
ZANETTI. BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2019.

2019 SUSTAINABILITY REPORT.

Il nostro impegno, dalla forma alla sostanza!
We have given shape to our commitments!





- Lettera dell'AD / Letter from the CEO 04
- Nota metodologica / Methodological note 06
- I nostri stakeholder / Our stakeholders 08
- La matrice di materialità / Materiality matrix 10
- 1. La nostra identità / Our identity 12
- 1.1 Zanetti, formaggi da 120 anni / Zanetti, 120 years of cheeses 12
- 1.2 Le nostre sedi / Our plants 18
- 1.3 I nostri prodotti / Our products 20
- 2. La nostra filiera Grana Padano / Our Grana Padano supply chain 26
- 2.1 Il latte del nostro territorio / Milk in our territory 38
- 2.2 Il benessere animale al centro / Animal welfare first and foremost 40
- 2.3 L'attenzione agli impatti ambientali lungo tutta la filiera / Attention to environmental impact along the entire supply chain 46
- 3. La nostra performance economica / Our figures 54
- 4. Le nostre persone / Our people 58
- 5. Il nostro impatto ambientale / Our environmental impact 62
- 5.1 L'energia / Energy 62
- 5.2 Le emissioni / Emissions 65
- 5.3 Le risorse idriche / Water resources 67
- 5.4 I rifiuti / Waste management 69
- 6. L'eccellenza in tavola / Excellence on the table 72
- 6.1 Le garanzie richieste ai fornitori / Our suppliers 74
- 6.2 La soddisfazione del cliente / Customer satisfaction 78
- 7. Il rapporto con la comunità / Our community 80
- 7.1 Zanetti e lo sport / Zanetti and sport 84
- Indice dei contenuti GRI / GRI Content Index 85



LETTERA DELL'AD

SUL LEGAME CON IL TERRITORIO E SULL'ELEVATA QUALITÀ DI PRODOTTO SI BASA IL NOSTRO PERCORSO, LUNGO OLTRE UN SECOLO.

Se anche quest'anno Zanetti si conferma leader nelle vendite di formaggi italiani nel mondo, è soprattutto grazie alle eccellenze del nostro marchio, che affondano le radici nella storia e nella tradizione del territorio a cui apparteniamo da sempre. Festeggiamo quest'anno i 120 anni di attività e vogliamo farlo impegnandoci, giorno dopo giorno, a costruire un percorso sostenibile e durevole.

A cominciare dalla filiera: questa terza edizione del Bilancio di Sostenibilità si arricchisce infatti di una nuova sezione dedicata alla filiera produttiva del Grana Padano Zanetti, frutto di un'attività di indagine che ha coinvolto oltre 120 conferenti latte e altri fornitori strategici, al fine di mappare le criticità e le pratiche virtuose riscontrabili lungo la nostra filiera. Soltanto conoscendo e misurando i nostri impatti possiamo essere in grado di migliorare il nostro impegno per un consumo e una produzione responsabile del settore agro-alimentare, definendo obiettivi che incidano davvero sulla sostenibilità dei nostri prodotti.

È solo un primo passo, ma un primo passo importante: crediamo che la filiera rappresenti il punto di partenza di un percorso credibile verso la sostenibilità sociale e ambientale, un impegno che comincia dal benessere animale, certificato dei nostri fornitori di latte, per proseguire con la gestione più consapevole dei nostri caseifici e stabilimenti di stagionatura e trasformazione.

Un percorso che inizia oggi ma che guarda al futuro, alla tavola del consumatore di oggi e di domani.

LETTER OF THE CEO

OUR CENTURY-LONG PATH IS ROOTED IN OUR TERRITORY AND IN THE HIGH QUALITY OF OUR CHEESES.

Zanetti's leadership in Italian cheese sales around the world has been confirmed also for this year, a result that could not have been achieved without our exceptional products range, which is firmly anchored in our territory's history and tradition. 2020 marks our 120th anniversary and we wish to celebrate it by committing to build, day after day, a sustainable and long-lasting future.

The first step is our supply chain: in fact, in this third edition of the Sustainability Report there is a specific section dedicated to our Grana Padano supply chain. With the aim of identifying issues and best practices, we carried out a study involving our entire supply chain, engaging with our 120 milk and our other strategic suppliers. We believe that only by knowing and measuring our impact, we can improve our commitment towards responsible production and consumption in the agri-food industry by setting ambitious sustainability goals for our products.

A small, yet essential step: we believe that our supply chain is the starting point of a credible journey towards social and environmental sustainability, a commitment that starts with our milk suppliers' certification on animal welfare and continues with a conscious management of our dairy facilities and our maturing and processing plants.

A forward looking path that guides us into a more sustainable future, to keep serving the best Italian P.D.O. cheeses to our consumers worldwide.

Attilio Zanetti



NOTA METODOLOGICA

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

1. La nostra 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. La nostra filiera Grana Padano, in cui si descrive la filiera del più importante prodotto di Zanetti, il Grana Padano D.O.P.;
3. La nostra performance economica, in cui si presentano sinteticamente i risultati ottenuti negli ultimi anni dalla Società;
4. Le nostre persone, in cui si inquadrano i temi principali legati alla gestione dei dipendenti della Società;
5. Il nostro impatto ambientale, in cui si presenta una sintesi degli impatti della Società relativamente alle principali tematiche ambientali, quali: energia, emissioni, consumi idrici e rifiuti;
6. L’eccellenza in tavola, in cui si riportano le garanzie di qualità e sicurezza degli alimenti prodotti e commercializzati da Zanetti;
7. Il rapporto con la comunità, in cui si descrive il legame di Zanetti con il territorio di appartenenza.

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

Il perimetro di rendicontazione dei dati si riferisce alle attività svolte da Zanetti S.p.A. relativamente all’anno 2019, fornendo inoltre, laddove ritenuto significativo, una comparazione con i dati relativi agli anni precedenti, al fine di mettere in luce l’andamento della performance nel tempo. Se non diversamente indicato, i dati presentati si riferiscono a tutte le sedi della Società.

Zanetti, consapevole che il Bilancio di Sostenibilità rappresenta un’occasione di autovalutazione e il punto di partenza per nuovi obiettivi, si impegna nei prossimi anni a migliorarne la struttura e i contenuti, al fine di porre in atto una rendicontazione sempre più in linea con gli standard internazionalmente riconosciuti, per raggiungere maggiori livelli di trasparenza e completezza.

Nella presente edizione del documento, in un’ottica di continuo miglioramento ed evoluzione della rendicontazione di sostenibilità di Zanetti, si è fatto riferimento ad alcuni indicatori GRI Standard. Tali indicatori sono sempre evidenziati all’interno del testo, e riepilogati al termine del documento all’interno dell’Indice dei contenuti GRI.

METHODOLOGICAL NOTE

This third Zanetti S.p.A. Sustainability Report (hereinafter also “Zanetti”, “Company” or “Business”) analyses and summarises the activity carried out by the Company and its sustainable development strategies, highlighting aspects of an economic-financial, social and environmental nature. The contents are divided into the following chapters:

1. Our Identity, in which the profile of the Company is presented: the history, mission and values adopted by Zanetti, the Company’s products and offices, its stakeholders and material aspects;
2. Our Grana Padano supply chain, which describes the entire Zanetti supply chain of the primary Zanetti product, Grana Padano P.D.O.;
3. Our economic performance, which summarises the results achieved by the Company in recent years;
4. Our people, which introduces the main topics related to the management of the Company’s human resources;
5. Our environmental impact, which provides a summary of the Company’s impacts on the main environmental issues, such as: energy, emissions, consumer waste and water;
6. Excellence on the table, which certifies the guarantee of quality and safety of the foodstuffs produced and marketed by Zanetti;
7. Our relations with the community, which describes Zanetti’s relationship with the territory it belongs to.

To provide a more accurate representation of Zanetti’s performances, priority was given to the inclusion of qualitative and quantitative indicators taken directly from the Company’s database or from official sources, making only marginal recourse to estimates, which are clearly reported as such in the text.

The reporting area of the data reporting refers to the business activities carried out by Zanetti S.p.A. in 2019, whilst also providing, where deemed significant, a comparison with the data for the previous years, in order to highlight the performance trend over time. Unless otherwise indicated, the data disclosed refer to all of the Company’s plant facilities.

Fully aware that the Sustainability Report represents an opportunity for self-evaluation and the starting point for new objectives, Zanetti has undertaken to improve its structure and contents over coming years, in order to implement a reporting process which is increasingly in compliance with internationally recognised standards, to achieve greater levels of transparency and completeness.

In this edition of the document, reference has been made to some GRI Standard indicators, with a view to achieving continuous improvement and development of reporting of Zanetti sustainability. These indicators are always highlighted within the text and summarised at the end of the document in the GRI Content Index.

I NOSTRI STAKEHOLDER

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

OBIETTIVI 2020

Nel corso del 2020 Zanetti avvierà attività di stakeholder engagement rivolte a fornitori, clienti, risorse umane e rappresentanti delle comunità locali e del settore caseario.

OUR STAKEHOLDERS

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

2020 TARGETS

During the course of 2020, Zanetti will commence stakeholder engagement activities addressing suppliers, customers, human resources and representatives of the local community and the dairy sector.



LA MATRICE DI MATERIALITÀ

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

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. Quest'analisi, insieme al coinvolgimento degli stakeholder e a una valutazione interna della Società, consente di individuare gli impatti di natura economico-finanziaria, sociale ed ambientale prodotti dalla stessa e quali di essi risultino più rilevanti per Zanetti e/o per i suoi interlocutori.

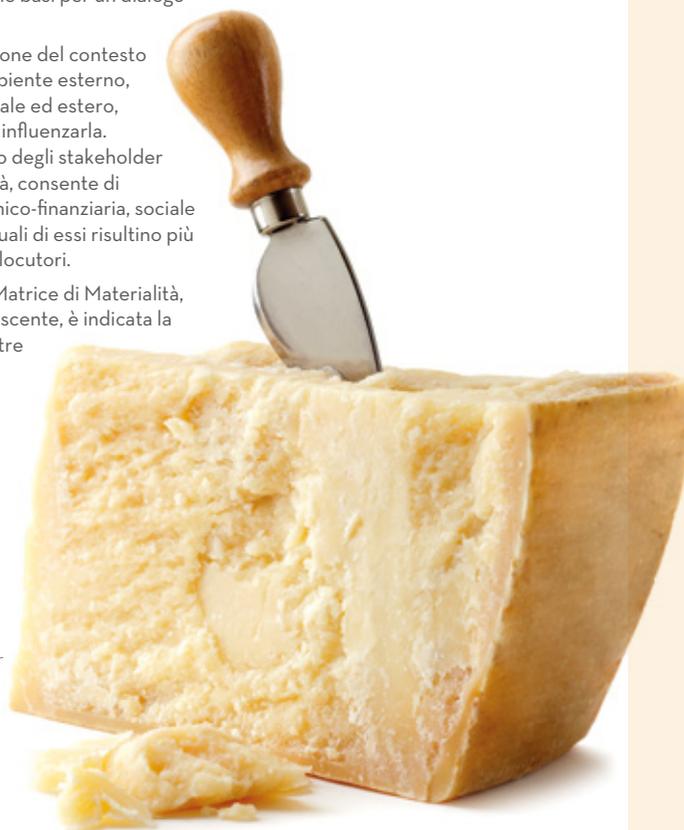
Il risultato è riassunto all'interno della Matrice di Materialità, dove sull'asse orizzontale, in ordine crescente, è indicata la significatività dei temi per Zanetti, mentre sull'asse verticale la valutazione di importanza attribuita agli stakeholder, sempre in ordine crescente.

MATERIALITY MATRIX

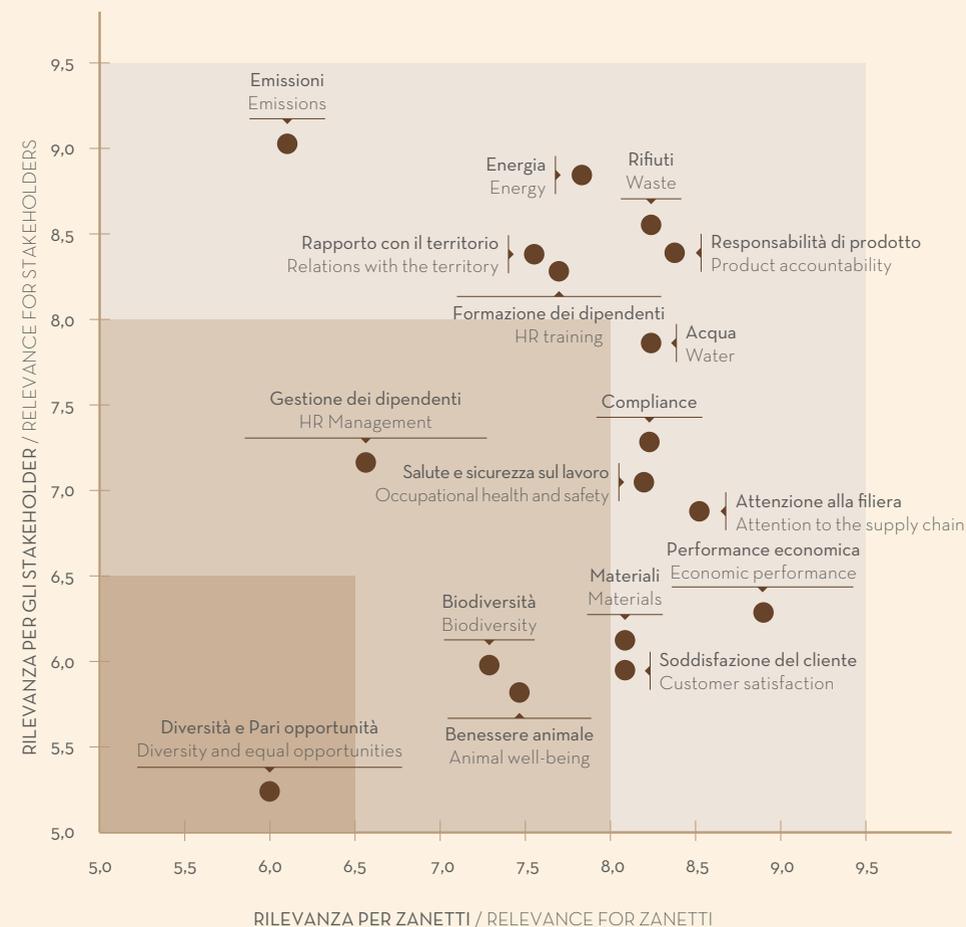
The materiality analysis is a strategic tool designed to align the Company's sustainability reporting process with the expectations of the various stakeholders, laying the foundations for a constructive dialogue.

The analysis process starts from the definition of the context in which the Company operates, both its external environment and its domestic and foreign reference market, to verify how such factors can influence it. This analysis therefore, along with the involvement of the stakeholders and an internal evaluation of the Company, makes it possible to identify the economic-financial, social and environmental impacts generated by the Company and which of them are most relevant for Zanetti and/or its stakeholders.

The result is summarised in the Materiality Matrix where the horizontal axis of the matrix, in increasing order, highlights the significance of the topics for Zanetti, while the vertical axis indicates the level of importance attributed to stakeholders, again in increasing order.



MATRICE DI MATERIALITÀ 2019 2019 MATERIALITY MATRIX



I. LA NOSTRA IDENTITÀ

1.1 ZANETTI, FORMAGGI DA 120 ANNI

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

Nel 2016 Zanetti 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 opera da 120 anni nel rispetto della tradizione e dei più alti standard qualitativi imposti dalla Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) ed è oggi il n°1 nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, oltre che una delle principali aziende nella produzione, stagionatura e commercio di formaggi tipici italiani. La Società è orientata a conservare la propria matrice territoriale e a valorizzarla con il supporto dei propri collaboratori, per renderla elemento distintivo della qualità dei propri prodotti, destinati al mercato nazionale e internazionale.

L'impegno costante verso la trasparenza e la correttezza nella gestione aziendale trova concreta espressione nella formalizzazione del Codice Etico e del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs.231/01, adottato nel 2014 ed aggiornato nel corso del 2018.

I. OUR IDENTITY

1.1 ZANETTI, 120 YEARS OF CHEESES

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

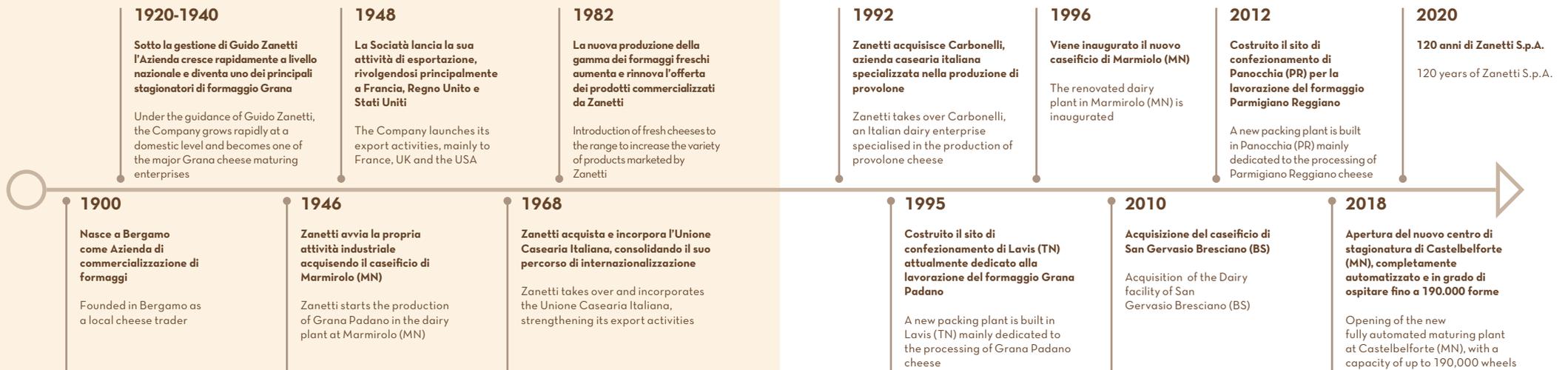
In 2016 Zanetti formalised its corporate mission with the aim of expressing the company's territorial roots, its attention to the environment and the well-being of local communities:

TO DISSEMINATE THE EXCELLENCE OF GENUINE AND SUPERIOR QUALITY ITALIAN CHEESE ACROSS THE WORLD, SUPPORTED BY OVER 100 YEARS OF EXPERIENCE AND THE PASSION OF FIVE GENERATIONS OF OUR FAMILY, TO COMBINE TRADITION AND INNOVATION, OUR STRONG LINK WITH THE TERRITORY AND RESPECT FOR THE ENVIRONMENT.

Zanetti has been operating for over 120 years in full compliance with tradition and the highest quality standards imposed by the Protected Designation of Origin (P.D.O.), and today is the No. 1 firm in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano, as well as one of the prime enterprises in the production, maturing and marketing of typical Italian cheeses. The Company is oriented towards preserving its territorial matrix and enhancing it with the support of its collaborators, to render it a distinctive element of the quality of its products, destined for sale on both the domestic and international markets.

Its consistent commitment to transparency and fairness in its business management activities is supported by creation and implementation of its Code of Ethics and the Organizational, Management and Control Model drawn up pursuant to Legislative Decree 231/01, adopted in 2014 and updated in 2018.

LA STORIA DI ZANETTI S.P.A. THE HISTORY OF ZANETTI S.P.A.



I NUMERI DI ZANETTI:

Zanetti in figures:

1.000.000

Capacità di stagionatura 1.000.000 di forme di Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P.

Maturing capacity of 1,000,000 wheels of Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O.

5 azienda di famiglia da 5 generazioni
family business for 5 generations

1° nell'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano D.O.P.
No. 1 in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano P.D.O.

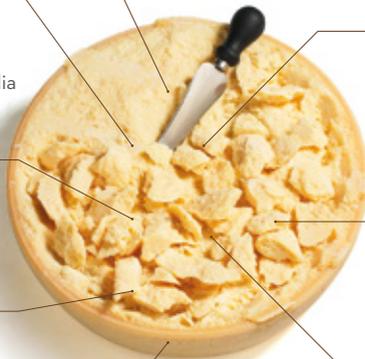
9 stabilimenti in Italia
plant facilities in Italy

90 prodotti presenti in 90 Paesi e 5 continenti
products distributed in 90 countries and 5 continents

3 grandi D.O.P.
major P.D.O. products

15 famiglie di formaggi
cheese families

534 milioni di fatturato (€)
Turnover of € 534 million



I VALORI A CUI SI ISPIRA L'OPERATO DI ZANETTI:

- 1** **Integrità, imparzialità e onestà**
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.
- 2** **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, 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.
- 3** **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. 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.
- 4** **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.
- 5** **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.

OBIETTIVI 2020

Nel corso del 2020 Zanetti procederà alla revisione del proprio Codice Etico, al fine di renderlo un efficace strumento di indirizzo per l'operato di tutti i soggetti che compongono la Società.

OUR VALUES:

- 1** **Integrity, impartiality and honesty**
In conducting its business, Zanetti is inspired by the principles of moral integrity, transparency and honesty, rejecting all forms of discrimination based on sexual orientation, race, nationality, religion, language, political opinions or state of health.
- 2** **Quality as the cornerstones of corporate culture**
Attention to quality is one of the underlying values in every single activity performed by Zanetti. The Company therefore undertakes to carefully select raw materials, use the most sophisticated control technologies at every processing phase and the most suitable machinery to meet current market demands and achieve the highest possible quality standards.
- 3** **Family and territory**
The experience and tradition of a family business that has been operating in the dairy sector for over 100 years guarantees continuity, long-term orientation, product know-how and a shared ethical commitment on the part of all concerned. In fact, although Zanetti is leader in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano, it has preserved its territorial matrix and enhanced it as a distinctive sign of the quality of its products.
- 4** **Efficient and effective Management**
A prudent and attentive policy, effective and efficient business management and the observance of superior standards of corporate governance protect the reliability of the Company, its value and its reputation, enabling it to maintain a high level of economic competitiveness.
- 5** **Ethical accountability**
Zanetti undertakes to ensure that all company business activities and behaviours are oriented towards paying maximum attention to its people at whatever level (consumers, employees, external collaborators, local communities, future generations, etc.) and the environment, to protect and safeguard sustainable development.

2020 TARGETS

In 2020 Zanetti intends to proceed with the complete revision of the Code of Ethics, to create an effective guidance instrument for the tasks assigned to every component of the Company.

1.2 LE NOSTRE SEDI

Nei 9 stabilimenti dislocati nelle provincie di Bergamo, Brescia, Mantova, Parma, Reggio Emilia e Trento, Zanetti produce, stagiona, imballa e distribuisce i propri formaggi. La precisa volontà di fornire prodotti all'altezza delle 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.

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

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.

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

Rovato - Brescia

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

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

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.

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

Corcagnano - Parma

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

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

Panocchia - Parma

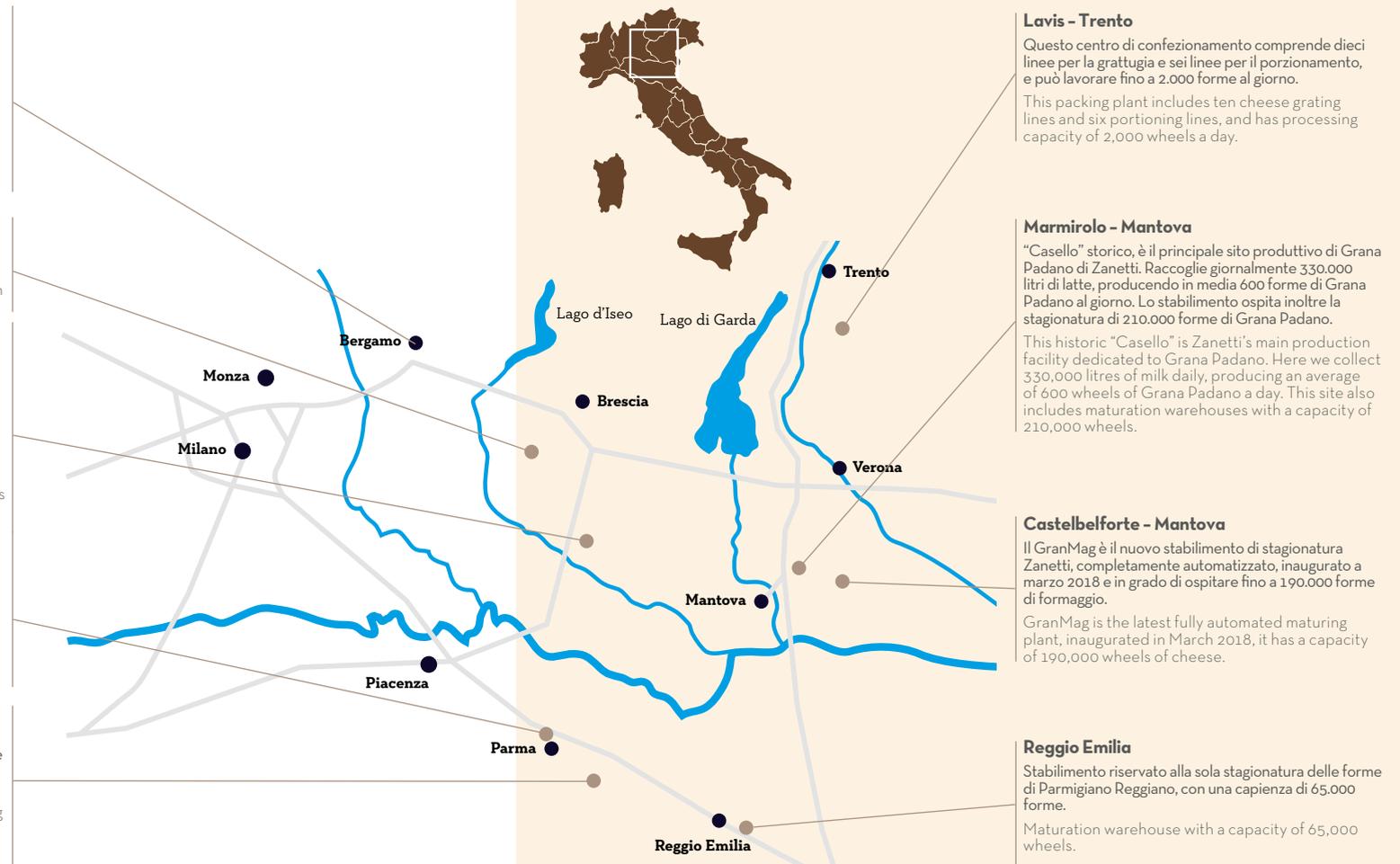
Stabilimento dedicato alla porzionatura, grattugiatura e confezionamento di Parmigiano Reggiano. Può ospitare per la stagionatura fino a 150.000 forme di Parmigiano Reggiano.

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

1.2 OUR PLANTS

Zanetti produces, matures, packages and distributes its own cheeses from 9 sites located across the provinces of Bergamo, Brescia, Mantua, Parma, Reggio Emilia and Trento. The objective to meet and exceed the consumers needs and expectations has prompted the Company to equip itself with state-of-the-art equipment, to guarantee a complete and superior quality assortment, accompanied by a high level of service.

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



1.3 I NOSTRI PRODOTTI / OUR PRODUCTS

Tra le eccellenze a marchio Zanetti, oltre a Grana Padano D.O.P. e Parmigiano Reggiano D.O.P., spicca anche una terza D.O.P., il Provolone Valpadana, che insieme ad un'ampia gamma di formaggi tipici italiani compone un assortimento complessivo di 15 famiglie di formaggi.

In addition to Grana Padano P.D.O. and Parmigiano Reggiano P.D.O., the Zanetti brand also includes several other important Italian cheeses offering a wide assortment divided under 15 cheese families.

- Grana Padano D.O.P. / P.D.O.
- Parmigiano Reggiano D.O.P. / P.D.O.
- Formaggi duri / Hard cheeses
- Provolone D.O.P. / P.D.O.
- Freschissimi / Fresh and soft cheeses
- Pecorini / Pecorino P.D.O. and other sheep milk cheeses
- Burro / Butter
- Gourmet
- Malga Bianca / Malga Bianca brand
- Formaggi D.O.P. d'Italia / Regional Italian P.D.O. cheeses
- Formaggi della tradizione bergamasca / Traditional Bergamo cheeses
- Formaggi di capra / Goat cheeses
- Gorgonzola D.O.P. / Gorgonzola P.D.O.
- Piccole delizie / Small delicacies
- Formaggi per pasta / Dehydrated cheeses



ZANETTI BIO, LA SCELTA DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

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

ZANETTI BIO, OUR ORGANIC CHOICE

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

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



FATTURATO 2019 PER CATEGORIE DI PRODOTTO* / TURNOVER 2019 BY PRODUCT CATEGORY*



* Il grafico riporta una esemplificazione delle famiglie di formaggi commercializzati da Zanetti
* The graph shows an example of the cheese families marketed by Zanetti

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 delimitata¹. Grana Padano e Parmigiano Reggiano sono i due prodotti di punta di Zanetti: i Disciplinari di Produzione delle due D.O.P. hanno quindi un impatto rilevante sulla filiera, la quale risulta significativamente caratterizzata dall'elemento della prossimità.

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

Il segreto è nella stagionatura: 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.

- Circa 395.000 sono le forme Parmigiano Reggiano D.O.P. Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Corcagnano, Panocchia e Reggio Emilia.
- Circa 570.000 sono le forme di Grana Padano D.O.P. Zanetti in stagionatura, nelle sedi di Lallio, Marmirolo, San Gervasio e Castelbelforte.

...e una terza: il Provolone Valpadana D.O.P.

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

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

TWO GREAT P.D.O.s: GRANA PADANO AND PARMIGIANO REGGIANO

The Protected Designation of Origin certification identifies foods or agricultural products whose characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment, including natural and human factors, and whose production, preparation and processing take place in the defined geographical area¹. Grana Padano and Parmigiano Reggiano are Zanetti's two major products: The Production Principles of the two P.D.O. products therefore have a significant impact on the supply chain, which is significantly characterised by the element of proximity.

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

The secret is in the maturing: Grana Padano can be matured from a minimum of 9 to over 20 months, while Parmigiano Reggiano starts from a minimum of 12 to over 30 months. Both are naturally lactose-free cheeses, therefore suitable for all consumers.

- Zanetti has 395,000 maturing wheels of Parmigiano Reggiano P.D.O. at the facilities in Corcagnano, Panocchia and Reggio Emilia.
- Zanetti has 570,000 maturing wheels of Grana Padano P.D.O. at the facilities in Lallio, Marmirolo, San Gervasio and Castelbelforte.

...and a third: Provolone Valpadana P.D.O.

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



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

2. LA NOSTRA FILIERA GRANA PADANO²

OUR GRANA PADANO SUPPLY CHAIN²



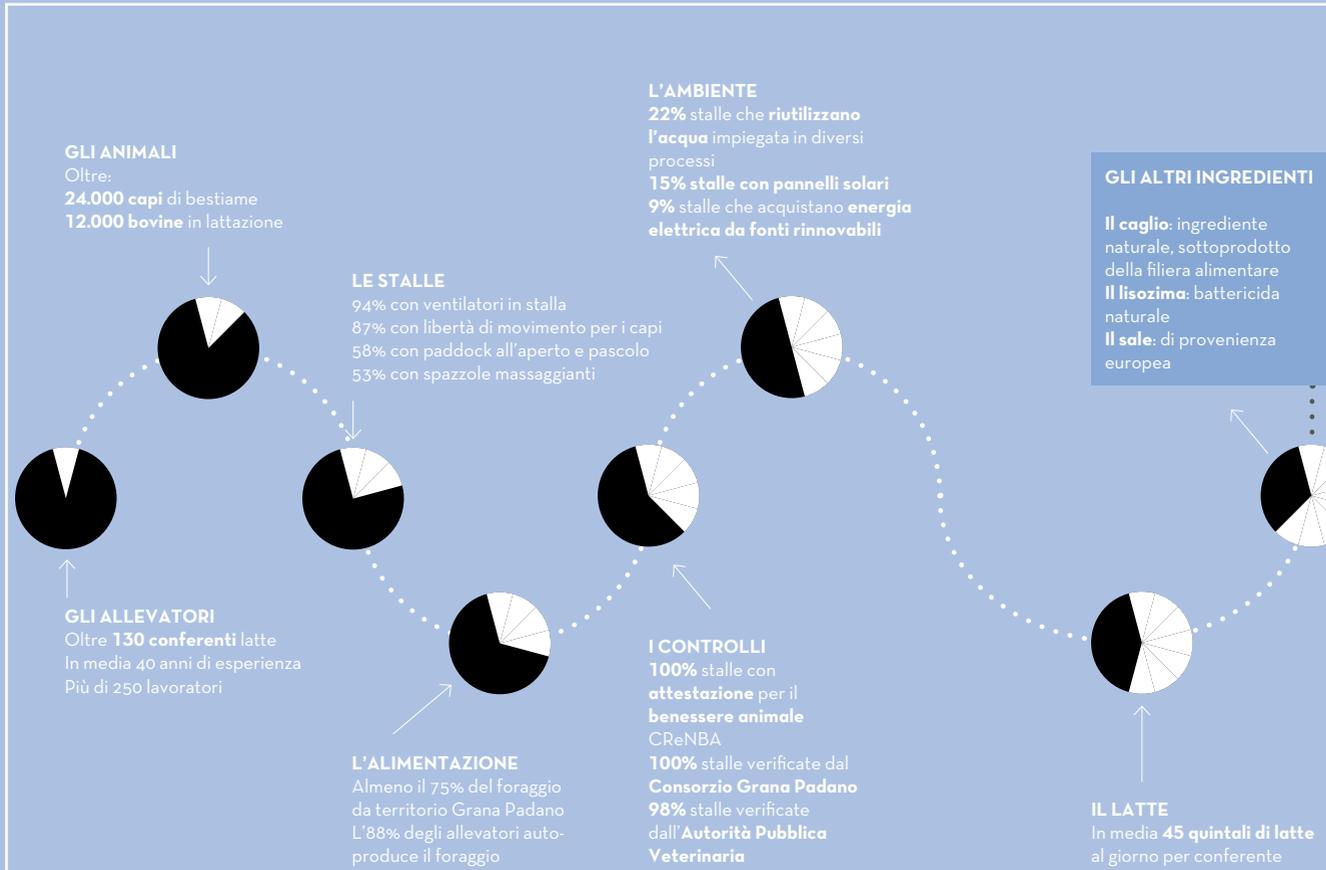
Tutta la filiera,
uno spicchio alla volta
The entire supply chain,
one slice at a time

²Ove non specificato in altro modo, tutti i dati presentati all'interno del capitolo "La nostra filiera Grana Padano" sono frutto di un'indagine condotta da Zanetti nel mese di giugno 2020, rivolta ai conferenti latte attivi in tale periodo e a fornitori rappresentativi delle altre materie prime. Relativamente ai conferenti latte, il tasso di adesione al questionario di indagine, basato su richieste quali-quantitative, è stato del 70%.

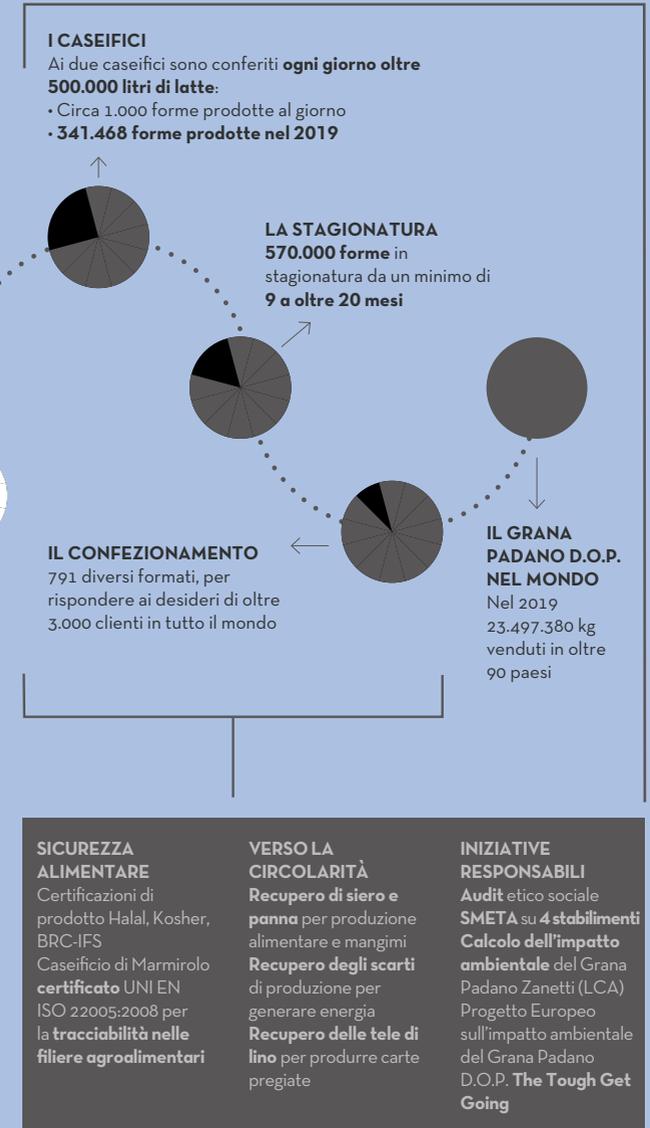
² Where not otherwise specified, all data presented within the "Our Grana Padano Supply Chain" are the result of a survey conducted by Zanetti in the month of June 2020, involving the milk suppliers in this period and the suppliers representative of other raw materials. As far as the milk suppliers are concerned, the survey questionnaire on quali-quantitative requests had a 70% rate of participation.

LA FILIERA DEL LATTE

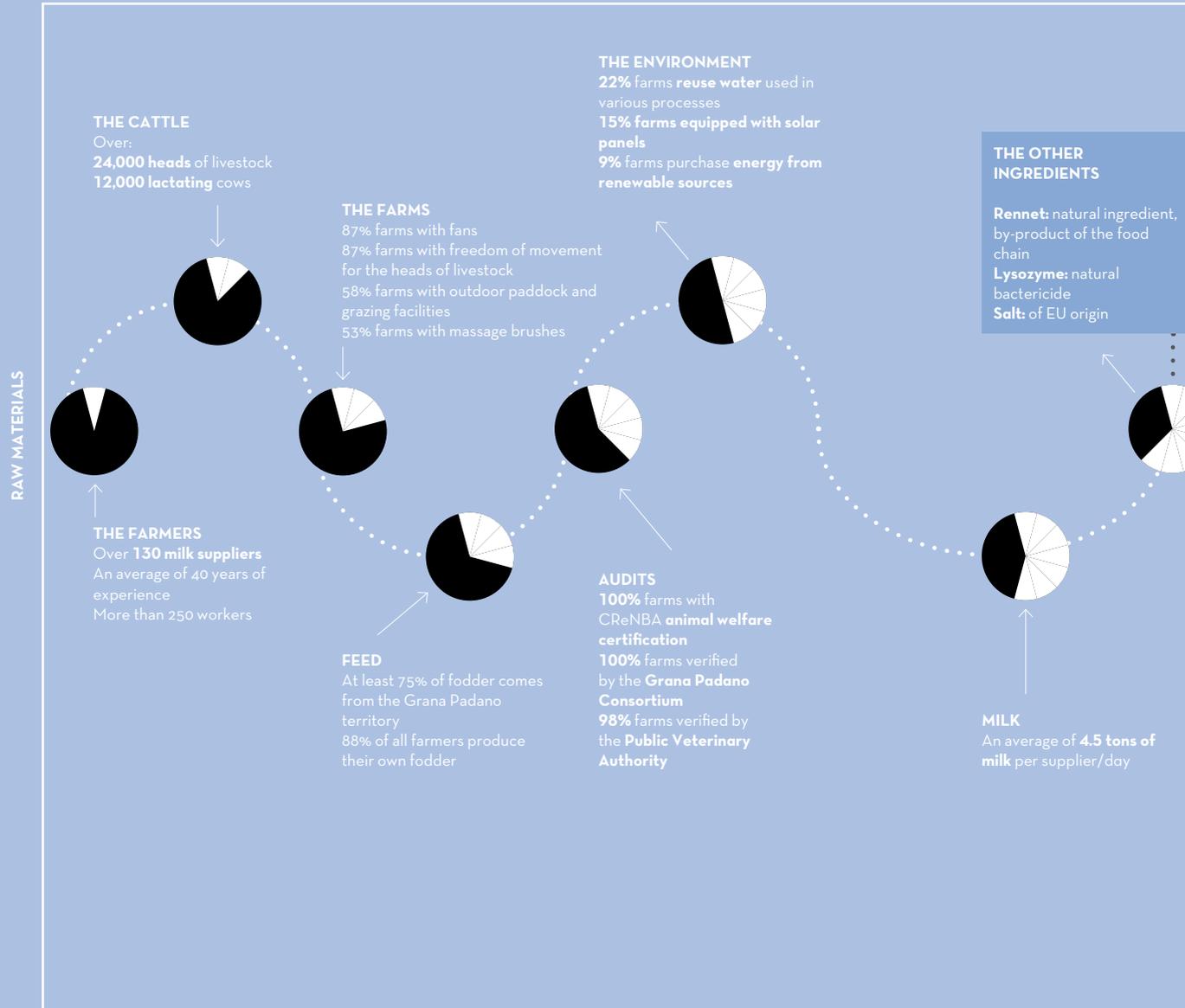
LE MATERIE PRIME



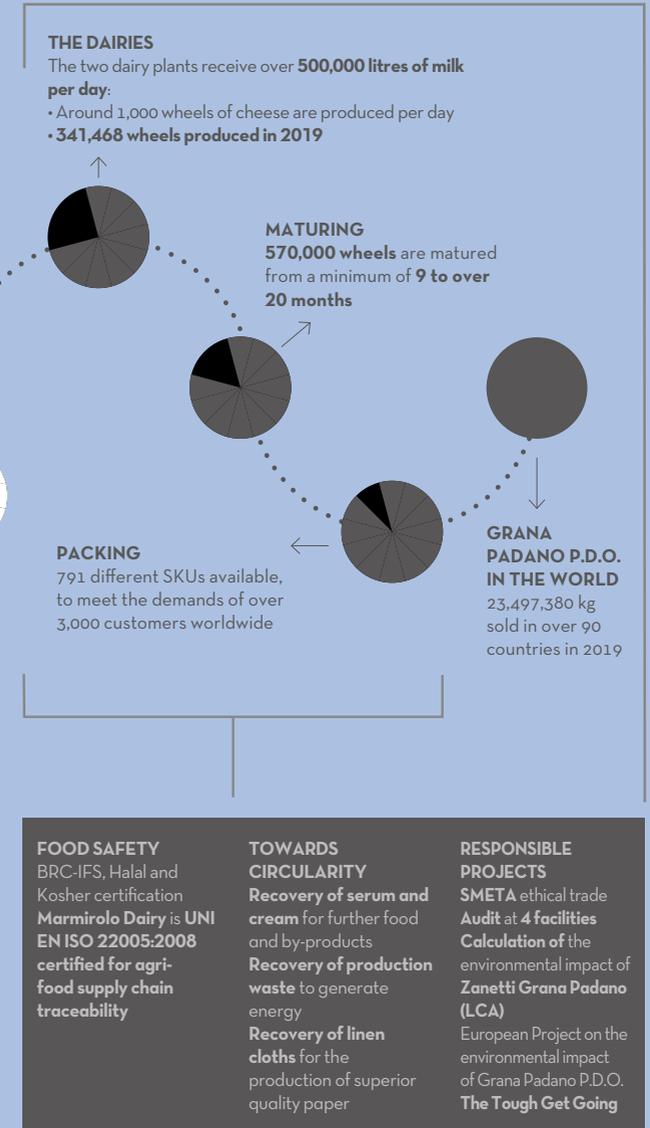
LA PRODUZIONE DEL GRANA PADANO D.O.P. ZANETTI



THE MILK SUPPLY CHAIN



PRODUCTION OF GRANA PADANO P.D.O. ZANETTI



TUTTO IN UN UNICO TERRITORIO

ALL IN ONE TERRITORY!

Allevamento delle bovine e produzione del latte

Breeding of cows and the production of milk

Coltivazione del 75% dei foraggi

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

Produzione e lavorazione del Grana Padano D.O.P.

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

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

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

Una filiera così complessa presenta numerosi temi su cui riflettere dal punto di vista della sostenibilità, quali la biodiversità, il benessere animale, le emissioni di gas serra e i consumi di acqua ed energia; e sono diverse le iniziative che Zanetti promuove, o a cui partecipa, che coinvolgono i singoli stabilimenti o l'intera filiera di produzione:

• Una filiera tracciata

Nel 2019 il caseificio di Marmirolo ha conseguito la certificazione UNI EN ISO 22005:2008 per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Riferimento a livello internazionale, la certificazione agevola nella risposta agli obblighi normativi, ma consente anche di valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, e di soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come Grande Distribuzione, sia come consumatore finale) in termini di sicurezza e rintracciabilità del prodotto.

• La valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano D.O.P. Zanetti attraverso la metodologia del Life Cycle Assessment (LCA)

Lo studio di LCA è stato condotto nel 2018 a cura dell'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari. I risultati confermano l'importanza dell'impegno di Zanetti a monte della filiera: il coinvolgimento dei conferenti latte sulle tematiche di sostenibilità, il supporto tecnico e la promozione di buone pratiche sono elementi indispensabili per la gestione dei temi di sostenibilità nel settore caseario. Inoltre, evidenziano come i processi produttivi da cui nasce il Grana Padano D.O.P., basati su metodi antichi e consolidati, non abbiano richiesto nel tempo l'introduzione di tecnologie che avrebbero potuto rivelarsi dannose per l'ambiente (per effetto dell'acidificazione, dell'eutrofizzazione e della distruzione della fascia d'ozono).

LCA del Grana Padano D.O.P. Zanetti:



10,3 kg CO₂ eq./1 kg Grana Padano Zanetti D.O.P.



1,02 - 1,7 kg CO₂ eq./ una bustina 100g Grana Padano D.O.P. Zanetti grattugiato (all.SS)



2,0 - 3,3 kg CO₂ eq./ una confezione da 200g Grana Padano D.O.P. Zanetti porzionato (all.SS)

• Il progetto europeo TTGG - The Tough Get Going

Nel 2019 Zanetti ha preso parte al progetto TTGG - The Tough Get Going (i "formaggi" duri cominciano a giocare) del Consorzio del Grana Padano, finalizzato ad orientare lo sviluppo del settore lattiero-caseario in direzione di un miglioramento dell'efficienza dei processi produttivi, volto a garantire la crescita e a preservare la qualità in un'ottica di sostenibilità ambientale. Per raggiungere questo obiettivo, la base di partenza è la condivisione di una metodologia comune per la misurazione dell'Impronta Ambientale di Prodotto, che consentirà il calcolo delle prestazioni ambientali lungo il ciclo di vita dei prodotti.



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

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

A supply chain as complex as this has numerous aspects to take into consideration from a sustainability point of view, such as biodiversity, animal welfare, greenhouse gas emissions and the consumption of water and energy; Zanetti has promoted or participates in a series of initiatives which involve individual facilities or the entire production chain:

• A traced supply chain

In 2019 the Marmirolo Dairy Farm was awarded UNI EN ISO 22005:2008 certification for agri-food supply chain traceability. With a reference at an international level, this certification helps comply with regulatory requirements, but also allows the exploitation of the particular characteristics of the product, such as the origin/territoriality and the peculiar characteristics of the ingredients, and to meet the expectations of the customer (i.e. both the large scale distribution, and end consumers) in terms of product safety and traceability.

• The evaluation of the environmental impact of Zanetti Grana Padano P.D.O. using the life cycle assessment methodology (LCA)

The LCA study was conducted in 2018 by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences and the Department of Agricultural and Food Sciences. The results confirm the importance of Zanetti's commitment upstream of the supply chain: the involvement of milk suppliers on sustainability issues, along with technical support and the promotion of good practices are indispensable elements for the management of sustainability aspects in the dairy sector. The results also show how the production processes used to make Grana Padano P.D.O., based on ancient and consolidated methods, have not required the introduction of technologies over time that could have been harmful to the environment (due to the acidification, eutrophication and destruction of the ozone layer).

Grana Padano P.D.O. LCA Zanetti:



10.3 kg CO₂ eq./1 kg Zanetti Grana Padano P.D.O.



1.02 - 1.7 kg CO₂ eq./ one 100 g sachet of grated Zanetti Grana Padano P.D.O. (all.SS)



2.0 - 3.3 kg CO₂ eq./ one 200 g pack of portioned Zanetti Grana Padano P.D.O. (all.SS)

• TTGG - The Tough Get Going European Project

In 2019 Zanetti took part in the TTGG - The Tough Get Going project organised by the Grana Padano Consortium, with an aim to guiding the development of the dairy sector in the direction of achieving improved efficiency of production processes, aiming to ensure growth and to preserve the quality from an environmental sustainability view point. To achieve this objective, the starting block consists in the sharing of a common methodology for the measurement of the Product Environmental Footprint, which will allow the calculation of environmental performance throughout the life cycle of the products.



2.1 IL LATTE DEL NOSTRO TERRITORIO / MILK IN OUR TERRITORY

- Latte raccolto da stalle situate entro 60 km dai caseifici Zanetti
- Milk collected from farms located no further than 60 km from the Zanetti dairies
- Oltre 250 lavoratori impiegati nella produzione del latte
- Over 250 operators involved in the production of milk
- I conferenti latte che lavorano con Zanetti sono aziende solide e radicate nel territorio, impegnate in quest'attività in media da 45 anni (alcune da oltre un secolo!)
- Our milk suppliers are deep-rooted in the territory and have been cooperating with Zanetti for approx. 45 years (some of them even for over a century!)
- I fornitori di latte coprono il 21% degli acquisti di Zanetti
- Milk suppliers cover 21% of Zanetti's purchases
- Ogni conferente fornisce in media a Zanetti 45 quintali di latte al giorno
- An average of 4.5 tons of milk per supplier/day are delivered to Zanetti
- L'88% dei conferenti latte di Zanetti coltiva e autoproduce in prossimità dell'allevamento i foraggi e gli insilati necessari per l'alimentazione dei bovini allevati
- 88% of Zanetti milk suppliers grow and produce the fodder and silage to feed their livestock

Nel rispetto del Disciplinare D.O.P., tutte le fasi fondamentali, ossia allevamento e mungitura delle bovine, raccolta del latte, trasformazione del latte in formaggio, stagionatura, confezionamento e grattugia, si svolgono nelle zone di origine del Grana Padano. Il risultato è una filiera corta e strettamente connessa al territorio: i conferenti latte di Zanetti sono ubicati a non più di 60 km dai caseifici di Marmirolo e San Gervasio Bresciano.

Per la produzione del formaggio più esportato al mondo, Zanetti si affida a circa 130 fornitori di latte appartenenti al circuito del Consorzio Grana Padano D.O.P.: realtà storiche e solidamente radicate nel territorio, attive in media da 45 anni. L'insieme dei conferenti latte di Zanetti, che impiega oltre 250 persone e conta più di 23.500 capi di bestiame, riesce a soddisfare, grazie alle oltre 12.000 bovine in lattazione, un fabbisogno giornaliero di latte che ammonta a circa 6.000 quintali (ovvero in media ciascun animale fornisce circa 30 litri di latte al giorno).

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

Per soddisfare i requisiti del Consorzio, l'88% dei conferenti latte Zanetti autoproduce il foraggio destinato all'alimentazione dei bovini.

³Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano.

³Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

In compliance with the P.D.O. Regulation, in fact, all the fundamental phases, i.e. cattle breeding and milking, milk collection, transformation of milk into cheese, maturing, packing and grating, must take place in the areas of origin of the Grana Padano. The result is a short supply chain that is closely linked to the territory: Zanetti's milk suppliers are located no further than 60 km from the Marmirolo and San Gervasio Bresciano dairies.

For the production of the most exported cheese in the world, Zanetti relies on about 130 milk suppliers who are part of the Grana Padano D.O.P. Consortium circuit: historical enterprises with strong roots in the territory that have been cooperating with Zanetti for an average of 45 years (some even for over 100 years). With its over 23,500 head of cattle of which 12,000 are lactating dairy cows, manages to meet a daily requirement of milk of about 6,000 quintals (i.e. on average each animal provides about 30 litres of milk per day). These farms employ over 250 workers.

The daily diet of a Grana Padano Consortium dairy cow consists in an average of 28 kg of forage and about 5 kg of feed³. The Grana Padano D.O.P. Consortium, which regulates every phase of the production chain of Zanetti dairy milk suppliers, also pays particular attention to the feeding of dairy cattle, considered for all intent and purposes as the first phase of the production process. To guarantee the quality of the milk, the Grana Padano Regulation specifies the types of feed allowed, the rations and their provenance: it must consist in no less than 50% forage, of which at least 75% must originate from the Grana Padano production territory, while the remainder must consist of feed.

To meet the demands of the Consortium, 88% of Zanetti milk suppliers produce their own forage to feed their dairy cattle.

LO SAPEVI CHE...? / DID YOU KNOW THAT...?

Zanetti, oltre al latte, ha bisogno soltanto di altri tre ingredienti per produrre il suo Grana Padano D.O.P.: il sale, il caglio e il lisozima.

Il sale, di provenienza europea, viene utilizzato per creare una salamoia nella quale la forma del Grana Padano resta immersa per un periodo di 14-30 giorni. Zanetti ne consuma circa 420 tonnellate l'anno.

Per il caglio (una sostanza naturale utilizzata da centinaia di anni per la coagulazione del latte, proveniente dallo stomaco dei vitelli) e il lisozima (enzima e battericida naturale estratto dall'uovo di gallina), Zanetti si affida principalmente ad un fornitore italiano.

In addition to milk, Zanetti only needs three other ingredients to produce its Grana Padano D.O.P.: salt, rennet and lysozyme.

The salt, of European origin, is used to create a brine in which the Grana Padano wheel remains immersed for a period of 14-30 days. Zanetti consumes approximately 420 tonnes per annum.

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

2.2 IL BENESSERE ANIMALE AL CENTRO / ANIMAL WELFARE FIRST AND FOREMOST

- Tutti i conferenti latte di Zanetti possiedono l'attestazione relativa al benessere animale CReNBA, che assicura che le condizioni e il benessere dei capi di bestiame lungo la filiera del Grana Padano siano ottimali.
- All Zanetti milk suppliers are certified to CReNBA animal welfare standards, which guarantees excellent living conditions and welfare of all animals throughout the Grana Padano cheese supply chain.
- Nel corso del 2019 il 100% dei conferenti latte ha subito una verifica di controllo da parte del Consorzio Grana Padano e il 98% una verifica delle Autorità Pubblica Veterinaria.
- During the course of 2019, 100% of its milk suppliers were audited by the Grana Padano Consortium and 98% audited by the Public Veterinary Authority.
- Il 24% dei conferenti latte Zanetti possiede un sistema di gestione certificato (Qualità, Ambiente o Salute e Sicurezza).
- 24% of all Zanetti milk suppliers have a certified Quality Environmental Health and Safety Management System in place.
- Zanetti visita mensilmente tutti i conferenti latte per verificare le condizioni di igiene e di benessere animale, per un totale di 1.400 controlli in un anno.
- Zanetti visits all its milk suppliers on a monthly basis to verify the conditions of hygiene and animal welfare, for a total of 1,400 inspections per annum.
- Il Premio Latte è il riconoscimento economico assegnato trimestralmente da Zanetti a tutti i fornitori il cui latte supera determinati standard di qualità.
- The Milk Award is an economic acknowledgement assigned quarterly to all suppliers whose milk exceeds certain quality standards.



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 è importante, oltre che da un punto di vista etico, anche perché incide fortemente sulla qualità del prodotto finale: tutelare la qualità della vita delle bovine da latte è alla base della produzione di un latte qualitativamente migliore.

Affinché il benessere animale sia garantito è necessario infatti un approccio combinato, basato su competenze cliniche, etologiche e immunologiche. Per questo motivo Zanetti sottopone la propria filiera a controlli specifici, e richiede ai propri fornitori di latte di rispettare rigorosi standard di allevamento per garantire il benessere delle bovine, spingendosi oltre alle richieste specifiche del Disciplinare: tutti i conferenti latte con cui Zanetti collabora hanno infatti ottenuto l'attestazione CReNBA per il benessere animale e subiscono mensilmente da parte di Zanetti un audit finalizzato a verificare le condizioni di igiene e di benessere delle bovine.

Zanetti is convinced that corporate responsibility is measured throughout the entire production chain and that transparent communication is an indispensable tool to enable consumers to make informed purchasing decisions. For this reason, while not directly breeding the dairy cows itself, it pays attention to the issue of animal welfare, defined as the absence of unnecessary suffering or fatigue. This topic is important, also from an ethical point of view, as it has a high impact on the quality of the final product: protecting the quality of life of dairy cows is key to the production of higher quality milk.

In order to guarantee animal welfare, a combined approach based on clinical, ethological and immunological expertise is required. For this reason Zanetti subjects its supply chain to specific controls, and requires its milk suppliers to comply with strict breeding standards, to ensure the welfare of the dairy cattle, pushing its boundaries beyond the Regulation specifications: all Zanetti milk suppliers are CReNBA Certified as regards to animal welfare and are audited monthly by Zanetti to verify the conditions of animal welfare and hygiene.



LA CERTIFICAZIONE CRenBA

Nel corso del 2019 il Consorzio del Grana Padano ha richiesto a tutti gli allevatori conferenti latte all'interno della propria filiera di ottenere l'attestato per il primo step della certificazione CRenBA. La certificazione è stata definita dal Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CRenBA) presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna. L'attestato richiesto agli allevatori è inerente al benessere animale e alla biosicurezza.

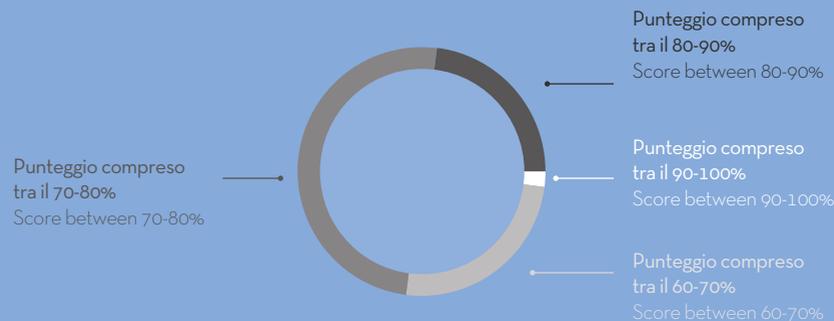
- **100% conferenti latte (diretti e indiretti) coinvolti nella valutazione**
- **0 non conformità di legge**
- **Zanetti ha deciso di mantenere rapporti commerciali solo con fornitori il cui punteggio supera il 60%**

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. Per tutta la durata del rapporto di fornitura, il responsabile di laboratorio dello stabilimento di produzione effettua almeno due volte al mese prelievi di latte e almeno una volta al mese controlla il buono stato delle bovine presenti in stalla.

All'atto di acquisizione di un nuovo conferente latte, e comunque ogni tre anni, un responsabile della qualità Zanetti effettua una visita all'Azienda agricola. All'allevatore è richiesta la compilazione del Questionario di Valutazione Stalle, all'interno del quale viene dato ampio spazio all'analisi di aspetti concernenti il benessere animale. 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: permetta prima di tutto di monitorare con maggiore precisione la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti, e nello stesso tempo costituisca uno stimolo per i produttori a migliorarsi e impegnarsi nella cura dei propri animali, traducendosi in processi produttivi più sostenibili ed in prodotti di maggiore qualità.

Punteggi dei conferenti latte Zanetti

Milk suppliers scores



CRenBA CERTIFICATION

During the course of 2019 the Grana Padano Consortium requested all dairy farmers supplying milk within its own supply chain to obtain the first step of CRenBA Certification. The Certification has been defined by the Italian National Animal Welfare Reference Centre (CRenBA) c/o the Istituto Zooprofilattico Sperimentale in Lombardy and Emilia Romagna. This Certificate required of livestock farmers refers to animal welfare and biosafety.

- **100% milk suppliers (direct and indirect) involved in the assessment**
- **0 nonconformity with the law in force**
- **Zanetti decided to only entertain trade relations with suppliers scoring over 60%**

Turning its commitment to animal welfare into concrete action, Zanetti carries out routine checks at the dairy milking facilities from which it purchases its milk, in order to verify the actual level of welfare of the cows. For the entire duration of the supply relationship, the production facility laboratory manager shall collect milk samples at least twice a month, and at least once a month shall verify the healthy condition of the cattle at the farms.

When acquiring a new milk supplier, and in any case every three years, a Zanetti quality manager visits the farm in question. The farmer is required to complete a Farm Assessment Questionnaire, which provides an extensive analysis of aspects concerning animal welfare. Zanetti is convinced that this additional level of control of its supply chain, not mandatory by law or P.D.O. regulations, offers significant advantages: first and foremost it allows controllers to monitor with greater precision the quality and characteristics of its products, and at the same time constitutes an incentive for producers to improve and engage in the care and attention dedicated to their animals, which results in more sustainable production processes and higher quality products.

Non stupisce quindi che l'87% dei conferenti latte di Zanetti permetta alle bovine di muoversi liberamente nelle stalle, e che il 79% preveda una sala apposita per la mungitura, che avviene due volte al giorno. In aggiunta, il 58% degli allevamenti possiede dei paddock all'aperto e/o un'area dedicata per il pascolo all'esterno delle stalle per permettere agli animali di muoversi liberamente.

Per quanto riguarda il periodo estivo, particolarmente sofferto in pianura, in quasi tutte le stalle sono presenti dei ventilatori (94%), spesso accompagnati da nebulizzatori (51%), termometri (55%), tende ombreggianti (46%) e rilevatori di umidità (45%). Inoltre, tra le pratiche particolarmente virtuose da segnalare, oltre la metà dei conferenti latte (53%) ha posizionato delle spazzole nelle proprie stalle che permettono, oltre alla pulizia del manto, un massaggio rilassante che stimola il microcircolo delle bovine tramite il movimento rotatorio delle spazzole.

It is not surprising therefore that 87% of Zanetti milk suppliers allow their cattle to move freely around in the stable perimeter, and that 79% have special and separate milking parlours, which are used twice a day. In addition, 58% of the breeding farms have outdoor paddocks and/or a dedicated grazing areas to allow animals to move around freely.

As regards the summer period, reaching heat peaks that create significant discomfort in the plain areas, almost all the stables are equipped with indoor fans (94%), often accompanied by nebulisers (51%), thermometers (55%), shading systems (46%) and humidity readers (45%). In addition, among the particularly noteworthy practices put in place, over half of the milk suppliers (53%) have installed rotary motion brushes in certain areas of the farm which, in addition to cleaning the animals, also provide a relaxing massage that stimulates the microcirculation.

BENESSERE ANIMALE: IL QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

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

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

- 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.

ANIMAL WELFARE: THE REFERENCE LEGAL FRAMEWORK

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

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

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

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



2.3 L'ATTENZIONE AGLI IMPATTI AMBIENTALI LUNGO TUTTA LA FILIERA / ATTENTION TO ENVIRONMENTAL IMPACT ALONG THE ENTIRE SUPPLY CHAIN

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

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

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

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



⁴“La valutazione dell’impatto ambientale del Grana Padano D.O.P. Zanetti attraverso la metodologia del “Life Cycle Assessment”, studio condotto nel 2018 a cura dell’Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari.

⁴“Assessment of the environmental impact of Zanetti Grana Padano P.D.O. using the “Life Cycle Assessment method” a study conducted in 2018 by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences and of the Agricultural and Food Sciences Faculty.

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

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

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

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

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

Tra i conferenti latte di Zanetti con più capi di bestiame si riscontrano numerose attività di riduzione del proprio impatto energetico: il 15% ha installato pannelli solari, il 9% acquista energia elettrica da fonti rinnovabili e il 5% conferisce gli scarti zootecnici a società specializzate nella produzione di biogas. Tali attività contribuiscono inoltre a ridurre le emissioni di gas serra generate dalle stalle, che in media nella filiera del Grana Padano si assestano sui 1.33 kg CO₂ per 1 kg di latte⁷.

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

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

- **0,086 litri di diesel**
- **0,23 kg CO₂**

Una volta giunto ai caseifici, il latte viene analizzato (per verificare i requisiti di qualità e sicurezza alimentare) e sapientemente lavorato, per dare vita ad un formaggio unico dalla storia quasi millenaria.

Ogni giorno i caseifici Zanetti ricevono in tutto più di 500.000 litri di latte:

- **330.000 litri di latte a Marmirolo**
- **200.000 litri di latte a San Gervasio**

Nel 2019 sono state prodotte in tutto 341.468 forme di Grana Padano, in media 1.000 al giorno.

^{5/6/8}Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano.

⁷Dati medi gentilmente forniti dal Politecnico di Milano e dall'Università Cattolica di Piacenza, elaborati a partire da precedenti indagini relative all'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano, e riferiti al FPCM, Fat Protein Corrected Milk.

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

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

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

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

- 0.032 kWh of electrical energy per kg of milk produced
- 0.014 litres of diesel per kg of milk produced

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

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

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

- 0.086 litres of diesel
- 0.23 kg CO₂

Upon arriving at the dairies, the milk is analysed (to verify conformity with the quality and food safety specifications) and skillfully processed to create a unique cheese, boasting a history of almost a thousand years.

Every day the Zanetti dairies receive a total of more than 500,000 litres of milk:

- 330,000 litres of milk at Marmirolo
- 200,000 litres of milk at San Gervasio

In 2019 a total of 341,468 Grana Padano wheels were produced, an average of 1,000 a day.

^{5/6/8} Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle.

⁷ Average data kindly provided by the Milan Polytechnic and the Catholic University of Piacenza, processed from previous surveys relating to the environmental impact of the Grana Padano life cycle and refer to FPCM Fat Protein Corrected Milk.

Oltre al Grana Padano, dal processo di caseificazione ogni giorno Zanetti ottiene naturalmente alcuni prodotti secondari, quali panna e siero, destinati alla produzione alimentare di prodotti derivati, che nel 2019 sono ammontati a oltre 127mila tonnellate.

La voce principale tra i prodotti secondari è data dal siero di latte, destinato alla trasformazione per l'industria alimentare (83%) oppure all'alimentazione dei suini (8%). Il restante 9% è costituito da panna che sarà utilizzata per la produzione di burro e di mascarpone.

Dal processo produttivo del Grana Padano, Zanetti, in un'ottica di economia circolare, recupera anche diverse categorie di materiali scartati, dalle tele di lino utilizzate nel processo caseario ai residui di formaggio della fase di lavorazione, perché possano diventare nuove risorse.

In addition to Grana Padano, Zanetti naturally obtains other by-products as a result of the cheese making process, such as cream and whey, destined for the production of food co-products which, in 2019, amounted to over 127 thousand tonnes.

The main by-product is whey, processed for the food industry (83%) or (8%) destined to animal feeding (pig breeding). The remaining 9% refers to cream that will be used for the production of butter and mascarpone cheese.

Within a perspective of circular economy, Zanetti also recovers various categories of discarded materials during the production process, from linen cloths used in the dairy process to residues from the cheese production phase, so that they can be turned into new resources.

PRODOTTI SECONDARI CASEIFICI - 2019

2019 Secondary products from dairy plants



LO SAPEVI CHE...? / DID YOU KNOW THAT...?

Per creare le forme di Grana Padano, tradizionalmente la cagliata viene raccolta in tele di lino. Il lino è una fibra nobile e antica che, rispetto ad altre fibre naturali quali il cotone, ha un impatto ambientale mediamente inferiore grazie alla quasi totale assenza di irrigazione e sostanze chimiche inquinanti richieste nella fase agricola⁹.

Dal 2017 Zanetti ha infatti avviato una collaborazione con Toscolano 1381, azienda artigianale di recente fondazione che produce carta utilizzando tessuti e colori naturali, a cui Zanetti destina le tele di lino - dette schiavini - che vengono utilizzate dai casari per avvolgere la massa caseosa al termine della fase di cottura. Periodicamente la Società fornisce a Toscolano le tele di lino, che sarebbero altrimenti destinate a diventare rifiuto. Il risultato finale è la trasformazione di uno scarto, le tele di lino usate in reparto, in un nuovo prodotto commercializzabile, la carta.

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

In 2017 Zanetti also launched a collaboration with Toscolano 1381, a recently founded handicraft company that produces paper using natural fabrics and dyes, and to which Zanetti allocates all the used linen fabrics - called schiavini - that are used by the cheesemakers to wrap the cheese mass at the end of the cooking phase. The Company delivers, on a regular basis, linen cloths to Toscolano, which would otherwise be destined to become waste. The end result is the transformation of a waste product, the linen used during processing, into a new marketable product, paper.

⁹ Risultati dello studio che la Sezione Lino di Sistema Moda Italia, in collaborazione con la Confederazione Europea del Lino e della Canapa (CELC), ha commissionato a Centrocot, struttura che svolge attività quali test di laboratorio e ricerca. Lo studio è stato presentato in occasione della fiera di tessuti, Milano Unica, nell'edizione 2020.

⁹ The results of the study which the Linen Section of the Sistema Moda Italia, in collaboration with the European Confederation of Linen and Hemp (CELC), commissioned to Centrocot, a facility that carries out laboratory testing and research activities. The study was presented during the 2020 edition of the fabric exhibition, Milano Unica.

PRESERVARE LA BIODIVERSITÀ

In linea con i Disciplinari D.O.P., i caseifici di Zanetti sorgono nei luoghi d'origine della materia prima. Ma c'è di più, i due caseifici storici, adibiti alla produzione e stagionatura del Grana Padano D.O.P., sono localizzati in due aree naturali protette¹⁰:

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

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

PRESERVING BIODIVERSITY

In line with the P.D.O. Regulations, the Zanetti dairies are located in the places of origin of the raw material. But it doesn't stop there, the two historical dairies, equipped for the production and maturing of Grana Padano P.D.O., are located in two protected natural areas¹⁰:

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

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

¹⁰ Questo materiale fa riferimento all'Informativa 304-1 del GRI 304: Biodiversità 2016

¹⁰ This material refers to Disclosure 304-1 of GRI 304: Biodiversity 2016

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alla fase di stagionatura è imputabile solo lo 0,78% dell'impatto ambientale del ciclo di vita del Grana Padano¹¹, ed è proprio in questa fase che accade la magia: temperatura, umidità e areazione controllate conferiscono al formaggio le sue tipiche caratteristiche organolettiche, e dopo un periodo che può andare dai 9 ai 20 mesi, un marchio a fuoco attesta la qualità del prodotto.

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

- Nel 2019 23.497.380 kg di Grana Padano venduti in oltre 90 paesi
- 791 diversi formati di prodotto, per rispondere ai desideri di oltre 3.000 clienti in tutto il mondo

Per ulteriori dettagli in merito agli impatti ambientali delle diverse tipologie delle sedi Zanetti, si veda il Capitolo 5. Il nostro impatto ambientale.

Only 0.78% of the environmental impact of the Grana Padano¹¹ life cycle is attributable to the maturing phase, and it is precisely during this phase that the magic happens: controlled temperature, humidity and ventilation join forces to bestow the typical organoleptic characteristics to the cheese and, after a period that ranges from 9 to 20 months, a special branding testifies to the quality of the product.

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

- 23,497,380 kg of Grana Padano sold in over 90 countries in 2019
- 791 different SKUs available, to meet the demands of over 3,000 customers worldwide

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

¹¹ "La valutazione dell'impatto ambientale del Grana Padano D.O.P. Zanetti attraverso la metodologia del "Life Cycle Assessment", studio condotto nel 2018 a cura dell'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari.

¹¹ "Assessment of the environmental impact of Zanetti Grana Padano P.D.O. using the "Life Cycle Assessment method" a study conducted in 2018 by the University of Milan, Department of Agricultural and Environmental Sciences and of the Agricultural and Food Sciences Faculty.

3. LA NOSTRA PERFORMANCE ECONOMICA

534 MILIONI € DI FATTURATO / TURNOVER € 534 MILLION
 +13% RISPETTO AL 2018 / +13% COMPARED TO 2018
 63% FATTURATO ESTERO / EXPORT IS 63% OF TOTAL SALES

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 gli stakeholder che hanno un interesse nel perseguimento delle sue finalità.

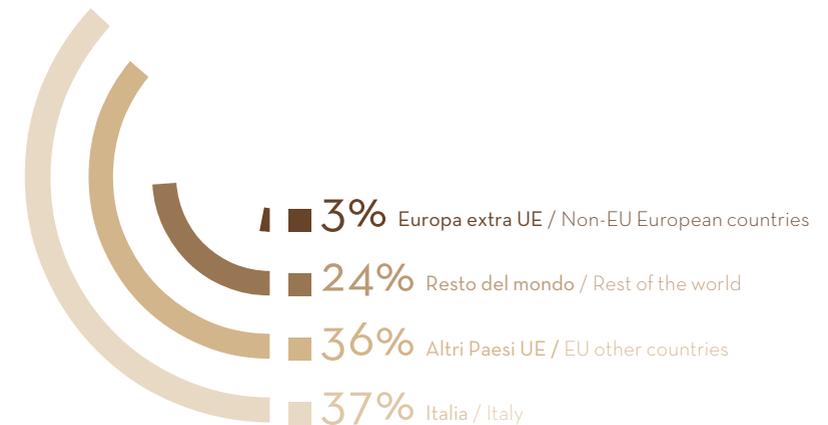
Fatturato 2015-2019 (€M) Turnover 2015-2019 (€M)



3. OUR FIGURES

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

Ripartizione fatturato 2019 (534 €M) Breakdown of turnover 2019 (534 €M)



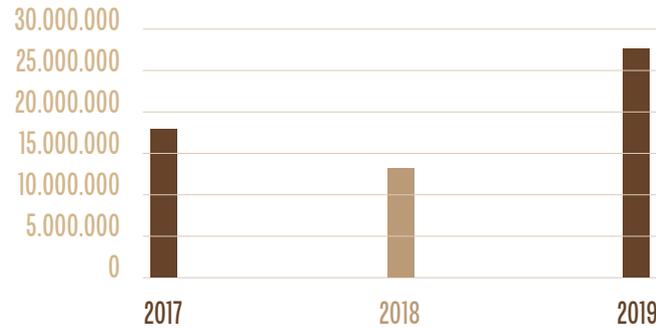
La longevità delle attività di Zanetti si basa anche sui risultati economici ottenuti nel tempo. Oggi Zanetti è la prima Azienda italiana nell'*export* di Grana Padano e Parmigiano Reggiano: le due D.O.P. hanno confermato anche nel 2019 il ruolo di prodotti di punta della Società, coprendo insieme più del 70% delle vendite. Inoltre, più della metà del fatturato del 2019 deriva da mercati esteri.

La performance 2019, seppur positiva, mostra gli effetti della crisi che ha colpito il settore lattiero caseario, in particolare per quanto riguarda i formaggi duri D.O.P.

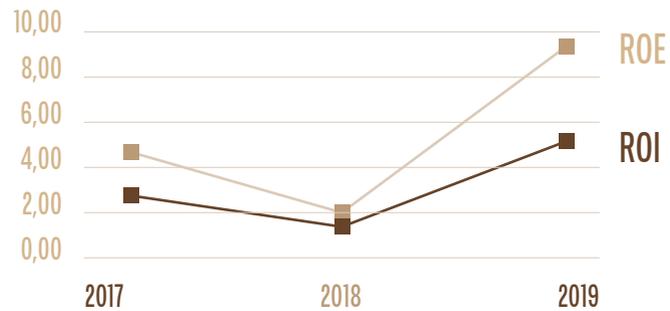
The longevity of Zanetti's business activities is also based on the economic results fulfilled over time. Zanetti is currently the first Italian company in the export rankings of Grana Padano and Parmigiano Reggiano: the two P.D.O.s once again confirmed their role as the Company's flagship products in 2019, accounting for over 70% of overall sales. Furthermore, over half of the turnover of 2019 was generated by sales to foreign markets.

Although its performance in 2019 was positive, the company felt the effects of the crisis that has hit the dairy sector, especially with regard to P.D.O. hard cheeses.

EBITDA / EBITDA



Indici economici Financial indices



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 interesse¹².

Nel 2019 il valore economico generato da Zanetti è stato di €562.293.677. Il 96% di tale valore è stato distribuito a fornitori di materie prime, beni e servizi, lavoratori, banche e pubblica amministrazione. Il restante 4% è costituito dagli ammortamenti e dall'utile di esercizio.

Zanetti is keenly aware of the economic responsibilities of its business activities: economic performance impacts the value generated and distributed by the Company to the various stakeholders¹².

In 2019 the economic value generated by Zanetti amounted to €562,293,677.

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

¹² Questo materiale fa riferimento all'Informativa 201-1 del GRI 201: Performance economiche 2016.

¹² This material refers to the Disclosure 201-1 of GRI 201: Economic Performance 2016.

Valore economico distribuito 2019 Economic value generated and distributed 2019



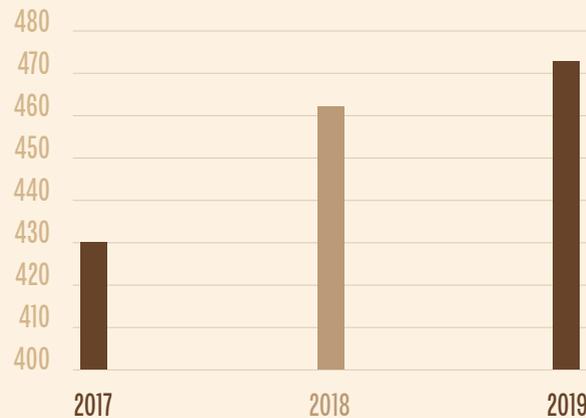
4. LE NOSTRE PERSONE

474 DIPENDENTI / 474 EMPLOYEES

3.500 ORE DI FORMAZIONE / 3,500 HOURS OF TRAINING

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 2019 i dipendenti di Zanetti erano 474, +2,6% rispetto all'anno precedente.

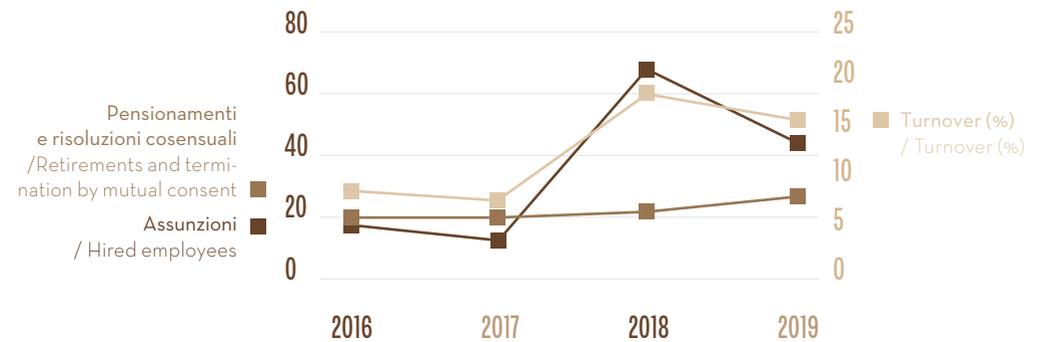
Totale dipendenti Total employees



4. OUR PEOPLE

Zanetti fully acknowledges the key centrality of its employees and the importance of basing its human resource relations on the core principles of transparency, loyalty and trust, abiding by the conduct and behaviour endorsed by its own Code of Ethics. At 31 December 2019 the work force at Zanetti amounted to 474 units, +2.6% compared to the previous year.

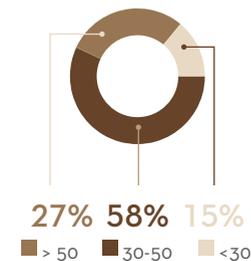
Andamento turnover dipendenti / Turnover



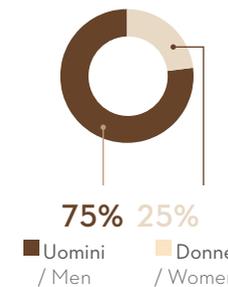
Come esplicitato all'interno del proprio Codice Etico, la Società si impegna ad offrire a tutti i dipendenti pari opportunità sul lavoro. Ciò è tanto più importante in un settore che tradizionalmente tende ad essere polarizzato sul genere maschile, soprattutto nei contesti produttivi. Zanetti condanna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

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

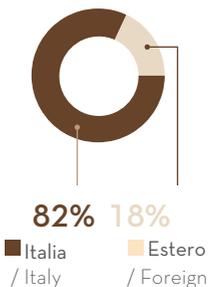
Composizione per fasce d'età
2019 - Breakdown by age group 2019



Composizione per genere
2019 - Breakdown by gender 2019



Composizione per nazionalità
2019 - Breakdown by nationality 2019



NEWSLETTER ZANETTI

Nel 2019 sono proseguite le newsletter Zanetti, un canale per promuovere la comunicazione interna alla Società: 11 newsletter dal titolo "Lo sapevi che?", per diffondere buone pratiche e approfondire diversi temi di salute e sicurezza alimentare, tra cui: le certificazioni volontarie, le D.O.P., i pericoli biologici, le tipologie di conservazione e le modalità di confezionamento.

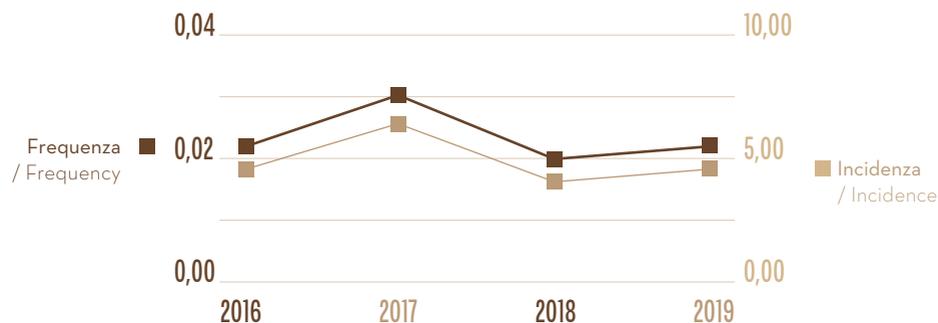
ZANETTI NEWSLETTERS

Zanetti Newsletters continued in 2019, a channel used to promote internal communication within the Company: 11 newsletters entitled "Did you know that...?", to disseminate good manufacturing practice and provide in-depth insights on different health and food safety topics, including: voluntary certification, the P.D.O., biological hazards, the storage types and packing procedures.

Zanetti è consapevole che l'attenzione al buono stato di salute e alla sicurezza sul lavoro delle proprie risorse umane sono elementi indispensabili per qualsiasi azienda. La Società 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 fully aware that paying attention to high levels of occupational health and safety for its human resources are indispensable elements for any company. The Company undertakes to maintain a work environment that complies with all current regulations and to ensure all the necessary preventive measures are put in place against occupational accidents and diseases. Zanetti also informs all employees on the potential risks they may face in performing various occupational tasks and activities, and each employee is called upon to contribute to maintaining a healthy and safe work environment in order to reduce risks and create better working conditions.

Andamento infortuni dipendenti / Injury trend



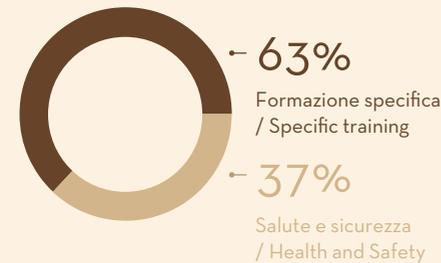
In merito a questo tema l'aspetto formativo ricopre un ruolo di primaria importanza. La formazione in tema di sicurezza sul lavoro ha infatti l'obiettivo di fornire ai lavoratori gli strumenti per apprendere in maniera partecipata i rischi legati all'attività lavorativa e all'ambiente di lavoro. A dimostrazione del proprio impegno in merito a questa tematica, nel 2019 Zanetti ha erogato un totale di 1.295 ore di formazione su temi legati alla salute e sicurezza (in media circa 2,7 ore a dipendente).

Accanto ai corsi di formazione dedicati alla salute e sicurezza sul lavoro, nel corso del 2019 la Società ha erogato anche 2.207 ore di formazione specifica, nella convinzione che la crescita professionale delle proprie risorse significhi crescita per l'Azienda.

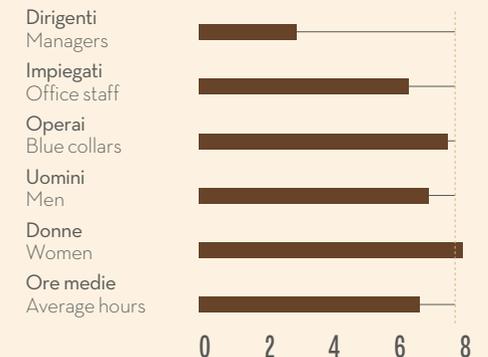
With regard to this topic, the training aspect plays a role of primary importance. Training on occupational safety aims to provide workers with the tools to gain awareness on the risks associated with their work tasks and the working environment in a participatory manner. Evidence of its commitment to this aspect is seen in the fact that in 2019 Zanetti provided a total of 1,295 hours of training on occupational health and safety issues (an average of approximately 2.7 hours per employee).

In addition to the training courses dedicated to occupational health and safety, in 2019 the Company also provided 2,207 hours of specific training, based on the philosophy that the professional growth of its human resources means growth for the Company.

Formazione 2019 Training 2019



Ore medie di formazione 2019¹³ Average hours of training 2019¹³



OBIETTIVI 2020 / 2020 TARGETS

Nel corso del 2020 la Società coinvolgerà i dipendenti in una valutazione della salute e sicurezza percepita, al fine di meglio comprendere le criticità e identificare gli interventi di miglioramento più opportuni.

During the course of 2020 the Company will involve employees in a perceived health and safety assessment, with an aim to better understand the criticalities and identify the most appropriate improvement measures.

¹³ Questo materiale fa riferimento all'Informativa 404-1 del GRI 404: Formazione e Istruzione 2016.

¹³ This material refers to the Disclosure 404-1 of GRI 404: Training and Education 2016.

5. IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE

- 100%** dell'energia acquistata proviene da fonti rinnovabili
of purchased energy comes from renewable sources
- < 1%** dei rifiuti generati sono rifiuti pericolosi
of generated waste is hazardous
- 12,6** tonnellate riciclate : iniziativa per il riciclo della carta siliconata
silicon backed paper recycling project: 12.6 tonnes recycled
- 100%** dei residui di processo destinati alla produzione di energia
of the process waste was destined to the production of energy

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

5. OUR ENVIRONMENTAL IMPACT

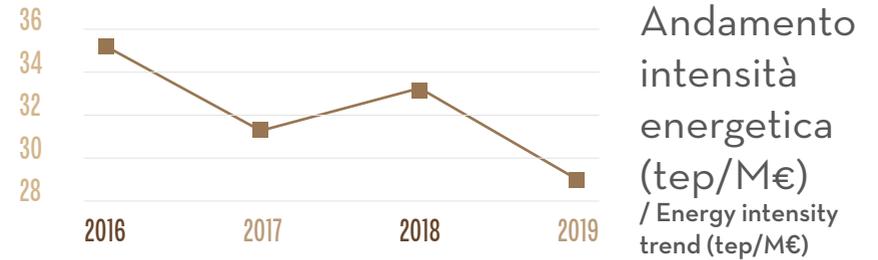
Zanetti is aware of the importance of analysing its own business activities to identify the various environmental impacts and their relevance within the life cycle of its products and supply chain. This paragraph presents the Company's performance in terms of the main environmental issues, providing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

5.1 L'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, senza pregiudicare la performance aziendale. Effetti positivi di tale approccio sono riscontrabili nell'andamento dell'intensità energetica¹⁴ degli ultimi anni, che presenta il rapporto tra il consumo energetico e il fatturato della Società.

5.1 ENERGY

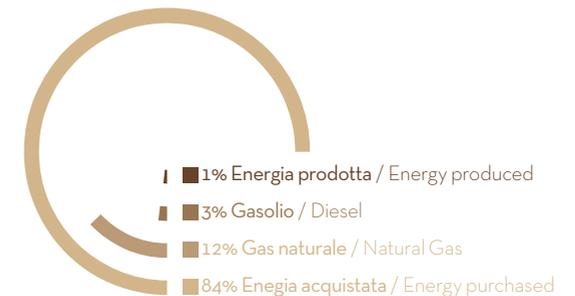
Energy challenges represent one of the main factors of innovation and transformation of production processes: with the implementation of new and more efficient solutions it is possible to improve the management of energy demands, improving the environmental sustainability of processes, without compromising company performance. The positive effects of this approach are found in the energy intensity trends¹⁴ of recent years, which represents the ratio between energy consumption and the turnover of the Company.



L'utilizzo efficiente delle risorse e il ricorso a fonti rinnovabili sono obiettivi strategici per Zanetti, poiché implicano un contenimento dei costi per l'Azienda e garantiscono una riduzione degli impatti ambientali. Tre dei quattro stabilimenti più energivori (Lallio, Marmiolo e Panocchia) sono muniti di pannelli fotovoltaici.

Efficient use of resources and the use of renewable sources are strategic goals for Zanetti, as they imply a containment of costs for the Company and guarantee lower impacts on the environment. Three of the four highest energy-consuming plant facilities (Lallio, Marmiolo and Panocchia) are equipped with photovoltaic panels.

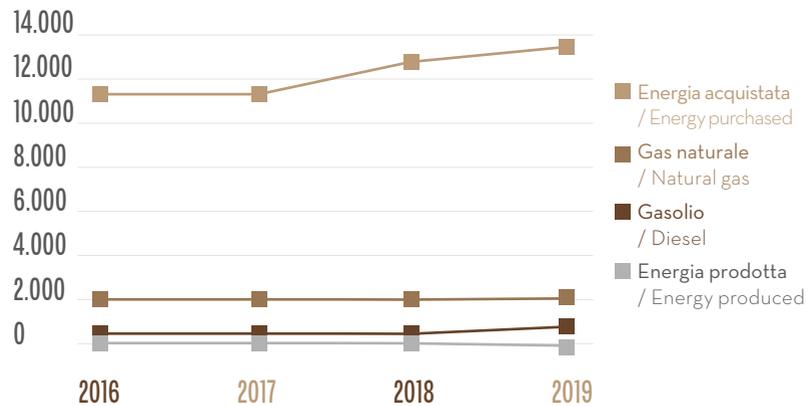
Composizione consumi energetici 2019 Breakdown of energy consumption 2019



¹⁴ L'intensità energetica è calcolata su unità monetaria di vendita (milioni di euro). Nel calcolo sono inclusi tutti i consumi energetici avvenuti all'interno delle sedi della Società (energia elettrica acquistata e autoprodotta, gas naturale e gasolio). Questo materiale fa riferimento all'Informativa 302-3 del GRI 302: Energia 2016.

¹⁴ Energy intensity is calculated on monetary units sold (millions of euro). The calculation includes all the energy consumptions within the various Company facilities (electricity purchased and self-generated, natural gas and diesel). This material refers to the Disclosure 302-3 of GRI 302: Energy 2016.

Andamento consumi energetici (tep) / Energy consumption trend (tep)



I due caseifici Zanetti sono responsabili del 36% dell'energia consumata dalla Società. In particolare, il caseificio di Marmirolo, principale sede produttiva aziendale di Grana Padano D.O.P., è lo stabilimento più energivoro (25% dei consumi). Il consumo di energia degli stabilimenti di lavorazione (55% del consumo totale) è imputabile principalmente agli impianti frigoriferi e ai macchinari impiegati, mentre le sedi adibite esclusivamente alla stagionatura (Reggio Emilia, Corcagnano e Castelforte) sono quelle caratterizzate dai minori impatti ambientali e non superano il 9% del consumo complessivo dalla Società.

The two Zanetti dairies are responsible for 36% of the energy consumed by the Company. In particular, the Marmirolo dairy, the main production site of the company's Grana Padano P.D.O., is the highest energy-consuming plant (25% of consumption). The energy consumption of the processing facilities (55% of total consumption) is mainly attributable to the refrigeration systems and machinery used, while the dairy facilities dedicated exclusively to maturing (Reggio Emilia, Corcagnano and Castelforte) are characterised by lower environmental impacts and do not exceed 9% of total consumption of the Company.

Energia consumata 2019 Energy consumption 2019



5.2 LE EMISSIONI

Sono considerate emissioni dirette¹⁵ 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 fiamma¹⁶), 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 automobili¹⁷).

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.

5.2 EMISSIONS

Direct emissions¹⁵ of greenhouse gases (Scope I) are those that derive from the following sources owned or controlled by the Company: electricity, cooling, heating and steam generators (these emissions are the result of the combustion of fuel in stationary sources, such as boilers, furnaces and turbines - and from other combustion processes such as flames¹⁶), transportation of materials, products, waste, workers and passengers (these emissions are the result of the combustion of fuels in mobile combustion sources owned or controlled by the company, such as trucks, trains, ships, planes, buses, and cars¹⁷).

The increase in the concentration of greenhouse gases dispersed into the atmosphere by human activities is one of the main factors behind the increase in the average temperature of our planet. For this reason, with a view to sustainability that also takes into account the well-being of future generations and the preservation of the ecosystem, Zanetti considers it crucial to carry out all its business activities taking this aspect into consideration.

¹⁵ Gas inclusi nel calcolo: CO₂, CH₄, N₂O, HFCs, PFCs, SF₆, NF₃. Questo materiale fa riferimento all'Informativa 305-1 del GRI 305: Emissioni 2016.

¹⁶ 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.

¹⁷ Calcolate come: consumo gasolio[kg] * (3,15*10⁻³) [tCO₂/kg] con 3,15*10⁻³ fattore di emissione di anidride carbonica del gasolio.

¹⁵ Gas included in the calculation: CO₂, CH₄, N₂O, HFCs, PFCs, SF₆, NF₃. This information refers to the Disclosure 305-1 of GRI 305: Emissions 2016.

¹⁶ Calculated as: gas consumption [smc] * (1,92*10⁻³) [tCO₂ / smc] with a 1,92*10⁻³ carbon dioxide emission factor of natural gas.

¹⁷ Calculated as: diesel consumption [kg] * (3,15*10⁻³) [tCO₂ / kg] with a 3,15*10⁻³ carbon dioxide emission factor of diesel fuel.





Andamento emissioni CO₂ equivalenti (ton)*

/ CO₂ emission trend (ton)*

* Il dato non include lo stabilimento di Castelbelforte / * The data does not include Castelbelforte facility.

Come confermato anche dallo studio di LCA condotto sulla filiera di produzione del Grana Padano Zanetti (si veda Capitolo 2. La nostra filiera Grana Padano), le emissioni derivanti dal ciclo produttivo di Zanetti sono prevalentemente relative alle attività casearia: i due caseifici sono responsabili del 60% delle emissioni, 9,31 kgCO₂eq per kg di Grana Padano D.O.P. prodotto¹⁸.

As also confirmed by the LCA study conducted on the Zanetti Grana Padano production chain (see Chapter 2. Our Grana Padano production chain), the emissions generated by the Zanetti production cycle are mainly related to dairy activities: the two dairies are responsible for 60% of the emissions, 9.31 kgCO₂eq per kg of Grana Padano P.D.O. produced¹⁸.

Emissioni generate 2019 Emissions generated 2019



¹⁸ Riferimento allo studio "La valutazione dell'impatto ambientale del grana padano D.O.P. attraverso la metodologia life cycle assessment".
¹⁸ Reference to the study "The assessment of the environmental impact of Grana Padano P.D.O. using the life cycle assessment methodology".

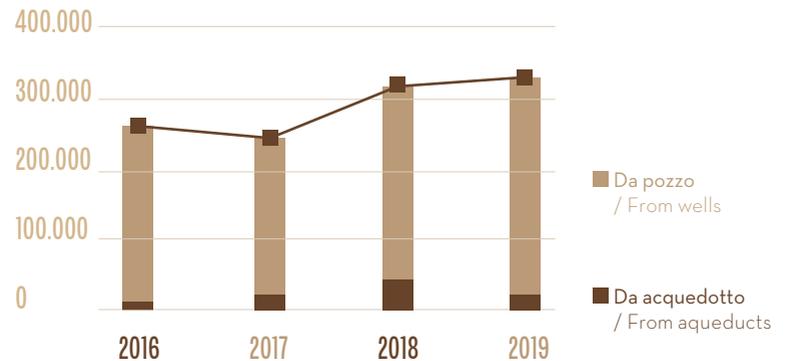
5.3 LE RISORSE IDRICHE

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 idrici mediante attività di riciclo, che comporterebbe rischi di contaminazione e che è permessa solo se legata a processi industriali (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.

5.3 WATER RESOURCES

Water is a key and widely used resource in the dairy sector: it is vital to guaranteeing the required hygiene of products and processing environments, so as to maintain superior quality standards and fully comply with all health and hygiene standards. Best technical and dairy practices, supported by stringent health and hygienic regulations, do not therefore allow for a decrease in water consumption through recycling activities, which would entail risks of contamination and is only allowed if linked to industrial processes (for example for cooling, condensation of steam). Despite the above, action has been taken to reduce consumptions where feasible: Zanetti is, in fact, committed to minimising water waste within its own production processes, by means of the application of appropriate technologies and the adoption of production synergies that allow the Company to optimise its use and reduce relative consumption per unit of product.

Andamento consumi idrici (m³)* Water consumption trend (m³)*



* Il dato non include lo stabilimento di Castelbelforte / * The data does not include Castelbelforte facility.

L'attività produttiva di un caseificio richiede l'impiego di significativi quantitativi di acqua, utilizzata principalmente per la lavorazione del prodotto e per il lavaggio e la disinfezione dei locali e delle attrezzature. La maggior parte dei consumi idrici si concentrano quindi nelle attività legate ai caseifici, mentre gli stabilimenti di lavorazione e confezionamento coprono solo il 17% dei consumi.

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

The production processes of a dairy requires the use of significant amounts of water, mainly used for the processing of the product and for washing and disinfecting the premises and equipment. The majority of water consumption is therefore concentrated within the dairy facilities, whilst the processing and packing facilities account for just 17% of consumptions. With a view to accomplishing greater efficiency that couples well with a reduction in environmental impact of the processes, the cooling whey water used is collected in a tank and subsequently reused for different purposes (serum cooling, tank cleaning or fire fighting) as it does not undergo any alteration and does not require any purifying treatment.



Risorse idriche consumate 2019

Water consumption 2019

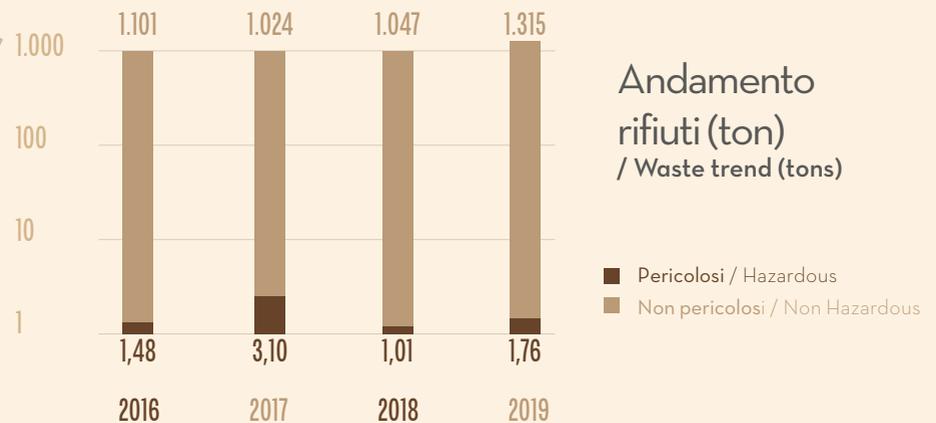


5.4 I RIFIUTI¹⁹

La gestione dei rifiuti è un tema complesso, le cui criticità variano con la composizione dei materiali smaltiti: Zanetti si impegna nella riduzione dei rifiuti generati, attraverso l'ottimizzazione dei processi e la progressiva adozione di più efficaci modalità gestionali.

5.4 WASTE MANAGEMENT¹⁹

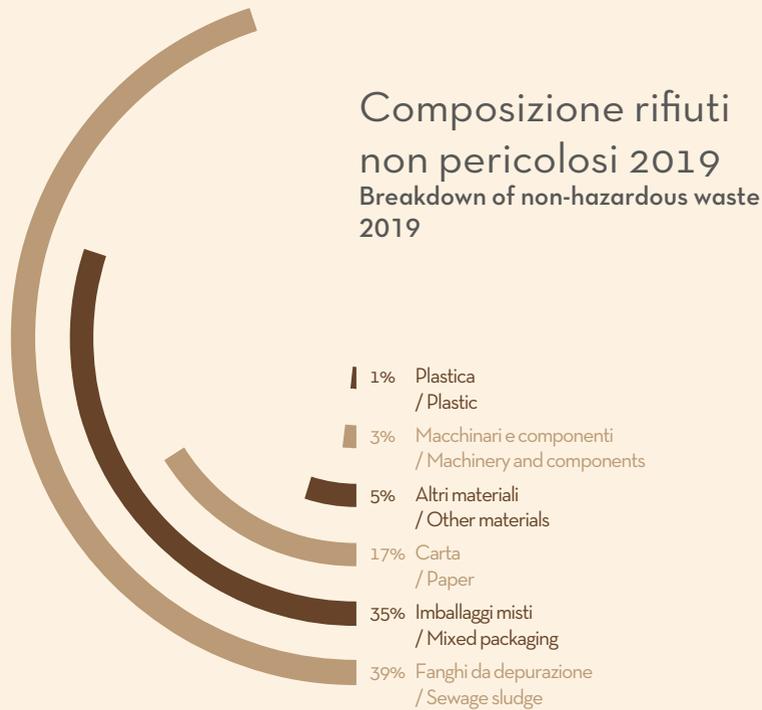
Waste management is a complex issue, the criticalities of which vary according to the composition of the materials ready for disposal: Zanetti strives to reduce its level of generated waste by optimising processes and gradually adopting more effective waste management methods.



¹⁹ Tutti i dati relativi ai rifiuti non tengono in considerazione gli stabilimenti di stagionatura di Reggio Emilia e Castelforte.

¹⁹ The waste data does not take into account the Reggio Emilia and Castelforte maturing plant facilities.

Composizione rifiuti non pericolosi 2019 Breakdown of non-hazardous waste 2019

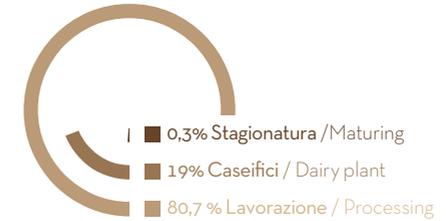


Il crescere dei rifiuti non pericolosi nell'ultimo anno è ricollegabile ad un incremento della produzione (le principali categorie di rifiuti responsabili dell'aumento sono: fanghi di depurazione, imballaggi, carta, legno). Analizzando la composizione dei rifiuti generati da Zanetti risulta evidente la bassissima incidenza dei rifiuti pericolosi: negli ultimi tre anni non hanno raggiunto mai l'1% dei rifiuti non pericolosi e nel 2019 sono stati generati in solo quattro delle sedi aziendali.

Gli stabilimenti di lavorazione sono responsabili dell'81% dei rifiuti prodotti dalla Società: si tratta in gran parte dei residui delle forme che vengono avviati al recupero energetico.

The increase in non-hazardous waste in the last year is due to an increase in production (the main categories of waste responsible for the increase are: sewage sludge, packaging, paper, wood). An analysis of the composition of the waste generated by Zanetti highlights the very low impact of hazardous waste: in the last three years non-hazardous waste has never reached 1% and in 2019 such waste was only generated by four plant facilities. Processing plants are responsible for 81% of waste produced by the Company: this mainly refers to the remainders of wheels sent to energy recycling.

Rifiuti generati 2019 Waste generated 2019



Rifiuti di processo 2019 Process residues 2019

Infine i residui di formaggio, sotto forma di polveri, raschiature o forme danneggiate, derivanti per la maggior parte dalla lavorazione (87%) e in minor parte dalla stagionatura (13%) non possono essere riutilizzati a fini alimentari, ma, tramite l'intervento di aziende terze, sono destinati come biomassa alla produzione energetica da fonti rinnovabili.

To conclude, cheese residues in the form of powders, scraps or damaged wheels mainly generated during the processing phase (87%) and to a lesser extent during the maturing phase (13%), can not be reused for food purposes but, with the intervention of independent companies, are destined as biomass for the production of energy from renewable sources.

LA CARTA SILICONATA / SILICON BACKED PAPER

Nel 2019 Zanetti ha avviato una collaborazione con un partner specializzato in tecnologie di riciclo di materiali in carta siliconata, utilizzata dalla Società come supporto iniziale per le etichette:

- 3 sedi coinvolte nel progetto (Lavis, Rovato e Panocchia)
- 12,6 tonnellate di carta riciclata

In 2019 Zanetti launched a collaboration with a partner specialising in silicon backed paper recycling technologies, and used by the Company as an initial support for the labels:

- 3 facilities involved in the project (Lavis, Rovato and Panocchia)
- 12.6 tons of recycled paper



* Confronto con gli impatti generati da un ciclo produttivo basato su materiali provenienti da fibra vergine.
* Comparison with the impacts generated by a production cycle based on materials of virgin fibre origin.

6. L'ECCELLENZA IN TAVOLA

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.

Per Zanetti l'attenzione al consumatore non è solo un fattore di generazione di valore, ma esprime la quotidianità dell'attività imprenditoriale, che ha il suo fondamento in un senso di responsabilità che va ben oltre gli obiettivi commerciali ed economici. Tale responsabilità si concretizza attraverso la continua innovazione, la qualità e la freschezza dei prodotti, l'attenzione alla sicurezza alimentare e alla comunicazione responsabile.

Nei suoi stabilimenti di lavorazione (Rovato, Lavis, Lallio e Panocchia) Zanetti porziona, confeziona e commercializza i suoi formaggi. Il punto di partenza per un prodotto di qualità è senza dubbio la sicurezza. I requisiti di sicurezza propri del settore in cui opera Zanetti riguardano, oltre alle forniture di latte e di formaggi, anche i materiali di imballaggio che ne proteggono la qualità e l'etichetta che riporta tutte le informazioni relative al prodotto.

6. EXCELLENCE ON THE TABLE

A healthy diet is a fundamental necessity for all mankind. This is why operating in the food sector requires special attention, both in terms of consumer safety and to guarantee quality products.

As far as Zanetti is concerned, attention to the consumer is not just a value generating aspect, but something that expresses business life on a daily basis and with a deep-rooted sense of responsibility that goes far beyond business and economic targets. This responsibility is achieved by continuous innovation, product quality and freshness, attention to food safety and responsible communication.

Zanetti transforms, packs and markets its cheeses in its processing facilities (Rovato, Lavis, Lallio and Panocchia). The starting point for any quality product is undoubtedly safety. The safety requirements in the business sector in which Zanetti operates refer, in addition to the supply of milk and cheese, also to the packaging materials that protect the quality and the label that contains all the information related to the product.



LE CERTIFICAZIONI DI ZANETTI

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. 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.

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.

ZANETTI'S CERTIFICATIONS

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

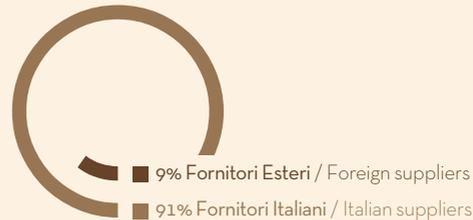
Halal: the term halal identifies foods that conform to the dictates of Islamic law. Halal International Authority (HIA) is an international, non-governmental organisation that operates as an Authority for Halal certification of products and services.



6.1 LE GARANZIE RICHIESTE AI FORNITORI

La Società è consapevole del fatto che il valore dei prodotti da essa commercializzati si costruisca lungo tutta la filiera e per questo presta grande attenzione ai prodotti selezionati, non solo per garantire alti livelli di qualità, ma anche per individuare e valorizzare i migliori componenti della filiera. I fornitori della Società forniscono formaggi, imballaggi di vario genere, servizi di trasporto, gestione dei rifiuti, manutenzione: tutti questi fattori sono in qualche modo essenziali per la buona riuscita del lavoro di Zanetti e concorrono a garantire l'alta qualità che caratterizza i suoi prodotti.

Fornitori per provenienza 2019 Suppliers by origin 2019



Nonostante Zanetti sia oggi la prima azienda italiana per export di formaggio, l'identità della Società è chiaramente leggibile dalla composizione dei suoi fornitori: il 91% del fatturato fornitori 2019 ha riguardato soggetti italiani.

Zanetti si impegna non solo a rispettare i più alti standard in fatto di sicurezza e qualità alimentare, ma richiede alla propria filiera altrettanta attenzione: tutti i fornitori si impegnano a comunicare tempestivamente alla Società eventuali modifiche di prodotto o processo che potrebbero influenzare la qualità e la sicurezza alimentare.

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

I caseifici di Marmirolo (MN) e San Gervasio (BS) producono esclusivamente Grana Padano. I fornitori di latte devono quindi far parte del circuito di produzione controllato 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 (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004 e Reg. 1881/2006 e successive modifiche e aggiornamenti.**
- **Operare in conformità al Regolamento CE 178/2002 in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.**
- **Fornire i prodotti e le materie prime fornite prive di OGM e conformi ai regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003.**
- **Disporre della dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti e dei test di migrazione di tutti gli imballaggi primari impiegati per il confezionamento dei prodotti forniti alla Zanetti.**

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

Oltre all'attenzione riposta nei materiali di imballaggio, Zanetti rispetta scrupolosamente le norme vigenti in tema di etichettatura e le indicazioni obbligatorie da riportare sui prodotti alimentari²⁰, relative all'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari. Tra le altre, queste informazioni comprendono la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, il termine minimo di conservazione, il paese d'origine, la dichiarazione nutrizionale. Inoltre, le etichette dei prodotti D.O.P. (come ad esempio Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Provolone Valpadana) devono ottemperare anche a quanto prescritto nei vari disciplinari di produzione, riportando inoltre il marchio D.O.P. e di Consorzio.

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

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

- **Un sistema di prevenzione dei rischi igienico sanitari in conformità alla normativa vigente²¹, con lo scopo di proteggere i prodotti da possibili fonti di contaminazione;**
- **La garanzia del mantenimento della catena del freddo nell'automezzo ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C;**
- **La massima cura nel carico e scarico dei prodotti finiti per evitarne il danneggiamento.**

²⁰ 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.

²¹ Reg. CE n°852/04/CE e Reg. n°853/04/CE.

6.1 OUR SUPPLIERS

The Company is fully aware of the fact that the value of the products it sells is something that is achieved throughout the supply chain, and for this reason it pays enormous attention to the selected products, not only to guarantee high quality levels, but also to identify and exploit the best components of the supply chain. The Company has many and different suppliers and purchases cheeses, various types of packaging, transport services, waste management, maintenance services: the close and careful management of each different relation with its suppliers is in some way essential for the success of Zanetti's business operations and crucial to ensuring the high quality that characterises its products.

Zanetti is at the top of the Italian cheese export rankings, however the identity of the company is still very much connected to its territory in fact 91% of its total purchases in 2019 comes from Italian suppliers.

Zanetti is committed not only to complying with the very highest of standards in terms of safety and food quality, but also requires its entire supply chain to do the same: all suppliers undertake to promptly notify the Company of any product or process changes that could affect the quality and safety of food.

Food safety requirements of the sector in which Zanetti operates differ according to the three main groups of products handled in the supply chain: milk, cheese and packaging.

Zanetti dairies in Marmirolo (MN) and in San Gervasio (BS) exclusively produce Grana Padano. Milk suppliers must therefore be part of the controlled production circuit of the Grana Padano P.D.O. Consortium. Zanetti purchases a wide range of cheeses and all these suppliers must meet the following requirements:

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

Finally, suppliers of primary packaging must have in place a documented Quality System, work in accordance with the Good Manufacturing Practice adopted for this sector (Regulation 2023/2006) and have in place a traceability system (Regulation 1935/2004). Primary packing must also comply with the following EC regulations: Regulation (EU) 1895/2005, Regulation 10/2011, European Directive 94/62 and the following Italian regulations: Ministerial Decree dated 21/03/1973, M.D. 29/2017 as amended.

In addition to the attention paid to its packaging materials, Zanetti strictly complies with the regulations in force in terms of labelling and the mandatory details to be indicated on foodstuffs²⁰, relating to the indication on the label of the origin of the raw material for milk and

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

To conclude, in order to guarantee the excellence of the product, particular attention is also dedicated to the control of quality and food safety during the transport phase: Zanetti has drawn up a protocol dedicated to supply and transport aspects, providing a criticality management procedure in cases of non-compliance.

The Company checks the conditions of the compartment of the trucks onto which the wheels are loaded, verifying the correct temperature and hygiene levels and, during the transport and delivery of the products to the customer, the supplier is required to strictly comply with the provisions that guarantee the quality of the product and food safety, i.e.:

- A health and hygiene risk prevention system in accordance with the regulations in force²¹, with the purpose of protecting the products from all possible sources of contamination;
- The guarantee of maintaining the cold temperatures in the compartment at from 0°C to +4°C;
- Maximum care and attention during the loading and unloading of finished products to prevent any damage to the same.

²¹ EC Reg. no. 852/04 and Reg. no. 853/04.



²⁰ According to the Reg. (EC) 1169/2011 as amended, and in compliance with the Ministerial Decree published in the Official Journal no. 15 of 19 January 2017.

6.2 LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

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

Nel 2019 i formaggi di Zanetti sono stati scelti da 3.000 clienti, dislocati in più di 90 Paesi.

L'attenzione puntuale alle specifiche esigenze e richieste dei diversi clienti è la base delle relazioni proficue, in molti casi decennali, che Zanetti intrattiene con le proprie controparti commerciali. La Società mette a disposizione della clientela la propria competenza, suggerendo le migliori procedure logistiche per ottimizzare gli approvvigionamenti e ridurre al minimo gli sprechi. Sperimentando nuovi metodi e materiali di confezionamento, Zanetti si è posta l'obiettivo di garantire che la conservazione dei propri prodotti sia sempre ottimale e che le caratteristiche di qualità vengano sempre preservate in tutti i 91 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.

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

6.2 CUSTOMER SATISFACTION

Providing excellent products and services, responding with the utmost attention and punctuality to customer demands, is all part of Zanetti's corporate mission. In over 120 years of business activities, the Company has always been committed to building trusting relationships with its customers based on experience and the possibility of operating on the market with mutual satisfaction.

In 2019 Zanetti's cheese products were chosen by over 3,000 customers in over 90 countries.

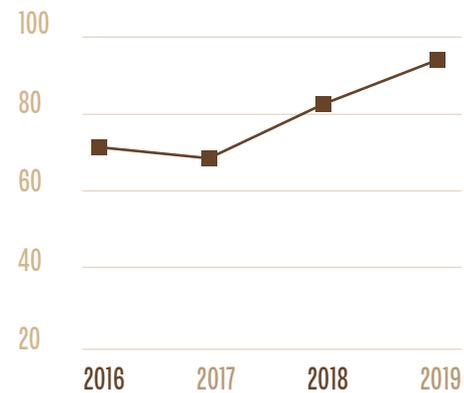
Prompt attention to the specific needs and demands of different customers is the cornerstone of the profitable relations, in many cases decades long, that Zanetti engages in with its commercial counterparts. The Company places its expertise at the service of its customers, recommending the best logistic procedures to optimise procurement aspects and minimise waste. Experimenting with new packing methods and materials, Zanetti has set itself the goal of ensuring that the preservation of its products is always optimal and that the quality characteristics are always preserved in all 91 countries to which it delivers its cheese, to ensure the best storage conditions currently feasible for its business partners.

Zanetti carefully monitors the levels of satisfaction of its customers, addressing any complaint

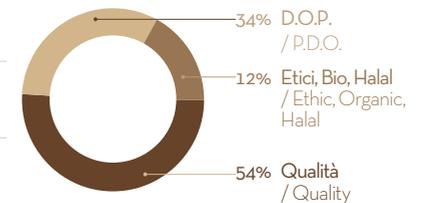
or report with the most suitable approach on a case-by-case basis.

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

Andamento Audit / Audit trend



95 Audit subiti nel 2019 / 95 audits in 2019



Tra gli audit a cui è stata sottoposta la Società durante l'anno, se ne contano anche di natura etica. Zanetti, infatti, ha deciso di rispondere alle molteplici sollecitazioni ricevute dai propri clienti sul fronte della sostenibilità e della responsabilità sociale scegliendo di sottoporre quattro dei propri stabilimenti all'audit SMETA 4 Pillars: una dimostrazione tangibile e oggettiva dell'impegno della Società su questo fronte²².

SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) è uno dei format di audit in ambito socio ambientale più conosciuto a livello internazionale. Nella sua versione più completa - 4 Pillars - questo audit prevede una valutazione della performance della Società in quattro ambiti di indagine: ambiente, salute e sicurezza sul lavoro, gestione delle risorse umane e business ethics.

The audits conducted at the Company premises during the year also include those of an ethical nature. In fact, Zanetti decided to respond to multiple requests received from its customers as regards to sustainability and social accountability by choosing the SMETA 4 Pillars certification for 4 of its own facilities: tangible and objective proof of the Company's commitment in this area²².

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

²² Al momento in cui questo bilancio viene pubblicato, gli stabilimenti certificati SMETA 4 Pillars sono Lavis, Panocchia, Rovato e San Gervasio.

²² At the time this report is published, the SMETA 4 Pillars certified plants are Lavis, Panocchia, Rovato and San Gervasio.

7. IL RAPPORTO CON LA COMUNITÀ

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

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

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

7. OUR COMMUNITY

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

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

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

LA FIERA INTERNAZIONALE B2CHEESE NELL'AMBITO DI FORME 2019

La Fiera Internazionale B2Cheese - che ha avuto luogo a Bergamo nel mese di Ottobre 2019 - è stata una vetrina molto prestigiosa per il settore lattiero-caseario, non solo italiano in generale, ma soprattutto regionale e locale.

B2Cheese ha rappresentato una innegabile possibilità di aggiungere visibilità e prestigio alla nostra città e di valorizzare un territorio ed il suo straordinario patrimonio caseario, che vanta il primato europeo di ben 9 D.O.P.

La Lombardia e Bergamo sono diventate il polo di attrazione per tutto il mondo dei formaggi! Zanetti è bergamasca e orgogliosa che la sua città abbia ospitato nell'autunno del 2019 la prima edizione italiana dell'Oscar dei Formaggi, il World Cheese Awards. Da oltre 30 anni in questo contesto si premiano i migliori produttori di formaggio del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. Nell'edizione 2018 tenutasi a Bergen, in Norvegia, si sono contati 3.472 formaggi provenienti da 41 paesi, oltre 2.500 aziende produttrici, una giuria internazionale di 235 esperti, e ben 6.000 visitatori... a Bergamo è stato fatto meglio: 3.804 candidati da 42 paesi ed una giuria di ben 260 giudici!

La partecipazione di Zanetti a B2Cheese è stata guidata dal desiderio di accogliere i molti visitatori - esperti del settore, addetti ai lavori e appassionati di formaggio - per mostrar loro come passione, impegno, eccellenza delle materie prime e attaccamento al territorio prendano forma in prodotti italiani di altissima qualità, esempio dell'eccellenza italiana nel mondo.

I premi vinti da Zanetti:

- **GOLD** a 5236 GRANA PADANO 16 mesi MN443 Aprile '18
- **GOLD** a 5237 GRANA PADANO oltre 20 mesi MN443 Marzo '17
- **BRONZE** a 5234 PARMIGIANO REGGIANO 30 mesi 257 Marzo '17
- **BRONZE** a 5001 DOLCINO di CAPRA

THE B2CHEESE INTERNATIONAL CHEESE FAIR - FORME 2019

The B2Cheese International Cheese Fair - which took place in Bergamo in the month of October 2019 - was a highly prestigious showcase for the dairy sector, not only Italian in general, but especially at regional and local levels.

B2Cheese represented an undeniable opportunity to boost the visibility and prestige of our city and enhance the territory with its extraordinary dairy heritage, boasting the European record of 9 P.D.O. products.

Lombardy and Bergamo have become the core pole of attraction in the cheese world! We are "Bergamaschi" (born and bred in Bergamo), and proud that our city was able to host the first Italian edition of the Oscar of cheeses, the World Cheese Awards in the Autumn of 2019. It has rewarded for over thirty years the best cheese producers on the planet, from small artisans to large brands. The 2018 edition held in Bergen, Norway, counted 3,472 different cheeses from 41 countries, over 2,500 companies, an international jury of 235 experts, and an outstanding 6,000 visitors... however in Bergamo we did it better: 3,804 candidates from 42 different countries and a jury panel of 260 experts!

Our participation at the B2Cheese International Cheese Fair was also driven by the desire to welcome the many visitors - industry experts, professionals and cheese enthusiasts - and show them how passion, commitment, excellence of raw materials and attachment to the territory take form in Italian products of superior quality, a fine example of Italian excellence in the world.

The awards won by Zanetti:

- **GOLD** at 5236 GRANA PADANO 16 months MN443 April 2018
- **GOLD** at 5237 GRANA PADANO 20 months MN443 March 2017
- **BRONZE** at 5234 PARMIGIANO REGGIANO 30 months 257 March 2017
- **BRONZE** at 5001 DOLCINO di CAPRA



7.1 ZANETTI E LO SPORT

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

- Nel 2018 la Società è diventata main sponsor della Volley Bergamo, militante in A1. Zanetti ha raccolto l'eredità di Foppapedretti, azienda bergamasca per più di vent'anni sponsor principale, convinta della necessità di non disperdere il valore sportivo di una squadra che è a tutti gli effetti un'icona per la città di Bergamo, dove la Società ha la sua sede centrale.
- Dal 2015 la Società è fornitore ufficiale dell'Atalanta. Zanetti partecipa al sogno sportivo della città attraverso un progetto di sponsorship, che prevede, tra l'altro, la cura dei campioni bergamaschi: Zanetti infatti fornisce formaggio Grana Padano D.O.P. 20 mesi alla sede di ritiro dei giocatori e alle attività di ristorazione interne allo stadio. Il Grana Padano possiede un valore nutritivo elevatissimo, ricco di proteine di alta qualità, sali minerali e vitamine ed è quindi particolarmente adatto all'alimentazione degli sportivi.

7.1 ZANETTI AND SPORT

Zanetti believes in Bergamo based excellence. This belief has been combined in recent years with the desire to support the world of sport:

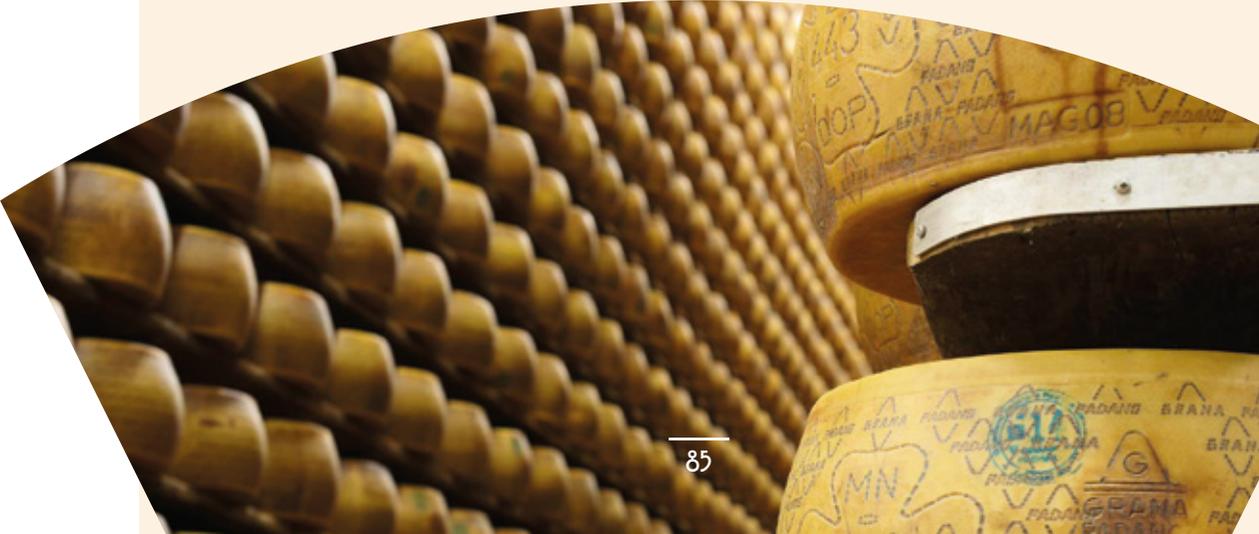
- In 2018 the Company became the main sponsor of Volley Bergamo, competing in the A1 league. Zanetti inherited the legacy of Foppapedretti, a Bergamo-based company and main Sponsor for over twenty years, given its strong belief in the importance of maintaining the sporting value of a team that has become an icon for the city of Bergamo, which is where the Company has its headquarters.
- Since 2015, the Company has also been the official supplier of Atalanta football club. Zanetti also participates in the sports dream of the city with a sponsorship project which includes, inter alia, caring for Bergamo's own champions: Zanetti in fact supplies Grana Padano P.D.O. 20 month matured cheese to the players' training retreat and also the stadium catering activities. Grana Padano has an exceptionally high nutritional value, rich in high quality proteins, mineral salts and vitamins and is therefore particularly suitable for consumption by sportsmen and women.



INDICE DEI CONTENUTI GRI / GRI CONTENT INDEX

GRI Standard	Informative	Numero di pagina
GRI 302: Energia 2016	302-3 Intensità energetica	Pag. 63
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Pag. 65
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Pag. 61
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico generato e distribuito	Pag. 56
GRI 304: Biodiversità 2016	304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	Pag. 51

GRI Standard	Disclosure	Page numbers
GRI 302: Energy 2016	302-3 Energy intensity	Pag. 63
GRI 305: Emissions 2016	305-1 Direct GHG Emissions (Scope 1)	Pag. 65
GRI 404: Training and Education 2016	404-1 Average hours of training per year per employee	Pag. 61
GRI 201: Economic Performance 2016	201-1 Direct economic value generated and distributed	Pag. 56
GRI 304: Biodiversity 2016	304-1 Operational sites owned, leased, managed in, or adjacent to, protected areas and areas of high biodiversity value outside protected areas	Pag. 51







ZANETTI S.P.A.

Via Madonna, 1 - 24040 Lallio (BG) ITALY

ph. +39 035 201511

www.zanetti-spa.it