9,87%	7,77%	10,37%	8,46%

NUMBER OF EMPLOYEES BY AGE GROUP AND GENDER (GRI 401-1)

Number of employees by age group	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
<30	33	34	67	32	30	62	40	29	69
30-50	200	70	270	215	73	288	222	78	300
>50	118	23	141	103	23	126	111	28	139
TOTAL	351	127	478	350	126	476	373	135	508

NUMBER OF EMPLOYEES BY GEOGRAPHICAL AREA AND GENDER (GRI 401-1)

Number of employees by geographical area	2020			2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Italian	271	116	387	273	113	386	296	116	412
Foreigners	80	11	91	77	13	90	79	17	96
TOTAL	351	127	478	350	126	476	375	133	508

PERCENTAGE OF INDIVIDUALS WITHIN THE ORGANIZATION'S GOVERNANCE BODIES BY GENDER AND AGE GROUP (GRI 405-1)

2022	<30			30 - 50			>50		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Board members	0%	0%	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%

2021	<30			30 - 50			>50		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Board members	0%	0%	0%	0%	0%	0%	87,5%	12,5%	100%

PERCENTAGE OF EMPLOYEES PER EMPLOYEE CATEGORY BY GENDER AND AGE GROUP (GRI 405-1)

2022	<30			30 - 50			>50		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Executives	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,38%	0,00%	1,38%
Managers	0,00%	0,00%	0,00%	0,59%	0,00%	0,59%	2,36%	0,20%	2,56%
Clerks	0,79%	3,94%	4,72%	1,38%	2,95%	4,33%	1,38%	3,35%	4,72%
Workers	5,91%	1,38%	7,28%	34,25%	10,83%	45,08%	25,79%	3,54%	29,33%
TOTAL	6,69%	5,31%	12,01%	36,22%	13,78%	50,00%	30,91%	7,09%	37,99%

PERCENTAGE OF EMPLOYEES PER EMPLOYEE CATEGORY BY GENDER AND AGE GROUP (GRI 405-1)

2021	<30			30 - 50			>50		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Dirigenti	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	1,47%	0,00%	1,47%
Quadri	0,00%	0,00%	0,00%	0,84%	0,00%	0,84%	2,52%	0,21%	2,73%
Impiegati	1,05%	3,57%	4,62%	1,05%	3,15%	4,20%	1,47%	3,57%	5,04%
Operai	5,67%	2,31%	7,98%	34,87%	11,34%	46,22%	22,90%	3,99%	26,89%
TOTALE	6,72%	5,88%	12,61%	36,76%	14,50%	51,26%	28,36%	7,77%	36,13%

PERCENTAGE OF EMPLOYEES BELONGING TO VULNERABLE GROUPS (GRI 405-1)

2021			2022		
MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
1,47%	0,63%	2,10%	1,68%	0,42%	2,10%

AVERAGE HOURS OF TRAINING THAT THE ORGANIZATION'S EMPLOYEES HAVE UNDERTAKEN DURING THE REPORTING PERIOD, BY GENDER AND CATEGORY (GRI 404-1)

	2021			2022		
	MEN	WOMEN	TOTAL	MEN	WOMEN	TOTAL
Executives	0,57	0,00	0,57	0,00	0,00	0,00
Managers	2,06	0,00	1,94	1,47	1,00	1,44
Clerks	1,09	2,74	2,28	1,78	5,49	4,48
Workers	6,22	3,75	5,77	8,81	6,72	8,44
AVERAGE HOURS BY GENDER	5,59	3,26	4,97	7,92	6,11	7,45



OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY

WORK-RELATED INJURIES FOR ALL EMPLOYEES (GRI 403-9)

	2020		2021		2022	
	NUMBER	RATE	NUMBER	RATE	NUMBER	RATE
Decessi a seguito di infortuni sul lavoro	0	0%	0	0%	0	0%
Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0%	0	0%	1	1,12
Infortuni sul lavoro	16	18,52%	20	22,96%	17	18,98%
Number of hours worked	863.957		870.988		895.768	

OUR ENVIRONMENTAL IMPACT

Energy

ENERGY CONSUMED WITHIN THE ORGANIZATION MJ (GRI 302-1)

	2020	2021	2022
Natural gas	88.219.978	86.604.672	82.788.398
Diesel	18.085.849	21.353.209	21.676.675
LPG	328.517	325.637	385.045
Electricity consumption	72.718.495	69.578.838	71.129.028
<i>of which from renewable sources</i>	72.718.495	69.578.838	71.129.028
Self-produced electricity	1.756.825	2.419.463	3.008.818
<i>of which from renewable sources</i>	1.756.825	2.419.463	3.008.818
Electricity sold	0	-55.546	-207.054
TOTAL ENERGY CONSUMPTION	181.109.663	180.226.274	178.780.909

Emissions²¹

DIRECT (SCOPE 1) GHG EMISSIONS (GRI 305-1)

	2020	2021	2022
t CO2 eq	5.767	5.930	5.767
Gases included in the calculation	CO ₂	CO ₂	CO ₂

ENERGY INDIRECT (SCOPE 2) GHG EMISSIONS (GRI 305-2)

	2020	2021	2022
t CO2 eq	0	0	5.767
Gases included in the calculation	CO ₂	CO ₂	CO ₂

²¹ Calculated as:

Gas consumption [smc] * emission factor of (1,92*10⁻³) [tCO₂/smc]

Diesel consumption [kg] * emission factor of (3,15*10⁻³) [tCO₂/kg] with 3,15*10⁻³

LPG consumption [l] * emission factor of 0,227 tCO₂/MWh, a PCI of 46,141 GJ/t and a density of 0,52 kg/l (at atmospheric conditions).

WATER RESOURCES

WATER WITHDRAWAL (MEGALITRES) (GRI 303-3)

	2020		2021		2022	
	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solid)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solid)	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solid)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solid)	Freshwater (≤1.000 mg/l dissolved solid)	Other water (>1.000 mg/l dissolved solid)
Surface water	-	-	-	-	-	-
Groundwater	326.509	-	223.018	-	239.031	-
Seawater	-	-	-	-	-	-
Produced water	-	-	-	-	-	-
Third-party water	31.633	-	32.080	-	35.244	-
TOTAL	358.142	-	255.098	-	274.275	-

Materials used

MATERIALS USED BY WEIGHT (GRI 301-1)

RENEWABLE MATERIALS (ton)	2020	2021	2022
Milk	173.631,85	173.141,94	107.876,00
Rennet	7,13	7,46	4,34
Lysozyme	3,11	3,19	2,05
Paper	472,00	456,00	211,00
<i>of which recyclable</i>	<i>3.484,29</i>	<i>3.364,68</i>	<i>3.424,35</i>
<i>of which from recycled sources</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>
<i>of which FSC 100% or FSC recycled</i>	<i>85%</i>	<i>85%</i>	<i>85%</i>
<i>of which FSC Mix</i>	<i>60%</i>	<i>60%</i>	<i>60%</i>
<i>of which from renewable sources</i>	<i>40%</i>	<i>40%</i>	<i>40%</i>
NON-RENEWABLE MATERIALS (ton)	2020	2021	2022
Plastic	1663,29	2057,80	2.115,25

Waste²²

TOTAL WEIGHT OF WASTE GENERATED IN METRIC TONS BROKEN DOWN BY COMPOSITION (GRI 306-3)

TOTAL PER CER	2020	2021	2022
Paper and cardboard packaging (150101)	238,29	251,31	268,77
Paper and cardboard (200101)	1,92	3,63	0,99
Plastic packaging (150102)	34,30	43,69	39,61
Components removed from discarded equipment (160216)	0,06	0,04	0,05
End-of-life equipment (160214)	3,11	1,67	3,38
Iron and steel (170405)	18,24	77,05	18,24
Mixed material packaging (150106)	316,30	586,71	561,67
Out of print toners(080318)	0,26	0,25	0,27
Sludge produced by on-site effluent treatment (020502)	136,87	360,28	230,78
Sludge from washing and cleaning operations (020201)	323,38	310,16	299,80
Septic tank sludge (200304)	4,28	39,08	28,17
Aqueous waste solutions (161002)	63,24	1,75	0,69
Wooden packaging (150103)	62,11	87,86	85,21
Cables (170411)	0,00	0,00	9,55
Packages containing residues of or contaminated by dangerous substances (150110)*	0,10	0,95	0,50

22. The data do not take into account the maturing plants in Reggio Emilia and Castelbelforte.

TOTAL PER CER	2020	2021	2022
Non-chlorinated mineral oil wastes for engines, gears and lubrication (130205)*	1,23	1,21	1,65
Lead-acid batteries (160601)*	0,10	0,08	0,05
Oil filters (160107)*	0,04	0,28	0,88
Gases in pressure containers (including halons) containing dangerous substances (160504)*	0,04	0,06	0,03
Discarded equipment containing hazardous components other than those mentioned in 160209 and 160212 (160213)*	0,04	0,00	0,00
Fluorescent tubes and other mercury-containing waste (200121)*	0,09	0,24	0,05
Antifreeze liquid containing hazardous substances (160114)*	4,70	0,00	1,72

* Waste marked with an asterisk belongs to the hazardous waste category.

CUSTOMER SATISFACTION

INCIDENTS OF NON-COMPLIANCE CONCERNING THE HEALTH AND SAFETY IMPACTS OF PRODUCTS AND SERVICES (GRI 416-2)

TOTAL PER CER	2020	2021	2022
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a fine or penalty	1	0	1
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a warning	0	0	6
Incidents of non-compliance with voluntary codes	14	15	11
Total number of incidents of non-compliance	15	15	18

INCIDENTS OF NON-COMPLIANCE CONCERNING PRODUCT AND SERVICE INFORMATION AND LABELING (GRI 417-2)

TOTAL PER CER	2020	2021	2022
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a fine or penalty	0	0	0
Incidents of non-compliance with regulations resulting in a warning	0	0	0
Incidents of non-compliance with voluntary codes	0	2	4
Total number of incidents of non-compliance	0	2	4

Indice dei contenuti GRI

GRI content index

Indice dei contenuti GRI

GRI 2: INFORMATIVA GENERALE (2021)

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
ORGANIZZAZIONE E PRATICHE DI REPORTING			
2-1	Dettagli organizzativi	Copertina del documento	
2-2	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica (p. 08)	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto		Esercizio 2022 Rendicontazione annuale csr@zanetti-spa.it
2-4	Modifiche alle informazioni		Rispetto ai periodi di rendicontazione precedenti, l'elenco dei temi materiali è stato aggiornato in base alle tematiche ad oggi rilevanti per il settore, per l'Azienda e per i suoi stakeholder. Ad ogni tema materiale sono inoltre stati associati gli impatti rilevanti dal punto di vista ambientale, sociale e di governance
2-5	Assurance esterna		Il presente Bilancio non è soggetto ad assurance esterna
ATTIVITÀ E LAVORATORI			
2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	La nostra Identità (p. 22) La nostra filiera (p. 46)	
2-7	Dipendenti	Le nostre persone (p. 92)	
2-8	Lavoratori non dipendenti	Le nostre persone (p. 92)	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
GOVERNANCE			
2-9	Struttura della governance e sua composizione	Il sistema di corporate governance (p. 42)	
2-10	Nomina e selezione del più alto organo di governo		Il Consiglio di Amministrazione è nominato dall'assemblea degli azionisti a norma di legge
2-11	Presidente del massimo organo di governo		Il Presidente del Consiglio di Amministrazione non è un alto dirigente del Gruppo
2-12	Ruolo del più alto organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti		L'approvazione e l'aggiornamento delle dichiarazioni di scopo, valore o missione della Società, delle strategie, delle politiche e degli obiettivi relativi allo Sviluppo Sostenibile, nonché la gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone è competenza del Consiglio di Amministrazione
2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti		Ref. 2-12
2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità		Il Bilancio di Sostenibilità 2022 è stato condiviso con il presidente del CdA
2-15	Conflitto di interessi		Si rimanda al paragrafo "Conflitto d'interesse" del Codice Etico dell'Azienda
2-16	Comunicazione delle criticità		Nell'ambito dei sistemi di whistleblowing di cui al successivo GRI 2-26, eventuali segnalazioni rilevanti sono oggetto di reporting periodico ai relativi Consigli di Amministrazione da parte degli Organismi di Vigilanza. Nel 2022 non sono emerse criticità tali da richiedere un'informativa specifica ai Consigli di Amministrazione

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
GOVERNANCE			
2-17	Conoscenza collettiva del più alto organo di governo	Il sistema di corporate governance (p. 42)	Nel periodo di rendicontazione non sono state svolte attività di induction al Consiglio di Amministrazione riguardo allo sviluppo sostenibile
2-18	Valutazioni delle performance del più alto organo di governo		Non sono al momento previsti meccanismi di valutazione delle performance del Consiglio di Amministrazione nella gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone
2-19	Politiche retributive		Il compenso dei membri del Consiglio di Amministrazione prevede un importo fisso
2-20	Processo per determinare la retribuzione		Il compenso dei membri del Consiglio di Amministrazione è determinato dall'Assemblea degli azionisti in fase di nomina
2-21	Tasso della retribuzione totale annua		Informazione riservata
STRATEGIA, POLITICHE E PRATICHE			
2-22	Dichiarazione sulla strategia per lo Sviluppo Sostenibile	Lettera del Presidente (p. 05)	
2-23	Policy commitments		Zanetti S.p.A. ha adottato un proprio Codice Etico e un Modello di Gestione, organizzazione e Controllo ex D. Lgs 231/2001
2-24	Concreta applicazione degli impegni definiti nelle policy aziendali		Ref. 2-23
2-25	Processi per rimediare agli impatti negativi		Nel corso del 2022 non sono state ricevute segnalazioni in merito ad impatti negativi relativamente alla gestione delle tematiche ESG

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
STRATEGIA, POLITICHE E PRATICHE			
2-26	Meccanismi per richiedere consulenza e segnalare criticità		Zanetti S.p.A. ha adottato il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D. Lgs 231/2001 e un sistema di whistleblowing ad esso correlato. Inoltre, è disponibile un indirizzo mail dedicato, csr@zanetti-spa.it , che può essere utilizzato per chiedere chiarimenti sull'attuazione delle politiche e delle pratiche dell'organizzazione per una condotta aziendale responsabile
2-27	Conformità alle leggi e ai regolamenti		Nel corso del 2022 non sono stati registrati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti
2-28	Adesioni ad associazioni		Zanetti S.p.A. aderisce al Consorzio Tutela Grana Padano D.O.P. e al Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano ed è associata a Confindustria Bergamo
STAKEHOLDER ENGAGEMENT			
2-29	Stakeholder engagement	I nostri stakeholder (p. 11)	
2-30	Accordi di contrattazione collettiva		Il 100% dei dipendenti della società è coperto da CCNL Commercio o CCNL Industria alimentare
STANDARD SPECIFICI			
GRI 3 TEMI MATERIALI (2021)			
3-1	Processo per determinare i temi materiali	Analisi di materialità (p. 12)	
3-2	Lista dei temi materiali	Analisi di materialità (p. 12)	

TEMI ECONOMICO-GESTIONALI

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	La nostra performance economica (p. 84)	
GRI 201: Performance economica (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	La nostra performance economica (p. 84)	
TEMA MATERIALE: ETICA E COMPLIANCE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Zanetti, formaggi da 120 anni (p. 22)	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel 2022 non sono stati registrati casi di corruzione
TEMA MATERIALE: QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	La soddisfazione del cliente (p. 76)	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	La soddisfazione del cliente Dati e informazioni di dettaglio - La soddisfazione del cliente (p. 76)	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: ETICHETTATURA RESPONSABILE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	La soddisfazione del cliente (p. 76)	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	La soddisfazione del cliente Dati e informazioni di dettaglio - La soddisfazione del cliente (p. 76)	
TEMA MATERIALE: TRACCIABILITÀ E GESTIONE SOSTENIBILE DELLA FILIERA			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	La nostra filiera (p. 46) Le garanzie richieste ai fornitori (p. 72)	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	La nostra filiera (p. 46) Le garanzie richieste ai fornitori (p. 72)	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	La nostra filiera (p. 46) Le garanzie richieste ai fornitori (p. 72)	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	La nostra filiera (p. 46) Le garanzie richieste ai fornitori (p. 72)	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: LEGAME CON IL TERRITORIO			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali		Il latte del nostro territorio (p. 54) Il territorio (p. 140)
GRI 413: Comunità locali (2016)			
308-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo		Il latte del nostro territorio (p. 54) Il territorio (p. 140)

TEMI AMBIENTALI

TEMA MATERIALE: EFFICIENZA ENERGETICA

GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali		L'energia (p. 114)
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo		L'energia Dati e informazioni di dettaglio - L'energia (p.114)
302-3	Intensità energetica		L'energia Dati e informazioni di dettaglio - L'energia (p.114)

TEMA MATERIALE: EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO

GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali		Le emissioni (p.120)

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO			
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)		
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)		Le emissioni Dati e informazioni di dettaglio - Le emissioni (p. 120)

TEMA MATERIALE: RIFIUTI

GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali		I rifiuti (p. 126)
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti		I rifiuti (p. 126)
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti		I rifiuti (p. 126)
306-3	Rifiuti prodotti		I rifiuti Dati e informazioni di dettaglio - I rifiuti (p. 126)

TEMA MATERIALE: GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE

GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali		Le risorse idriche (p. 124)
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa		Le risorse idriche (p. 124)
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua		Le risorse idriche (p. 124)
303-3	Prelievo idrico		Le risorse idriche Dati e informazioni di dettaglio - Le risorse idriche (p. 124)

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: PACKAGING			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Packaging (p. 134)	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Packaging (p. 134)	
TEMA MATERIALE: TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Preservare la biodiversità (p. 66)	
GRI 304: Biodiversità (2016)			
301-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	Preservare la biodiversità (p. 66)	
TEMA MATERIALE: BENESSERE ANIMALE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Il benessere animale al centro (p. 58)	
Indicatore volontario			
N/A	Percentuale di conferenti latte che possiedono la certificazione ClassyFarm	Il benessere animale al centro (p. 58)	

TEMI SOCIALI

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: BENESSERE DELLE RISORSE UMANE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Le nostre persone (p. 92)	
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone (p. 92)	
TEMA MATERIALE: FORMAZIONE DELLE RISORSE UMANE			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Le nostre persone (p. 92)	
404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Le nostre persone Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone (p. 92)	
TEMA MATERIALE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Le nostre persone (p. 92)	
GRI 405: Diversità pari opportunità e non discriminazione (2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Le nostre persone (p. 92) Il sistema di corporate governance (p. 42) Dati e informazioni di dettaglio - Le nostre persone (p. 92)	

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ			
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
405-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Le nostre persone (p. 92)	Durante il periodo di rendicontazione non sono stati riscontrati episodi di discriminazione
TEMA MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Salute e sicurezza (p. 98)	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza (p. 98)	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza (p. 98)	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	Salute e sicurezza (p. 98)	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza (p. 98)	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza (p. 98)	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza (p. 98)	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Salute e sicurezza (p. 98)	
403-9	Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza Dati e informazioni di dettaglio - Salute e sicurezza sul lavoro (p. 98)	
403-10	Malattie professionali	Salute e sicurezza (p. 98)	Durante il periodo di rendicontazione non sono stati registrati casi di malattie professionali

GRI Standard	Informazione	Sezione	Omissione/Commento
TEMA MATERIALE: ALIMENTAZIONE SANA E CORRETTA			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Promozione di un'alimentazione sana e corretta (p. 146)	
TEMA MATERIALE: RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI			
GRI 3 Tema materiale (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione (p. 130)	
Indicatore volontario			
N/A	Tonnellate scarti di produzione inviate a recupero	Il recupero dei sottoprodotti e degli scarti di produzione (p. 130)	

GRI content index

GRI 2: GENERAL DISCLOSURES (2021)

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
THE ORGANIZATION AND ITS REPORTING PRACTICES			
2-1	Organizational details	Cover of the document	
2-2	Entities included in the organization's sustainability reporting	Methodological note (p. 08)	
2-3	Reporting period, frequency and contact point		Year 2022 Annual Report csr@zanetti-spa.it
2-4	Restatements of information		Compared to previous reporting periods, the list of material topics has been updated according to the topics that are currently relevant to the sector, for the Company and its stakeholders. Relevant environmental, social and governance impacts have also been associated with each material topic
2-5	External assurance		These Financial Statements are not subject to independent assurance
ACTIVITIES AND WORKERS			
2-6	Activities, value chain and other business relationships	Our identity (p. 22) Our supply chain (p. 46)	
2-7	Employees	Our people (p. 92)	
2-8	Workers who are not employees	Our people (p. 92)	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
GOVERNANCE			
2-9	Governance structure and composition	The corporate governance systeme (p. 42)	
2-10	Nomination and selection of the highest governance body		The Board of Directors is appointed by the meeting of shareholders in accordance with the law in force
2-11	Chair of the highest governance body		The Chair of the Board of Directors is not a member of the Group's top management
2-12	Role of the highest governance body in overseeing the management of impacts		The Board of Directors shall be responsible for approving and updating the declarations of purpose, value or mission of the Company, the strategies, policies and objectives relating to Sustainable Development, as well as the managing of the impacts on the economy, the environment and people
2-13	Delegation of responsibility for managing impacts		Ref. 2-12
2-14	Role of the highest governance body in sustainability reporting		The Sustainability Report 2022 was shared with the Chairman of the Board of Directors
2-15	Conflicts of interest		Please refer to the "Conflict of interest" paragraph of the Company's Code of Ethics
2-16	Communication of critical concerns		As regards to the whistleblowing systems referred to in GRI 2-26 below, any relevant alerts are regularly reported to the relevant Boards of Directors by the Supervisory Bodies. No criticalities emerged in 2022 that required a specific information notice to be issued by the Boards of Directors.

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
GOVERNANCE			
2-17	Collective knowledge of the highest governance body	The corporate governance systeme (p. 42)	During the reporting period, there were no induction activities as regards to the Board of Directors regarding sustainable development
2-18	Evaluation of the performance of the highest governance body		There are currently no mechanisms in place to assess the Board of Directors' performance in managing the impacts on the economy, the environment and on people
2-19	Remuneration policies		The remuneration of the members of the Board of Directors envisage a pre-established amount
2-20	Process to determine remuneration		The remuneration of the members of the Board of Directors is determined by the Meeting of Shareholders at the time they are elected
2-21	Annual total compensation ratio		Confidential Information
STRATEGY, POLICIES AND PRACTICES			
2-22	Statement on sustainable development strategy	Letter from the CEO (p. 05)	
2-23	Policy commitments		Zanetti S.p.A. has adopted its own Code of Ethics and an Organisational, Management and Control Model pursuant to Leg. Decree 231/2001
2-24	Embedding policy commitments		Ref. 2-23
2-25	Processes to remediate negative impacts		No reports of negative impacts on the management of ESG topics were received during 2022

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
STRATEGY, POLICIES AND PRACTICES			
2-26	Mechanisms for seeking advice and raising concerns		Zanetti SpA has adopted an Organisational, Management and Control Model in accordance with Leg. Decree 231/2001 and a relative whistleblowing system. Furthermore, a dedicated email address, csr@zanetti-spa.it , can be used to ask for clarification on the implementation of the organisation's policies and practices for responsible business conduct
2-27	Compliance with laws and regulations		During 2022, no significant cases of non-compliance with laws and regulations were recorded
2-28	Membership associations		Zanetti S.p.A. is a member of the Consorzio Tutela Grana Padano PDO, the Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano and also Confindustria Bergamo
STAKEHOLDER ENGAGEMENT			
2-29	Approach to stakeholder engagement	Our stakeholders (p. 11)	
2-30	Collective bargaining agreements		100% of the company's employees are covered by CCNL Trade or CCNL Food Industry collective bargaining agreements
SPECIFIC STANDARDS			
GRI 3 MATERIAL TOPICS (2021)			
3-1	Process to determine material topics	Materiality analysis (p. 12)	
3-2	List of material topics	Materiality analysis (p. 12)	

ECONOMIC-MANAGEMENT TOPICS

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: ECONOMIC PERFORMANCE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Our economic performance (p. 84)	
GRI 201: Economic performance (2016)			
201-1	Direct economic value generated and distributed	Our economic performance (p. 84)	
MATERIAL TOPIC: ETHICS AND COMPLIANCE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Zanetti, 120 years of cheeses (p. 22)	
GRI 205: Anticorruption (2016)			
205-3	Confirmed incidents of corruption and actions taken		No cases of corruption were reported in 2022
MATERIAL TOPIC: ETHICS AND COMPLIANCE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Customer satisfaction (p. 76)	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Incidents of non-compliance concerning the health and safety impacts of products and services	Customer satisfaction Data and detailed information - Customer satisfaction (p. 76)	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: RESPONSIBLE LABELLING			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Customer satisfaction (p. 76)	
GRI 417: Marketing and labeling (2016)			
417-2	Incidents of non-compliance concerning product and service information and labeling	Customer satisfaction Data and detailed information - Customer satisfaction (p. 76)	
MATERIAL TOPIC: TRACEABILITY AND SUSTAINABLE MANAGEMENT OF THE SUPPLY CHAIN			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Our supply chain (p. 46) Guarantees required from our suppliers (p. 72)	
GRI 308: Supplier environmental assessment (2016)			
308-1	New suppliers that were screened using environmental criteria	Our supply chain (p. 46) Guarantees required from our suppliers (p. 72)	
GRI 414: Supplier social assessment (2016)			
414-1	New suppliers that were screened using social criteria	Our supply chain (p. 46) Guarantees required from our suppliers (p. 72)	
GRI 204: Procurement practices (2016)			
204-1	Proportion of spending on local suppliers	Guarantees required from our suppliers (p. 72)	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: RELATIONS WITH THE TERRITORY			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Milk in our territory (p. 54) The territory (p. 140)	
GRI 413: Local communities (2016)			
308-1	Operations with local community engagement, impact assessments, and development programs	Milk in our territory (p. 54) The territory (p. 140)	
TEMI AMBIENTALI			
MATERIAL TOPIC: ENERGY EFFICIENCY			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Energy (p. 114)	
GRI 302: Energy (2016)			
302-1	Energy consumption within the organization	Energy Data and detailed information - Energy (p. 114)	
302-3	Energy intensity	Energy Data and detailed information - Energy (p. 114)	
MATERIAL TOPIC: EMISSIONS AND CLIMATE CHANGE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Emissions (p. 120)	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: EMISSIONS AND CLIMATE CHANGE			
GRI 305: Emissions (2016)			
305-1	Direct (Scope 1) GHG emissions		
305-2	Energy indirect (Scope 2) GHG emissions	Emissions Data and detailed information - Emissions (p. 120)	
MATERIAL TOPIC: WASTE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Waste (p. 126)	
GRI 306: Waste (2020)			
306-1	Waste generation and significant waste-related impacts	Waste (p. 126)	
306-2	Management of significant waste-related impacts	Waste (p. 126)	
306-3	Waste generated	Waste Data and detailed information - Waste (p. 126)	
MATERIAL TOPIC: WATER RESOURCES MANAGEMENT			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Water resources (p. 124)	
GRI 303: Water and effluents 2018			
303-1	Interactions with water as a shared resource	Water resources (p. 124)	
303-2	Management of water discharge-related impacts	Water resources (p. 124)	
303-3	Water withdrawal	Water resources Data and detailed information - Water resources (p. 124)	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: PACKAGING			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Packaging (p. 134)	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materials used by weight or volume	Packaging (p. 134)	
MATERIAL TOPIC: ANIMAL WELFARE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Preserving biodiversity (p. 66)	
GRI 304: Biodiversity (2016)			
301-1	Operational sites owned, leased, managed in, or adjacent to, protected areas and areas of high biodiversity value outside protected areas	Preserving biodiversity (p. 66)	
MATERIAL TOPIC: ANIMAL WELFARE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Animal welfare first and foremost (p. 58)	
Voluntary indicator			
N/A	Percentage of milk suppliers with ClassyFarm certification	Animal welfare first and foremost (p. 58)	

SOCIAL TOPICS

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: WELL-BEING OF HUMAN RESOURCES			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Our people (p. 92)	
GRI 401: Employment (2016)			
404-1	Average hours of training per year per employee	Our people Data and detailed information - Our people (p. 92)	
MATERIAL TOPIC: TRAINING OF HUMAN RESOURCES			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Our people (p. 92)	
GRI 404: Training and education (2016)			
404-1	Average hours of training per year per employee	Our people Data and detailed information - Our people (p. 92)	
MATERIAL TOPIC: DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Our people (p. 92)	
GRI 405: Diversity and equal opportunity (2016)			
405-1	Diversity of governance bodies and employees	Our people (p. 92) The corporate governance system (p. 42) Data and detailed information - Our people (p. 92)	

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: DIVERSITY AND EQUAL OPPORTUNITIES			
GRI 406: Non-discrimination (2016)			
405-1	Incidents of discrimination and corrective actions taken	Our people (p. 92)	No episodes of discrimination were alerted during the reporting period
MATERIAL TOPIC: OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Health and safety (p. 98)	
GRI 403: Occupational health and safety (2018)			
403-1	Occupational health and safety management system	Health and safety (p. 98)	
403-2	Hazard identification, risk assessment, and incident investigation	Health and safety (p. 98)	
403-3	Occupational health services	Health and safety (p. 98)	
403-4	Worker participation, consultation, and communication on occupational health and safety	Health and safety (p. 98)	
403-5	Worker training on occupational health and safety	Health and safety (p. 98)	
403-6	Promotion of worker health	Health and safety (p. 98)	
403-7	Prevention and mitigation of occupational health and safety impacts directly linked by business relationships	Health and safety (p. 98)	
403-9	Work-related injuries	4.1 Health and safety Data and detailed information - Health and safety (p. 98)	
403-10	Work-related ill health	Health and safety (p. 98)	During the reporting period, no cases of occupational diseases were recorded

GRI Standard	Information	Section	Omission/Comment
MATERIAL TOPIC: HEALTHY AND CORRECT DIET			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Promoting healthy and proper diets (p. 146)	
MATERIAL TOPIC: DECREASE IN FOOD WASTE			
GRI 3 Material topics (2021)			
3-3	Management of material topics	Recycling of by-products and production waste (p. 130)	
Voluntary indicator			
N/A	Tonnes of production waste sent for recovery	Recycling of by-products and production waste (p. 130)	





ZANETTI SPA
Via Madonna, 1 | 24040 Lallio (BG) ITALY | T. +39 035 20 15 11

zanetti-spa.it