



ZANETTI. BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2017

Il nostro impegno per l'ambiente e le persone
OUR COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT AND PEOPLE



ZANETTI.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2017

Il nostro impegno per l'ambiente e le persone
OUR COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT AND PEOPLE

2 LETTERA DELL'AD
LETTER FROM THE CEO

4 NOTA METODOLOGICA
METHODOLOGY NOTES

6 IDENTITÀ
IDENTITY

20 PERFORMANCE ECONOMICA
FINANCIAL PERFORMANCE

24 FILIERA
SUPPLY CHAIN

30 AMBIENTE
ENVIRONMENT

58 STAKEHOLDER
STAKEHOLDERS

LETTERA DELL'AD

Gli obiettivi raggiunti nel 2017 sono il risultato di una strategia fondata sui valori che ci contraddistinguono, oltre che di un impegno costante e concreto. Tutto nasce dalla nostra storia: un percorso lungo più di un secolo che ha radici profonde nella comunità e nella tradizione di cui ci sentiamo parte. Il Bilancio di Sostenibilità che presentiamo - il primo - costituisce un approfondimento dei risultati conseguiti dalla nostra Azienda, che ben delineano la nostra convinzione che le performance di sostenibilità, quelle operative e quelle economico-finanziarie sono tasselli di un unico ampio disegno imprenditoriale.

LETTER FROM THE CEO

The goals achieved in 2017 are the result of a strategy founded on the values that characterise us, as well as of a constant and tangible commitment. The point of origin is our history, a history that began more than a century ago, and which is deeply rooted in the community and the traditions of which we feel a part. The Sustainability Report that we are presenting here - our first - constitutes an in-depth study of the results achieved by our company, which provide a clear indication of our conviction that performance in operative and in economic-financial sustainability is part of a single, wide-ranging business plan.



L'imprescindibile ricerca del profitto non ci può fare scordare, né sottovalutare, la responsabilità che abbiamo verso le nostre persone e verso le comunità in cui operiamo: siamo sempre più consapevoli di quanto la nostra crescita debba essere sostenibile. Per noi infatti la sfida è crescere, impegnandoci nel nostro agire quotidiano per generare anche un cambiamento positivo di cui tutti possano beneficiare. Per questo la sostenibilità deve essere una guida ferma per le nostre scelte di ogni giorno.

La sostenibilità è parte integrante della governance della Società e vede il top management coinvolto in prima persona. Siamo sempre stati, e siamo tuttora, alla costante ricerca dell'eccellenza e dell'innovazione che ci ha accompagnato nella nostra storia; con questo bagaglio, culturale prima ancora che commerciale, ripartiamo ogni anno, cercando nuove opportunità, sviluppando nuove tecnologie, aprendo nuovi mercati e sperimentando nuovi modi di vivere il business.

Siamo sensibili alle aspettative dei diversi stakeholder: la volontà di condividere con loro il nostro approccio allo sviluppo sostenibile ci ha portato ad una migliore interazione con clienti, business partner e istituzioni locali.

Molto è stato fatto e molto è ancora da fare: le sfide fanno parte della nostra storia e da qui, ogni giorno, noi partiamo per costruire il futuro.

Attilio Zanetti

The unavoidable search for profit must not lead us to forget, or underestimate, the responsibility that we have towards our people and towards the communities in which we operate: we are ever more aware of how important it is that our growth be sustainable. In fact, for us, the challenge is to grow, committing, in our daily operations, to also making a positive change from which we can all benefit. This is why sustainability must be considered as a clear guide for our daily choices.

Sustainability is an integral part of company governance and sees the first-hand involvement of top management. We have always constantly sought excellence and innovation to accompany us on our journey, and we continue to do so. With this patrimony, which, as well as commercial, is first and foremost cultural, we begin again every year, seeking new opportunities, developing new technology, opening new markets and experimenting with new ways of experiencing business.

We are attentive to the expectations of our various stakeholders: the desire to share our approach to sustainable development with them has led us to improve our way of interacting with clients, business partners and local institutions.

Much has been done, and there is still much to do. Challenges have always been a part of our history, and it is from here that, every single day, we move forward to build our future.

Attilio Zanetti

NOTA METODOLOGICA

Il principale obiettivo del primo Bilancio di Sostenibilità di Zanetti S.p.A. (nel seguito anche “Zanetti”, “Società” o “Azienda”) è di dotare la Società di uno strumento di rendicontazione e comunicazione verso i propri stakeholder, che consenta di rappresentare in modo trasparente il proprio operato e gli impegni assunti in tema di Responsabilità Sociale.

È un primo passo importante, che permette a Zanetti di condividere con i propri portatori di interesse le origini del successo dell’Azienda, insite non solo nelle capacità imprenditoriali, ma anche in valori quali il rispetto per le persone, siano dipendenti o consumatori, e per l’ambiente. Il Bilancio di Sostenibilità è, inoltre, uno strumento che aiuta la Società a definire una rotta di crescita e sviluppo che tenga sempre conto sia della dimensione legata al risultato economico, sia dell’importanza di realizzare tale risultato attraverso un approccio responsabile e sostenibile.

Zanetti, consapevole che il Bilancio di Sostenibilità rappresenta un punto di partenza, si impegna nei prossimi anni a migliorarne la struttura e i contenuti, con l’obiettivo di porre in atto una rendicontazione conforme agli standard internazionalmente riconosciuti, per raggiungere maggiori livelli di trasparenza e completezza.

Il presente documento analizza e sintetizza l’attività svolta da Zanetti e le sue strategie di sviluppo sostenibile, mettendo in evidenza aspetti di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale. I contenuti sono strutturati nei seguenti capitoli:

METHODOLOGY NOTES

The main objective of the Sustainability Report by Zanetti S.p.A. (hereinafter also known as “Zanetti”, “Company” or “Business”) is to provide the Company with an instrument for accounting and communication towards its stakeholders, which allows for a transparent representation of its work, and the commitments made with regards to Social Responsibility.

It is an important first step, which allows Zanetti to share the origins of its success with its stakeholders, origins which lie not only in business acumen, but also in values such as respect for people, whether they be employees or consumers, and for the environment. The Sustainability Report is also an instrument that helps the Company to define a path for growth and development which constantly focuses not only on financial results but also on the importance of achieving these results via an approach that is responsible and sustainable.

Aware that the Sustainability Report is a starting point, Zanetti has made a commitment for the years to come to improve it in both structure and content, with the aim of setting up reporting procedures that are in line with recognised international standards, with a view to achieving increased levels of transparency and thoroughness.

This document analyses and summarises the activities carried out by Zanetti, and its strategies for sustainable development, highlighting aspects of an economic-financial, social and environmental nature. The content is set out in the following chapters:

- 1. Identità**, in cui si traccia il profilo della Società: la storia, la missione e i valori di Zanetti, i prodotti e le sedi dell'Azienda, gli stakeholder e i temi materiali;
- 2. Performance economica**, in cui si presentano sinteticamente i risultati ottenuti negli ultimi anni dalla Società;
- 3. Filiera**, in cui si introduce la filiera di Zanetti;
- 4. Ambiente**, in cui si descrivono gli impatti della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, quali: energia, emissioni, rifiuti, acqua, biodiversità e benessere animale;
- 5. Stakeholder**, in cui si descrivono le relazioni e i relativi impatti tra Zanetti e i suoi portatori di interesse.

Per la predisposizione del primo Bilancio di Sostenibilità, la Società si è ispirata alle Linee Guida emanate dalla Global Reporting Initiative (versione GRI STANDARDS), compresa la parte di informativa specifica di settore GRI G4 - Food Processing Sector Disclosure. Il perimetro di rendicontazione dei dati si riferisce alle attività svolte da Zanetti S.p.A. relativamente all'anno 2017, fornendo inoltre, laddove ritenuto significativo, una comparazione con i dati relativi agli anni 2016 e 2015, 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.

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.

- 1. Identity**, which outlines the profile of the Company: the history, mission and values of Zanetti, the products and the Company branches, the stakeholders and the material issues;
- 2. Economic performance**, in which the results obtained by the Company over recent years are briefly presented;
- 3. Supply chain**, in which Zanetti's chain is presented;
- 4. Environment**, in which a description is provided of the impact that the Company has on the main environmental themes: energy, emissions, refuse, water, biodiversity and animal welfare;
- 5. Stakeholders**, which describes the relationships and their relative impact between Zanetti and its stakeholders.

In drawing up its first Sustainability Report, the Company has drawn inspiration from the Guidelines issued by the Global Reporting Initiative (GRI STANDARDS version), including the part specific to the sector, GRI G4 - Food Processing Sector Disclosure. The scope of data reporting covers the activities of Zanetti S.p.A. in 2017, as well as providing, where considered relevant, comparison with data from 2016 and 2015, in order to highlight the trend in performance over time. Unless otherwise indicated, the data presented is in reference to all of the Company's branches.

In order to provide an accurate representation of Zanetti's performance, the company has favoured the use of qualitative and quantitative indicators which are taken directly from the Company database, making only minimal use of estimates, which are clearly indicated in the text.

1 IDENTITÀ

1.1 ZANETTI, FORMAGGI DA 118 ANNI.

LA STORIA DI ZANETTI S.P.A.

1. Nel 1900 la Zanetti nasce a Bergamo come azienda di commercializzazione di formaggi a pasta dura.
2. Tra il 1920 e il 1940, sotto la gestione di Guido Zanetti, l'azienda cresce rapidamente a livello nazionale e diventa uno dei principali stagionatori di formaggio Grana.
3. Nel 1946 Zanetti avvia la propria attività industriale acquisendo il caseificio di Marmirolo, in provincia di Mantova.
4. Nel 1948 la Società lancia la sua attività di esportazione, rivolgendosi principalmente a Francia, Svizzera, Regno Unito e Stati Uniti e diventando così una delle prime aziende italiane del settore caseario ad intraprendere un percorso di internazionalizzazione.
5. Durante gli anni '80 la nuova produzione della gamma dei formaggi freschi aumenta e rinnova l'offerta dei prodotti commercializzati da Zanetti.
6. Nel 1992 Zanetti acquisisce Carbonelli, azienda casearia italiana specializzata nella produzione di formaggio Provolone.
7. Nel 1995 è costruito il sito di confezionamento di Lavis (TN) attualmente dedicato alla lavorazione del formaggio Grana Padano.

1 IDENTITY

1.1 ZANETTI, 118 YEARS MAKING CHEESE

ZANETTI S.P.A.'S HISTORY

1. *In 1900, Zanetti was founded in Bergamo as a business selling hard cheese.*
2. *Between 1920 and 1940, under the management of Guido Zanetti, the business grew quickly to national level and became one of the main Grana Padano cheese maturers.*
3. *In 1946, Zanetti started its own industrial activity acquiring the Marmirolo dairy plant, in the province of Mantua.*
4. *In 1948, the Company started its export activities, aimed mainly at France, Switzerland, United Kingdom and United States and so becoming one of the first Italian dairy companies to begin internationalisation.*
5. *During the 80s, the new products in the fresh cheese range increased and the products sold by Zanetti were updated.*
6. *In 1992, Zanetti acquired Carbonelli, an Italian dairy company specialising in manufacturing Provolone cheese.*
7. *In 1995, the packaging site at Lavis (TN) was built, which currently produces Grana Padano cheese.*

8. Nel 1996 viene ampliato il caseificio di Marmirolo
9. Nel 2010 acquisizione del Caseificio di San Gervasio Bresciano (BS)
10. Nel 2012 è costruito il sito di confezionamento di Panocchia (PR) per la lavorazione del formaggio Parmigiano Reggiano
11. Nel 2018 si inaugura il nuovo centro di stagionatura a Castelberforte (MN), completamente automatizzato e in grado di ospitare fino a 190.000 forme

Zanetti è un'azienda leader nella produzione di formaggi italiani a lunga stagionatura, prodotti da 118 anni nel rispetto della tradizione e dei più alti standard qualitativi imposti dalla Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). Oggi Zanetti è l'azienda italiana n°1 nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, e una delle principali aziende nella produzione, stagionatura e commercio di formaggi tipici italiani.

8. In 1996, the Marmirolo dairy plant was expanded.
9. In 2010, the San Gervasio Bresciano (BS) dairy plant was acquired.
10. In 2012, the packaging site at Panocchia (PR) was built to produce Parmigiano Reggiano cheese.
11. In 2018, the new maturation centre at Castelberforte (MN) was opened, a completely automated site able to accommodate up to 190,000 cheese wheels.

Zanetti is a leading producer of long-matured Italian cheese, produced for 188 years respecting tradition and the highest quality standards imposed by the Protected Designation of Origin (P.D.O.) requirements. Today, Zanetti is the no. 1 Italian exporter of Grana Padano and Parmigiano Reggiano cheese, and one of the leading companies in the production, maturation and sale of typical Italian cheeses.

- 9 stabilimenti in Italia
- Un magazzino con una capacità di stoccaggio di circa un 1.000.000 di forme di Grana Padano e Parmigiano Reggiano
- 14 famiglie di formaggi
- 3 grandi D.O.P.
- N°1 nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano
- Giro di affari di oltre 440 milioni di euro
- Presente in 80 Paesi e 5 continenti

- 9 plants in Italy
- A warehouse with a storage capacity of approximately 1,000,000 Grana Padano and Parmigiano Reggiano cheeses
- 14 families of cheese
- 3 famous P.D.O. cheeses
- No. 1 exporter of Grana Padano and Parmigiano Reggiano
- Turnover of over €440 million
- A presence in 80 countries on 5 continents

Da oltre un secolo la Società ha a cuore le persone e i luoghi in cui opera e nel 2016 ha formalizzato la propria missione aziendale al fine di esprimere 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.

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 ha tenuto fede all'approccio del fondatore, Guido Zanetti, con un'etica imprenditoriale fortemente radicata nel territorio, attenta al benessere delle comunità locali e all'ambiente. In linea con la propria missione, l'obiettivo che Zanetti si pone è di continuare a produrre formaggi italiani genuini su scala industriale, investendo sul territorio e coinvolgendo i fornitori locali nel controllo di tutte le fasi di produzione, nel rispetto della tradizione, ma anche dei massimi standard di sicurezza e tutela dell'ambiente. Zanetti è dunque 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.

For more than a century, the Company has had its people and the places in which it operates at heart and in 2016 it formalised its corporate mission to express the Business's regional roots, attention to the environment and the welfare of local communities:

TO BRING THE EXCELLENCE OF GENUINE, QUALITY ITALIAN CHEESE ALL OVER THE WORLD, STARTING WITH OVER 100 YEARS' EXPERIENCE AND WITH THE PASSION OF FIVE GENERATIONS TO COMBINE TRADITION AND INNOVATION, TIES WITH THE REGION AND RESPECT FOR THE ENVIRONMENT.

Zanetti is a family history stretching back five generations, as an emblem of excellence that respects tradition. The Business has been faithful to the approach of its founder, Guido Zanetti, with an entrepreneurial ethic deeply rooted in the region, considering the welfare of local communities and the environment. In line with its mission, Zanetti's objective is to continue to produce genuine Italian cheeses on an industrial scale, investing in the region and involving local suppliers in controlling all production phases, respecting tradition, and also meeting the maximum standards of safety and environmental protection. Zanetti therefore aims to preserve its regional origin and to enhance it with the support of its collaborators, to make it a distinctive symbol of the quality of its products, intended for national and international markets.



I **VALORI** a cui si ispira l'operato di Zanetti:

Integrità, imparzialità e onestà

Credibilità, coerenza, affidabilità e fiducia sono elementi imprescindibili del successo aziendale: Zanetti, nell'esercizio delle proprie attività, si ispira ai principi di integrità morale, trasparenza e onestà, rifiutando qualsiasi forma di discriminazione basata su orientamento sessuale, razza, nazionalità, religione, lingua, opinioni politiche o stato di salute.

Qualità alla base della cultura aziendale

L'attenzione alla qualità rappresenta uno dei valori alla base di ogni attività svolta da Zanetti. La Società si impegna quindi a selezionare accuratamente le materie prime più pregiate, utilizzare le tecnologie più sofisticate nei controlli in ogni singola fase della lavorazione ed i macchinari più adatti a soddisfare le moderne esigenze del mercato, per raggiungere i più elevati standard di qualità.

Famiglia e territorio

L'esperienza di una tradizione d'imprenditoria familiare che opera nel settore caseario da più di 100 anni garantisce continuità, orientamento al lungo periodo, conoscenza del prodotto ed un impegno etico condiviso da parte di tutti.

The **VALUES** that inspire Zanetti's work:

Integrity, impartiality and honesty

Credibility, consistency, reliability and trust are essential elements of business success: Zanetti, in carrying out its activities, draws inspiration from the principles of moral integrity, transparency and honesty, refusing any form of discrimination based on sexual orientation, race, nationality, religion, language, political opinion or health status.

Quality at the base of business culture

Attention to quality is one of the values at the base of each of Zanetti's activities. The Company is committed to accurately selecting the best raw materials, to using the most sophisticated technologies in checking every single phase of production and the machinery best suited to satisfying the modern requirements of the market, to meet higher quality standards.

Family and region

The experience of a tradition of a family business that has operated in the dairy sector for more than 100 years guarantees continuity, long-term commitment, knowledge of the product and an ethical commitment shared by everybody.

Infatti, seppur leader nell'esportazione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Zanetti ha conservato la sua matrice territoriale e l'ha valorizzata come segno distintivo della qualità dei suoi prodotti. La produzione, la stagionatura e la commercializzazione sono sempre più orientate verso i formaggi italiani D.O.P. e tipici.

Efficienza ed efficacia della gestione

Una politica prudente e attenta, un'efficace ed efficiente gestione d'impresa e l'osservanza di elevati standard di buon governo societario tutelano la solidità della Società, il suo valore e la sua reputazione, favorendo il mantenimento di un elevato livello di competitività economica.

Responsabilità etica

Zanetti si impegna affinché tutte le attività e i comportamenti aziendali siano orientati alla massima attenzione nei confronti della persona in tutte le sue declinazioni (consumatore, lavoratore dipendente, collaboratore esterno, comunità locali, future generazioni, etc.) e dell'ambiente, a tutela e presidio di uno sviluppo sostenibile.

GOVERNANCE

Il sistema di corporate governance della Società è così articolato:

- **Assemblea:** è competente a deliberare, in sede ordinaria e straordinaria, sulle materie alla stessa riservata dalla legge o dallo statuto, nonché sugli argomenti che uno o più amministratori o tanti Soci che rappresentino almeno un terzo del capitale sociale sottopongono alla sua approvazione;

In fact, even though it is a leading exporter of Grana Padano and Parmigiano Reggiano, Zanetti has preserved its regional roots and has enhanced them as a hallmark of the quality of its products. Production, maturation and marketing are more and more geared towards P.D.O. and typical Italian cheeses.

Efficiency and effectiveness of management

Prudent and careful policy, effective and efficient business management and the observance of high standards of good corporate governance protect the Company's robustness, its value and its reputation, maintaining a high level of economic competitiveness.

Ethical responsibility

Zanetti is committed so that all its activities and corporate behaviour are geared to the maximum attention to people of all types (consumers, employees, external contractors, local communities, future generations, etc.) and to the environment, protected and safeguarded by sustainable development.

GOVERNANCE

The Company's corporate governance system is structured as follows:

- **Shareholders Meeting:** *is responsible for deciding, during ordinary and extraordinary meetings, on the matters reserved for it by law or by the Articles of Association, as well as on the subjects that one or more Directors or Shareholders representing at least one third of the share capital submit for its approval;*

- **Consiglio di Amministrazione:** è composto da sette membri ed è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Società con facoltà di compiere tutti gli atti ritenuti opportuni per il conseguimento dell'oggetto sociale, esclusi soltanto quelli riservati per legge e previsione statutaria alla competenza degli altri organi sociali;
- **Collegio Sindacale:** la gestione sociale è controllata da un Collegio Sindacale costituito da tre membri effettivi e due membri supplenti;
- **Controllo contabile:** il controllo contabile sulla Società è esercitato da una società di revisione iscritta nel registro istituito presso il Ministero della Giustizia.

Inoltre 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, adottato nel 2014 ed aggiornato nel corso del 2017.

All'inizio del 2017 Zanetti ha aderito alla Supply Chain Initiative, un'iniziativa lanciata nel 2013 da sette associazioni europee in consultazione con la Commissione Europea, per promuovere buone prassi nell'esercizio di operazioni commerciali all'interno della filiera alimentare¹. Nell'osservazione dei principi di buone prassi all'interno delle proprie relazioni commerciali, Zanetti garantisce come sempre il rispetto delle leggi applicabili, comprese quelle relative alla concorrenza.

- **Board of Directors:** is made up of seven members and is granted the widest powers for the ordinary and extraordinary management of the Company with the power to carry out all action considered appropriate to achieve the corporate purpose, excluding only those reserved by law and the Articles of Association under the remit of the other corporate bodies;
- **Board of Statutory Auditors:** company management is controlled by a Board of Statutory Auditors consisting of three standing members and two alternate members;
- **Accounting audit:** the Company's accounting audit is carried out by an auditing company entered in the register established at the Ministry of Justice.

In addition, the Company's constant commitment to transparency and correctness in its business management is specifically expressed in the formalisation of its Code of Ethics and its Organisational, Management and Control Model pursuant to Italian Legislative Decree 231/01, adopted in 2014 and updated during 2017.

At the beginning of 2017, Zanetti became a member of the Supply Chain Initiative, an initiative launched in 2013 by seven European associations in consultation with the European Commission, to promote good practice in commercial relations across the food supply chain¹. In observing the principles of good practice in its commercial relationships, Zanetti guarantees, as always, compliance with applicable laws, including those relating to competition

1 Esempi di buone pratiche, insieme ad esempi di comportamenti corretti e scorretti, possono essere consultati visitando il sito www.supplychaininitiative.eu

1 Examples of good practice, together with examples of correct and incorrect behaviour, can be found at www.supplychaininitiative.eu

1.2 SEDI E PRODOTTI

Tra le eccellenze a marchio Zanetti, oltre a Grana Padano e Parmigiano Reggiano, 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 14 famiglie di formaggi.

La precisa volontà di fornire prodotti all'altezza delle moderne esigenze ed aspettative della clientela ha spinto la Società a dotarsi di moderne attrezzature, per garantire un assortimento completo e di qualità, che si accompagna ad un elevato livello del servizio offerto. Nei 9 stabilimenti dislocati nelle provincie di Bergamo, Brescia, Mantova, Parma, Reggio Emilia e Trento, Zanetti produce, stagiona, imballa e distribuisce i propri formaggi.

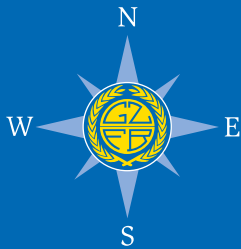
L'Azienda opera in tutti e cinque i continenti esportando direttamente in oltre 80 Paesi del mondo. Zanetti possiede inoltre uno stabilimento situato in Polonia, dedicato alla produzione di formaggi stagionati.

1.2 LOCATIONS AND PRODUCTS

Zanetti's range of excellent products, as well as Grana Padano and Parmigiano Reggiano, also includes a third P.D.O. cheese, Provolone Valpadana, which together with a wide range of typical Italian cheeses make up an overall assortment of 14 families of cheese.

The precise will to supply products able to meet the requirements and expectations of modern customers has motivated the Company to use modern equipment, to guarantee a complete and quality assortment, which is accompanied by a high level of service. In its 9 plants located in the provinces of Bergamo, Brescia, Mantua, Parma, Reggio Emilia and Trento, Zanetti produces, matures, packages and distributes its cheeses.

The Company operates in all five continents, exporting directly to over 80 countries worldwide. Zanetti also owns a plant in Poland, dedicated to producing matured cheese.



Marmirolo - Mantova

“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.

San Gervasio - Brescia

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.

Lallio - Bergamo

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.

Rovato - Brescia

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

Panocchia - Parma

Stabilimento dedicato all'imballaggio di Parmigiano Reggiano. Può ospitare per la stagionatura fino a 150.000 forme di Parmigiano Reggiano.

Corcagnano - Parma

Uno dei due stabilimenti riservati alla stagionatura del Parmigiano Reggiano, può ospitare fino a 180.000 forme alla volta.

Marmirolo - Mantua

The historical “Casello” [maturation room], it is Zanetti’s principal site for producing Grana Padano. It receives 330,000 litres of milk every day, producing an average of 600 Grana Padano cheese wheels per day. The plant can also enable the maturation of 210,000 Grana Padano cheese wheels.

San Gervasio - Brescia

This plant produces and matures Grana Padano. It receives 200,000 litres of milk every day, with daily average production of about 400 cheese wheels. 20,000 Grana Padano cheese wheels are matured in this plant.

Lallio - Bergamo

This is the Company’s registered, commercial and administrative office, the starting point for domestic and international shipments. The plant can also enable the maturation of 150,000 Grana Padano cheese wheels.

Rovato - Brescia

The Rovato plant produces and packages dried and grated cheese.

Panocchia - Parma

This plant is dedicated to packaging Parmigiano Reggiano. It can hold up to 150,000 maturing Parmigiano Reggiano cheese wheels.

Corcagnano - Parma

One of the two plants used exclusively to mature Parmigiano Reggiano and Grana Padano. It can hold up to 180,000 cheese wheels at a time.



Reggio Emilia

Stabilimento riservato alla sola stagionatura delle forme, con una capienza di 65.000 forme.

Lavis - Trento

Questo centro di confezionamento comprende dieci linee per la grattugia e otto linee per il porzionato di varie dimensioni e e può lavorare fino a 2.000 forme al giorno.

Castelbelforte - Mantova

Nuovo stabilimento di stagionatura completamente automatizzato in grado di ospitare fino a 190.000 forme di formaggio. L'inaugurazione è prevista per il mese di marzo 2018.

Reggio Emilia

A plant dedicated solely to maturing cheese wheels, with a capacity of 65,000 cheese wheels.

Lavis - Trento

This packaging centre includes ten grating lines and can work up to 2,000 cheese wheels per day.

Castelbelforte - Mantua

A new maturation plant that can hold up to 190,000 cheese wheels. It is due to be opened in March 2018.

1.3 MATRICE DI MATERIALITÀ & STAKEHOLDER

L'analisi di materialità è uno strumento strategico utilizzato per identificare i temi più rilevanti e significativi per l'Azienda e per i suoi stakeholder. Consente di allineare il processo di rendicontazione della Società alle aspettative dei diversi portatori di interesse, favorendo un dialogo costruttivo.

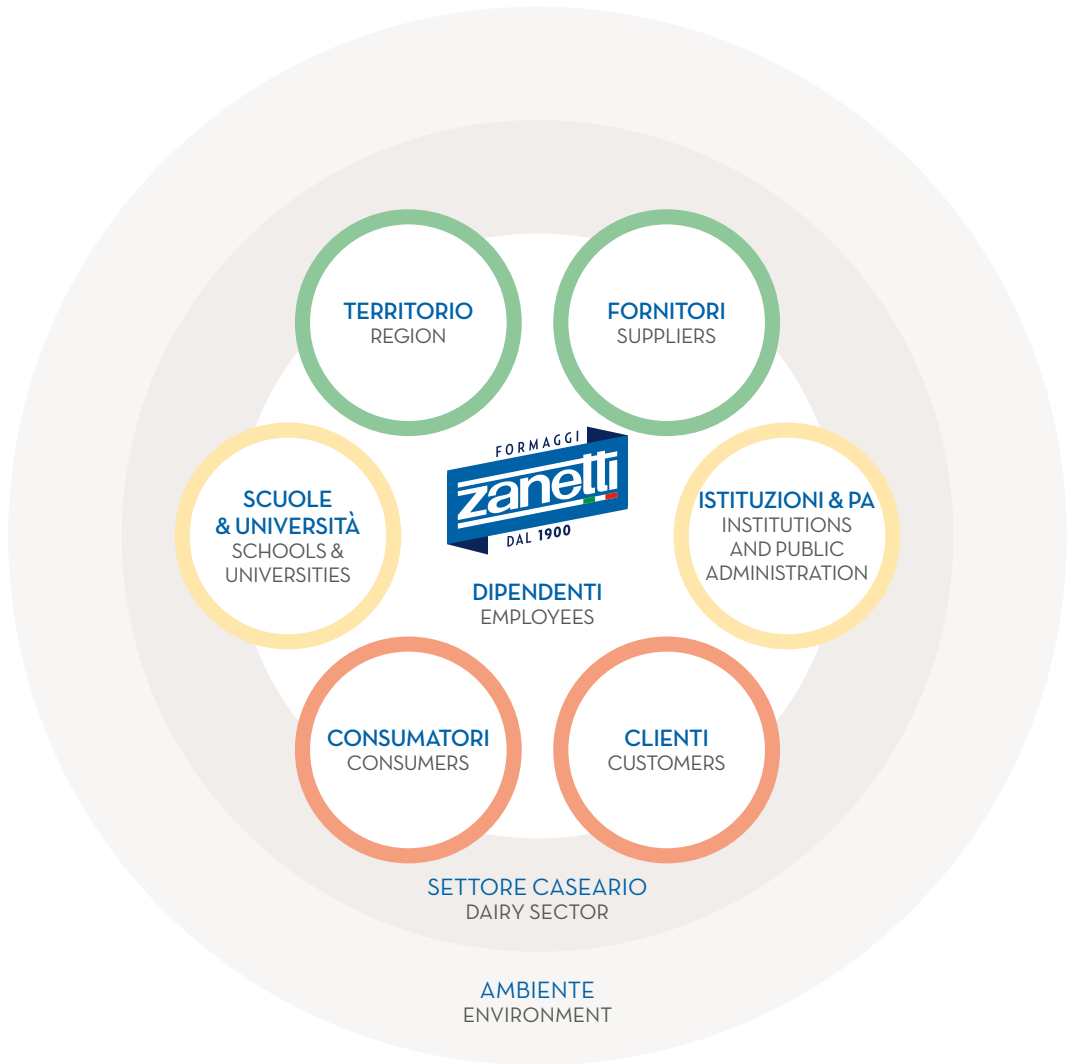
Per procedere all'identificazione delle tematiche rilevanti e significative è innanzitutto necessario individuare i principali stakeholder della Società, cioè tutti quei soggetti che influenzano o sono influenzati da Zanetti, o che in qualche modo hanno un interesse nel raggiungimento dei suoi obiettivi.

1.3 MATERIALITY MATRIX & STAKEHOLDERS

Analysis of materiality is a strategic tool used to identify the most significant and key topics for the Business and its Stakeholders. It allows the Company to align its accounting process with the expectations of different stakeholders, promoting constructive dialogue.

To identify significant and key topics, it is first necessary to identify the Company's principal stakeholders, that is all those entities that influence or are influenced by Zanetti, or that in some way have an interest in it reaching its objectives.





Il processo di analisi parte dalla definizione del contesto nel quale opera la Società, sia il suo ambiente esterno, sia il suo mercato di riferimento, nazionale ed estero, per verificare come tali fattori possano influenzarla.

L'analisi consente quindi di individuare gli impatti di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale prodotti dalla Società e quali di essi risultino più rilevanti per Zanetti e/o per i suoi stakeholder.

Sull'asse orizzontale della matrice, in ordine crescente, è indicata la significatività dei temi per Zanetti, mentre sull'asse verticale la valutazione di importanza attribuita agli stakeholder, sempre in ordine crescente.

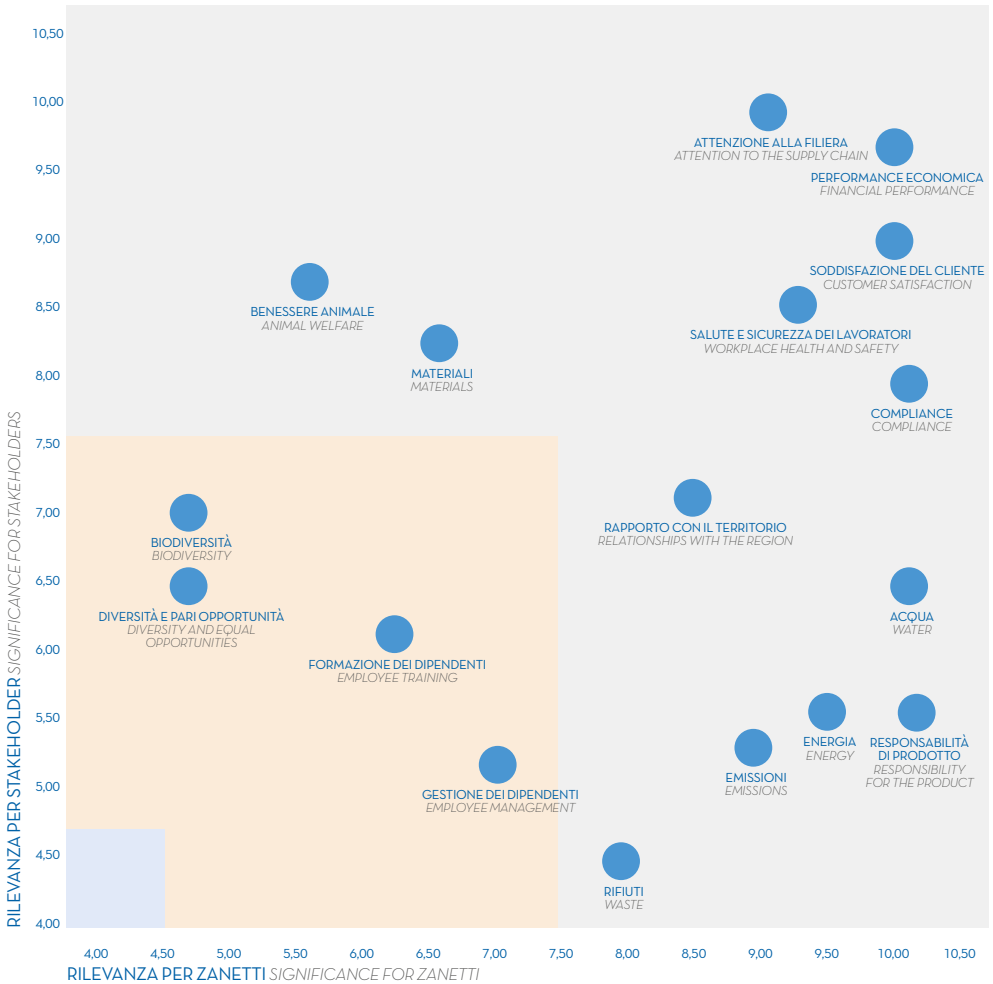
The analysis process starts by defining the background against which the Company operates, that is its surroundings and its target market, both domestic and foreign, to assess how these factors can influence it.

This analysis enables the Company to identify its economic and financial, social and environmental impacts and which of these are most significant to Zanetti and/or to its stakeholders.

The horizontal axis of the matrix, in ascending order, shows the significance of topics for Zanetti, while the vertical axis shows the assessment of importance attributed to stakeholders, again in ascending order.



MATRICE DI MATERIALITÀ
MATERIALITY MATRIX



2 PERFORMANCE ECONOMICA

Dalla profittabilità delle attività aziendali dipende la capacità di Zanetti di essere sostenibile economicamente sul 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 degli stakeholder che hanno un interesse nel perseguimento delle sue finalità.

2 FINANCIAL PERFORMANCE

Zanetti's ability to be economically sustainable in the long-term depends on the profitability of the Business's activities. Financial performance affects the market's confidence in the Business: a positive performance affects not only the Company but also the stakeholders who have an interest in the pursuit of its objectives.



FATTURATO 2017 PER CATEGORIE DI PRODOTTO

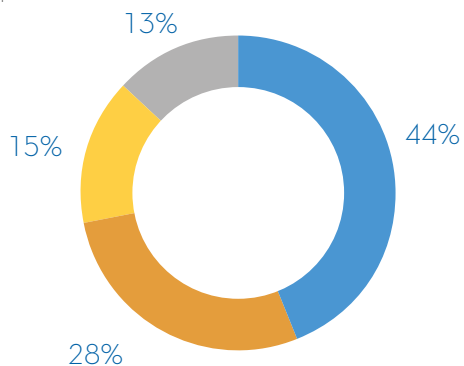
2017 TURNOVER PER CATEGORY OF PRODUCT

GRANA PADANO
GRANA PADANO

PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO

FORMAGGI DURI
HARD CHEESE

FORMAGGI MOLLI
SOFT CHEESE



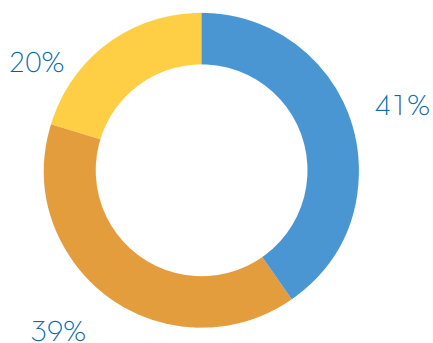
FATTURATO 2017 PER DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

2017 TURNOVER BY GEOGRAPHIC DISTRIBUTION

ITALIA
ITALY

EUROPA
EUROPE

RESTO DEL MONDO
REST OF THE WORLD



La longevità delle attività di Zanetti si basa anche sui risultati economici ottenuti nel tempo dalla Società. Oggi Zanetti è la prima azienda italiana nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano: le due D.O.P. hanno confermato anche nel 2017 il ruolo di prodotti di punta della Società, coprendo insieme più del 70% delle vendite. Inoltre, più della metà del fatturato del 2017 deriva da mercati esteri.

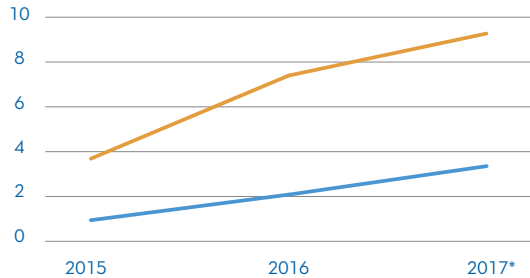
Come è desumibile dall'andamento degli indici economici, il 2017 ha confermato la tendenza di crescita che ha caratterizzato i risultati della Società negli ultimi anni.

The longevity of Zanetti's activities is also based on financial results obtained over time. Today, Zanetti is the leading Italian exporter of Grana Padano and Parmigiano Reggiano: these two P.D.O. cheeses were the Company's leading products again in 2017, together accounting for more than 70% of sales. Moreover, more than half of 2017 turnover is derived from foreign markets.

As is illustrated by the trend of economic indicators, 2017 confirmed the growth trend that has characterised the Company's results in recent years.

INDICI ECONOMICI

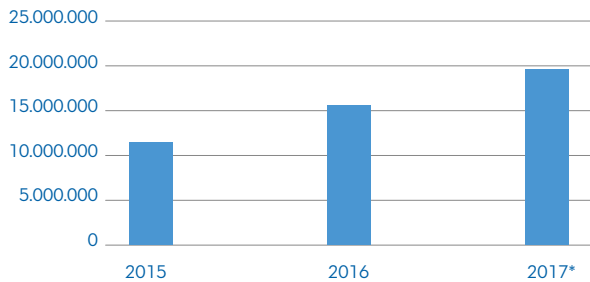
FINANCIAL INDICES



EBITDA

EBITDA

**Stima*
Estimate



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 2017 il valore economico generato da Zanetti è stato di € 457.396.845 (+11% rispetto al 2016). Il 96% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori e banche. Il restante 4% è costituito dagli ammortamenti, dall'utile e dalle relative imposte.

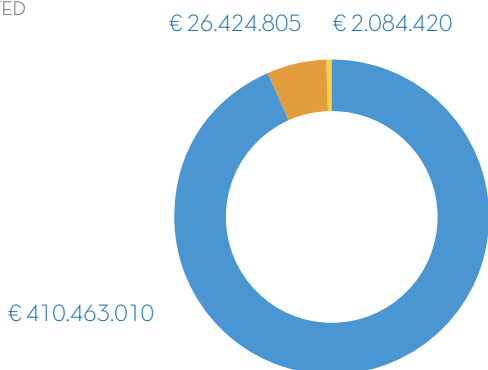
Zanetti is aware of the financial responsibilities of its activities: the value generated and distributed by the Company to its stakeholders depends on its financial performance.

In 2017, Zanetti generated an economic value of €457,396,845 (+11% compared to 2016). 96% of this value was distributed to suppliers of raw materials, goods and services, employees and banks. The remaining 4% is made up of depreciation, profit and related taxes.

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO 2017

2017 ECONOMIC VALUE DISTRIBUTED

- FORNITORI
SUPPLIERS
- LAVORATORI
WORKERS
- BANCHE
BANKS



3 FILIERA

Territorio, relazioni con i fornitori e qualità dei prodotti 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.

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.

3 SUPPLY CHAIN

Regionality, relationships with suppliers and product quality are the essential elements that underpin Zanetti's competitive strategy within the dairy supply chain. The relationship between the supply chain and the region is, in fact, one of the key elements of the Company's competitive positioning, as it allows it to present itself on the market by evoking specific local features, environment, history, and culture. A competitiveness that is born from attention to correct financial management, supported and strengthened by other distinctive factors such as the quality of the product, the uniqueness of the tradition, the origin of the raw materials.

The Company is aware of the fact that the value of the products it sells is built all along the supply chain and because of this it pays great attention to the products it selects, not only to guarantee high levels of quality, but also to identify and enhance the best elements of the supply chain.





Zanetti si adopera quindi costantemente per valorizzare le peculiarità locali, portandole sui mercati nazionali e internazionali senza stressare gli elementi di sostenibilità ed 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 dunque numerosi temi su cui riflettere dal punto di vista della sostenibilità, quali la biodiversità, il benessere animale, le emissioni di gas serra e l'utilizzo di materiali e imballaggi nei processi produttivi e per il packaging dei prodotti, i consumi di energia e acqua.

Zanetti therefore constantly strives to enhance the local features of its products, bringing them to national and international markets without putting the elements of sustainability and the balance of the region/supply chain system under stress. The generated competitive advantage is simultaneously good for business and for the entire productive supply chain and contributes to defining the widest-ranging development model for the regional system.

A supply chain this complex therefore presents numerous topics on which to reflect from a sustainability point of view, such as biodiversity, animal welfare, greenhouse gas emissions and the use of materials and packaging in the production processes and, for product packaging, energy and water consumption.



1 FORNITORI DI LATTE E FORMAGGIO:

- PRODUTTORI LOCALI PER UNA FILIERA CORTA.
- OGNI MESE ZANETTI INVIA CIRCA 100 TELE DI LINO USATE DAI CASARI PER AVVOLGERE LA MASSA CASEOSA A TOSCOLANO 1381, CHE PRODUCE CARTA IN MANIERA ARTIGIANALE USANDO TESSUTI E COLORI NATURALI. IL RISULTATO È LA TRASFORMAZIONE DI UNO SCARTO IN UN NUOVO PRODOTTO.

MILK AND CHEESE SUPPLIERS:

- *Local producers meaning a short supply chain.*
- *Every, month Zanetti sends an average of 100 linen wraps, used by the dairy plants to wrap the coagulated mass at the end of cooking, to Toscolano 1381, which produces artisanal paper using natural materials and colours. The result is the transformation of discarded material into a new marketable product, paper.*

4 DISTRIBUZIONE:

- OTTIMIZZAZIONE DEI TRASPORTI NELLA DISTRIBUZIONE.

DISTRIBUTION:

- *Optimisation of distribution transportation.*



5 SEDE CENTRALE/UFFICI ZANETTI:

- ATTENZIONE ALLA SICUREZZA DEI LAVORATORI.
- FORMAZIONE TRASVERSALE.
- STAMPANTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE.

ZANETTI'S HEAD OFFICE/OTHER OFFICES:

- *Attention to workplace health and safety.*
- *Wide-ranging training.*
- *Low-environmental-impact printing.*

6 COMUNITÀ LOCALE:

- ATTENZIONE ALLE COMUNITÀ LOCALI.
- GARANTIRE OPPORTUNITÀ DI IMPIEGO.
- OPERARE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE.
- VALORIZZARE LE PECULIARITÀ DEI LUOGHI DI ORIGINE DEI PRODOTTI.

LOCAL COMMUNITY:

- *Attention to local communities.*
- *Guarantee investment opportunity.*
- *To operate respecting the environment.*
- *Enhance the local features of the places from which products originate.*

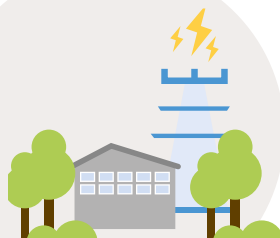


2 STABILIMENTO PRODUTTIVO ZANETTI:

- DAL 2017 100% ENERGIA ELETTRICA DA FONTI RINNOVABILI.
- RIFIUTI SMALTITI CORRETTAMENTE.
- ATTENZIONE ALLE RISORSE IDRICHE

ZANETTI'S PRODUCTION PLANT:

- From 2017: 100% of all electricity from renewable sources.
- Correctly disposed waste.
- Attention to water resources.



3 FORNITORI PACKAGING:

- CARTONI RICICLATI.
- CONFEZIONI METALLICHE TOTALMENTE RICICLABILI.

PACKAGING SUPPLIERS:

- Recycled cardboard.
- Totally recyclable metal packaging.



9 SMALTIMENTO RIFIUTI:

- RIDURRE L'IMPATTO DELLA FASE DI FINE VITA DEI PRODOTTI: SPESSORE DEGLI IMBALLAGGI PLASTICI RIDOTTO DEL 32%.

WASTE DISPOSAL:

- Reduce the impact of the product's end-of-life phase: -32% of plastic packaging thickness.



8 CONSUMATORI:

- ATTENZIONE AL BENESSERE DEI CONSUMATORI.

CONSUMERS:

- Attention to consumer welfare.



7 CLIENTI:

- DIALOGO COI CLIENTI SUI TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ E DELLA CSR.
- DAL 2016 ZANETTI È NEL CONSIGLIO DI BONTÀ, CREATO DA FRATELLI CARLI PER PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA.

CUSTOMERS:

- Dialogue with customers regarding sustainability and CSR.
- Since 2016, Zanetti has been a member of the Consiglio di Bontà, a team created by Fratelli Carli to promote supply chain sustainability.



Due grandi D.O.P.: Grana Padano e Parmigiano Reggiano

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 e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata². 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. Nel rispetto delle D.O.P., infatti, tutte le fasi fondamentali, ossia allevamento e mungitura delle bovine, raccolta del latte, trasformazione del latte in formaggio, stagionatura, confezionamento e grattugia, si devono svolgere nelle zone di origine.

Il risultato è una filiera corta: i conferenti latte di Zanetti sono ubicati a non più di 40 km dai caseifici di Marmirolo e San Gervasio Bresciano.

I Disciplinari regolamentano ogni fase della filiera, ponendo particolare attenzione anche all'alimentazione delle bovine, considerata a tutti gli effetti quale prima fase del processo produttivo, e richiedendo l'impiego di coltivazioni e foraggi provenienti dalle rispettive zone di produzione.

Two great P.D.O. cheeses: Grana Padano and Parmigiano Reggiano

The Protected Denomination of Origin (P.D.O.) identifies the food or agricultural products whose characteristics are owed essentially or exclusively to a particular geographic environment, including natural and human factors, and whose production, transformation and processing occur within the boundaries of the geographic area. Grana Padano and Parmigiano Reggiano are Zanetti's two flagship products: the Production Procedural Guidelines of the two P.D.O.s therefore have a significant impact on the supply chain, which is significantly identified by the element of proximity. In compliance with the P.D.O., in fact, all the basic stages, namely the breeding and milking of cows, collecting milk, processing milk into cheese, maturation, packaging and grating, must be carried out in the areas of origin.

The result is a short supply chain: Zanetti's milk suppliers are located no more than 40 km from its dairy factories in Marmirolo and San Gervasio Bresciano.

The Procedural Guidelines regulate every phase of the supply chain, also placing particular attention on how cows are fed, considered to all intents and purposes as being the first phase of the production process, and requiring the use of crops and animal feed coming from the respective production areas.

I caseifici e gli stabilimenti in cui i formaggi vengono tagliati, grattugiati e impacchettati ricevono costanti controlli da parte dei consorzi, e alla fine 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 della pasta.

Il Grana Padano può essere stagionato da un minimo di 9 a oltre 20 mesi, mentre il Parmigiano Reggiano parte da un minimo di 12 a oltre 30 mesi: entrambi sono formaggi naturalmente privi di lattosio, adatti quindi a tutti i consumatori.

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

The dairy factories and the plants in which cheese is cut, grated and packed are constantly checked by the consortia, and in the end, only those cheese wheels that meet all the requirements receive the branding of the respective consortia. Although they are different cheeses, both require strict adherence to the Procedural Guidelines, which also define the requirements for size, colour, weight, rind thickness and paste consistency.

Grana Padano can be matured from a minimum of 9 months to more than 20 months, while Parmigiano Reggiano starts from 12 months to more than 30 months: both cheeses are naturally lactose free, therefore suitable for all consumers.

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

4 AMBIENTE

L'analisi approfondita dei propri impatti e delle proprie performance offre opportunità strategiche per accrescere la propria competitività a livello nazionale, ma soprattutto internazionale. La Società è cosciente dell'importanza di analizzare le proprie attività per identificare i diversi impatti ambientali e la loro rilevanza. La particolare natura del settore in cui Zanetti opera fa sì che l'analisi del punto di vista degli stakeholder sia su questo versante quanto mai importante: la filiera alimentare presenta infatti moltissime sovrapposizioni con temi legati al rispetto dell'ambiente a alla sostenibilità.

4 ENVIRONMENT

The in-depth analysis of its impact and performance offers strategic opportunities to increase the Company's competitiveness on a national level, but especially on an international level. The Society is aware of the importance of analysing its activities to identify different environmental impacts and their significance. The particular nature of the sector in which Zanetti operates means that analysis of the stakeholders' point of view on this subject is very important: the food supply chain presents many overlaps with topics related to respect for the environment and sustainability.

- Dal 1° gennaio 2017: 100% energia da fonti rinnovabili
- 1 Progetto finanziato di life cycle assessment del grana padano
- -2% Di consumi idrici rispetto al 2016
- Più di 1.400 Controlli ai fornitori di latte in un anno
- 100% Degli scarti di produzione destinato alla produzione di energia o all'alimentazione di suini

- From 1st January 2017: 100% Renewable Energy
- 1 Financed Life Cycle Assessment Project For Grana Padano
- -2% Water Consumption Compared With 2016
- More Than 1,400 Checks On Milk Suppliers In A Year
- 100% Of Production Waste Destined For Energy Production Or Pig Feed

4.1 ENERGIA

Le sfide energetiche rappresentano uno dei principali fattori di innovazione e trasformazione dei processi produttivi. Attraverso soluzioni nuove e più efficienti si può migliorare la gestione del fabbisogno di energia, migliorando la sostenibilità ambientale dei processi aziendali, senza pregiudicare lo sviluppo. Il risparmio e l'utilizzo efficiente dell'energia sono dunque obiettivi strategici per Zanetti, poiché implicano una riduzione dei costi per l'Azienda e garantiscono minori impatti negativi sull'ambiente.

L'andamento dei consumi energetici di Zanetti, con riferimento al triennio 2015-2017, si è mantenuto su livelli pressoché stabili nonostante vi sia stato un aumento dei volumi di produzione, grazie a pratiche virtuose di efficientamento dei processi produttivi e ammodernamento delle tecnologie recentemente adottate per valorizzare tutte le possibili sinergie.

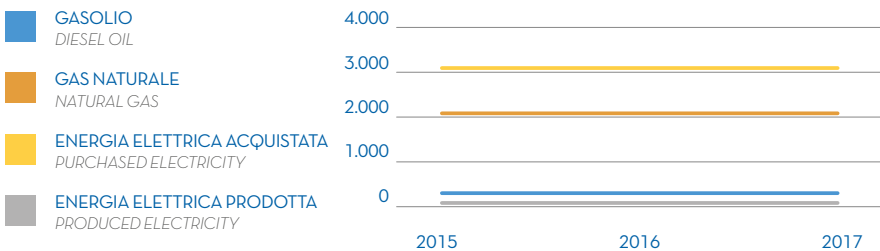
4.1 ENERGY

The energy challenges represent one of the main factors for innovation and transformation of production processes. Through new and more efficient solutions, energy needs can be better managed, improving the environmental sustainability of business processes, without affecting development. Energy savings and the efficient use of energy are therefore Zanetti's strategic objectives since they mean a cost reduction for the Company and guarantee minor negative impact on the environment.

Zanetti's energy consumption trend, for the three-year period 2015-2017, has remained almost stable despite an increase in production volumes, thanks to virtuous progressive efficiency practices in its production processes and recent modernisation of technologies to enhance all possible synergies.

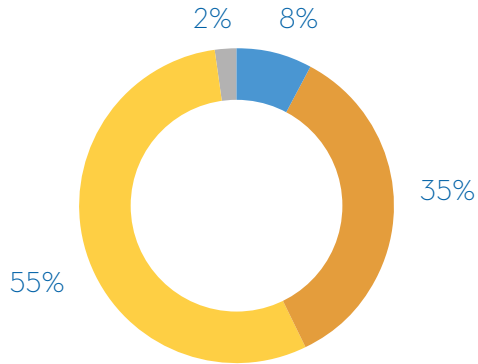
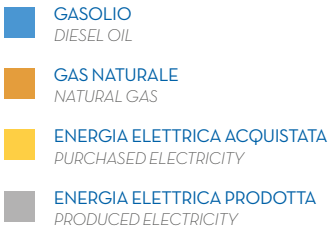
ANDAMENTO CONSUMI ENERGETICI (TEP)

ENERGY CONSUMPTION TREND (TEP)



COMPOSIZIONE CONSUMI ENERGETICI 2017

2017 ENERGY CONSUMPTION COMPOSITION



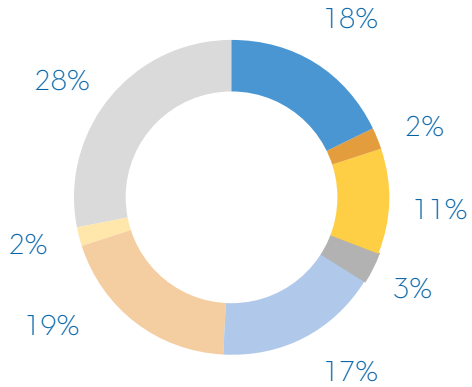
I consumi di energia elettrica sono principalmente imputabili agli impianti frigoriferi e ai macchinari impiegati negli stabilimenti. Per quanto concerne la composizione dei consumi energetici, oltre la metà del fabbisogno energetico è coperto dall'energia elettrica acquistata. La seconda voce per incidenza all'interno del mix energetico è rappresentata dal gas naturale (35%), seguito dal gasolio (8%) e infine dall'energia elettrica prodotta dai pannelli fotovoltaici presenti in alcune sedi della Società (2%).

La diversa natura delle attività a cui sono dedicate le otto sedi della Società comporta un diverso livello di consumi energetici. Il caseificio di Marmirolo, principale sede produttiva aziendale di Grana Padano, è lo stabilimento più energivoro (28% dei consumi energetici complessivi). Tre dei quattro stabilimenti che consumano più energia (Lallio, Marmirolo e Panocchia) sono muniti di pannelli fotovoltaici, che coprono in media il 4% del fabbisogno energetico del singolo stabilimento. Le sedi adibite principalmente alla stagionatura, o con ridotte capacità produttive (Rovato, Reggio Emilia e Corcagnano) hanno livelli di consumo energetico molto bassi.

Electricity consumption is mainly attributable to the refrigeration systems and machinery used in Zanetti's plants. Regarding the composition of energy consumption, more than half of the energy needs are met by purchased electricity. The second highest entry in the energy mix is represented by natural gas (35%), followed by diesel oil (8%) and finally by electricity produced by the solar panels present in some of the Company's locations (2%).

The diverse nature of the activities carried out in the Company's eight locations involves different levels of energy consumption. The dairy plant at Marmirolo, the principal production location for Grana Padano, has the highest energy consumption (28% of total energy consumption). Three of the four plants that consume the most energy (Lallio, Marmirolo and Panocchia) have had solar panels installed. The panels meet an average of 4% of each plant's energy needs. The plants used mainly for maturation, or with reduced production capacity (Rovato, Reggio Emilia and Corcagnano) have very low levels of energy consumption.

CONSUMI DI ENERGIA PER STABILIMENTO 2017
2017 ENERGY CONSUMPTION PER PLANT

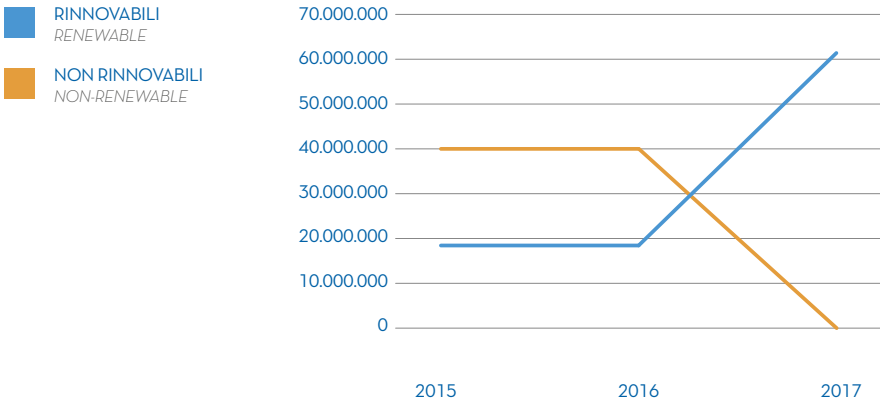


Per contribuire alla diminuzione delle emissioni di CO₂ e in generale delle sostanze che alterano il clima, a partire dal 1° gennaio 2017 Zanetti ha deciso di abbracciare l'uso di energia elettrica proveniente esclusivamente da fonti rinnovabili, ossia fonti inesauribili che richiedono processi di generazione con basso impatto ambientale e producono emissioni di CO₂ minime o nulle.

To contribute to the reduction in CO₂ emissions and, in general, in substances that alter the climate, starting from 1st January 2017, Zanetti has decided to embrace the use of electricity derived exclusively from renewable sources, that is, inexhaustible sources that have low-environmental-impact generation processes and minimal or zero CO₂ emissions.

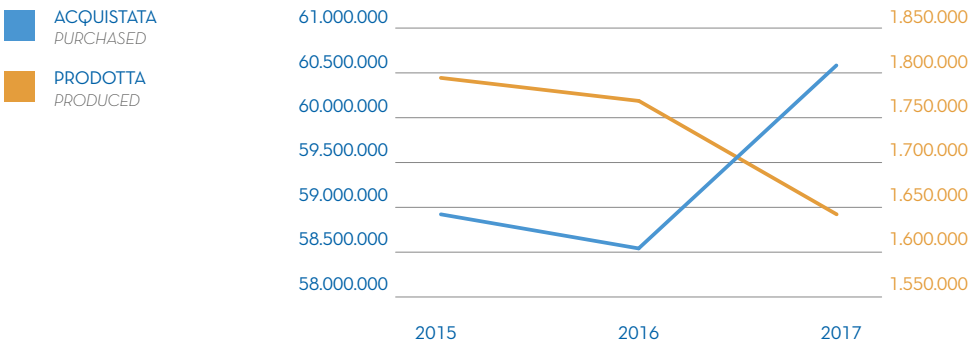
FONTI ENERGIA ELETTRICA (MJ)

ELECTRCITY SOURCES (MJ)



PROVENIENZA ENERGIA ELETTRICA (MJ)

ELECTRCITY ORIGIN (MJ)



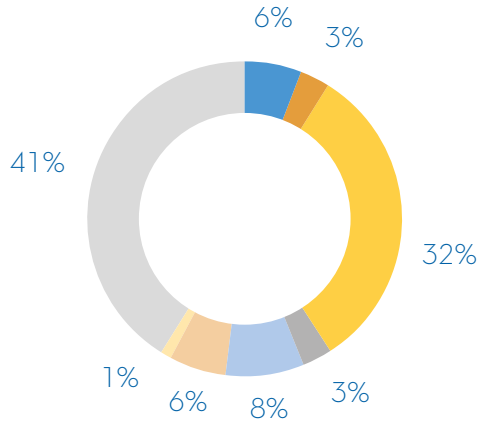
Anche i consumi di gas naturale e di gasolio hanno avuto un andamento costante negli ultimi anni. Circa tre quarti del gas naturale utilizzato sono destinati a fini produttivi, mentre la restante parte viene impiegata per il riscaldamento dei locali aziendali. Il gasolio viene invece utilizzato solo negli stabilimenti di Lallio, Lavis e Marmirolo ed è principalmente impiegato per gli automezzi.

Natural gas and diesel oil consumption has remained constant over the last few years. Approximately three-quarters of natural gas consumed is used in production, while the remaining part is used to heat business premises. Diesel oil is used only in the plants at Lallio, Lavis and Marmirolo and is mainly for vehicle use.

CONSUMI GAS NATURALE 2017 (SMC)

2017 NATURAL GAS CONSUMPTION (SM3)

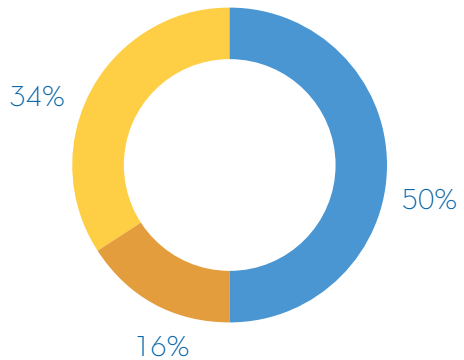
- PANOCCHIA
PANOCCHIA
- ROVATO
ROVATO
- S. GERVASO
S. GERVASO
- CORCAGNANO
CORCAGNANO
- LALLIO
LALLIO
- LAVIS
LAVIS
- REGGIO EMILIA
REGGIO EMILIA
- MARMIROLO
MARMIROLO



CONSUMI GASOLIO 2017 (KG)

2017 DIESEL CONSUMPTION (KG)

- LALLIO
LALLIO
- LAVIS
LAVIS
- MARMIROLO
MARMIROLO



4.2 EMISSIONI

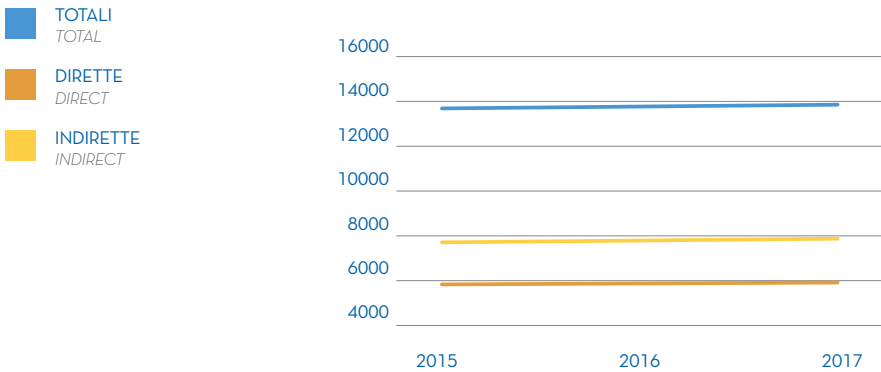
L'aumento della concentrazione di gas serra immessi nell'atmosfera dalle attività umane rappresenta uno dei principali fattori di innalzamento della temperatura media del nostro pianeta. Per questo, in un'ottica di sostenibilità che tiene conto anche del benessere delle generazioni future e della preservazione dell'ecosistema, Zanetti ritiene di cruciale importanza svolgere le proprie attività tenendo in considerazione questo aspetto.

4.2 EMISSIONS

The increase in concentration of greenhouse gases emitted into the atmosphere from human activities is a major factor in our planet's average temperature rise. Because of this, from a sustainability perspective that also considers the welfare of future generations and the preservation of the ecosystem, Zanetti thinks it is crucial to carry out its activities with this aspect in mind.

ANDAMENTO EMISSIONI CO₂ EQUIVALENTE

EQUIVALENT CO₂ EMISSION TREND



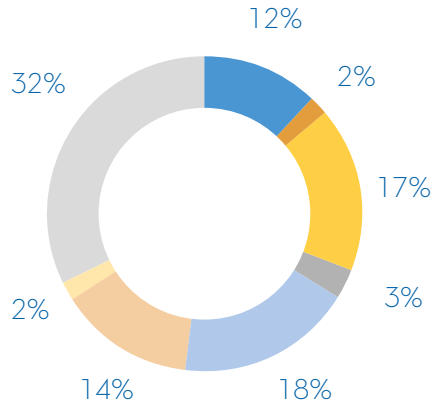
Come si può notare dal grafico, le emissioni dirette e indirette di Zanetti hanno avuto un andamento lineare nel corso del triennio 2015-2017 mantenendosi su livelli pressoché invariati. Le emissioni derivanti dal ciclo produttivo di Zanetti sono prevalentemente relative alle attività di produzione e distribuzione, come testimoniato dal fatto che, degli otto stabilimenti, i tre che producono maggiori emissioni sono proprio i due stabilimenti produttivi di Marmiolo e San Gervasio, oltre allo stabilimento di Lallio che funge da centro di distribuzione.

As can be seen in the diagram, Zanetti's direct and indirect emissions have had a linear trend over the three-year period 2015-2017, remaining more or less unchanged. The emissions deriving from Zanetti's production cycle mostly relate to production and distribution activities, as shown by the fact that of Zanetti's eight plants the three that produce the largest amount of emissions are the two production plants at Marmiolo and San Gervasio, and the distribution centre plant at Lallio.

EMISSIONI TOTALI 2017

2017 TOTAL EMISSIONS

- PANOCCHIA**
PANOCCHIA
- ROVATO**
ROVATO
- S. GERVASO**
S. GERVASO
- CORCAGNANO**
CORCAGNANO
- LALLIO**
LALLIO
- LAVIS**
LAVIS
- REGGIO EMILIA**
REGGIO EMILIA
- MARMIROLO**
MARMIROLO



Sono considerate emissioni dirette di gas serra (Scopo I) quelle che derivano dalle seguenti fonti di proprietà o controllate dall'Azienda: generatori di elettricità, raffreddamento, riscaldamento e vapore (queste emissioni risultano dalla combustione di carburante in fonti stazionarie, quali caldaie, forni e turbine - e da altri processi di combustione come la fiamma³), trasporto di materiali, prodotti, rifiuti, lavoratori e passeggeri (queste emissioni risultano dalla combustione di combustibili in fonti di combustione mobile di proprietà o controllate dall'organizzazione, quali camion, treni, navi, aerei, autobus, e automobili⁴).

Sono considerate emissioni indirette di gas serra (Scopo II) quelle che derivano dalla produzione di energia elettrica importata e consumata dall'Azienda per le apparecchiature elettriche, il riscaldamento e l'illuminazione all'interno degli edifici⁵.

Anche in questo caso la natura stessa delle attività svolte nei diversi stabilimenti determina la tipologia e il livello delle emissioni: mentre i due caseifici sono i maggiori produttori di emissioni dirette (Marmirolo e San Gervasio), le emissioni indirette sono soprattutto riconducibili agli stabilimenti di Lavis, Lallio e Panocchia, più energivori.

Direct emissions of greenhouse gases (Scope I) are those that derive from the following sources owned or controlled by the Company: electricity generators, refrigeration, heating and steam generators (these emissions come from the burning of fuel in stationary sources, such as boilers, ovens and turbines - and from other combustion processes like flames³), transport of materials, products, waste, workers and passengers (these emissions come from the burning of fuels in mobile combustion engines owned or controlled by the organisation, such as lorries, trains, boats, planes, buses and cars⁴).

Whilst indirect emissions of greenhouse gases (Scope II) are those that derive from the production of electricity imported and consumed by the Company for electrical equipment, heating and lighting systems inside buildings⁵.

Also in this case the nature of the activities carried out in the various plants determines the type and the level of emissions: while the two dairy plants (Marmirolo and San Gervasio) are the highest producers of direct emissions, indirect emissions are largely attributable to the plants at Lavis, Lallio and Panocchia, which have the highest energy consumption.

3 Calcolate come: consumo gas [smc] * (1,92*10⁻³) [tCO₂/smc] con 1,92*10⁻³ fattore di emissione di anidride carbonica del gas naturale.

4 Calcolate come: consumo gasolio[kg] * (3,15*10⁻³) [tCO₂/kg] con 3,15*10⁻³ fattore di emissione di anidride carbonica del gasolio.

5 Calcolate come: Energia elettrica [kWh] * (0,4332/1000) [tCO₂/kWh] con 0,4332 fattore di emissione di anidride carbonica per ogni kWh di energia.

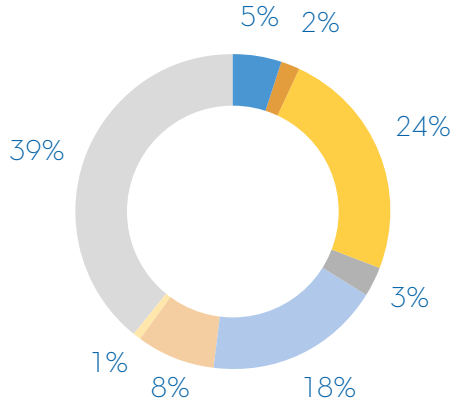
3 Calculated as: gas consumption [smc] * (1.92*10⁻³) [tCO₂/smc] with 1.92*10⁻³ as the factor of carbon dioxide emission from natural gas.

4 Calculated as: diesel oil consumption [kg] * (3.15*10⁻³) [tCO₂/kg] with 3.15*10⁻³ as the factor of carbon dioxide emission from diesel oil.

5 Calculated as: electricity [kWh] * (0.4332/1000) [tCO₂/kWh] with 0.4332 as the factor of carbon dioxide emission for every kWh of electricity.

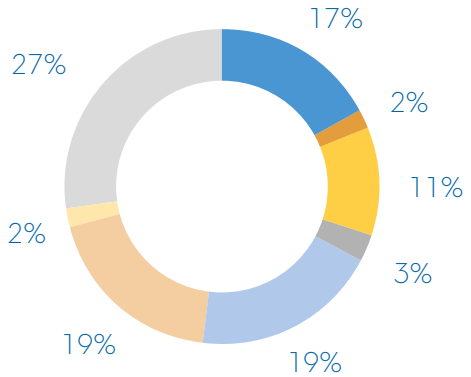
EMISSIONI CO₂ EQ DIRETTE 2017
2017 EQUIVALENT DIRECT CO₂ EMISSIONS

- PANOCCHIA
PANOCCHIA
- ROVATO
ROVATO
- S. GERVASO
S. GERVASO
- CORCAGNANO
CORCAGNANO
- LALLIO
LALLIO
- LAVIS
LAVIS
- REGGIO EMILIA
REGGIO EMILIA
- MARMIROLO
MARMIROLO



EMISSIONI CO₂ EQ INDIRETTE 2017
2017 EQUIVALENT INDIRECT CO₂ EMISSIONS

- PANOCCHIA
PANOCCHIA
- ROVATO
ROVATO
- S. GERVASO
S. GERVASO
- CORCAGNANO
CORCAGNANO
- LALLIO
LALLIO
- LAVIS
LAVIS
- REGGIO EMILIA
REGGIO EMILIA
- MARMIROLO
MARMIROLO



VALUTAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELLA PRODUZIONE DI GRANA PADANO ATTRAVERSO LA METODOLOGIA LIFE CYCLE ASSESSMENT
 - a cura dell'Università degli Studi di Milano,
 Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
 Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Nel 2017 Zanetti ha finanziato un progetto di Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita) a cura dell'Università degli Studi di Milano, attualmente in corso, con l'obiettivo di valutare la sostenibilità ambientale del processo produttivo del formaggio Grana Padano. Nello specifico, il progetto prevede di analizzare l'impatto sull'ambiente della produzione di 1 kg di formaggio Grana Padano D.O.P., stagionato 12 mesi. L'analisi sarà condotta sull'intera filiera di produzione, considerando lo stabilimento produttivo di Marmirolo. La valutazione di impatto ambientale verrà sviluppata tramite la metodologia Life Cycle Assessment, e secondo un'ottica from cradle to cheese factory gate, ovvero dalla culla al cancello dello stabilimento di produzione. Le fasi di lavorazione considerate saranno: produzione del latte alla stalla (per la quale saranno raccolti dati primari da un campione selezionato di 10 fornitori latte di Zanetti), caseificazione e stagionatura. Sarà quindi calcolato l'impatto ambientale dell'intero processo produttivo, distinguendo tra il confezionamento di formaggio D.O.P. e non D.O.P. porzionato e grattugiato. L'obiettivo non è soltanto conoscere approfonditamente gli impatti del processo produttivo per definire quali fasi hanno un maggior impatto sull'ambiente, ma soprattutto individuare possibili strategie di mitigazione degli impatti che siano efficaci ed efficienti, adatte ad ogni fase del processo produttivo.

ENVIRONMENTAL IMPACT ASSESSMENT ON THE PRODUCTION OF GRANA PADANO CHEESE USING THE LIFE CYCLE ASSESSMENT METHODOLOGY - by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences, Faculty of Agricultural and Food Sciences

In 2017, Zanetti financed a Life Cycle Assessment project by the University of Milan, currently on-going, with the objective to assessing the environmental sustainability of the Grana Padano cheese production processes. Specifically, the project plans to analyse the impact on the environment of producing 1 kg of Grana Padano P.D.O. cheese, matured for 12 months. The entire production supply chain will be analysed, using the Marmirolo production plant. The environmental impact assessment will be developed using the Life Cycle Assessment methodology, and from a cradle to dairy plant gate perspective. The production phases under consideration will be: milk production at the farm (primary data will be collected from a selected sample of 10 of Zanetti's milk suppliers), cheese-making and maturation. Therefore, the environmental impact will be calculated for the entire production process, distinguishing between the packaging of portioned and grated P.D.O. and non-P.D.O. cheese. The objective is not only to get a better idea of the impact of the production process in order to define which of the phases have greater impact on the environment, but above all to identify possible impact mitigation strategies that are effective and efficient, suited to every phase of the production process.



4.3 ACQUA

L'acqua è una risorsa grandemente impiegata nel settore lattiero-caseario: è necessaria per assicurare l'igiene dei prodotti e degli ambienti di lavorazione, in modo da mantenere alti gli standard qualitativi e rispondere alle norme igienico-sanitarie. La buona tecnica e pratica casearia, supportata da stringenti normative igienico-sanitarie, non consente quindi di ridurre i consumi di acqua mediante attività di riciclo, che comporterebbe rischi di contaminazione e che è permesso solo a scopo industriale (ad esempio per raffreddamento, condense di vapore). Nonostante ciò, laddove possibile si è intervenuti per ridurre i consumi: Zanetti è impegnata infatti 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:

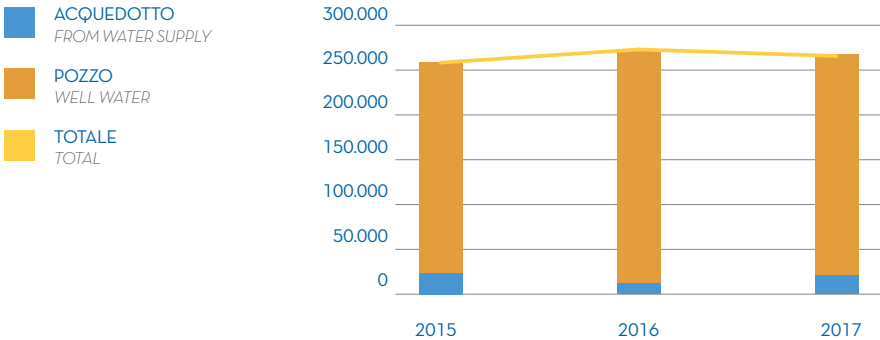
4.3 WATER

Water is a resource greatly used in the dairy sector: it is necessary to ensure the hygiene of products and production environments, in order to maintain high quality standards and comply with health and hygiene regulations. Good dairy techniques and practices, supported by stringent health and hygiene regulations, do not allow Zanetti to reduce its water consumptions by using recycled water, which would mean contamination risks and is only allowed for industrial purposes (for example, for refrigeration, steam condensation). Despite this, where possible, work has been done to reduce consumption: Zanetti is committed to limiting water waste from its production processes as much as possible, through the application of appropriate technologies and the adoption of productive synergies that enable the Company to optimise water use and reduce its consumption per unit of product:

- recupero delle condense di vapore acqueo utilizzato per la fase di caseificazione;
- preriscaldamento delle acque di alimentazione del circuito vapore con condense recuperate;
- installazione di torri di raffreddamento al posto di impianti ad acqua di pozzo;
- recupero delle acque di risciacquo della quarta fase del CIP e loro utilizzo nella prima fase del ciclo successivo;
- impiego di idropulitrici a pressione;
- applicazione di comandi a pistola agli ugelli dell'acqua.
- recovery of steam condensation used during cheese-making phase;
- pre-heating of water supplying the steam circuit with recovered condensation;
- installation of cooling towers in place of water well systems;
- recovery of rinsing water from the fourth CIP phase and use it in the first phase of the subsequent cycle;
- use of pressurised water washers;
- application of pistol controls to water nozzles.

CONSUMI IDRICI (M₃)

WATER CONSUMPTION (M₃)

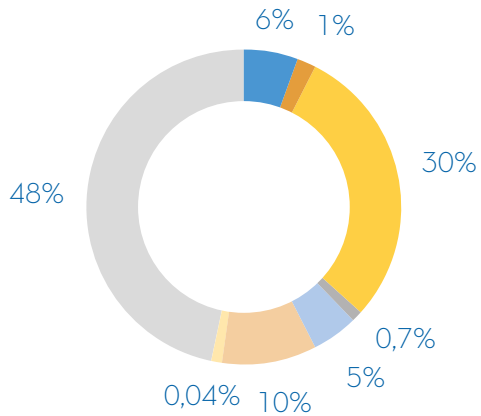


Grazie agli investimenti effettuati sui processi produttivi, i consumi idrici degli ultimi tre anni sono aumentati in misura inferiore rispetto alla crescita dei volumi di produzione. I consumi idrici di Zanetti si concentrano principalmente nei caseifici di Marmirolo (48%) e di San Gervasio (30%).

Thanks to the investments made on the production processes, water consumption over the last three years has increased at a lower rate compared to the growth in production volume. Zanetti's water consumption is mainly concentrated in the dairy plants at Marmirolo (48%) and San Gervasio (30%).

CONSUMI IDRICI 2017

2017 WATER CONSUMPTION



4.4 RIFIUTI⁶

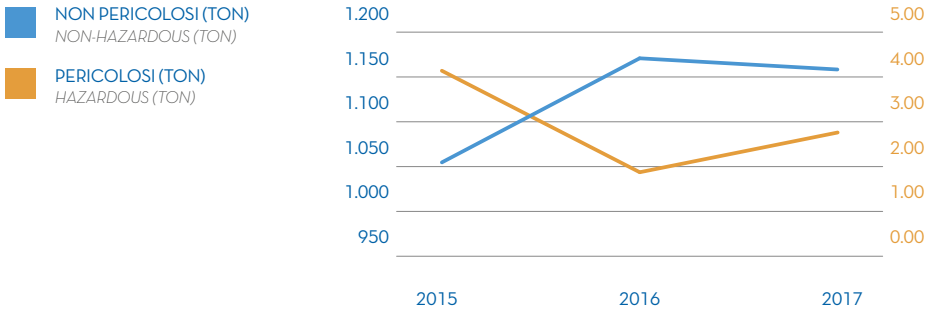
La gestione dei rifiuti è un tema complesso, le cui criticità variano con la composizione dei materiali smaltiti: Zanetti si impegna con costanza nella riduzione dei rifiuti generati, attraverso l'ottimizzazione dei processi e la progressiva adozione di più efficaci modalità gestionali in materia di rifiuti. Non di meno, un aspetto fondamentale della gestione di questo tema risiede nella selezione di fornitori di fiducia a cui affidare il corretto smaltimento o avvio a recupero di tutte le tipologie di rifiuti presenti in Azienda.

4.4 WASTE⁶

Waste management is a complex topic, whose problems vary with the composition of the materials being disposed of. Zanetti is committed to constant reduction in waste generated, through the optimisation of processes and the progressive adoption of more effective waste management methods. Furthermore, a fundamental aspect of managing this topic is the selection of trusted suppliers who are entrusted to dispose of waste correctly or in starting to recover all types of waste in the Business.

RIFIUTI

WASTE



⁶ Tutti i dati presentati in questo paragrafo non tengono in considerazione dello stabilimento di stagionatura di Reggio Emilia.

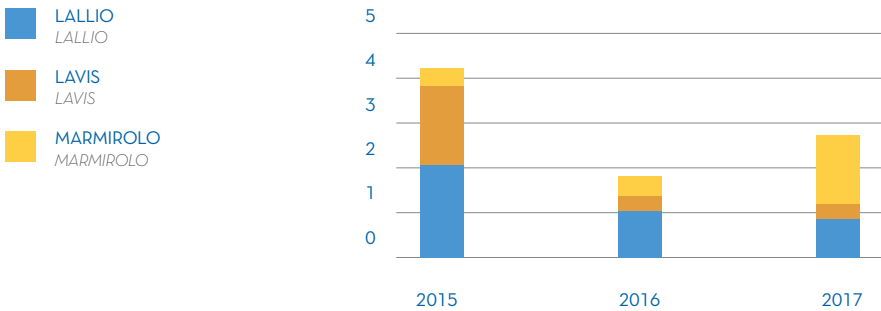
⁶ All the data in this section does not take into account the maturation plant at Reggio Emilia.

Analizzando la composizione dei rifiuti generati da Zanetti risulta evidente la bassissima incidenza dei rifiuti pericolosi: sono prodotti in solo tre delle sedi dell'Azienda, e non raggiungono mai l'1% dei rifiuti non pericolosi. I volumi maggiori nel 2015 e nel 2017 sono imputabili nel primo caso allo smaltimento eccezionale di clorofluorocarburi, a seguito di un ammodernamento degli impianti in due degli stabilimenti (Lallio e Lavis), e allo smaltimento di olio minerale nel 2017.

An analysis of the composition of waste generated by Zanetti shows a very low incidence of hazardous waste: it is produced in only three of the Business's locations and is less than 1% of non-hazardous waste. The higher volumes in 2015 and 2017 are attributable firstly to the exceptional disposal of chlorofluorocarbons, following modernisation of the equipment in two plants (Lallio and Lavis), and the disposal of mineral oil in 2017.

ANALISI RIFIUTI PERICOLOSI PER STABILIMENTO (TON)

HAZARDOUS WASTE ANALYSIS PER PLANT (TON)

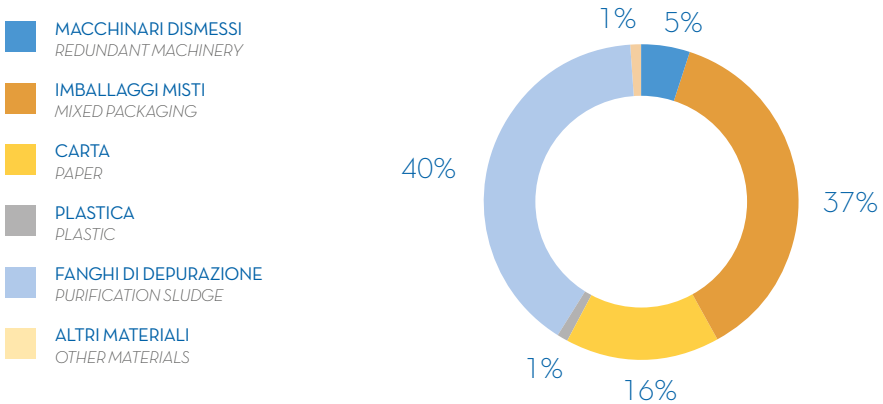


Il crescere dei rifiuti non pericolosi negli ultimi tre anni è principalmente imputabile a categorie di rifiuti il cui aumento è ricollegabile ad un incremento della produzione (fanghi di depurazione, imballaggi, carta).

The growth in non-hazardous waste in the last three years is mainly attributable to types of waste whose increase is connected to an increase in production (purification sludge, packaging, paper).

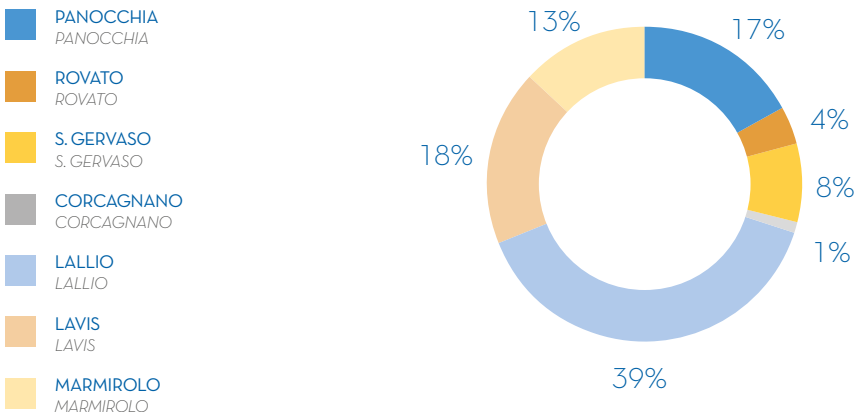
COMPOSIZIONE RIFIUTI NON PERICOLOSI 2017

2017 NON-HAZARDOUS WASTE COMPOSITION



RIFIUTI NON PERICOLOSI 2017 PER STABILIMENTO

2017 NON-HAZARDOUS WASTE PER PLANT



Nell'arco del triennio 2015-2017 la composizione dei rifiuti non pericolosi ha avuto un andamento costante, come anche la contribuzione dei singoli stabilimenti. Entrando nel dettaglio della composizione dei rifiuti non pericolosi emerge che la categoria più rilevante sono i fanghi di depurazione, come tipico delle aziende facenti parte del settore lattiero-caseario, originati dalla dispersione di sostanze oleose e/o elementi solidi in acqua. Al secondo posto come volumi smaltiti vi sono gli imballaggi misti (37% del volume totale), mentre i restanti altri materiali, plastica e macchinari dismessi non raggiungono il 10%.

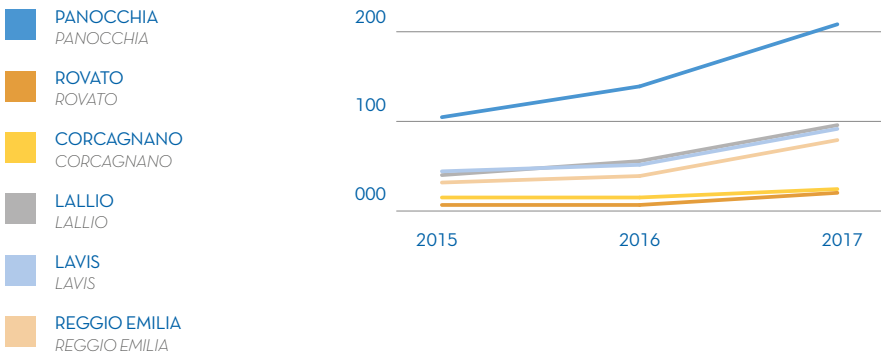
Come in ogni realtà produttiva, una componente dei rifiuti è rappresentata dagli scarti di produzione.

Over the three-year period 2015-2017, the composition of non-hazardous waste has been constant, as has the contribution of individual plants. Going into detail on the composition of non-hazardous waste, it emerges that the most significant category is purification sludge, typical of companies in the dairy sector, originating from the dispersion of oily substances and/or solid elements in water. The next highest volume of waste is mixed packaging (37% of the total volume), while the remainder is made up of other materials, plastic and redundant machinery, which totals less than 10%.

As with every production business, one component of waste is production waste.

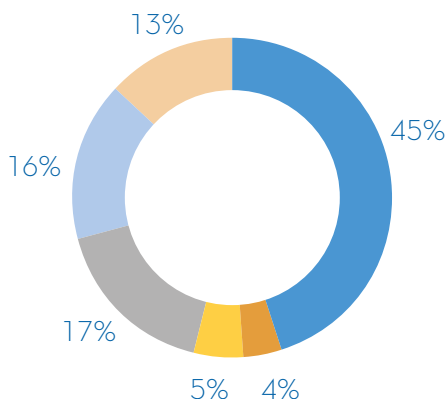
SCARTI DI PRODUZIONE (TON)

PRODUCTION WASTE (TON)



SCARTI DI PRODUZIONE 2017 PER STABILIMENTO

2017 PRODUCTION WASTE PER PLANT



Gli scarti delle lavorazioni (polveri di formaggio, forme danneggiate etc.) vengono inviati o ritirati da aziende terze che li utilizzano per produrre energia. L'aumento rilevabile negli ultimi tre anni è stato proporzionale all'aumento della produzione ed è imputabile soprattutto allo stabilimento di Panocchia, responsabile per il 45% del volume totale degli scarti di produzione.

In questi dati non sono inclusi gli stabilimenti di San Gervasio e Marmirolo, dove gli scarti provenienti dal processo di caseificazione (come ad esempio il siero non utilizzato) vengono destinati all'alimentazione dei suini, costituendo così un perfetto esempio di economia circolare, dove lo scarto diviene risorsa.

Altro elemento rilevante è quello delle acque reflue. 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.

Production waste (cheese powders, damaged cheese wheels, etc.) are sent to or collected by third-party companies that use them to produce energy. The noticeable increase in the last three years has been proportional to the increase in production and is especially attributable to the plant at Panocchia, responsible for 45% of the total volume of production waste.

This data does not include the plants at San Gervasio and Marmirolo where waste coming from the cheese-making process (for example, unused whey) is destined for pig feed, thus constituting a perfect example of circular economy, where waste becomes a resource.

Another significant element is waste water. The production activity of a dairy plant requires the use of significant quantities of water, used mainly in the production of the product and for washing and disinfecting premises and equipment.

Va precisato che le acque reflue casearie sono, nella pressoché totalità dei casi, completamente prive di agenti tossici, ma a causa del loro elevato contenuto organico devono subire un trattamento depurativo prima di poter essere scaricate nei corpi idrici.

Zanetti si impegna a gestire tale tematica con la massima responsabilità, al fine di non creare esternalità negative sull'ambiente. Sebbene tutti gli stabilimenti della Società possiedano impianti di depurazione e monitoraggio della qualità delle acque reflue, dove previsto dalla legge, le sedi più interessate dal tema sono i caseifici di Marmirolo e San Gervasio, i quali, proprio per via dell'attività svolta, rappresentano le due unità produttive di gran lunga più impattanti per quanto concerne l'utilizzo di risorse idriche.

Entrambi gli stabilimenti convogliano le acque provenienti dal processo di produzione ad impianti di depurazione: da qui, una volta trattate, le acque vengono scaricate in corpo idrico superficiale. Inoltre, in un'ottica di maggior efficienza che ben si coniuga con una riduzione dell'impatto ambientale, le acque di raffreddamento del 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.

It should be noted that dairy waste water is, in practically every case, completely free from toxic agents, but because of its elevated organic content must undergo a purification treatment before it can be deposited into water bodies.

Zanetti is committed to managing this topic with the maximum responsibility, with the aim of not creating negative impact on the environment. Although all the Company's plants are equipped with purification systems and systems to monitor the quality of waste water, where required by law, the plants that are more affected by this topic are the dairy plants at Marmirolo and San Gervasio, which, as a result of their activities, are the two production units which have by far the greater impact regarding the use of water resources.

Both plants direct the water from the production process to purification systems: from here, once dealt with, the water is deposited into surface water bodies. In addition, with a view to greater efficiency that fully combines with a reduction in environmental impact, the cooling waters of the whey starter are collected in a tank and subsequently re-used for different purposes (whey cooling, washing tanks or fire reserves) insofar as they do not undergo any alteration and do not require purification treatment.

4.5 BIODIVERSITÀ

La biodiversità è il pilastro fondamentale della produzione alimentare: 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.

Come richiesto dai Disciplinari D.O.P., i caseifici di Zanetti sorgono nei luoghi d'origine delle materie prime. 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, poiché 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.

L'importanza di preservare la biodiversità dei luoghi d'origine è accresciuta dal fatto che le sedi di Marmirolo (MN) e di San Gervasio Bresciano (BS) sorgono rispettivamente nelle vicinanze della Riserva Naturale Statale Bosco della Fontana e del parco naturale Bosco del Lusignolo.

4.5 BIODIVERSITY

Biodiversity is the fundamental pillar of food production: it ensures food that is varied and valid from a nutritional point of view, it helps to ensure resilient production systems that are resistant to infestations and parasites, it supports a range of varieties that are fundamental to our own future survival.

As required by the P.D.O. Procedural Guidelines, Zanetti's dairy plants are located where raw materials originate. These are particularly healthy regions, whose surroundings are characterised by solid meadows: lands suitable for grazing, characterised by a vegetal biodiversity which results in a balanced and complete feed, with marked nutritional properties. Biodiversity is therefore of crucial importance for Zanetti because it is one of the key factors in the sustainability of its business over time. Therefore, the company's production activities are designed and carried out with the utmost respect of their places of origin, with a view to protecting and safeguarding the supply chain.

The importance of preserving biodiversity in the places of origin is increased by the fact that the plants at Marmirolo (MN) and San Gervasio Bresciano (BS) are located near the Bosco della Fontana State Nature Reserve and the Bosco del Lusignolo natural park respectively.



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

Il caseificio Zanetti a Marmirolo, adibito alla produzione e stagionatura del Grana Padano, 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. La gestione Bosco, dichiarato monumento nazionale nel 1921, è affidata al Corpo Forestale dello Stato. Per la sua importanza storica e naturalistica, 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.

The dairy plant at Marmirolo and the Bosco della Fontana State Nature Reserve

Zanetti's dairy plant at Marmirolo, which produces and matures Grana Padano, is located near the Bosco della Fontana State Natural Reserve, one of the last plain forests of the Po Valley, which extends for about 233 hectares. The Reserve, declared a national monument in 1921, is managed by the State Forestry Corps. Due to its historical and naturalistic importance, over the years the Reserve has acquired various designations and classifications, among which Biogenetic Nature Reserve, Site of Community Importance, Controlled Nature Reserve. Moreover, the Reserve contains the "Bosco Fontana" Verona National Centre for the Study and Conservation of Forest Biodiversity (CNBF), the State Forestry Corps' scientific research institute which monitors national forest biodiversity.

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

Lo stabilimento Zanetti di San Gervasio Bresciano, adibito alla produzione e alla stagionatura di Grana Padano, 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 rimboschimento. Questo bosco è nato all'interno del Programma "Dieci grandi foreste di pianura e di fondovalle", avviato nel 1999 grazie all'impegno della Regione Lombardia e di altri enti pubblici, fondazioni e privati. Consiste nella creazione, su terreni agricoli posti in pianura Padana o nei fondovalle alpini, di una decina di grandi foreste di elevato valore naturalistico e ricreativo, con lo scopo di creare un polmone verde di più di 30.000 piante autoctone.

La vegetazione è composta principalmente da farnie, carpini, ciliegi, robinie e platani. L'intervento di rimboschimento 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.

The dairy plant at San Gervasio and the Bosco del Lusignolo nature park

Zanetti's plant at San Gervasio Bresciano, which produces and matures Grana Padano, is situated less than 3 kilometres from the Bosco del Lusignolo nature park at the centre of the Bresciana lowland.

The park covers 41.5 hectares, of which 30 hectares have recently been reforested. This forest was formed as part of the "Ten big forests of plains and valley floors" Programme, launched in 1999 thanks to the efforts of the Lombardy region and other public bodies, foundations and individuals. The programme creates, on farmland in the Po Valley or Alpine valley floors, ten large forests of high natural and recreational value, with the aim of creating a green space of more than 30,000 native plants.

The vegetation consists mostly of oak, hornbeam, cherry, robinia and sycamore trees. Reforestation work has been carried out along the Lusignolo canal and has the objective of progressively increasing biodiversity, increasing the number of birds and mammals absent for many years and enabling greater amounts of carbon dioxide to be absorbed by the vegetation.



4.6 BENESSERE ANIMALE

Zanetti è convinta che la responsabilità d'impresa si misuri lungo tutta la filiera produttiva e che una comunicazione trasparente sia uno strumento indispensabile per consentire ai consumatori di compiere scelte di acquisto consapevoli. Per questo, pur non allevando direttamente bovine da latte, pone attenzione al tema del benessere animale, definito come assenza di sofferenze o fatiche evitabili.

Il tema del benessere animale 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 significa offrire ai consumatori prodotti di più alta qualità.

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. Affinché il benessere animale sia garantito è necessario infatti un approccio combinato, basato su competenze cliniche, etologiche e immunologiche.

4.6 ANIMAL WELFARE

Zanetti is convinced that the business has responsibilities along the entire production supply chain and that transparent communication is an indispensable tool to allow consumers to make knowledgeable purchases. To do this, even though the Company does not breed dairy cattle, it is attentive to animal welfare, defined as an absence of suffering or avoidable hard work.

The topic of animal welfare is important not just from an ethical point of view, but also because it has a great effect on the quality of the end product: protecting the dairy cows' quality of life means offering consumers higher quality products.

For this reason, Zanetti submits its supply chain to specific checks, and requires its milk suppliers to comply with strict breeding standards, to ensure the welfare of the cows. Guaranteeing animal welfare requires a combined approach, based on clinical, ethological and immunological skills.

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO IN MATERIA DI BENESSERE ANIMALE

Il quadro normativo di riferimento è quello europeo (D. Lg. 26 marzo 2001, n. 146 e successive modifiche e legge 14 ottobre 1985, n. 623), la cui applicazione è svolta dalle Autorità Veterinarie locali. 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.

REFERENCE FRAMEWORK ON ANIMAL WELFARE

The reference legislative framework is from the European Union (Italian Legislative Decree No. 146 of 26th March 2001 as amended and Italian Law No. 623 of 14th October 1985), and is applied by the local Veterinary Authorities. The veterinary authority responsible for checking Zanetti's milk suppliers is the Istituto Zooprofilattico Sperimentale of Lombardy and Emilia Romagna, Brescia section, which carries out checks on farming conditions and the keeping of dairy cattle at the farms located where the two P.D.O. cheeses, Grana Padano and Parmigiano Reggiano, are produced.



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

1. libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione
2. libertà dai disagi ambientali
3. libertà dalle malattie e dalle ferite
4. libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche
5. 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.

NEL 2017 100% DEI CONFERENTI LATTE HA SUBITO MENSILMENTE UN AUDIT FINALIZZATO A VERIFICARE LE CONDIZIONI DI IGIENE E DI BENESSERE ANIMALE

PIÙ DI 1400 CONTROLLI IN UN ANNO

Traducendo il proprio impegno nei confronti del benessere animale in concreta azione, Zanetti svolge visite periodiche delle stalle dalle quali acquista il latte, al fine di effettuare controlli sull'effettivo livello di benessere delle bovine. Durante 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 dei bovini presenti in stalla.

In promoting animal welfare along its entire supply chain, Zanetti operates following the five freedoms defined by the Farm Animal Welfare Committee:

1. *freedom from hunger and thirst*
2. *freedom from discomfort*
3. *freedom from pain, injury or disease*
4. *freedom to express normal behaviour*
5. *freedom from fear and distress*

The Company believes that these five factors should be protected to guarantee animal welfare, meaning not only absence of disease, but an overall state of good physical and mental health.

IN 2017, 100% OF THE COMPANY'S MILK SUPPLIERS UNDERWENT AN AUDIT AIMED AT CHECKING CONDITIONS OF ANIMAL HYGIENE AND WELFARE

MORE THAN 1400 CHECKS IN A YEAR

Translating its commitment to animal welfare into concrete action, Zanetti regularly visits the farms from which it buys milk, to check the actual level of welfare for the dairy cows. Throughout the entire supply relationship, at least twice a month, the production plant's laboratory manager collects milk samples at least twice a month and, at least once a month, checks the good condition of the farm's cattle.

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, compilando il Questionario di Valutazione Stalle, all'interno del quale viene dato ampio spazio all'analisi di aspetti concernenti il benessere animale.

Inoltre, Zanetti ha istituito un Premio Latte: si tratta di un riconoscimento economico assegnato trimestralmente a tutti i fornitori il cui latte supera determinati standard di qualità, riconducibili anche al benessere animale. Ogni conferente latte subisce mensilmente due analisi (una mattutina e una serale), e i fattori indagati comprendono sia indicatori legati alla qualità del latte - e quindi del formaggio - sia legati al benessere e all'igiene delle bovine che l'hanno prodotto.

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 e tutto ciò si traduce in processi produttivi più sostenibili ed in prodotti di maggiore qualità.

When acquiring a new milk supplier, and in any case every three years, a Zanetti quality manager will visit the farm, completing the Farm Assessment Questionnaire, which contains ample space for analysis of animal welfare aspects.

In addition, Zanetti has established a Milk Premium: a quarterly financial recognition assigned to all suppliers whose milk exceeds certain quality standards, also attributable to animal welfare. Each milk supplier undergoes two analyses every month (one morning and one evening), and the factors investigated include both indicators linked to the quality of milk - and thus of the cheese - and to welfare and hygiene of the cows that produced it.

Zanetti is convinced that this additional level of control of its supply chain, not required by legislation or P.D.O. Procedural Guidelines, offers significant advantages: first of all, it allows the Business to monitor the quality and characteristics of its products with greater precision, whilst stimulating producers into improving and being committed to the care of their animals, and all this translates into more sustainable production processes and higher quality products.



5 STAKEHOLDER

5.1 RISORSE UMANE

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 2017 i dipendenti di Zanetti erano 430. Di questi, il 96% è impiegato con un contratto a tempo indeterminato: la Società, adottando un approccio responsabile, pone particolare attenzione alla fidelizzazione dei propri dipendenti, al fine di aumentare il senso di appartenenza, agevolare la collaborazione tra le persone, incrementare la diffusione dei valori e della cultura aziendali.

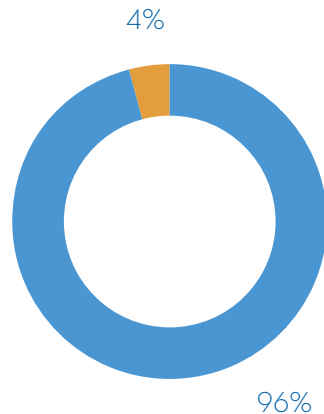
5 STAKEHOLDERS 5.1 EMPLOYEES

Zanetti recognises that its employees are at the heart of what it does and that it is important to base its relationship with its staff on the principles of transparency, loyalty and trust, applying the behaviours set out in its Code of Ethics.

At 31st December 2017, Zanetti had 430 employees. Of these, 96% are employed on a permanent basis: the Company, adopting a responsible approach, places particular attention on trusting its employees, aimed at increasing a sense of belonging, facilitating collaboration between people and increasing the spread of the Business's values and culture.

RISORSE UMANE 2017

EMPLOYEES 2017

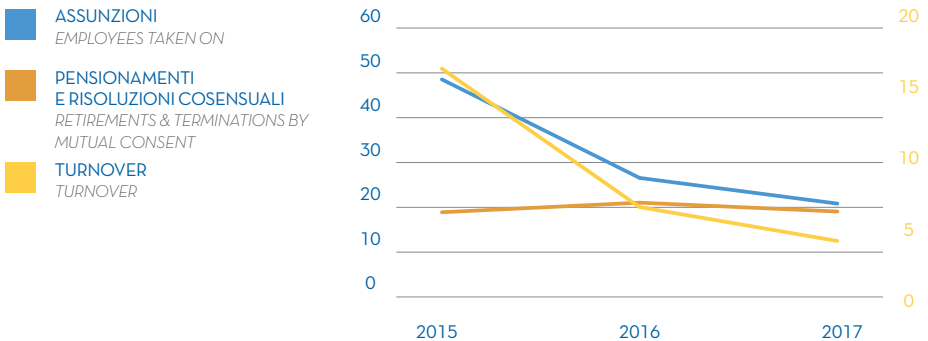


L'alto livello di turnover registrato nel 2015 è dovuto all'elevato numero di assunzioni avvenute in quell'anno, mentre il numero di pensionamenti e risoluzioni consensuali è rimasto stabile e pressoché invariato per tutto il triennio 2015-2017.

The high level of turnover recorded in 2015 is due to the high number of number of staff taken on in that year, while the number of retirements and terminations by mutual consent remained stable and practically unchanged for all three years 2015-2017.

TURNOVER

TURNOVER



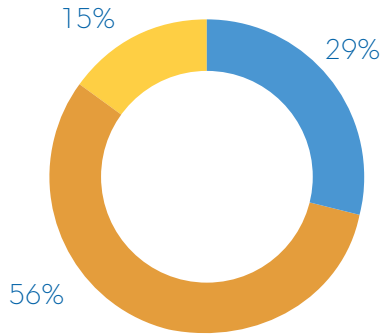
Come esplicitato all'interno del proprio Codice Etico, la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti pari opportunità sul lavoro. Ciò è tanto più importante in un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile, soprattutto nei contesti produttivi. Zanetti bandisce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

As explained in its Code of Ethics, the Company is committed to providing equal opportunities for all employees within the workplace. That is much more important in a field that traditionally tends towards being a predominantly male environment, especially in production. Zanetti forbids any harassment, physical or psychological, that violates the dignity of the person, both inside and outside the workplace.

COMPOSIZIONE PER FASCE D'ETÀ 2017

2017 COMPOSITION BY AGE

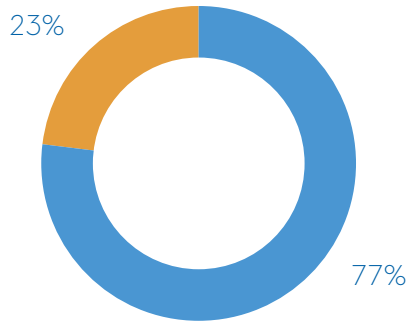
- > 50 ANNI
> 50 YEARS OLD
- > 30 E < 50 ANNI
30 <-> 50 YEARS OLD
- < 30 ANNI
< 30 YEARS OLD



COMPOSIZIONE PER GENERE 2017

2017 COMPOSITION BY GENDER

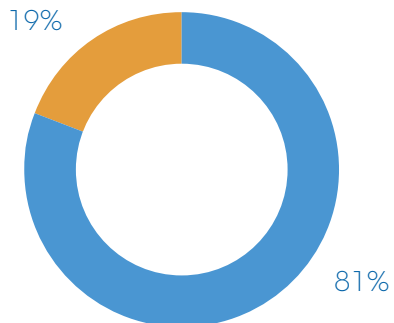
- UOMINI
MEN
- DONNE
WOMEN



COMPOSIZIONE PER NAZIONALITÀ 2017

2017 COMPOSITION BY NATIONALITY

- ITALIANI
ITALIAN
- STRANIERI
FOREIGN



Zanetti è consapevole che il buono stato di salute e l'attenzione alla sicurezza sul lavoro dei dipendenti sono elementi indispensabili per qualsiasi azienda. La Società, in linea con il proprio Codice Etico, si impegna a mantenere un ambiente di lavoro che rispetti le vigenti norme e ad assicurare tutte le necessarie misure preventive contro gli infortuni e le malattie sul lavoro. Zanetti provvede inoltre ad informare ogni dipendente sui potenziali rischi in cui può imbattersi nello svolgimento delle diverse attività professionali, ed ogni collaboratore è chiamato a contribuire al mantenimento di un ambiente di lavoro sano e sicuro al fine di ridurre i rischi e creare condizioni di lavoro migliori.

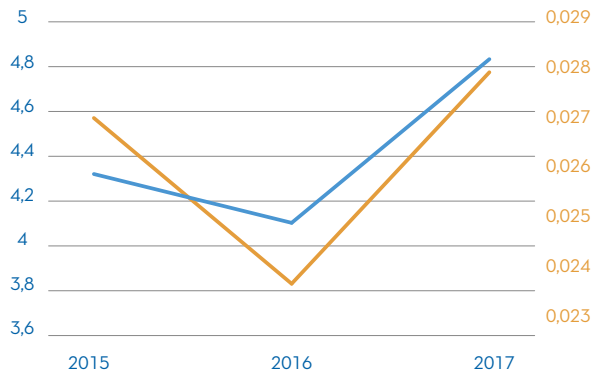
Zanetti is aware that good health and attention to employee workplace safety are indispensable elements for any business. The Company, in line with its Code of Ethics, is committed to maintaining a working environment that complies with current legislation and guarantees all necessary preventive measures against accidents and occupational diseases. Zanetti also keeps each employee informed of the potential risks which can be encountered when carrying out different professional activities, and each contractor is required to contribute to maintaining a safe and healthy working environment aimed at reducing risks and creating better working conditions.

ANDAMENTO INFORTUNI

ACCIDENT TREND

■ INCIDENZA
INCIDENCE

■ FREQUENZA
FREQUENCY



In merito a questo tema l'aspetto formativo ricopre un ruolo di primaria importanza. La formazione in tema di sicurezza sul lavoro ha infatti l'obiettivo di fornire ai lavoratori gli strumenti per apprendere in maniera partecipata i rischi legati all'attività lavorativa e all'ambiente di lavoro. A dimostrazione del proprio impegno in merito a questa tematica, nel 2017 Zanetti ha erogato un totale di 1.469 ore di formazione su temi legati alla salute e sicurezza (in media circa 3,5 ore a dipendente).

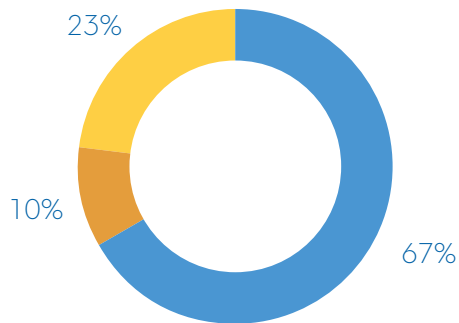
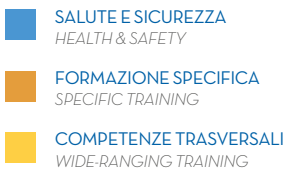
Formandosi correttamente i lavoratori possono inoltre contribuire a individuare e valutare con maggiore attenzione i rischi legati alle proprie mansioni e all'ambiente lavorativo, permettendo all'Azienda di migliorare la valutazione e la prevenzione dei rischi. Accanto ai corsi di formazione dedicati alla salute e sicurezza sul lavoro, nel corso del 2017 la Società ha erogato 728 ore di formazione specifica o trasversale, nella consapevolezza che far crescere le proprie risorse umane significa crescere come Azienda.

Training plays a very important role in this regard. Safety at work training is aimed at providing workers with the tools to actively learn the risks related to working activity and the working environment. To demonstrate its commitment to this topic, in 2017, Zanetti provided a total of 1,469 hours of training on health and safety topics (on average approximately 3.5 hours per employee).

Proper training for employees can also contribute to better identifying and assessing risks connected to their duties and working environment, allowing the Business to improve its risk assessment and prevention processes. Besides workplace health and safety training courses, during 2017, the Company provided 728 hours of specific or wide-ranging training, in the knowledge that enabling its staff to grow means also making the Business grow.

FORMAZIONE 2017

2017 TRAINING



5.2 CLIENTI

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 più di cento 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 2017 i formaggi di Zanetti sono stati scelti da 3.000 clienti, sparsi in 88 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 gli 88 paesi in cui viene inviato il formaggio, per assicurare ai propri partner commerciali le migliori condizioni di conservazione attualmente possibili.

Zanetti è attenta a monitorare la soddisfazione dei propri clienti, affrontando ogni reclamo o segnalazione con l'approccio più adatto al singolo caso.

5.2 CUSTOMERS

Offering excellent products and services, responding with the greatest attention and promptness to customer needs, is part of Zanetti's business mission: in more than one hundred years of activity the Company has been committed to constructing trusting relationships with its customers, based on experience and the possibility of a mutually satisfying retail relationship.

In 2017, Zanetti's cheeses were bought by 3,000 customers, spread over 88 countries.

Prompt attention to the specific needs and requests of different customers is the base of profitable relationships, in many cases decades long, which Zanetti has with its commercial counterparts. The Company puts its skills at the disposal of customers, suggesting the best logistic procedures to optimise supplies and reduce waste to a minimum. In testing new packaging methods and materials, Zanetti has given itself the objective of guaranteeing that its products are always excellently preserved and that their quality characteristics are always maintained in all the 88 countries to which its cheese is sent, to provide its commercial partners with the best preservation conditions currently available.

Zanetti carefully monitors its customers' satisfaction, answering every complaint or report with the most suitable approach to each case.

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

La certificazione SMETA

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) è una delle certificazioni di responsabilità socio ambientale più riconosciute a livello internazionale. Nella sua versione più completa - 4 Pillars - questa certificazione 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.

Zanetti ha deciso di rispondere alle molteplici sollecitazioni ricevute dai propri clienti sul fronte della sostenibilità e della responsabilità sociale scegliendo la certificazione SMETA 4 Pillars: una dimostrazione tangibile e oggettiva dell'impegno della Società su questo fronte⁷.

The Company is subject to multiple requests to adhere to international social and environmental sustainability standards which often require checks by independent assessors. To better respond to these requirements, the Company, starting from 2015, began structural and systematic monitoring of different social and environmental factors set out by the above international standards.

SMETA certification

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) is one of the best recognised social and environmental responsibility certifications in the world. In its most complete version - the 4 Pillars - this certification requires the Company's performance in four sectors to be assessed: environment, workplace health and safety, labour standards and business ethics.

Zanetti has decided to respond to the multiple requests received from its customers regarding sustainability and social responsibility choosing SMETA 4 Pillar certification: a tangible and objective demonstration of the Company's commitment in this area⁷.



⁷ Al momento in cui questo bilancio viene pubblicato, gli stabilimenti certificati SMETA 4 pillars sono Lavis, Panocchia e Rovato, mentre la certificazione della sede di San Gervasio è prevista per il mese di maggio 2018.

⁷ At the time this report was published, the SMETA 4-Pillar certified plants are Lavis, Panocchia and Rovato, while certification for the San Gervasio plant is forecasted for May 2018.

5.3 CONSUMATORI

Un'alimentazione sana è una necessità fondamentale per l'uomo. Per questo operare nel settore alimentare obbliga ad un'attenzione particolare, sia in termini di sicurezza del consumatore, sia per garantire la qualità del prodotto. Il punto di partenza per un prodotto di qualità è senza dubbio la sicurezza.

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.

I caseifici di Zanetti producono esclusivamente Grana Padano. I fornitori di latte devono quindi far parte del circuito di produzione del Consorzio Grana Padano D.O.P..

I fornitori di formaggio Zanetti devono invece possedere i seguenti requisiti:

- Attuare un autocontrollo basato sul sistema HACCP concernente l'igiene dei prodotti a base di latte in ottemperanza ai Regolamenti 852/2004 e 853/2004 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.

5.3 CONSUMERS

Healthy food is a fundamental necessity for humans. To this end, it requires particular attention to work in the food sector, both in terms of consumer safety, and to guarantee the quality of the product.

The starting point for a quality product is without doubt safety. Zanetti is not only committed to meeting the highest food safety and quality standards, but requires the same attention from its supply chain: all its suppliers are committed to promptly notify the Company of any changes to their products or processes that may have an effect on food quality and safety. The food safety requirements for the sector in which Zanetti operates differ between the three main groups of goods moving along the supply chain: milk, cheese and packaging.

Zanetti's dairy plants produce Grana Padano exclusively. Its milk suppliers must therefore be part of Grana Padano P.D.O. Consortium production circuit.

Zanetti's cheese suppliers must instead possess the following requirements:

- *To carry out self-checks based on the HACCP system regarding the hygiene of milk-based products in accordance with the Regulations (EC) 852/2004 and 853/2004 and Regulation (EC) 1881/2006 as amended*
- *To operate in accordance with Regulation (EC) 178/2002 about food product traceability and recall.*

- 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.

Infine, i fornitori di imballaggi primari devono possedere un Sistema qualità documentato, lavorare secondo le Good Manufacturing Practice del settore e possedere un sistema di tracciabilità. Gli imballaggi primari devono inoltre essere conformi ai seguenti regolamenti comunitari: Regolamento 1935/2004, Regolamento 1895/2005, Regolamento 2023/2006, Regolamento 10/2011, Direttiva Europea 94/62 e alla seguente legislazione italiana: Decreto Ministeriale 21/03/1973, D.M. 29/2017.

Zanetti rispetta scrupolosamente le norme vigenti in tema di etichettatura e indicazioni obbligatorie da riportare sui prodotti alimentari, secondo il Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche e nel rispetto del Decreto Ministeriale pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.15 del 19 gennaio 2017, relativo 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.

In aggiunta, le etichette dei prodotti D.O.P. (come ad esempio Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Provolone Padano) devono ottemperare anche a quanto prescritto sui vari disciplinari di produzione, riportando inoltre ove previsto il marchio D.O.P. e di consorzio.

- To supply products and non-GMO raw materials and conforming to Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003.
- To declare conformity regarding the packaging coming into contact with food and testing of migration on all primary packaging used to pack the products supplied to Zanetti.

Finally, primary packaging suppliers must possess a documented Quality System, working in accordance with the sector's Good Manufacturing Practice and have a traceability system. The primary packaging must also comply with the following EU regulations: Regulation (EC) 1935/2004, Regulation (EC) 1895/2005, Regulation (EC) 2023/2006, Regulation (EU) 10/2011, European Directive 94/62 and with the following Italian legislation: Ministerial Decree 21/03/1973 and Ministerial Decree 29/2017.

Zanetti scrupulously observes current labelling legislation and the obligatory guidelines regarding information listed on food products, in accordance with Regulation (EC) 1169/2011 as amended and in accordance with the Italian Ministerial Decree published in Official Gazette no.15 of 19th January 2017, regarding the indication of origin on the label of raw materials for milk and dairy products. Among other things, this information must include the name of the food, the list of ingredients, the minimal preservation timescale, the country of origin, nutritional information.

In addition, products labelled as P.D.O. (for example, Grana Padano, Parmigiano Reggiano and Provolone Padano) must also comply also with the requirements of different production protocols, also listing where necessary the P.D.O. and consortium brand.



Le certificazioni di Zanetti

Biologico: identifica un prodotto proveniente da agricoltura biologica, un metodo di produzione che rispetta il benessere umano e animale e difende la biodiversità ambientale e culturale dei territori.

Halal: 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.

BRC-IFS: 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.

Zanetti's certification

Organic: identifies a product deriving from organic agriculture, a method of production that respects human and animal welfare and defends the regions' environmental and cultural biodiversity.

Halal: the term halal identifies food conforming to the requirements of Islamic law. Halal International Authority (HIA) is an international, non-governmental, organisation that acts as an Authority for the Halal certification of products and services.

BRC-IFS: the BRC (British Retailer Consortium) and IFS (International Featured Standard) are international schemes created to guarantee that products meet well-defined quality standards and comply with all legal requirements.

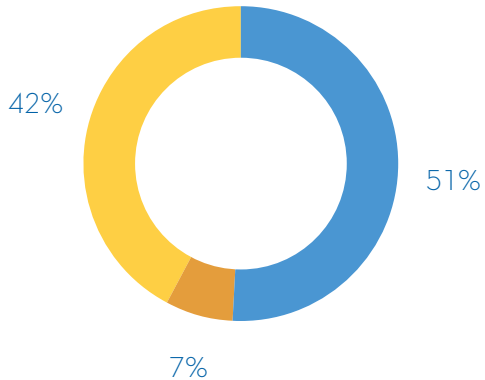
Gli standard definiscono i requisiti di qualità e sicurezza igienico sanitaria, nonché i criteri operativi ai fini dell'adempimento e del mantenimento di tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti e della tutela del consumatore. Queste certificazioni sono volontarie e riconosciute dal Global Food 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.

The standards define the quality and health and hygiene safety requirements, as well as the operational criteria aimed at meeting and maintaining all current legal and consumer protection obligations. These certifications are voluntary and are recognised by Global Food Safety Initiative (GFSI), an international initiative whose main purpose is to strengthen and promote food safety along the entire supply chain, to give a concrete assurance of high standards of safety and quality to consumers.

73 AUDIT SOSTENUTI NEL 2017

73 AUDITS CARRIED OUT IN 2017

- **QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE**
FOOD QUALITY AND SAFETY
- **ETICI, BIO, KOSHER, HALAL**
ETHICAL, ORGANIC, KOSHER, HALAL
- **D.O.P.**
P.D.O.



5.4 FORNITORI

Zanetti è consapevole che la scelta di un fornitore sia un fattore critico nel determinare la performance dei processi produttivi e la qualità dei propri prodotti.

I fornitori della Società forniscono non solo latte e formaggio, ma anche 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.

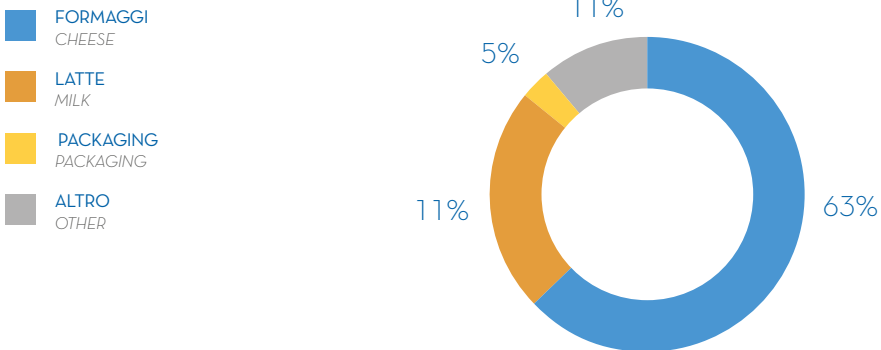
5.4 SUPPLIERS

Zanetti is aware that the choice of its suppliers is a critical factor in determining the performance of production processes and the quality of its products.

The Company's suppliers supply not only milk and cheese, but also various kinds of packaging, transport services, waste management, maintenance: all these factors are in some way essential to the success of Zanetti's work and contribute to guaranteeing the high quality that characterises its products.

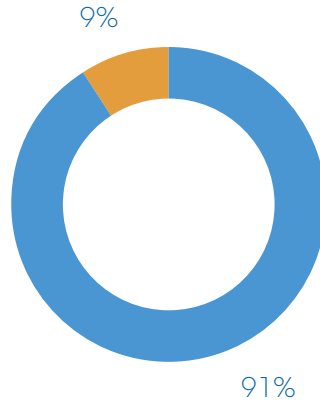
FATTURATO FORNITORI 2017 PER TIPOLOGIA DI PRODOTTI

2017 SUPPLIER TURNOVER BY PRODUCT TYPE



FATTURATO FORNITORI 2017 PER PROVENIENZA FORNITORI

2017 SUPPLIER TURNOVER BY SUPPLIER ORIGIN



Gli acquisti di formaggio e latte insieme coprono più dell'80% del fatturato (rispettivamente 63% e 23%). Nonostante Zanetti sia oggi la prima azienda italiana per export di formaggio, l'identità della Società è chiaramente leggibile dalla composizione dei suoi fornitori: oltre il 90% del fatturato fornitori 2017 ha riguardato soggetti italiani.

Purchases of cheese and milk together account for more than 80% of turnover (63% and 23% respectively). Although Zanetti is today Italian exporter of cheese, the Company can be clearly identified from the composition of its suppliers: more than 90% of supplier turnover in 2017 involved Italian entities.





ZANETTI. UNA STORIA DI FAMIGLIA.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI
FOR FURTHER INFORMATION

ZANETTI S.P.A.
Via Madonna, 1 - 24040 Lallio (BG) IT
TEL +39 035 201511
www.zanetti-spa.it