

# Amadori

Report di  
Sostenibilità

**2022**



# Indice

Lettera del Presidente	2
Lettera dell'Amministratore Delegato	3
<b>1. Il Gruppo Amadori</b>	<b>6</b>
L'esigenza di rinnovarsi ed evolvere	8
I nostri principali valori	10
Il Gruppo Amadori in cifre nel 2022	12
La gestione integrata della filiera	14
La nostra storia	16
L'integrità e l'etica aziendale	32
L'impegno per la sostenibilità	36
<b>2. Un'offerta di qualità</b>	<b>46</b>
Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi	50
Cura e rispetto degli animali	58
<b>3. Una filiera integrata a ridotto impatto ambientale</b>	<b>70</b>
La gestione degli aspetti ambientali	74
Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento	90
<b>4. Attenzione alle comunità e alla valorizzazione dei territori</b>	<b>104</b>
Creazione di valore su tutto il territorio	108
<b>5. Le persone di Amadori</b>	<b>116</b>
Attenzione verso le persone	120
Salute e sicurezza in tutta la filiera	124
<b>6. Nota metodologica</b>	<b>132</b>
<b>7. Appendice</b>	<b>142</b>
GRI Content Index	158

# Lettera agli stakeholder

## Presidente

Presentare il nostro terzo Report di Sostenibilità rappresenta sia un grande orgoglio per il Gruppo ma anche un momento di importante riflessione per tutti. Nel racconto di quanto la nostra azienda ha saputo ottenere in ognuno degli ambiti di sostenibilità, direttamente e per tutti gli stakeholder, si possono comprendere tra le righe tutte le complessità incontrate in questi anni, che dalla pandemia ci hanno visto arrivare fino al conflitto Russo-Ucraino, assistendo anche alle conseguenze di un cambiamento climatico concreto.

Non possiamo negare che il futuro sia sempre più imprevedibile.

Nell'edizione precedente, descrivendo il 2021, abbiamo fatto riferimento a un anno segnato da speranza e ripresa. Allo stesso modo, il 2022 si è dimostrato un altro anno complesso e pieno di momenti difficili, che la nostra Azienda ha saputo però gestire in maniera esemplare, mettendo alla prova la propria resilienza ogni giorno. Nonostante le sfide continue e l'incremento progressivo dei costi delle materie prime, non abbiamo mai abbassato la guardia. I risultati evidenziati nel Bilancio Finanziario consolidato, con fatturato in aumento a 1.736 milioni ed EBITDA a 152 milioni di euro, confermano la nostra efficienza e prontezza nella gestione delle difficoltà, grazie ovviamente all'eccellente lavoro svolto del Management e dell'intera forza lavoro, distribuita in tutte le nostre sedi.

Questo Report, infatti, rappresenta anche il ringraziamento a tutti i nostri dipendenti, ai fornitori, ai collaboratori con cui condividiamo ogni giorno la nostra missione, gli obiettivi e le scelte necessarie per portare avanti con innovazione il nostro percorso condiviso, memori costantemente di tutte le sfere della sostenibilità, siano esse ambientali o sociali, che contraddistinguono il nostro contesto. È fondamentale che ciascuno di noi continui ad apportare il proprio contributo ogni giorno, poiché le sfide più complesse richiedono sempre maggiori responsabilità.

Il nostro è un racconto che ha al suo interno passione e tradizione, ma che allo stesso tempo guarda al futuro con attenzione. Vogliamo che queste pagine contribuiscano ad una condivisione sempre più ampia di innovazioni, strategie, e prodotti di qualità per fare davvero la differenza e dimostrare che si può realmente avere un impatto positivo nel mondo, nonostante i momenti di difficoltà.

*Flavio Amadori*

Presidente Amadori S.p.A.

## Amministratore Delegato

In questo momento storico difficile e di diffusa incertezza crediamo sia fondamentale parlare dei valori su cui si basa la nostra azienda, cardini e pilastri del nostro quotidiano. La volontà di Amadori è, e sarà anche in futuro, avere un impatto positivo non solo sul territorio in cui operiamo, ma anche lungo tutta la filiera, sia in termini sociali che ambientali. Questo è per noi il significato di sostenibilità.

Nella presentazione del nostro primo Report, avevamo descritto il 2020 come un anno sfidante, in cui Amadori aveva dimostrato tutti i suoi punti di forza. Anche il 2021 ha confermato la nostra capacità di superare le difficoltà. Ora, nel 2022, ci siamo trovati di fronte a nuove sfide, e il nostro impegno per affrontarle è rimasto saldo, mentre guardiamo al futuro con determinazione.

Durante quest'anno, l'attività aziendale ha registrato una crescita significativa. I nostri investimenti lungo l'intera catena produttiva sono proseguiti con determinazione e con un chiaro focus su innovazione, integrazione, sostenibilità e digitalizzazione. Questi elementi rappresentano i pilastri del nostro piano di sviluppo, che ci consentono di guadagnare il riconoscimento dei clienti e dei consumatori che ci scelgono ogni giorno per l'elevata qualità e la differenziazione della nostra offerta.

La parola sostenibilità è il fulcro su cui si basano le nostre scelte quotidiane e rappresenta il motore che guida tutte le nostre decisioni strategiche, in una cooperazione attiva con i nostri partner.

Questi sforzi testimoniano il nostro impegno costante per un'industria agroalimentare italiana ed europea in grado di sfruttare appieno le grandi opportunità offerte dalla transizione ecologica. Come parte di un sistema eccellente, il gruppo Amadori è risoluto a svolgere un ruolo significativo in questo processo, anche di fronte a scenari in rapida evoluzione, permettendoci di essere allineati alle finalità della strategia Farm to Fork, al centro del Green Deal europeo. Consapevoli delle nostre qualità e del contributo di ogni collaboratore, siamo determinati a raggiungere i nostri obiettivi.

Sottolineiamo ancora una volta quanto riportato nelle precedenti edizioni del Report: per avere successo è essenziale che tutti gli attori della Filiera, insieme ai nostri stakeholder, siano i nostri compagni di viaggio verso la realizzazione delle nostre Purpose, Vision e Mission aziendali. Mai come prima d'ora, siamo pronti ad affrontare nuove sfide impreviste e a cogliere nuove opportunità, sapendo di poter contare sulla fiducia di coloro che ci scelgono ogni giorno.

*Denis Amadori*  
Amministratore Delegato Amadori S.p.A.

## Premessa

Il terzo Report di Sostenibilità del Gruppo Amadori è relativo all'esercizio 2022 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) e il perimetro di reporting è, in particolare, rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e da tutte le Società consolidate.

Per questo Report di Sostenibilità, il Gruppo Amadori ha confermato la scelta di utilizzare i GRI Sustainability Reporting Standards, uno degli standard di rendicontazione più riconosciuti a livello internazionale, secondo l'opzione in accordance, come previsto dalla nuova edizione dei GRI Standards 2021.

In accordo con i GRI Standards, i contenuti di questo Report sono definiti e costruiti sulla base dei temi materiali del Gruppo, individuati attraverso l'analisi di materialità.

Per un approfondimento in merito alle modalità di rendicontazione e alla metodologia utilizzata per l'analisi di materialità e per le informazioni riportate nel Report, si rimanda alla sezione "Nota metodologica" (p. 138).



# 1. Il Gruppo Amadori

Crescita ed evoluzione  
secondo una logica di filiera  
integrata, innovativa e sostenibile





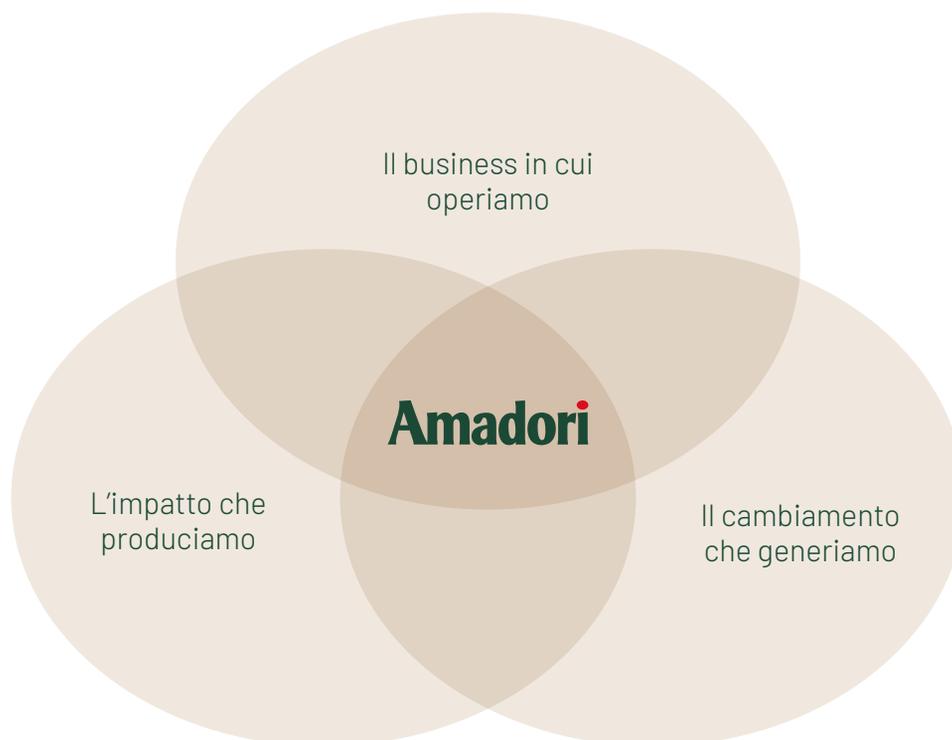
## L'esigenza di rinnovarsi ed evolvere

Nel corso del 2022, con un percorso che prosegue nel 2023 ed è tuttora in fieri alla pubblicazione del presente Report, è emersa l'esigenza di **rinnovare il Purpose Amadori**, nell'ottica di presentare anche le **nuove Vision e Mission**.

Questa esigenza nasce dai rapidi cambiamenti di un mondo in costante evoluzione che richiede, anche alle imprese, l'assunzione di nuove responsabilità, per contribuire alla soluzione dei problemi legati alla salvaguardia dell'ambiente e a garantire il futuro delle prossime generazioni.

**La sfida di Amadori si rinnova e si evolve:** sostenibilità, benessere animale, accessibilità ad alimenti di qualità e circolarità delle risorse sono obiettivi primari. Infatti, la consapevolezza che le risorse a disposizione dei nostri sistemi produttivi non sono infinite, impone a tutti di impiegarle con saggezza e, se possibile, rigenerarle. In altre parole: dobbiamo inaugurare un nuovo paradigma eco-socio-economico.

Nel corso del 2023, il Gruppo ha intrapreso anche un percorso metodico per integrare le tematiche di sostenibilità nell'orientamento strategico dell'azienda, includendole nel prossimo Piano Strategico a 5 anni.



**Siamo ripartiti da dove tutto è iniziato**

Se il pollo sta bene ed è in salute anche il consumatore sarà felice dell'acquisto fatto. E sto parlando di benessere degli animali a 360 gradi: dall'acqua che bevono alla qualità del mangime, dalle visite del Veterinario all'igiene utilizzata in produzione [...]. Se il mais o il grano con cui viene alimentato il pulcino non è buono, il pollo non cresce bene e non si potrà ottenere un prodotto di qualità.

*Francesco Amadori*





## Purpose

Nutrire le comunità di oggi e di domani con proteine buone per tutti, prendendoci cura degli ecosistemi di cui facciamo parte.

## Vision

Essere la Protein Company Italiana più sostenibile e innovativa, facendo leva sulla nostra cultura di filiera.

## Mission

Generare valore condiviso attraverso l'evoluzione dell'offerta proteica di marca e delle filiere integrate, garantendo la qualità, la bontà e l'accessibilità dei nostri prodotti, per promuovere il benessere delle persone, dell'ambiente e degli animali.

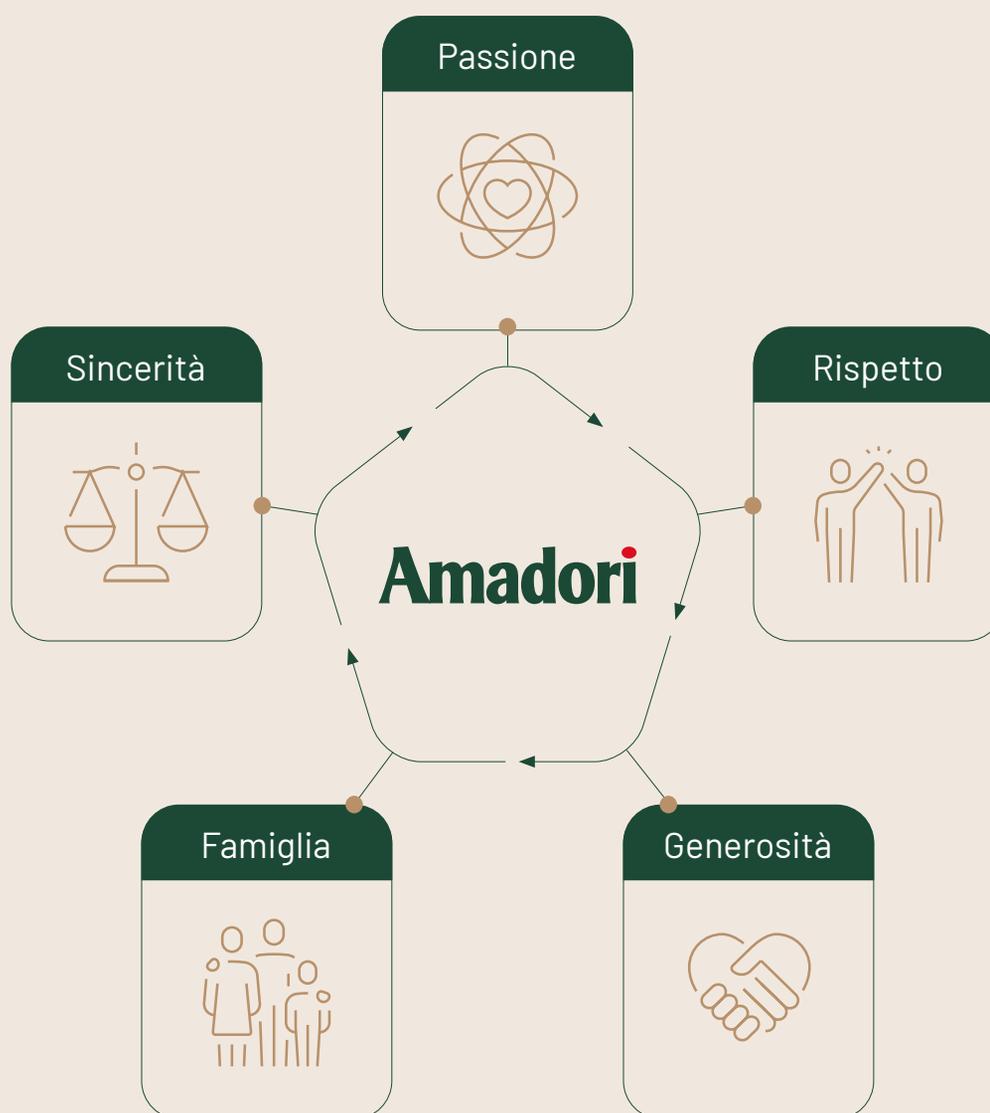
# I nostri principali valori

Amadori, posizionata nel 2022 tra i primi 5 brand alimentari di maggior valore in Italia nel settore Food & Drink<sup>1</sup>, attraverso le sue attività ha sempre promosso e confermato alcuni valori imprescindibili che caratterizzano il Gruppo fin dalle sue origini.

Nell'edificare una solida traiettoria di sviluppo riveste un ruolo fondamentale l'assunzione di responsabilità verso tutti gli stakeholder, basata su **una chiara e condivisa visione** del progetto che guida l'intero Gruppo.

Proprio per questo motivo, Amadori ha ritenuto essenziale tracciare una mappa dei valori che, per un'azienda che opera in contesti estremamente complessi, rappresenta il risultato delle prestazioni collegate alla reputazione e alla manifestazione di tutto il proprio operato, sottoposto dal Gruppo al giudizio di parti esterne: in particolare, il loro sviluppo è vincolato al **consenso degli stakeholder**.

Oggi, i principali valori di Amadori si possono identificare in cinque parole chiave:



<sup>1</sup> Fonte: Brand Finance Food & Drink 2022 – Brand Strength Index



# Il Gruppo Amadori in cifre nel 2022

Fondata ufficialmente nel 1969, Amadori è oggi uno dei gruppi leader nel settore agroalimentare italiano.

Il Gruppo è attivo in diversi canali di vendita, esigenze diverse in termini di tipologia di prodotti, servizi e logistica.

Tra i primi 5 brand di maggior valore in Italia nel 2022<sup>2</sup>

Fatturato

1.736

milioni di euro

Valore economico distribuito

1.719

milioni di euro

Patrimonio netto

358

milioni di euro

Ebitda

152

milioni di euro

Investimenti

97

milioni di euro  
nel corso dell'esercizio



<sup>2</sup> Fonti: Brand Strength Index - [www.brandfinance.com](http://www.brandfinance.com)

I canali di vendita

Grande Distribuzione Organizzata	Distribuzione al dettaglio tradizionale
----------------------------------	---

Ho.Re.Ca. (Hotel, Ristoranti, Catering)	Ingrosso
---	----------

Export	E-commerce
--------	------------

Quota di mercato nel comparto avicolo

30%

Principali aree di attività

pollo · tacchino  
uova · suino  
proteine vegetali

Referenze di prodotto

2.000

Addetti

8.978

organico aziendale del perimetro consolidato al 31.12.2022



di cui

50%

Donne



7,3

Ore medie di formazione



## La gestione integrata della filiera

Amadori si distingue sul mercato per la gestione integrata della propria filiera italiana, attraverso una presenza capillare sul territorio nazionale, con stabilimenti e centri logistici presenti in tutta la penisola che garantiscono una distribuzione profonda e mirata in tutta Italia.

18

Stabilimenti e siti produttivi

oltre

830

Allevamenti a gestione diretta e in convenzione



stabilimenti di trasformazione alimentare



incubatoi



centri di distribuzione tra filiali e agenzie

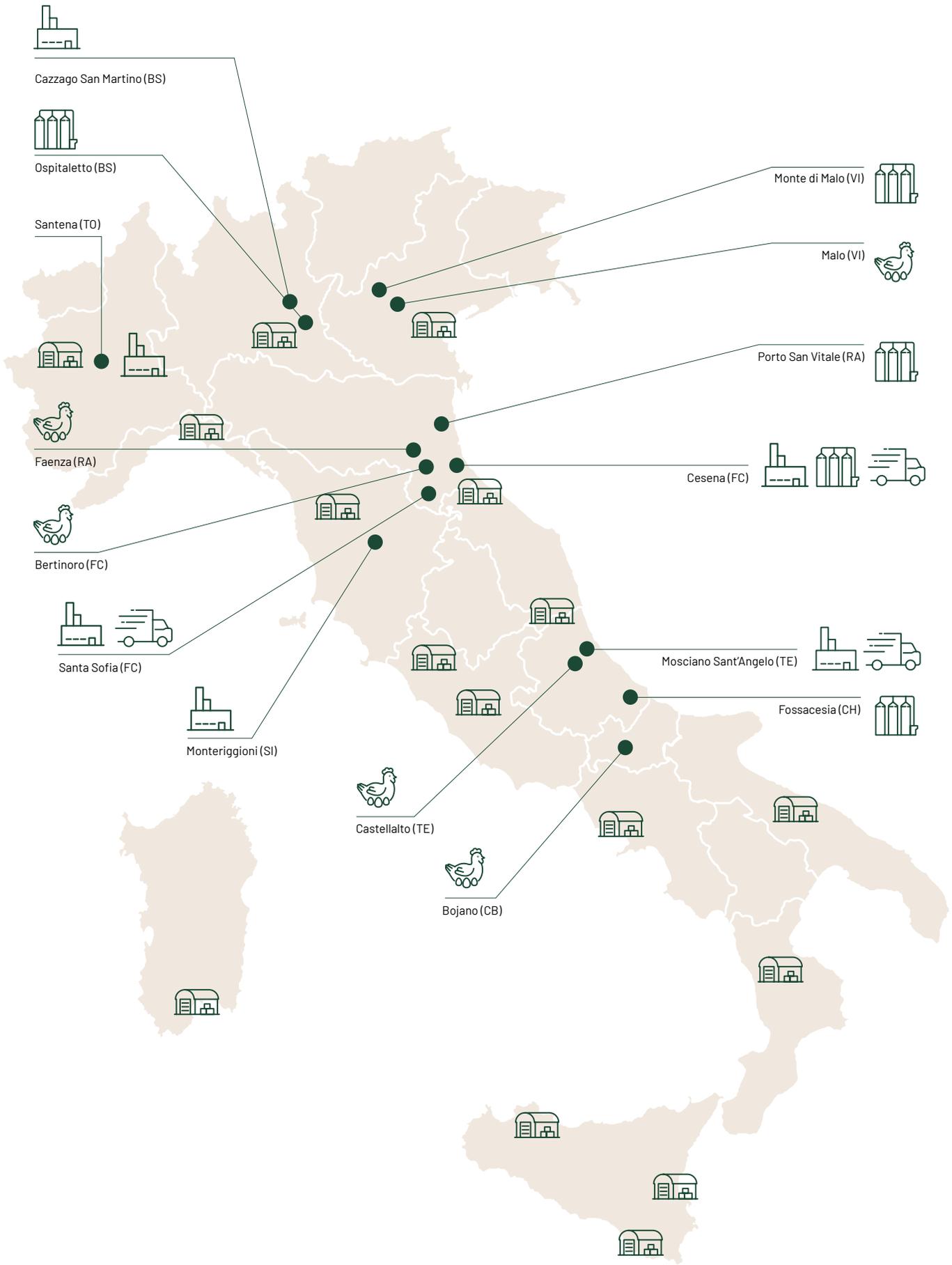


mangimifici + 1 conto lavorazione



piattaforme logistiche primarie





# La nostra storia

La storia di Amadori è un cammino costante di crescita, che ha origine in Romagna intorno agli anni Trenta del secolo scorso. In quel periodo, Ondina e Agostino Amadori, insieme ai loro figli Adelmo, Arnaldo e Francesco, intraprendono l'attività di commercializzazione di pollame e animali da cortile a livello locale.

A partire dagli anni Cinquanta, i fratelli Amadori prendono la decisione di concentrarsi maggiormente sull'allevamento, avviando un percorso imprenditoriale e di innovazione costante che porterà Amadori a trasformarsi nel corso dei decenni in un'azienda a gestione manageriale, diventando uno dei principali leader nel proprio settore e una delle eccellenze del settore agroalimentare italiano. Forte di questa spinta continua verso lo sviluppo e l'innovazione, l'azienda continua a essere guidata da una radicata e identitaria passione, che affonda le sue radici nel territorio d'origine dei suoi fondatori, la Romagna.

## Anni '30

La famiglia Amadori inizia a commercializzare pollame e animali da cortile.



## Anni '50

I fratelli Francesco e Arnaldo ampliano l'attività familiare dal commercio all'allevamento.

## Anni '60

Prende forma la filiera integrata Amadori.

1965

Primo mangimificio.

1966

Primo incubatoio.

1968

Primo impianto di macellazione.

1969

Fondazione ufficiale dell'azienda.

## Anni '70

La distribuzione diventa nazionale.

1979

Primi allevamenti in Abruzzo.

## Anni '80

Vengono lanciati sul mercato i primi prodotti elaborati e vanno in onda le prime campagne pubblicitarie.

1981

Primo stabilimento di produzione in Abruzzo.



## Anni '90

Proseguono specializzazione e sviluppo, grazie alle acquisizioni di altre importanti realtà dell'avicoltura italiana (Cibus a Brescia, Avichianti a Siena).

1993

Nuovo impianto impanati a Teramo.

1996



1998

Nuovo impianto würstel a Cesena.

## Anni 2000

Amadori è punto di riferimento in Italia per i piatti a base di carne.

2001

Inizio del progetto Il Campese in Puglia.



2005

Acquisizione dell'azienda Pollo del Campo in Romagna.

2009

L'azienda festeggia 40 anni e lancia Peopoll, progetto di comunicazione iniziato con l'omonimo volume celebrativo dedicato ai dipendenti.

## Anni 2010

La crescita prosegue grazie a prodotti sempre più innovativi e attenti alle nuove tendenze di consumo e a investimenti dedicati in particolare alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione di ogni risorsa.

2017

Il Campese, pollo allevato all'aperto e con mangimi vegetali e No Ogm, viene allevato senza uso di antibiotici.

2018

Inaugura il nuovo stabilimento di lavorazione pollo di Cesena (Sala Taglio). Il pollo della nuova linea Qualità 10+ è allevato senza uso di antibiotici.

2019

Amadori celebra il suo 50° anniversario.

## Anni 2020

Amadori si conferma uno dei gruppi leader nel comparto agroalimentare italiano. Da specialista del settore avicolo, punta a estendere la propria offerta a tutto il campo delle proteine: bianche, rosa e verdi.

2021

Primo Report di Sostenibilità.

2022

Acquisizione di Rugger Srl, storica azienda piemontese nella fascia alta dei salumi titolare del marchio "Lenti". Il lancio della gamma plant based "Ama Vivi e Gusta" segna l'ingresso nel mercato dei secondi piatti a base di proteine vegetali. Apertura del nuovo centro di trasformazione a Cesena.

# Amadori

2023

Presentazione nuovo logo.

# La Governance

Ai sensi dello Statuto societario ed in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 2380 c.c. il modello di corporate governance adottato è di tipo tradizionale.

## Organismi costitutivi della società Amadori S.p.A.

### Assemblea dei Soci

Rappresentativa dell'organo sovrano della società che si esprime con funzione decisionale sulle materie indicate dall'art. 2364 c.c., l'Assemblea rappresenta uno degli stakeholder principali della società ed ha l'obiettivo di massimizzare il valore complessivo dell'azienda in ottica di lungo periodo.

### Organo Amministrativo

A questo è affidata una funzione deliberativa in merito alla gestione dell'impresa, al cui interno sono presenti amministratori non esecutivi ed esecutivi; questi ultimi rappresentano la società e svolgono le funzioni ad essi delegati. L'organo amministrativo è attualmente composto da 4 membri, 3 dei quali riconducibili alle famiglie fondatrici del Gruppo. Gli altri membri dell'organo amministrativo risultano indipendenti senza alcuna partecipazione in società appartenenti al Gruppo. L'attuale Consiglio di Amministrazione è in carica fino all'approvazione del bilancio chiuso al 31 dicembre 2024.

### Componenti del Consiglio di Amministrazione

---

Flavio Amadori	Presidente del Consiglio di Amministrazione e Amministratore Delegato
----------------	---

Denis Amadori	Amministratore Delegato
---------------	-------------------------

---

Andrea Amadori	Consigliere
Riccardo Pinza	Consigliere

---

è inoltre nominato un "Presidente Onorario", Cav. Francesco Amadori, anch'esso in carica fino all'approvazione del bilancio chiuso al 31 dicembre 2024.

### Collegio Sindacale

Organo di controllo interno della società, vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione ed in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo amministrativo e contabile adottato dalla Società e sul suo concreto funzionamento. Nominato nel corso del 2023, e in scadenza con l'approvazione del bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2025, è costituito da tre sindaci effettivi e due supplenti e svolge inoltre una funzione di verifica dell'adeguatezza del sistema di controllo interno.

## Componenti del Collegio Sindacale

Giorgio Rusticali	Presidente
Michele Bocchini	Sindaco effettivo
Edmondo Maria Granata	Sindaco effettivo

## Organo di controllo esterno della società

Nominato, ai sensi ed obblighi di legge, dall'Assemblea dei Soci, al fine di effettuare la revisione legale e contabile della società e di sue controllate. La società a cui è stato affidato l'incarico, è una delle Big Four presenti sul mercato internazionale della revisione aziendale e corrisponde alla società Deloitte & Touche S.p.A.

## Società di Revisione

Deloitte & Touche S.p.A.

## Organismo di Vigilanza

Nominato ai sensi del D. Lgs. 231/2001 nel corso del 2023 e in scadenza con l'approvazione del bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2025, è costituito da due componenti di comprovata esperienza in materia ispettiva e consulenziale e riporta al massimo vertice aziendale operativo ovvero all'organo amministrativo nel suo complesso. È responsabile di sorvegliare e di verificare regolarmente l'efficacia del Modello Organizzativo, di segnalare al Consiglio di Amministrazione eventuali deficienze del Modello stesso, proponendone anche eventuali aggiornamenti in seguito a modifiche normative od organizzative.

Promuove inoltre la centralità del Codice Etico, elemento essenziale del sistema 231 aziendale, per un corretto e coerente coinvolgimento di collaboratori, fornitori e di chiunque, a qualsiasi titolo, lavori per la società. Questo impegna l'intero personale, i membri degli organi direttivi, i revisori, i consulenti e, in generale, tutti coloro a cui è destinato il Codice, a prendere visione del documento e ad impegnarsi a rispettare le prescrizioni e le norme in esso enunciate.

## Componenti dell'organismo di Vigilanza

Componente con funzione di Presidente	Giovanni Catellani
Componente	Fabio Barnabè

Nello specifico, il Consiglio di Amministrazione può variare in numero da un minimo di tre a un massimo di nove membri, i quali vengono nominati durante l'Assemblea ordinaria secondo le modalità stabilite nello statuto. Questi amministratori non sono necessariamente soci dell'organizzazione e il loro mandato ha una durata massima di tre esercizi, la cui scadenza è fissata al momento della nomina. L'incarico termina in concomitanza con l'assemblea convocata per l'approvazione del bilancio relativo all'ultimo esercizio del loro mandato, ma possono essere rieletti.

Al CdA sono attribuiti tutti i poteri necessari per gestire sia le operazioni ordinarie che straordinarie della società, salvo le eccezioni relative agli atti che richiedono un'autorizzazione preventiva da parte dell'Assemblea, come previsto nell'art. 17 dello Statuto. Inoltre, il Consiglio di Amministrazione ha le seguenti competenze specifiche:

- 
- Decidere l'istituzione o la soppressione di sedi secondarie;
- 
- Designare quali amministratori sono autorizzati a rappresentare la società;
- 
- Gestire la riduzione del capitale sociale in caso di recesso di un socio;
- 
- Adattare lo statuto sociale alle disposizioni normative vigenti;
- 
- Decidere il trasferimento della sede sociale in un altro comune del territorio nazionale;
- 
- Attuare la riduzione del capitale sociale nel caso in cui si verifichi una perdita di oltre un terzo del capitale sociale e la società abbia emesso azioni senza valore nominale;
- 
- Valutare la possibilità di fusione nei casi contemplati dagli articoli 2505 e 2505-bis del Codice Civile.
- 

Il Consiglio di Amministrazione ha anche il potere di nominare un direttore generale, che può essere esterno al Consiglio, specificando le sue funzioni e responsabilità al momento della nomina.

Per concludere, si precisa che, il Consiglio di Amministrazione, in conformità con quanto stabilito dall'articolo 2381 del Codice Civile, è autorizzato a delegare le proprie competenze, sia individualmente a uno o più dei suoi membri, compreso il Presidente, sia a un Comitato Esecutivo costituito da alcuni dei suoi componenti. In ogni caso, la delega deve specificare chiaramente il suo contenuto e i limiti.

È importante notare che le deleghe non possono essere concesse a dipendenti, membri degli organi di controllo o dell'organo amministrativo della società. Inoltre, non è consentito rilasciare deleghe a società sottoposte a controllo né ai loro dipendenti, né ai membri degli organi di controllo o amministrativi delle stesse.

Si evidenzia che all'interno dell'organizzazione ci sono consiglieri con deleghe, come documentato nella Visura Camerale.

Il Comitato Esecutivo, se nominato, è composto da un minimo di due membri e un massimo di quattro. La nomina dei membri del Comitato Esecutivo può essere revocata o modificata in qualsiasi momento dal Consiglio di Amministrazione.

Per quanto riguarda l'Assemblea ordinaria, questa ha il compito di deliberare sulle seguenti questioni:

- Approvare il bilancio annuale;
- Nominare e revocare gli amministratori, nonché nominare i sindaci e il presidente del collegio sindacale. In caso di necessità, designare anche il revisore legale dei conti;
- Determinare il compenso per gli amministratori e i sindaci;
- Deliberare sulla responsabilità degli amministratori e dei sindaci;
- Autorizzare l'approvazione delle delibere di aumento di capitale nelle società controllate, conformemente all'art. 2359, primo comma, n.1) del Codice Civile;
- Affrontare altre questioni assegnate dalla legge all'autorità dell'Assemblea.

È importante notare che l'Assemblea ordinaria è responsabile anche delle deliberazioni concernenti l'acquisizione di partecipazioni che comportano una responsabilità illimitata per gli obblighi della società.

L'Assemblea straordinaria, d'altra parte, ha competenza per prendere decisioni relative alle seguenti materie:

- Modifiche allo statuto della società;
- Nominare, sostituire e definire i poteri dei liquidatori;
- Approvare l'emissione di obbligazioni convertibili;
- Approvare l'emissione di strumenti finanziari;
- Esaminare qualsiasi altra questione espressamente prevista dalla legge come di sua competenza.

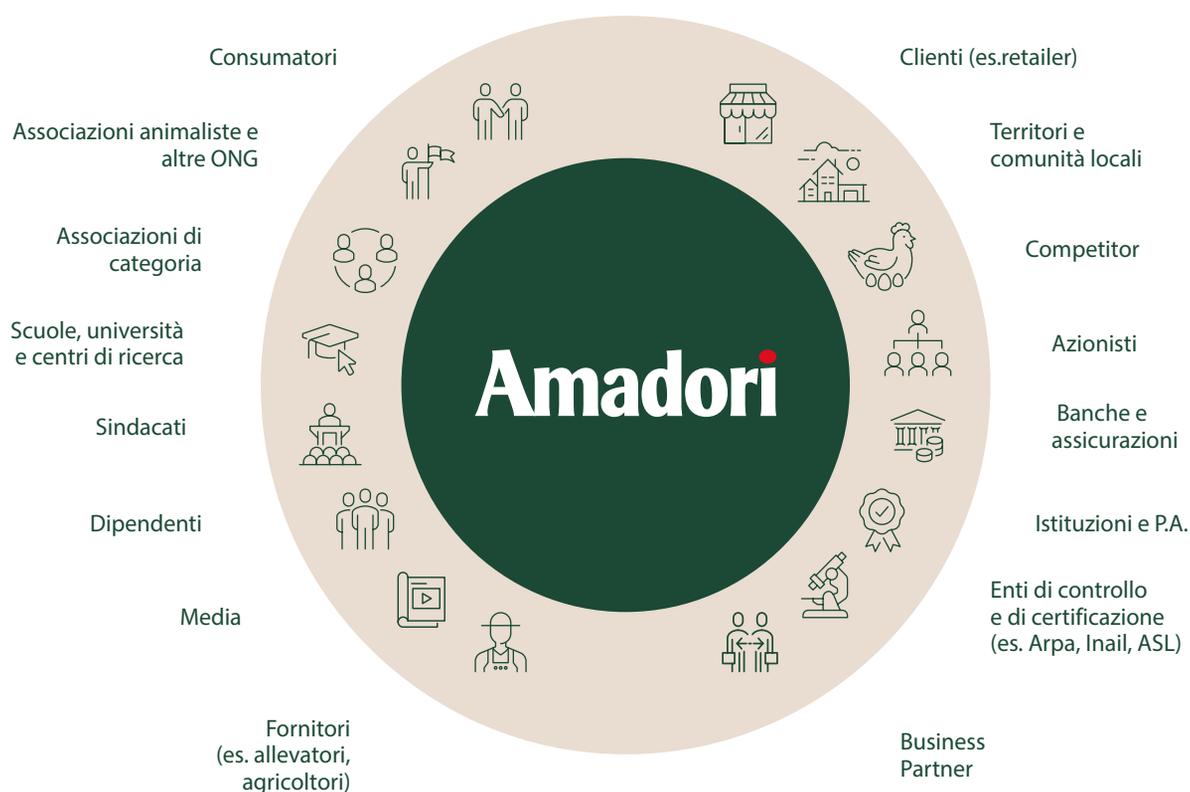
Inoltre, Amadori S.p.A. svolge un ruolo di direzione e coordinamento sulle società di capitali all'interno del suo perimetro di consolidamento, avendo il potere di deliberare su operazioni straordinarie riguardanti le società del Gruppo.

# La rete degli stakeholder

Dopo un'approfondita analisi delle attività svolte dal Gruppo, sia in ambito aziendale che in quelle ad esso correlate, e la creazione di una mappatura dettagliata della sua struttura e filiera integrata, sono stati identificati i principali "stakeholder" o portatori di interesse di Amadori.

Gli stakeholder rappresentano tutti coloro, individui o entità, che possono essere ragionevolmente influenzati o impattati in modo significativo dalle attività, dai prodotti, dai servizi di Amadori e della sua value chain, o le cui azioni possono incidere sulla capacità del Gruppo di realizzare con successo le proprie strategie e raggiungere gli obiettivi aziendali prefissati.

Sulla base delle diverse tipologie di necessità, aspettative e relazioni presenti con il Gruppo, gli stakeholder di Amadori sono stati organizzati in 16 categorie e gruppi omogenei.



Amadori promuove numerose iniziative e diverse modalità per interagire con i propri stakeholder, mirando a instaurare relazioni di fiducia solide e a mantenere un dialogo continuo nel tempo. Questo approccio considera attentamente gli obiettivi e le aspettative dei portatori di interesse.

Stakeholder	Principali modalità di comunicazione e coinvolgimento
Consumatori	Prodotti, attività di Marketing e Comunicazione, media, sito internet, social media, servizio clienti
Clienti	Eventi aziendali, eventi pubblici istituzionali, visite in aziende e incontri privati
Istituzioni dei territori e comunità locali	Media, sponsorizzazioni, eventi pubblici istituzionali, incontri privati
Competitor	Associazione di categoria
Azionisti	Eventi aziendali, incontri privati
Banche e assicurazioni	Incontri istituzionali, eventi aziendali, incontri privati, media
Istituzioni e P.A.	Incontri istituzionali, media, sponsorizzazioni, eventi pubblici, incontri privati
Enti di controllo e di certificazione	Incontri con le associazioni, incontri istituzionali, Audit
Business partner	Incontri privati, incontri istituzionali, eventi pubblici
Fornitori	Incontri privati, incontri istituzionali, eventi pubblici
Media	Conferenze stampa, comunicati stampa, eventi pubblici, incontri in redazione, press tour
Dipendenti	Canali di comunicazione interna (App aziendale, mail, bacheche, newsletter), eventi aziendali, attività di recruiting
Sindacati	Incontri privati
Scuole, università e centri di ricerca	Incontri istituzionali, visite in azienda, sponsorizzazioni
Associazioni di categoria	Eventi pubblici, meeting interni
Associazioni animaliste e altre ONG	Associazione di categoria, incontri privati

# La nostra filiera

Amadori pone il fulcro delle sue attività nella gestione completa e integrata della filiera del pollo e del tacchino, assumendosi la responsabilità di tutte le fasi produttive. Questo include l'acquisizione delle materie prime per la produzione di mangime, la gestione e la crescita degli animali (comprendente le fasi di riproduzione, fecondazione e allevamento), nonché le fasi di trasformazione alimentare. Infine, il Gruppo si occupa anche della distribuzione e commercializzazione del prodotto finito.



## Mangimifici

Qui si produce il mangime a base di grano, mais, orzo, soia e sali minerali ed esperti nutrizionisti studiano la dieta ideale per assicurare la crescita adeguata, la salute e il benessere degli animali.



## Riproduttori

Negli allevamenti da riproduzione, situati in aree protette, sono allevati i galli e le galline che depositano le uova destinate agli incubatoi.



## Incubatoi

Strutture dedicate dove avviene lo sviluppo delle uova fecondate, sotto un costante controllo dei parametri di umidità, temperatura e ventilazione, secondo rigorose norme igienico-sanitarie.



## Allevamenti

Gli animali crescono in allevamenti organizzati per garantire le migliori condizioni climatiche, dove possono razzolare a terra e, nel caso de Il Campese e del pollo BIO, anche all'aperto.



## Trasformazione

Tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare della filiera Amadori sono riconosciuti dalle autorità pubbliche preposte, hanno sistemi di gestione certificati e sono dotati di tecnologie all'avanguardia per produrre un'ampia gamma di prodotti.



## Distribuzione

Grazie a piattaforme logistiche tecnologicamente avanzate, la maggior parte delle consegne avviene entro 24 ore dall'arrivo dell'ordine del cliente, salvaguardando in tal modo la freschezza dei nostri prodotti.

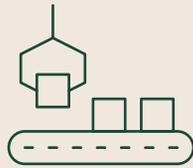
Amadori è coinvolto anche nella gestione di una filiera del suino oltre a occuparsi di quella delle uova e degli ovoprodotti.

In particolare, le attività del Gruppo possono essere suddivise nei seguenti ambiti di operatività:



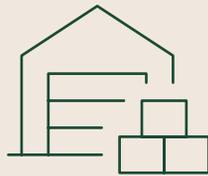
## Settore agricolo/zootecnico

avente ad oggetto l'attività di allevamento di polli, tacchini e suini da ingrasso; galline per uova da consumo; galline, tacchini e suini da riproduzione; altre attività connesse.



## Settore industriale e commerciale

avente principalmente ad oggetto attività di trasformazione alimentare, commercializzazione e distribuzione del prodotto finito, sia a base di carne che plant-based.



## Servizi corporate e business

in ambito sia agricolo/zootecnico sia industriale e commerciale.



# Affidabilità certificata

Dal 1999 il nostro sistema di gestione della qualità è certificato secondo lo standard internazionale **ISO 9001**.

Negli anni, in base alle peculiarità di ogni sito produttivo e alle diverse società del sistema Amadori, abbiamo **conseguito altre certificazioni** a ulteriore conferma della nostra affidabilità.

Di seguito le principali:

## **UNI EN ISO 22005**

Relativa alla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

---

## **International Food Standard (IFS food)**

Standard per l'assessment della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, riconosciuto a livello internazionale dai maggiori retailer GDO

---

## **Etichettatura volontaria delle carni di pollame**

Sistema di produzione nel rispetto del D.M. 29 Luglio 2004 - Conformità al disciplinare di etichettatura volontaria carni avicole UNAITALIA, relativo a: Allevamento all'aperto, Alimentazione vegetale (con aggiunta/integrazione di vitamine e minerali), Alimentazione senza farine e grassi di origine animale, Alimentazione no OGM, Maggior spazio in allevamento (rispetto ai limiti di legge), Uso di luce solare, Arricchimenti ambientali, Allevamento senza uso di antibiotici, Genotipo a lenta crescita (i requisiti sono applicati in toto o in parte in base alla filiera produttiva).

---



## **Certificazione per prodotti senza glutine**

---

## **Certificazione Halal**

grazie alla quale offriamo prodotti a base di carne macellata secondo il rito islamico.

---

## **Certificazione BIO**

Certificazione che garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione

---

## **UNI EN ISO 14001:2015**

Per il sistema di gestione ambientale.

---

## **UNI EN ISO 50001:2018**

Per il sistema di gestione dell'energia.

---

## **ISO 45001:2018**

Per il sistema di gestione salute e sicurezza negli ambienti di lavoro.

---

## **UNI CEI EN ISO/IEC 17025**

Accreditamento dei laboratori da parte dell'ente Accredia.

---

## **ISCC EU**

Per il grasso avicolo prodotto nello stabilimento di lavorazione dei sottoprodotti di Cesena, utilizzabile come biocombustibile.

---

## **DTP CSQA 030**

## **DTP CSQA 035**

## **DTP CSQA 042**

## **DTP CSQA 049**

## **DTP CSQA 116**

## **DTP CSQA 134**

## **DTP CSQA 126**

Certificazione di filiera avicola controllata.

---

## **UNI/PdR 43.2:2018**

Certificazione del Sistema di Protezione dei dati personali.

## Qualità: principali numeri e dati



Risorse per  
Assicurazione  
Qualità

**55**  
addetti  
a presidio della filiera,  
di cui 25 nei laboratori di analisi

**5,5**  
milioni di euro  
dedicati nel 2022 al sistema  
Assicurazione Qualità



Tecnici di  
allevamento,  
a supporto  
degli allevatori

**51**  
persone  
a presidio dell'area  
Zootecnica

**Costante monitoraggio**  
a supporto dell'applicazione  
delle Buone Pratiche  
di Allevamento



Veterinari  
aziendali  
e pubblici

**10**  
veterinari  
interni a presidio  
dell'area zootecnica

**Un presidio**  
di veterinari ASL  
per ogni stabilimento  
produttivo



Esperti  
nutrizionisti

**2**  
nutrizionisti  
addetti alla formulazione e  
ottimizzazione dei mangimi,  
combinando le materie prime nella  
proporzione adeguata per coprire le  
esigenze nutritive degli animali nelle  
varie fasi di sviluppo

**Collaborazione e sinergia**  
con Ufficio Acquisti interno,  
Assicurazione Qualità e Produzione  
per dare consistenza alla qualità  
delle materie prime scelte e  
garantire la migliore crescita delle  
specie allevate



Analisi  
e controlli

oltre  
**554mila** analisi  
microbiologiche, sierologiche,  
chimiche, di biologia molecolare  
e diagnostica dai 7 laboratori  
interni in un anno

oltre  
**109mila** analisi  
sui prodotti finiti  
dai 7 laboratori interni in un anno



Gestione  
dei reclami

**Un sistema sempre più  
ampio ed efficace**  
per raccogliere le segnalazioni  
della nostra clientela

**Feedback puntuali**  
e aggiornati settimanalmente  
per rispondere con azioni  
efficaci a tutti i reclami  
qualitativi

# I prodotti

---

## L'offerta Amadori

Amadori nel corso degli anni ha progressivamente ampliato la sua gamma di prodotti a base di carni 100% italiane e ingredienti di alta qualità, per garantire prodotti buoni e nutrienti.

L'offerta Amadori attualmente presenta circa 2.000 referenze, che includono sia quelle tradizionali (prime e seconde lavorazioni) che quelle più innovative (specialità crude, arrostiti, impanati) a base di carni fresche e surgelate di pollo, tacchino e suino, oltre a uova e ovoprodotti, altre preparazioni a base di carni con verdure e alle nuove referenze a base di proteine vegetali, l'ultima novità lanciata nel 2022.

---

## L'ingresso nel segmento proteine vegetali

L'ingresso strategico nel segmento delle proteine vegetali con "Ama Vivi e Gusta, il buono del vegetale con il gusto che ami da sempre" rappresenta l'innovazione di prodotto più radicale per Amadori nel 2022. Un'esperienza di gusto "veggy" realizzata con ricette a base di proteine di pisello, senza soia aggiunta (più sostenibile), e composta da tre referenze best seller, pronte in pochi minuti: Le Birbe Veggy, cotolette Veggy e Veggy Burger.

---

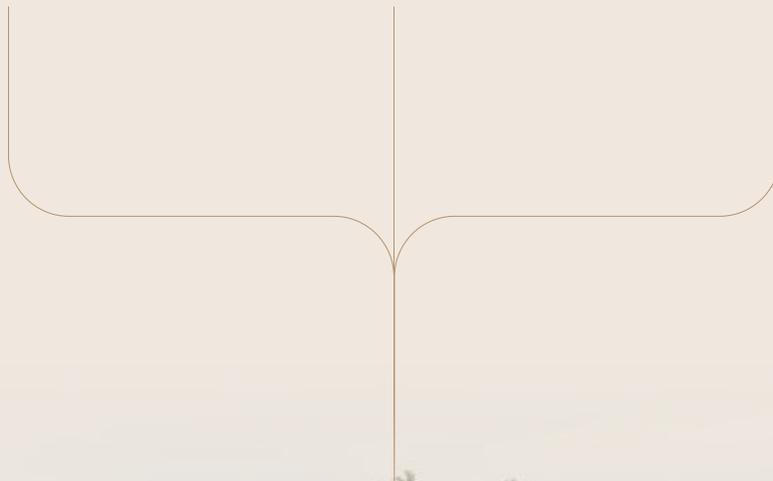
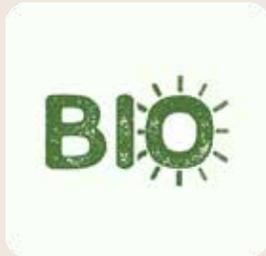
## Le filiere avicole di Alta Qualità

La gamma prodotti comprende quindi specialità uniche di grande successo, provenienti dalle filiere Amadori di alta qualità: Il Campese, pollo allevato all'aperto senza uso di antibiotici e con alimentazione vegetale, certificato a lento accrescimento; pollo e tacchino Qualità 10+, da animali allevati senza uso di antibiotici e con alimentazione vegetale, pollo BIO, allevato e alimentato a regime biologico.

Tutta la gamma di prodotti offerta da Amadori si distingue per rispondere in modo completo e tempestivo alle esigenze dei consumatori moderni, i quali sono attenti al prezzo, specialmente in questo complesso contesto socio-economico, ma soprattutto alla qualità e alla sicurezza dei prodotti, al livello di servizio e alla varietà dell'offerta per le diverse occasioni di consumo.



LE FILIERE AMADORI  
DI ALTA QUALITÀ



# L'innovazione in azienda

Per le aziende, restare al passo con le evoluzioni tecnologiche, normative, dei processi e del mercato costituisce una sfida particolarmente complessa a causa dell'ampio numero di variabili che influenzano il business. Da qualche anno, Amadori ha intrapreso la sfida di trasformare questi cambiamenti in opportunità, avviando un processo di innovazione all'interno dell'azienda e che permetta di sfruttare l'innovazione tecnologica come strumento per la gestione delle attività e dei processi aziendali. Pertanto, è stata istituita da qualche anno una Funzione di Innovazione interna che attualmente riporta all'Amministratore Delegato, ai tre Direttori Generali (Operations, Corporate e Mercato), nonché al Direttore Centrale Marketing Strategico. La prima tappa di questo percorso ha visto la formulazione di un manifesto basato su tre principi fondamentali che guidano le azioni innovative dell'azienda.

---

Il Manifesto dell'Innovazione

- Diffondere la cultura dell'Innovazione;
- Strutturare un modello di Governance basato su ruoli e modelli operativi snelli e flessibili;
- Aprire i confini aziendali anche a competenze esterne in un'ottica di Open Innovation, creando un "ecosistema" dell'innovazione.

---

L'Innovation Team

I tre principi fondamentali del manifesto hanno rappresentato per Amadori il punto di partenza di un percorso che, nel corso di questi anni, ha dato vita a diverse iniziative innovative, coinvolgendo ad esempio l'intera popolazione aziendale tramite il progetto "Spazio alle Tue Idee". Questo processo ha portato poi alla creazione dell'Innovation Team, una squadra multi-funzionale permanente costituita, nel 2022, da 12 persone, dedicate a stimolare e promuovere nuovi progetti di innovazione all'interno dell'azienda.

---

La collaborazione con partner esterni e start-up

Inoltre, l'azienda ha coinvolto i suoi business partner in iniziative mirate a rinnovare e reinventare aspetti chiave della propria catena del valore. In aggiunta, Amadori ha collaborato con partner esterni esperti nel settore e con start-up in ambito food per promuovere programmi di accelerazione corporate. Questi programmi si rivolgono alle migliori start-up nel settore a livello internazionale, con l'obiettivo di fornire soluzioni innovative per migliorare il core business dei corporate partner e creare nuove opportunità di business per il futuro. In aggiunta, si sta lavorando in un'ottica di innovazione del processo in relazione alla qualità del prodotto ed alla sicurezza del consumatore.

---

Innovazione nella formazione

Un aspetto rilevante riguarda il miglioramento delle competenze dei lavoratori: ne è nato, ad esempio, un progetto da una necessità formativa accentuata in particolare dalla pandemia di Covid-19. Poiché durante questo periodo non era stato possibile svolgere formazione e visite in loco nelle strutture zootecniche (in particolare in allevamento), è stata realizzata una "virtualizzazione" dell'allevamento stesso, trasformando così l'esperienza in modalità virtuale. L'intento è quello di estendere questa formazione virtuale a tutta la filiera Amadori. Attualmente, il tour virtuale è ospitato sulla piattaforma interna di Innovazione, che comprende diverse sezioni, tra cui ad esempio quella dedicata alla raccolta di nuove idee per la loro valutazione a beneficio aziendale.



**Amadori**

# L'integrità e l'etica aziendale

Il sistema di governance del Gruppo Amadori è concepito per assicurare legalità, trasparenza e correttezza in tutte le sue attività aziendali.

---

L'adeguamento al  
Decreto 231

Questo sistema è il risultato di un processo di adeguamento del Gruppo avviato nel 2013, in conformità alle disposizioni previste dal D.Lgs. n. 231/2001, noto anche come "Decreto 231", riguardante la "responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni". Diverse società che fanno parte della filiera Amadori hanno progressivamente aderito a questo processo, operando sotto la supervisione dei rispettivi Organismi di Vigilanza e attuando il sistema di controllo<sup>3</sup>. Queste aziende considerano tale sistema come uno strumento essenziale per la tutela dell'azienda, dei dipendenti e dei collaboratori.

In Amadori, il Decreto 231 è stato pienamente integrato nel sistema di responsabilità sociale d'impresa. La presenza di una governance basata su tale Decreto consente all'organizzazione di stabilire un sistema strutturato di procedure e attività di controllo, che assiste il management a tutti i livelli nel prevenire reati, come ad esempio quelli relativi all'anticorruzione, ai comportamenti anticoncorrenziali, alla salute e sicurezza sul lavoro ed alla tutela dell'ambiente.

---

Formazione  
sul Decreto 231

Il processo di adeguamento al Decreto 231 è costantemente accompagnato da una campagna di formazione e comunicazione per diffondere la sua conoscenza a tutti i livelli, sia internamente che esternamente all'azienda. I destinatari dei Codici Etici delle Società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 231/2001 includono tutti i soggetti che sono coinvolti nella governance, compresi i membri dei dipartimenti direttivi, i dipendenti, i collaboratori, i consulenti, i terzi e, in generale, chiunque stabilisca rapporti o interazioni dirette o indirette, a titolo stabile o temporaneo, con le Società stesse. Il Consiglio di Amministrazione, in particolare, assume un ruolo centrale nel sistema di governance dell'organizzazione, avendo la responsabilità di gestire le direzioni strategiche e garantire il corretto funzionamento del sistema. Inoltre, è importante sottolineare che l'attività di verifica svolta dall'Organismo di Vigilanza, mediante incontri continui con i responsabili e gli addetti delle diverse funzioni aziendali, rappresenta un'opportunità per rinnovare e arricchire gli aspetti formativi riguardanti i temi della compliance 231, che coinvolgono i processi aziendali gestiti dagli stessi. Per concludere, è importante evidenziare che il sistema 231 si fonda sulla conformità normativa dei processi menzionati e, quindi, la formazione specificamente dedicata alla regolamentazione vigente nei diversi settori di operatività (ad esempio, salute e sicurezza del lavoro, ambiente, sicurezza informatica, ecc.) può essere considerata pienamente integrata nella formazione 231.

<sup>3</sup> Ad oggi, le Società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 sono: Amadori S.p.A., Alimentare Amadori S.p.A., Agricola Amadori S.p.A., GESCO s.c.a., AVI.COOP s.c.a., ALL.COOP s.c.a., RIPRO-COOP s.c.a., Società Agricola Santamaria S.r.l., AVI.PUGLIA s.c.a., Società Agricola Mantovana S.r.l. e Rugger S.r.l. I Codici Etici, parte integrante dei Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo conformemente al D.Lgs. n. 231/2001, costituiscono il fondamento su cui si ergono i Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 delle Società appartenenti al Gruppo. Essi incarnano il manifesto dei valori e dei principi che guidano le operazioni del Gruppo e delineano la responsabilità etica e sociale di ciascun membro dell'organizzazione imprenditoriale.

## Il Codice Etico

# “ Il Codice Etico di Amadori rappresenta la carta dei valori e dei principi ispiratori su cui si basano le attività del Gruppo ”

Il Codice Etico ha come obiettivo principale quello di promuovere un ambiente culturale e regolamentare che, oltre a scoraggiare l'eventuale commissione di comportamenti che potrebbero costituire reati, assicuri che l'azienda sia percepita e apprezzata come un punto di riferimento per la responsabilità morale e sociale. Inoltre, i Codici Etici mirano a inserire i Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo all'interno del contesto della Corporate Social Responsibility, includendo norme di condotta etica e operativa che guidano l'attività aziendale nel preservare esplicitamente gli aspetti sociali e ambientali.

I principi enunciati nel Codice Etico costituiscono una parte essenziale delle condizioni di lavoro all'interno dell'azienda. Eventuali violazioni daranno luogo all'applicazione di sanzioni conformemente al sistema di punizioni vigente, sia per i dipendenti, i dirigenti, gli amministratori, che per coloro incaricati del controllo contabile, con l'entità delle sanzioni proporzionata alla gravità delle violazioni commesse.

Il Codice Etico è rivolto a tutti coloro a cui è affidata la governance delle Società del Gruppo, inclusi i dipendenti, i collaboratori, i consulenti, i terzi e, in generale, tutte le persone che, direttamente o indirettamente, stabilmente o temporaneamente, intrattengono rapporti o relazioni con le Società stesse<sup>4</sup>.

In accordo con quanto definito internamente, Amadori non intende instaurare o proseguire alcun tipo di rapporto con chiunque dimostri di non condividere né il contenuto né lo spirito dei Codici Etici delle Società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, o che violi i relativi principi e regolamenti. Date le possibili implicazioni delle azioni dei fornitori sulla reputazione aziendale, il Gruppo richiede che coloro che stipulano contratti di fornitura con tali Società si impegnino a rispettare gli standard dei rispettivi Codici Etici.

Come è noto, le Società del Gruppo Amadori sono titolari di numerose certificazioni, di solito accompagnate da una “politica” che rappresenta l'intenzione e l'impegno della Direzione nei confronti del relativo Sistema di Gestione. I commitment politici relativi sono resi disponibili al personale interno attraverso apposita piattaforma digitale e affissione nelle bacheche aziendali. Tali commitment sono resi disponibili caso per caso.

<sup>4</sup> Ad oggi, le Società del Gruppo che hanno adottato il Codice Etico sono le stesse che hanno adottato il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.lgs. n. 231/2001.

---

Obiettivi del Codice Etico e sistema di sanzioni

---

A chi è rivolto il Codice Etico

---

Relazione con i fornitori

---

Commitment del Consiglio di Amministrazione

Per quanto concerne i Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, l'approvazione avviene a livello del Consiglio di Amministrazione e, in assenza di questo, a livello di Assemblea dei Soci.

La gestione delle linee guida strategiche e il corretto funzionamento del sistema di governance dell'organizzazione sono affidati al Consiglio di Amministrazione<sup>5</sup>, che riveste un ruolo centrale all'interno della struttura aziendale. Nel 2022, il Consiglio di Amministrazione di Amadori S.p.A. è formato da 4 componenti, tutti uomini, nella fascia di età maggiore di 50 anni.

Per un approfondimento sulla gestione degli aspetti ambientali e legati alla salute e sicurezza, finalizzata anche al rispetto della normativa vigente, si rimanda ai capitoli specifici dedicati a tali tematiche. (Si veda "La gestione degli aspetti ambientali" e "La salute e sicurezza in tutta la filiera").

## Conflitti di interesse

La gestione dei conflitti di interesse è disciplinata all'interno dei Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001, adottati da numerose Società che operano nell'ambito della filiera Amadori.

Inoltre, i Codici Etici delle Società del Gruppo Amadori che hanno adottato Modelli 231 regolamentano ulteriormente il conflitto di interesse. I Destinatari del Codice sono tenuti a evitare situazioni o attività che possano entrare in conflitto con gli interessi della Società o che potrebbero compromettere la loro capacità di prendere decisioni imparziali nell'interesse superiore dell'azienda, nel rispetto delle norme del Codice Etico. Essi devono, inoltre, astenersi dal trarre vantaggio personale da atti di disposizione di beni aziendali o da opportunità di business di cui sono venuti a conoscenza nel corso delle loro funzioni.

Per quanto riguarda il personale con responsabilità di vertice, in caso di evidente conflitto di interesse tra i propri interessi personali e quelli dell'azienda, devono:

- Notificare tale conflitto all'Organismo di Vigilanza e ai superiori gerarchici;
- Astenersi dall'esercitare il loro ruolo decisionale e demandare tale responsabilità ad altri preposti dall'organizzazione societaria;
- Nel caso in cui l'astensione o la delega non sia possibile, coinvolgere altri soggetti nel processo decisionale per garantire maggiore trasparenza al processo stesso.

I dipendenti delle Società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 sono tenuti, al momento dell'assunzione, a sottoscrivere una dichiarazione di ottemperanza al Modello 231.

Infine, per quanto riguarda la "clausola 231" nei contratti di approvvigionamento, il modello attuato dalla Società prevede l'uso di una clausola contrattuale specifica o la possibilità di utilizzare un addendum equivalente, ad esempio quando è stato precedentemente stipulato un diverso formato contrattuale. Questo documento è noto come "Dichiarazione di presa visione ed accettazione del Modello 231 e di ottemperanza al D.Lgs. 231/01."

<sup>5</sup> Si fa riferimento al CdA di Amadori S.p.A.

## Implementazione del Decreto Whistleblowing: Protezione dei Segnalatori

Con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 24/2023, che riguarda la tutela dei segnalatori di reati o irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nel contesto del loro rapporto di lavoro, le società del Gruppo Amadori hanno adeguato il proprio sistema di segnalazione, già esistente nelle Società che già avevano adottato il Modello di Organizzazione ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001, conformandolo ai nuovi requisiti previsti dalla normativa.

In particolare, Gesco s.c.a., Avi.Coop s.c.a. e All.Coop s.c.a., Società con più di 250 dipendenti, hanno attivato il canale interno di segnalazione entro il primo termine stabilito dalla normativa. Le altre Società interessate dalla normativa implementeranno il sistema di segnalazione aggiornato entro il secondo termine fissato dal Decreto Whistleblowing, il 17 dicembre 2023.

Per quanto riguarda le Società Gesco s.c.a., Avi.Coop s.c.a. e All.Coop s.c.a., le segnalazioni possono essere inviate a indirizzi e-mail dedicati. Tali indirizzi e-mail sono su server esterni, diversi dai server aziendali. L'accesso a tali indirizzi e-mail è consentito solo ai soggetti specificamente autorizzati. I segnalanti potranno altresì richiedere un incontro di persona con il gestore delle segnalazioni.

## Politica di Rimborso, Compensi e Indennità degli Amministratori

Per quanto riguarda i compensi degli amministratori, si applica quanto previsto dall'articolo 2389 del Codice Civile. L'Assemblea ha la facoltà di stabilire un importo globale per la retribuzione di tutti gli amministratori, compresi quelli che ricoprono incarichi speciali.

Inoltre, l'Assemblea può anche prevedere, in forme ritenute appropriate, un'indennità per la cessazione dell'incarico degli amministratori, da liquidare al termine del loro mandato. Va notato che non è stato istituito un Comitato Remunerazioni per gestire tali questioni.

# L'impegno per la sostenibilità

## La strategia "Dal produttore al consumatore": opportunità per un sistema alimentare sostenibile

---

Il contesto geopolitico,  
economico e di mercato

La crisi sanitaria del 2020 ed il conflitto tra la Russia e l'Ucraina del 2022 hanno avuto disastrosi effetti sulla salute dei cittadini, sull'economia globale e sulla continuity delle catene di approvvigionamento. Inoltre, è emersa la necessità di garantire l'accessibilità dei prodotti a prezzi adeguati per tutti i cittadini, diventando così una tematica di fondamentale importanza.

Al permanere delle tensioni dovute al conflitto in territorio europeo, il comparto avicolo è stato ancora condizionato, nei primi mesi del 2022, dagli effetti dell'influenza aviaria iniziata nell'ultimo trimestre del '21, con conseguenti problemi di disponibilità di materia prima e dei livelli di servizio, calo dei consumi e aumento dei prezzi, con una progressiva ripresa nel corso dell'anno in termini di offerta e flussi commerciali

Altro forte elemento di complessità è stato rappresentato dall'andamento inflattivo dei prezzi al consumo in tutti i settori, che ha certamente rappresentato per i consumatori un elemento di fortissima criticità.

Queste situazioni hanno ribadito le vulnerabilità delle attuali supply chain alimentari, rese ancora più complesse dall'aumento dei costi delle materie prime e delle fonti energetiche. Tuttavia, queste crisi hanno creato anche delle opportunità per aumentare la resilienza e l'affidabilità di tali catene.

---

La strategia From Farm  
to Fork dell'Unione  
Europea

Al cuore del Green Deal europeo<sup>6</sup>, la strategia "Dal produttore al consumatore" (From Farm to Fork) affronta le sfide legate alla transizione verso sistemi alimentari sostenibili. Essa riconosce l'interconnessione tra il sistema alimentare e i benefici ambientali, sanitari e sociali che ne derivano, soprattutto in un periodo di complessità e instabilità come quello che continua a caratterizzare l'Italia e il resto del mondo sin dall'inizio del 2020. Inoltre, questa strategia riveste un ruolo centrale nell'agenda della Commissione Europea per il raggiungimento degli SDGs (Sustainable Development Goals) delle Nazioni Unite.



<sup>6</sup> Il Green Deal europeo, presentato a dicembre 2019, è una nuova strategia di crescita mirata a trasformare l'UE in una società giusta e prospera, dotata di un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva che nel 2050 non genererà emissioni nette di gas a effetto serra e in cui la crescita economica sarà dissociata dall'uso delle risorse. Essa mira inoltre a proteggere, conservare e migliorare il capitale naturale dell'UE e a proteggere la salute e il benessere dei cittadini dai rischi di natura ambientale e dalle relative conseguenze.

# “ La strategia From Farm to Fork affronta le sfide poste per la transizione verso sistemi alimentari sostenibili ”

La strategia costituisce un invito a ridurre gli impatti connessi alla filiera alimentare, compresi l'inquinamento del suolo, dell'acqua e dell'aria, nonché le emissioni di gas a effetto serra. Inoltre, essa promuove gli obiettivi seguenti:

Gli obiettivi del From Farm to Fork



Garantire agli europei cibo sano, accessibile e sostenibile



Affrontare il cambiamento climatico



Proteggere l'ambiente e preservare la biodiversità



Riconoscere il giusto ritorno economico lungo la filiera alimentare



Favorire la crescita dell'agricoltura biologica

La strategia rappresenta un'opportunità sia per tutti i produttori di carne (di pollame ma non solo) che per Amadori nello specifico. I prodotti di Amadori, infatti, costituiscono una fonte di proteine accessibili, magre e di alto valore nutrizionale, caratterizzate da un tracciamento accurato e realizzate secondo elevati standard di sicurezza alimentare, benessere animale e protezione ambientale. Inoltre, durante la pandemia come durante le successive fasi critiche vissute nel corso di questi ultimi anni, il Gruppo e l'intero settore avicolo hanno dimostrato una notevole resilienza, garantendo un'offerta stabile di cibo di alta qualità, sicuro e accessibile per milioni di cittadini europei.

Un'opportunità per comparto e azienda

L'adozione di un approccio produttivo basato sui principi della sostenibilità consentirà ad Amadori di allinearsi sempre di più agli obiettivi della strategia From Farm to Fork, contribuendo così al conseguimento dei risultati promossi da quest'ultima. Questo approccio favorirà lo sviluppo di un modello di business che, in piena coerenza coi nuovi Purpose-Vision-Mission Amadori, oltre allo sviluppo del business, operi facendo attenzione costante all'impatto generato dalla propria attività, nel rispetto di ambiente, persone e animali, e sia protagonista attivo del cambiamento generato verso il mondo esterno e la propria rete di stakeholder, continuando a garantire allo stesso tempo prodotti di alta qualità e sicuri.



## Il percorso di sostenibilità del Gruppo

In un contesto globale in cui i temi dei cambiamenti climatici e dell'ambiente, insieme ai fattori sociali interni ed esterni al mondo del lavoro, assumono un'importanza sempre maggiore e attirano crescente attenzione, le aziende hanno la possibilità di dimostrare il loro impegno in tali settori attraverso la rendicontazione di sostenibilità. Questa rendicontazione permette di mappare in modo sistematico e strutturato tutte le iniziative e gli aspetti di sostenibilità legati al proprio business, mostrando agli stakeholder l'effettivo impegno dell'azienda su tali tematiche.

Per un lungo periodo, Amadori ha adottato strumenti di disclosure con l'obiettivo di illustrare le diverse iniziative sviluppate nel corso degli anni, allineandole agli obiettivi di sostenibilità sia a livello internazionale che comunitario. Tra il 2014 e il 2019, il Gruppo ha pubblicato un documento di responsabilità d'impresa, condiviso internamente e reso disponibile ai suoi principali stakeholder. Questo documento evidenziava l'impegno del Gruppo in tutti gli aspetti della filiera, descrivendone l'evoluzione e mettendo in evidenza l'approccio d'impresa incentrato su persone (dipendenti, consumatori e comunità), ambiente e territori, nonché sul benessere animale.

Dal 2019 Amadori ha iniziato a compilare i questionari CDP<sup>7</sup> Climate Change e Forest, fornendo informazioni quantitative e qualitative sulla gestione degli aspetti legati ai cambiamenti climatici e alla deforestazione. Queste tematiche rappresentano punti chiave associati al business del Gruppo.

In particolare, a fine 2022 Amadori ha preso un impegno significativo volto a definire obiettivi SBTi (Science-Based Targets initiative), mirando a stabilire mete e indicatori di sostenibilità ambientale che siano scientificamente validati e allineati agli obiettivi globali di mitigazione dei cambiamenti climatici. Questa iniziativa sottolinea il forte impegno del Gruppo nel contribuire alla lotta contro il cambiamento climatico e nella promozione di pratiche commerciali sostenibili e responsabili dal punto di vista ambientale.

Grazie all'esperienza acquisita nella rendicontazione di tali aspetti, Amadori ha avviato un percorso di rendicontazione di sostenibilità strutturato, coinvolgendo tutte le principali funzioni aziendali. Questo impegno ha portato alla pubblicazione, alla fine del 2021, del primo Report di Sostenibilità, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards ("GRI Standards") del Global Reporting Initiative, uno degli standard di rendicontazione più ampiamente utilizzati a livello internazionale<sup>8</sup>.

Questo nuovo Report 2022, redatto in conformità con le nuove richieste dello Standard GRI 2021, si propone di fornire una narrativa dettagliata, sia quantitativa che qualitativa, sugli elementi chiave che caratterizzano l'ambito ambientale, sociale ed economico dell'universo Amadori. L'obiettivo è quello di comunicare in modo completo e trasparente queste informazioni a tutti gli stakeholder che si relazionano con il Gruppo nel corso della loro quotidianità.

<sup>7</sup> Il CDP (ex-Carbon Disclosure Project) è un'associazione no-profit che gestisce il sistema di disclosure globale relativamente agli impatti ambientali di investitori, aziende, città, stati e regioni.

<sup>8</sup> Si rimanda alla sezione "Nota metodologica" per un approfondimento sullo Standard e sulle modalità di rendicontazione.



## L'analisi di materialità del Gruppo

---

### La metodologia di analisi

Per la redazione del presente Bilancio, Amadori ha adottato la nuova metodologia introdotta dai GRI Standards 2021, realizzando una Impact Materiality, consistente in un'analisi di materialità basata sugli impatti.

L'obiettivo primario di questa analisi è quello di identificare gli impatti materiali ambientali, sociali ed economici, compresi quelli legati ai diritti umani, generati o potenzialmente generabili da Amadori e dalla sua catena del valore. I suddetti impatti generati dal Gruppo possono avere caratterizzazione sia negativa sia positiva.

---

### Mappatura della catena di valore e definizione degli impatti

Per individuare gli impatti è stata realizzata una mappatura completa di tutte le fasi della catena del valore del Gruppo, distinguendo tra le attività svolte direttamente (Direct) e quelle svolte da fornitori o partner a monte (Upstream) o a valle (Downstream). Attraverso la mappatura della catena del valore, è stato possibile identificare gli impatti rilevanti generati dalle attività dirette o indirette del Gruppo.

Successivamente, tali impatti sono stati integrati mediante un'analisi focalizzata sul settore operativo di Amadori, sui temi di sostenibilità rilevanti nei media e su un benchmark con i principali competitor del Gruppo, al fine di ottenere un quadro più esaustivo. Nell'analisi sono stati considerati anche i criteri del Sector Standard GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2021, utilizzato come strumento di supporto settoriale. Questa valutazione ha permesso di individuare un'ampia gamma di impatti effettivi e potenziali, sia positivi che negativi, generati dall'intera catena del valore in cui Amadori opera.

Successivamente, gli impatti sono stati valutati in termini di significatività, considerando la gravità, la diffusione lungo la catena del valore, la probabilità di verificarsi e la possibilità di ripristinare gli effetti dell'impatto (carattere di irrimediabilità).

Attraverso l'integrazione delle attività di analisi con le procedure di valutazione e classificazione, quindi, sono stati prioritizzati gli impatti ed identificati quelli materiali, attraverso la definizione di una soglia di materialità, capace di riflettere simultaneamente gli impatti economici, sociali e ambientali più significativi per Amadori.

Nella tabella seguente, sono riportati i temi materiali che riflettono gli impatti negativi individuati e definiscono le tematiche oggetto di rendicontazione del presente Report, sintesi delle principali esternalità ambientali, sociali ed economiche del Gruppo e della sua catena del valore.

## Impatti negativi

Temi materiali	Impatti e descrizione	GRI Disclosure e Sector Standard
Generazione di emissioni GHG	L'industria alimentare genera significative emissioni di gas serra (GHG) sia dalle attività di allevamento e trasporto delle materie prime e dei prodotti finiti che dai processi industriali ad alta intensità energetica.	<p><b>GRI 201 – Economic performance</b></p> <p><b>GRI 305 – Emissions</b></p> <p><b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include i topics Emissions e Climate adaptation and resilience richiesti dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>
Consumo energetico	Le attività di Amadori comportano un significativo consumo energetico, sia in relazione alle attività direttamente gestite sia come conseguenza delle operations dei fornitori e dei clienti del Gruppo.	<p><b>GRI 302 – Energy</b></p>
Impatto sulla biodiversità	Le attività che caratterizzano la catena di fornitura di Amadori, in particolar modo l'approvvigionamento di materie prime, possono avere effetti sugli ecosistemi limitrofi, causando perdita di biodiversità e depauperamento del patrimonio ecologico.	<p><b>GRI 304 – Biodiversity</b></p> <p><b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Biodiversity richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>
Consumo di materiali plastici e per il Packaging	Le attività di Amadori sono caratterizzate da un ingente utilizzo di materiali plastici e materiali destinati al packaging primario e secondario. La produzione di questi materiali, così come il relativo smaltimento finale, può generare impatti ambientali negativi.	<p><b>GRI 301 – Materials</b></p>
Cura e benessere degli animali	<p>Il Gruppo Amadori è caratterizzato principalmente da una catena di fornitura improntata sull'allevamento animale e conseguente lavorazione.</p> <p>La non corretta gestione degli allevamenti e del trasporto del bestiame a monte della fase produttiva potrebbe avere effetti negativi sul benessere degli animali.</p>	<p><b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Animal Health and Welfare richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>
Produzione di rifiuti	Lungo l'intera catena del valore di Amadori, avviene la generazione di rifiuti, pericolosi e non. La loro gestione, se non corretta, può avere impatti sulle persone e l'ecosistema circostante.	<p><b>GRI 306 – Waste</b></p> <p><b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Waste richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>

Temi materiali	Impatti e descrizione	GRI Disclosure e Sector Standard
Sfruttamento delle materie prime	Le aziende appartenenti al settore alimentare possono generare significativi impatti in relazione allo sfruttamento delle materie prime, prevalentemente di origine biologica. L'utilizzo di queste risorse può dare origine ad impatti sia verso le comunità locali limitrofe sia verso l'ecosistema, che può essere impoverito da tale uso.	<b>GRI 301 – Materials</b>  <b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include i topics Land and resource rights, Supply chain traceability richiesti dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Utilizzo delle risorse idriche	L'industria del pollame richiede molta acqua sia nell'allevamento del bestiame che nella lavorazione industriale. Inoltre, le aziende del settore comunemente generano acque reflue, o effluenti, sia dalla produzione animale che dalle attività di lavorazione.	<b>GRI 303 – Water and Effluents</b>  <b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Water and Effluents richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Emissioni rumorose e odorigene	Le attività produttive (sia quelle direttamente gestite dal Gruppo che quelle proprie dei fornitori) possono generare un impatto acustico e odorigene nelle aree esterne limitrofe.	N/A – Tema non GRI
Sprego alimentare	La perdita di cibo o risorsa alimentare caratterizza l'intera filiera produttiva alimentare e rappresenta quelle materie che vengono scartate prima di confluire nel prodotto finale. Tale perdita di risorsa può avvenire sia in fase di approvvigionamento, sia in fase di lavorazione che in fase di consumo finale.	<b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Food Security richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Salute e sicurezza dei lavoratori	Le attività industriali e di logistica svolte lungo l'intera catena del valore Amadori possono avere impatti negativi sulla salute e sicurezza dei lavoratori, siano essi dipendenti diretti o fornitori.	<b>GRI 403 – Occupational Health and Safety</b>  <b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Occupational Health and Safety richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Impatti sulle comunità locali	Le comunità locali includono persone che vivono o lavorano in prossimità delle aree in cui si sviluppa la catena del valore di Amadori. Queste aree possono essere negativamente impattate dalle attività del Gruppo, da un punto di vista socioeconomico, culturale, sanitario, occupazionale e relativamente ai diritti umani.	<b>GRI 413 – Local Communities</b>  <b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Local Communities richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Salute e benessere dei consumatori	Il prodotto finale venduto dal Gruppo può generare impatti negativi sulla salute del consumatore finale, se non opportunamente controllato (ad es. l'uso di antibiotici nella produzione zootecnica è fonte di crescente preoccupazione a causa dei potenziali impatti sulla salute del consumatore finale).	<b>GRI 416 – Customer Health and Safety</b>  <b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include i topics Pesticide use, Food Safety richiesti dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.

## Impatti positivi

Temi materiali	Impatti e descrizione	GRI Disclosure e Sector Standard
Creazione di posti di lavoro	Il Gruppo Amadori crea e favorisce l'insorgere di nuovi posti di lavoro, contribuendo all'assunzione di persone sia all'interno del suo perimetro aziendale che presso i propri fornitori o clienti.	<b>GRI 401 – Employment</b>  <b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Employment practices richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Sviluppo delle competenze dei lavoratori	L'attività di business è basata sullo sviluppo delle competenze tecniche e delle soft skills dei dipendenti, ingredienti fondamentali del successo di un'azienda.	<b>GRI 404 – Training and Education</b>
Impatto generato sull'economia e sul fatturato	Il business di Amadori permette la fatturazione di ingenti quantità di denaro e garantisce il lavoro a migliaia di persone. Inoltre, è un polo attrattore per investitori e finanziatori che, affidandosi alla stabilità del marchio, investono somme di denaro. Gli investimenti del Gruppo lungo l'intera catena del valore possono generare impatti positivi anche sulle comunità locali.	<b>GRI 201 – Economic Performance</b> <b>GRI 203 – Indirect Economic Impacts</b>  <b>GRI Sector Specific:</b> L'impatto include il topic Economic inclusion richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.

Come spiegato precedentemente, l'analisi di materialità discrimina gli impatti non materiali da quelli materiali ed i relativi temi associati, oggetto di rendicontazione nel Bilancio. Oltre alle GRI disclosures e Sector Standard specifici menzionati nelle tabelle sopra riportate, nel presente documento sono stati rendicontati anche i **GRI 308 – Supplier Environmental Assessment** e **GRI 414 – Supplier Social Assessment**, trasversali lungo tutta la catena di fornitura, valutati come strumenti fondamentali per il Gruppo per portare avanti il proprio business in maniera sostenibile lungo tutta la filiera.

Allo stesso modo, alcune tematiche rilevanti ma non valutate come materiali sono state inserite all'interno della rendicontazione quali: Benessere organizzativo e welfare aziendale, Corruzione, Comportamenti anti-competitivi<sup>9</sup>.

Impatti materiali e non materiali

<sup>9</sup> Per una descrizione approfondita di ciascun tema si rimanda alla sezione "Nota metodologica".

## Gli obiettivi internazionali e comunitari del Gruppo

L'impegno per uno sviluppo sostenibile

Il Gruppo Amadori unisce il suo impegno verso gli impatti rilevanti per l'azienda e i suoi stakeholder con il supporto agli SDGs<sup>10</sup> definiti dalle Nazioni Unite nel 2015, oltre agli obiettivi individuati all'interno della strategia europea "Dal produttore al consumatore" (From Farm to Fork). Questo dimostra il contributo del Gruppo verso la realizzazione dello sviluppo sostenibile e la creazione di un sistema alimentare sano, equo e a impatto zero.

Gli obiettivi Amadori

All'interno di questi obiettivi, il Gruppo ha scelto di concentrare i suoi sforzi su quelli più strettamente allineati alla sua visione di sostenibilità e all'attività aziendale, al fine di ottimizzare l'impegno e massimizzare i risultati ottenuti. Di seguito, viene presentata la correlazione tra le categorie di impatto di Amadori, gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e gli obiettivi della strategia "Dal produttore al consumatore":

*Contributo di Amadori agli obiettivi internazionali e comunitari*

Are di impatto Amadori	Contributo di Amadori	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	Obiettivi strategia "Dal produttore al consumatore"
Prodotto e clienti	Amadori si impegna a garantire elevati standard di qualità e sicurezza di un prodotto che sia accessibile, sano e fonte di proteine, attraverso attività di ricerca e sviluppo finalizzate a un continuo miglioramento del prodotto offerto e alla tutela del benessere degli animali.		Garantire che i cittadini europei abbiano prodotti alimentari sostenibili a costi contenuti 
Impatto ambientale	Amadori si impegna a perseguire una strategia di efficientamento energetico e di produzione/approvigionamento di energia da fonti rinnovabili al fine di ridurre le emissioni di gas ad effetto serra e contribuire alla lotta al cambiamento climatico.		Contrastare il cambiamento climatico 
Persone	Amadori si impegna a garantire un ambiente di lavoro positivo promuovendo il benessere di tutti i dipendenti e garantendo l'equilibrio tra lavoro e vita privata e la salute e sicurezza dei dipendenti Amadori e dei suoi collaboratori.		Assicurare ritorni economici equi nella catena di fornitura alimentare 
Governance e valore per il territorio	Amadori si impegna ad avere un rapporto stabile, trasparente e di fiducia con tutti gli attori della filiera, prediligendo fornitori e collaboratori il più possibile locali, generando così un impatto indiretto sulla creazione di valore sul territorio e sulla distribuzione della ricchezza agli stakeholder.		Assicurare ritorni economici equi nella catena di fornitura alimentare 

<sup>10</sup> Gli SDGs sono 17 obiettivi, articolati in 169 target, e sono una sistematizzazione delle linee di azione da seguire per un mondo più sostenibile da raggiungere entro il 2030 e coprono tutti i macro-ambiti di sostenibilità moderni, quali ad esempio la lotta contro il cambiamento climatico, la difesa degli ecosistemi o la lotta alla fame e alla povertà.



## 2. Un'offerta di qualità

Attenzione al cliente, cura e rispetto degli animali e innovazione continua





## Qualità e sicurezza alimentare



Risorse per  
Assicurazione  
Qualità

**55**  
addetti  
a presidio della filiera,  
di cui 25 nei laboratori di analisi

**5,5**  
milioni di euro  
dedicati nel 2022 al sistema  
Assicurazione Qualità



Tecnici di  
allevamento,  
a supporto  
degli allevatori

**51**  
persone  
a presidio dell'area  
Zootecnica

**Costante monitoraggio**  
a supporto dell'applicazione  
delle Buone Pratiche  
di Allevamento



Veterinari  
aziendali  
e pubblici

**10**  
veterinari  
interni a presidio  
dell'area zootecnica

**Un presidio**  
di veterinari ASL  
per ogni stabilimento  
produttivo



Esperti  
nutrizionisti

**2**  
nutrizionisti  
addetti alla formulazione e  
ottimizzazione dei mangimi,  
combinando le materie prime nella  
proporzione adeguata per coprire le  
esigenze nutritive degli animali nelle  
varie fasi di sviluppo

**Collaborazione e sinergia**  
con Ufficio Acquisti interno,  
Assicurazione Qualità e Produzione  
per dare consistenza alla qualità  
delle materie prime scelte e  
garantire la migliore crescita delle  
specie allevate



Analisi  
e controlli

oltre  
**554mila** analisi  
microbiologiche, sierologiche,  
chimiche, di biologia molecolare  
e diagnostica dai 7 laboratori  
interni in un anno

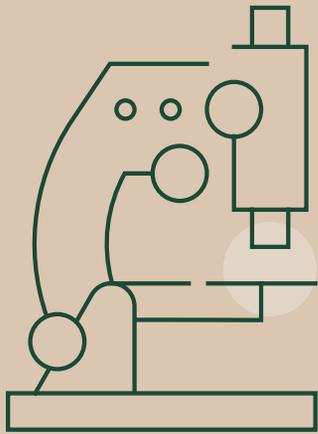
oltre  
**109mila** analisi  
sui prodotti finiti  
dai 7 laboratori interni  
in un anno



Gestione  
dei reclami

**Un sistema sempre più  
ampio ed efficace**  
per raccogliere le segnalazioni  
della nostra clientela

**Feedback puntuali**  
e aggiornati settimanalmente  
per rispondere con azioni  
efficaci a tutti i reclami  
qualitativi



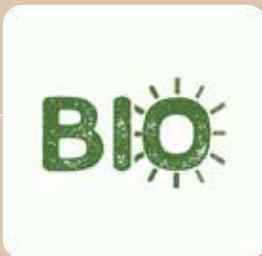
Innovativa tecnica di biologia molecolare Real Time PCR utilizzata in tutti i Laboratori interni, per analisi puntuali e mirate

### Freschezza dei prodotti



95%

dei prodotti consegnati entro 24 ore dall'ordine nel biennio 2021-2022



Completa esclusione degli antibiotici in allevamento

Standard di benessere animale più elevati rispetto all'allevamento di pollo convenzionale

### Riduzione\* dell'uso di antibiotici in tutte le filiere avicole Amadori



97%

nel consumo di mg di principio attivo di antimicrobici nella filiera pollo



89%

nella filiera tacchino

\* Dato comparato 2022 vs. 2011

# Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi

Il Gruppo Amadori si impegna ogni giorno a produrre e fornire prodotti di eccellente qualità e sicurezza, ponendo estrema attenzione alla sostenibilità attraverso una costante innovazione dei propri processi. Tale impegno mira a soddisfare le esigenze e le nuove abitudini alimentari dei consumatori, i quali manifestano una crescente attenzione verso la qualità, la tracciabilità e la sostenibilità degli alimenti, nonché alle tematiche legate al benessere degli animali.

---

Le certificazioni qualità e sicurezza alimentare

Questo obiettivo viene raggiunto grazie al quotidiano impegno di Amadori nella creazione di un sistema di gestione della qualità ben strutturato. Tale sistema assicura analisi e controlli costanti lungo tutta la filiera, garantendo così elevati standard di genuinità e sicurezza alimentare per i prodotti offerti. Tutti gli stabilimenti di Trasformazione Alimentare del Gruppo sono dotati di un sistema di gestione qualità certificato secondo lo **standard internazionale ISO 9001 sin dal 1999**. Nel corso degli anni, il Gruppo ha ottenuto ulteriori certificazioni, a seconda delle specifiche peculiarità di ogni sito produttivo:

---

#### **UNI EN ISO 22005:2008**

Sistema di gestione della rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

---

#### **International Food Standard (IFS Food)**

Standard per l'assessment della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, riconosciuto a livello internazionale dai maggiori retailer GDO

---



#### **Certificazione per prodotti senza glutine**

---

#### **DTP CSQA 030**

sistema di garanzia dell'alimentazione degli animali con le caratteristiche NO OGM

---

#### **DTP CSQA 035**

sistema di gestione igienico sanitario del processo di produzione attraverso la filiera

---

#### **DTP CSQA 049**

sistema di garanzia dell'alimentazione degli animali con le caratteristiche vegetali (assenza di farine e grassi animali sulla carne)

---

#### **DTP CSQA 126**

Sistema di gestione igienico sanitario del processo di produzione attraverso la filiera

---

#### **UNI EN ISO 17025:2005**

requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura. Accredimento dei laboratori da parte dell'ente ACCREDIA

---

#### **BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety**

Standard di gestione igienico sanitario di prodotto e processo riconosciuto dai retailer inglesi

---

#### **DTP CSQA 042**

Sistema di garanzia dell'alimentazione degli animali con le caratteristiche vegetali (assenza di farine e grassi animali sul mangime)

---

**DTP CSQA 116**

Assenza di trattamenti antibiotici a partire dalla fase di accasamento dei pulcini con età superiore a 72 ore

---

**DTP CSQA 134**

Sistema di gestione della filiera suinicola - suino vivo nella fase di ingrasso (siti 3)

---

**Etichettatura volontaria delle carni di pollame**

Sistema di produzione nel rispetto del D.M. 29 Luglio 2004 - Conformità al disciplinare di etichettatura volontaria carni avicole UNAITALIA

---

**IRA**

Ispezione Riduzione Antibiotici

---

**BIO**

Certificazione che garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione

---

**HALAL**

Conformità allo standard per la certificazione di conformità halal dei prodotti alimentari

---

**Casa della Cultura Islamica**

Conformità alle specifiche della giurisprudenza islamica e alla conformità halal

---



# Una filiera sicura e controllata

---

Team a tutela della qualità e della sicurezza alimentare

Affinché i consumatori possano godere di un prodotto di eccellente qualità, la funzione Qualità & Sicurezza Alimentare (QSA) riveste un ruolo di primaria importanza nel controllo della filiera. Tale funzione si avvale di piani di controllo interni, basati su un sistema di tracciabilità certificato.

Ogni anno, in media sono dedicati circa 5,5 milioni di euro alle attività di gestione e controllo della filiera, grazie al team composto da 55 esperti dedicati a garantire elevati standard lungo tutte le fasi di produzione e nei laboratori interni di analisi.

---

L'approvvigionamento delle materie prime

Una particolare attenzione è volta alla scelta e all'approvvigionamento delle materie prime. Le decisioni prese da Amadori riguardo alla selezione di materie prime e prodotti, come ad esempio l'acquisto di prodotti non OGM, hanno portato alla creazione di un sistema di controllo più robusto lungo tutta la filiera. Questo controllo rigoroso coinvolge infatti anche tutti i fornitori, ai quali sono richieste garanzie specifiche sulle caratteristiche dei loro prodotti. Questo tipo di processo ha permesso di individuare le migliori tecnologie disponibili per la scelta e per l'introduzione delle materie prime all'interno dei mangimifici di filiera, garantendo la conformità alle caratteristiche ottimali delle materie prime in ingresso per assicurare un'elevata qualità del mangime prodotto.

---

Le analisi di laboratorio

Negli ultimi quattro anni, con l'obiettivo di condurre analisi sempre più puntuali e mirate, tutti i laboratori accreditati del Gruppo hanno adottato con successo una tecnica innovativa di biologia molecolare, la cosiddetta Real Time PCR. Tale metodologia analitica si contraddistingue per le sue elevate sensibilità, specificità ed accuratezza. Nel 2022, sono stati effettuati oltre 554 mila test: queste analisi comprendono esami Real Time PCR, analisi microbiologiche, sierologiche e chimiche. Inoltre, il prodotto finito viene sottoposto a scrupolosi controlli sulla qualità e sicurezza, per confermarne la qualità mantenuta lungo tutte le fasi produttive, fino alla consegna al cliente. Nel 2022, sono stati eseguiti oltre 109 mila test sul prodotto finito, 12% in più rispetto all'anno precedente.

---

Gli audit condotti da enti terzi e i feed back dei clienti

Durante il 2022, il Gruppo è stato sottoposto a frequenti audit condotti da enti di controllo istituzionale, enti di certificazione e clienti. Per quanto riguarda le verifiche effettuate dai clienti nel 2022, il Gruppo ha prontamente gestito tutte le osservazioni sollevate e non sono emerse criticità specifiche sulla sicurezza alimentare delle materie prime. Amadori coltiva un rapporto con i propri clienti improntato su trasparenza e proattività adottando un sistema di gestione dei reclami e dei feedback altamente efficiente e utilizzando così eventuali input come stimoli per il continuo miglioramento della qualità dei propri prodotti. Nello specifico, è stato implementato un sistema sempre più ampio ed efficiente per raccogliere le segnalazioni dei clienti, con feedback accurati richiesti settimanalmente. Questo consente di rispondere prontamente ed efficacemente a tutti i reclami relativi alla qualità dei prodotti.

Anche nel corso del 2022, non sono state segnalate problematiche significative sulla salute dei consumatori in relazione ai prodotti dell'azienda. Il Gruppo rimane attento e si impegna a mantenere la qualità e la sicurezza dei propri prodotti, intervenendo prontamente quando necessario per garantire la massima tutela per i consumatori.

					
Mangimifici	Riproduttori	Incubatoi	Allevamenti	Trasformazione alimentare	Distribuzione
Esperti nutrizionisti	Veterinari aziendali e pubblici	Veterinari aziendali e pubblici	Veterinari aziendali e pubblici	Veterinari pubblici	Risorse per Assicurazione Qualità
Risorse per Assicurazione Qualità	Tecnici di allevamento a supporto degli allevatori	Risorse per Assicurazione Qualità	Tecnici di allevamento a supporto degli allevatori	Risorse per Assicurazione Qualità	Gestione dei reclami
Analisti e controlli	Risorse per Assicurazione Qualità	Analisti e controlli	Risorse per Assicurazione Qualità	Analisti e controlli	
	Analisti e controlli		Analisti e controlli		

## Mangimifici

Al fine di garantire una produzione in linea con le esigenze dei consumatori, il benessere degli animali e le desiderate qualità intrinseche del prodotto, il Gruppo indirizza ogni anno ingenti investimenti e risorse alla ricerca e allo sviluppo di diete ottimali. Queste diete sono progettate per sviluppare al meglio il potenziale genetico delle diverse specie, riducendo al contempo gli sprechi alimentari. Le diete sono principalmente a base di soia, mais, orzo, grano e sali minerali, e vengono prodotte nei mangimifici della filiera. Una delle principali caratteristiche distintive del Gruppo è la presenza di un'unità centrale che svolge un ruolo chiave nel coordinamento di tutti i mangimifici. L'ufficio di formulazione interno, in sinergia con altre funzioni aziendali, si dedica all'elaborazione delle combinazioni delle diverse materie prime in proporzioni adeguate. L'obiettivo è ottenere una gamma di "alimenti completi" che soddisfino le necessità nutrizionali degli animali durante le diverse fasi di sviluppo e crescita. Questo processo sfrutta al massimo le attrezzature e le tecnologie disponibili nei mangimifici, in conformità alle normative vigenti.

Impegnandosi per ridurre l'impatto ambientale e le emissioni in atmosfera, Amadori sta lavorando attivamente per ridurre i titoli proteici nelle diete, generando così un effetto positivo anche sul benessere degli animali stessi. Il Gruppo sta intensificando la ricerca per l'identificazione di materie prime alternative che permettano di ridurre l'importazione di soia proveniente dal Sudamerica, cercando così di ridurre la dipendenza da questa fonte e promuovendo una maggiore sostenibilità. La selezione delle materie prime è frutto di un accurato piano di autocontrollo analitico, sottoposto

---

La ricerca e sviluppo delle diete per gli animali

---

La riduzione dell'impatto ambientale

a una revisione annuale in collaborazione con le funzioni di Qualità & Sicurezza Alimentare e Acquisti, mirando a potenziare costantemente la qualità delle materie prime utilizzate.

Il piano di autocontrollo si suddivide in diverse fasi:

---

1

Monitoraggio delle materie prime:

il piano inizia con il monitoraggio delle materie prime utilizzate per la produzione del mangime. Il piano definisce cosa controllare e con quale frequenza, ed è condiviso con tutti gli enti di controllo e di certificazione.

---

2

Valutazione del processo produttivo:

una volta composta la miscela di materie prime, si procede all'analisi delle indicazioni riportate sul cartellino del prodotto finito. Queste informazioni risulteranno fondamentali per consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli in merito all'acquisto e al consumo del prodotto. Tra le informazioni rilevanti figurano la denominazione del prodotto e l'elenco completo degli ingredienti. È di cruciale importanza assicurare il rispetto di tutte le tolleranze previste dalla normativa vigente. Il processo produttivo è attentamente monitorato, con particolare attenzione ai vari passaggi come la macinazione, la miscelazione e la pellettatura, al fine di garantire la conformità agli standard stabiliti.

---

3

Assicurazione della qualità:

la gestione della qualità riveste un ruolo centrale nell'assicurare l'alto livello qualitativo delle materie prime, la formulazione dei mangimi e il controllo dei processi produttivi. Questi aspetti vengono gestiti in stretta collaborazione con i responsabili degli stabilimenti, i quali possono trovarsi in diverse sedi. Ogni stabilimento ha le proprie peculiarità, e la funzione preposta all'assicurazione della qualità si impegna a definire istruzioni operative precise per ciascun sito, tenendo conto delle specifiche caratteristiche produttive di ognuno di essi.

---

4

Adattamenti e sorveglianza straordinaria:

il piano di autocontrollo è altamente flessibile e può essere adattato in base a situazioni particolari o a eventuali dubbi e incertezze che possano emergere durante il processo produttivo. In queste circostanze, è possibile attuare piani di sorveglianza straordinari per monitorare aspetti specifici o effetti che potrebbero influire sulla qualità del prodotto finale.

---

Il Gruppo collabora con alcuni mangimifici esterni, tra cui il sito di Ospitaletto (BS), con il quale mantiene una storica e attiva collaborazione. Anche in questo caso, le materie prime utilizzate per la produzione di mangimi sono soggette a rigorosi controlli lungo l'intero processo di movimentazione, sia durante l'imbarco che lo sbarco, e presso i mangimifici della filiera: queste analisi vengono eseguite da laboratori accreditati, interni ed esterni al Gruppo.

## Riproduttori e incubatoi

Nei settori di allevamento di riproduzione e negli incubatoi della filiera, viene garantito il rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle condizioni di benessere animale, grazie a una costante supervisione da parte del personale tecnico altamente specializzato. Per assicurare una elevata bio-sicurezza sin dall'inizio del ciclo produttivo, gli allevamenti di polli e tacchini dedicati alla riproduzione sono posizionati in aree protette e isolate da possibili fonti di contaminazione esterna. Allo stesso modo, il Gruppo presta particolare attenzione anche alla fase antecedente la schiusa delle uova, assicurando con precisione ottimali condizioni di umidità, temperatura, igiene e ventilazione.

## Allevamenti

Un team composto da 10 veterinari aziendali e 51 tecnici di allevamento opera a stretto contatto con gli allevatori della filiera. Questi professionisti collaborano in maniera sinergica durante le fasi di accrescimento, assicurando un costante controllo dei requisiti di qualità dell'allevamento e delle condizioni di crescita degli animali.

Circa il 30% delle strutture presenti nella filiera è costituito da allevamenti a gestione diretta, mentre il restante 70% è organizzato in allevamenti in "soccida"<sup>11</sup>. Controlla costantemente le modalità di allevamento di tutti gli avicoltori, in conformità con i propri standard qualitativi, fornendo ai soccidari i pulcini e i diversi tipi di mangimi adeguati alla tipologia e all'età degli animali. Gli allevamenti di accrescimento sono situati prevalentemente in aree rurali e sono progettati per offrire le condizioni climatiche ottimali, consentendo agli animali di muoversi liberamente a terra. Questa pratica è consolidata in Italia da oltre 50 anni e, nel caso delle filiere "Il Campese" e pollo BIO, gli animali hanno anche l'opportunità di vivere all'aperto.

---

La collaborazione  
con gli avicoltori

## Trasformazione alimentare

Ogni stabilimento dedicato alla lavorazione e trasformazione alimentare è ufficialmente riconosciuto e autorizzato dal Ministero della Salute. Tali impianti operano mediante processi ben strutturati, in cui la funzione Qualità & Sicurezza Alimentare si impegna a garantire l'implementazione di rigorosi piani analitici e di controllo interno.

Le linee produttive degli stabilimenti si distinguono tra prodotti tradizionali (come busti interi e tagliati come cosce, petto a fette e ali) e prodotti innovativi (tra cui impanati, elaborati crudi, wüstel e arrostiti). La crescente richiesta di prodotti innovativi ha stimolato la ricerca di nuove soluzioni per aumentare la produzione in ciascun stabilimento e per ottimizzare la sinergia tra le diverse strutture, con particolare attenzione agli stabilimenti di Cesena, Santa Sofia e Mosciano S. Angelo. Per perseguire questi obiettivi, Amadori ha investito negli ultimi anni nell'efficienza

---

Le linee produttive e  
la metodologia Lean  
Manufacturing

<sup>11</sup> Contratto diretto a costituire un'impresa agricola di natura associativa, nella quale si attua una collaborazione economica tra colui che dispone del bestiame (soccidante, concedente) e chi deve allevarlo (soccidario, allevatore), al fine di allevare e sfruttare una certa quantità di bestiame ed esercitare le attività connesse, ripartendo spese e utili inerenti sia all'accrescimento del bestiame sia ai prodotti (latte, formaggio, ecc.) che ne derivano.

delle diverse fasi produttive, adottando la metodologia Lean Manufacturing <sup>12</sup>. Tale processo si è concluso con successo nel 2019, coinvolgendo tutti gli stabilimenti del Gruppo.

## Distribuzione

---

### La catena del freddo

Il Gruppo ha effettuato significativi investimenti per assicurare la conservazione e la freschezza dei prodotti durante le fasi di stoccaggio e distribuzione. Inoltre, è stato implementato un sistema di controllo della catena del freddo, mediante l'attuazione di attività di monitoraggio e registrazione delle temperature lungo tutto il percorso, partendo dalle piattaforme logistiche e il trasporto, fino al punto vendita. Questa iniziativa mira a garantire standard di prodotto elevati e a rispettare scrupolosamente le normative europee e italiane di riferimento.

Grazie alla collaborazione con un pool di trasportatori competenti e affidabili, e agli investimenti mirati per ottimizzare i percorsi e le distanze, il Gruppo ha ottenuto notevoli miglioramenti nell'efficienza della distribuzione, assicurando elevati standard in termini di tempistiche per le consegne degli ordini. Nel biennio 2021-2022, circa il 95% degli ordini è stato consegnato entro 24 ore dal momento in cui è stato effettuato l'ordine da parte del cliente.

<sup>12</sup> Per un approfondimento sulla Lean Manufacturing, si veda il Paragrafo "Formazione e crescita professionale", all'interno del Capitolo 5.





# Cura e rispetto degli animali

## Le "5 libertà"

Le "5 libertà del benessere animale" rappresentano un concetto sviluppato per definire i diritti fondamentali degli animali domestici e da allevamento, al fine di garantire loro una vita dignitosa e priva di sofferenza. Queste libertà sono state formulate dalla Brambell Committee, un comitato britannico istituito nel 1965 sotto la presidenza di Roger Brambell, per indagare sul benessere degli animali da fattoria. Queste le 5 libertà:

- la libertà da fame, sete e cattiva nutrizione;
- la libertà da ambienti fisici inadeguati;
- la libertà da dolore, ferite e malattie;
- la libertà di esprimere i comportamenti specie-specifici;
- la libertà da paura e disagio.

Questi principi rappresentano i 5 pilastri che definiscono la capacità dell'animale di stare bene nell'ambiente in cui si trova, come stabilito dalla comunità europea.

La tutela del benessere animale costituisce un pilastro fondamentale per garantire elevati standard di sicurezza alimentare e qualità del prodotto finale. Amadori si impegna con determinazione a rispettare tutte le normative vigenti a livello nazionale e comunitario in materia di benessere animale.

## La normativa di riferimento

La priorità del Gruppo è garantire la cura e il rispetto degli animali attraverso l'aderenza rigorosa alle normative nazionali ed europee vigenti, che assicurano condizioni adeguate in ogni fase della filiera integrata. A conferma di questo impegno, anche nel corso del 2022 non sono state rilevate significative non conformità rispetto alle normative sul benessere animale.



### **Decreto LGL.146/2001**

Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti

### **Decreto LGL.181/2010**

Attuazione della direttiva 2007/43/CE che stabilisce norme minime per la protezione di polli allevati per la produzione di carne

### **Decreto CE 1/2005**

Benessere degli animali durante il trasporto

### **Decreto CE 1099/2009**

Protezione degli animali durante l'abbattimento

L'azienda si pone come protagonista nell'individuare opportunità e stimoli volti a migliorare e a far evolvere gli standard e le regolamentazioni del proprio business, anche collaborando con le associazioni di categoria operanti nel settore. Un esempio tangibile di questo impegno è rappresentato dalle filiere avicole di alta qualità, "Il Campese," "Qualità 10+" e "BIO".

## Formazione e innovazione per la tutela del benessere

Amadori svolge momenti di formazione obbligatoria sul benessere animale per tutto il personale interno, dai veterinari - punto d'incontro tra le aziende del settore e le istituzioni pubbliche all'interno dei sistemi di rete di epidemio-sorveglianza - agli operai. A tal proposito, sono organizzate delle giornate di formazione specifiche per ciascuna filiera (polli, tacchini, ovaiole e suini) e per settore (ingrasso e riproduzione). Andando oltre ai requisiti imposti da normativa, il personale viene formato con cadenza biennale, tracciando le informazioni per ogni dipendente.

Nel corso del 2022 sono state organizzate giornate formative attraverso FAD (formazione a distanza) sulla normativa relativa al benessere del pollo da carne (DGLS 181/2010). Nel corso dello scorso anno, il Comitato Veterinario Amadori, che coinvolge tutti i veterinari della filiera, ha proseguito nella sua attività di formazione e aggiornamento, dedicando in media 3 ore al mese per approfondire le normative europee e nazionali riguardanti il benessere animale e affrontando tematiche relative alla gestione di problematiche specifiche sulle pratiche di allevamento solitamente non integrate, come ad esempio la filiera del suino.

Nel corso del 2022, la formazione rivolta ai tecnici e ai veterinari è stata garantita anche attraverso l'organizzazione e la partecipazione a seminari e conferenze, tenuti da esperti sia italiani che internazionali. Questi eventi hanno trattato tematiche di grande rilevanza, concentrandosi su nuove metodologie e pratiche d'allevamento, nonché sulle innovazioni strutturali che interessano il settore zootecnico a livello globale. Il personale Amadori coinvolto nella macellazione partecipa regolarmente a corsi di formazione specifici sul benessere animale. Questi corsi vengono organizzati in stretta collaborazione con le Autorità Sanitarie Locali (ASL) e consentono ai partecipanti di ottenere il "certificato di idoneità" necessario per svolgere le attività di trasformazione, in conformità con il Regolamento 1099/2009 dell'Unione Europea.

Innovazione ormai consolidata nel settore zootecnico è il sistema ClassyFarm, un significativo progresso nell'assicurazione del benessere ottimale degli animali nell'ambito delle attività zootecniche. ClassyFarm ha rafforzato il ruolo centrale del veterinario aziendale nell'advocacy del benessere animale e nell'assicurare standard elevati di cura e attenzione per gli animali nella filiera avicola. Il sistema è operativo a partire dal 30 marzo 2018 per la filiera italiana del suino e in fase di espansione per la filiera avicola a partire dal 2020, permettendo a tutti gli allevamenti di essere codificati e valutati seguendo criteri predefiniti a livello nazionale. Questi criteri riguardano importanti tematiche quali il benessere animale, la biosicurezza e l'uso responsabile dei farmaci. Attraverso questo sistema, le autorità competenti come ASL e Ministero possono monitorare costantemente sia singoli allevamenti che l'intero sistema nazionale. Lo strumento è accessibile ai medici veterinari ufficiali, ai medici veterinari aziendali e agli allevatori per la filiera del suino, facilitando la collaborazione e il dialogo tra tutte le parti coinvolte. Questo approccio collaborativo mira a elevare il livello di sicurezza e qualità dei prodotti all'interno della filiera agroalimentare. Per quanto riguarda l'impiego di antimicrobici Amadori è impegnato da anni a ridurre il loro utilizzo in

---

La formazione per tutto il personale

---

Il certificato di idoneità del personale impegnato nella trasformazione alimentare

---

Il sistema ClassyFarm

modo responsabile. Tutti gli antibiotici utilizzati sono registrati nel sistema nazionale ClassyFarm. Amadori è notevolmente al di sotto della soglia nazionale, per il settore avicolo, per l'uso di antimicrobici e non ha ricevuto sanzioni per la loro presenza nei propri prodotti.

---

Riduzione degli antibiotici e miglioramento degli standard in allevamento

Nel 2022, il Gruppo ha intensificato gli sforzi per continuare a ridurre l'uso di antibiotici e migliorare ulteriormente gli standard di allevamento. In particolare, per la filiera avicola, Amadori ha completamente eliminato l'impiego di gabbie nei propri allevamenti destinati allo svezzamento delle pollastre e alla produzione di uova da consumo. In alternativa, sono stati implementati sistemi di allevamento a terra. Per quanto riguarda la filiera del suino, è stato avviato un processo di progressiva ristrutturazione degli allevamenti di riproduzione suina. Qui, gli animali vengono allevati in box multipli durante la fase di gestazione e liberi in apposite gabbie parto che rispettano standard elevati di benessere animale. Pertanto, è in corso la trasformazione di tutti i siti di allevamento di suini da riproduzione in strutture ad hoc, con un raddoppio dello spazio a disposizione degli animali.

---

La fase di trasporto

L'impegno per garantire elevati standard di tutela del benessere animale non si ferma alla fase di allevamento, ma si estende anche alle fasi di trasporto e trasformazione. Nel corso degli anni, il Gruppo ha attuato diverse iniziative mirate a migliorare il benessere degli animali durante il trasporto dagli allevamenti agli stabilimenti. Tra queste misure, vi è il costante lavoro per ridurre i tempi di trasporto, che attualmente sono notevolmente inferiori alle 12 ore massime previste dalla normativa. Per garantire il corretto comfort durante il trasporto, sono installate coperture sui mezzi utilizzati, garantendo una protezione dagli agenti atmosferici, e sono stati implementati sistemi di aerazione per assicurare un'ottimale circolazione dell'aria. Inoltre, sono adottati sistemi di fissaggio per agevolare le operazioni di carico e scarico, garantendo la stabilità degli animali durante il viaggio.

## Le eccellenze Amadori: simbolo di sicurezza e alta qualità

Al fine di offrire opzioni di alta qualità ai clienti, nel corso degli anni sono state sviluppate linee speciali dedicate a prodotti selezionati, tra cui il pollo "Il Campese" allevato all'aperto, il pollo e il tacchino "Qualità 10+" e il pollo "BIO". Queste linee si distinguono per l'adozione di requisiti aggiuntivi a livello di gestione della filiera e per i temi concernenti il benessere animale, andando oltre le normative standard e i protocolli utilizzati negli allevamenti convenzionali.

---

Il pollo allevato senza antibiotici

Da diversi anni, l'azienda ha avviato un percorso di significativo valore aggiunto, culminato con il raggiungimento di importanti traguardi. Uno dei più significativi è, senza dubbio, l'ottenimento della certificazione per il pollo allevato senza l'uso di antibiotici. Questo requisito è stato inizialmente soddisfatto dal prodotto di punta di Amadori, Il Campese, a partire dal 2017 e successivamente raggiunto anche per il pollo Qualità 10+ all'inizio del 2018 e il tacchino Qualità 10+ a partire da febbraio 2019. Nel 2022 si è aggiunta anche la filiera del pollo biologico Amadori, che può vantare anche il requisito dell'allevamento senza uso di antibiotici, oltre a quanto già previsto dalle normative che regolamentano l'agricoltura biologica.

Nel 2022 l'azienda ha proseguito nella sua mission di valorizzazione di queste filiere, con crescite importanti a valore su Il Campese, su Qualità 10+ e BIO, che hanno consolidato la posizione sul mercato grazie al costante apprezzamento da parte dei consumatori.

Durante l'anno, il Gruppo ha portato importanti novità di prodotto sul mercato, ampliando la propria offerta con prodotti innovativi e adattandosi alle nuove esigenze dei consumatori. Tra queste, la principale ha riguardato l'ingresso strategico nel segmento delle proteine vegetali. "Ama Vivi e Gusta", il buono del vegetale con il gusto che ami da sempre: un'esperienza Veggy realizzata con ricette a base di proteine di pisello e senza soia aggiunta, composta da 3 referenze: Le Birbe Veggy, Veggy Burger e Cotolette Veggy. L'azienda ha inoltre sedimentato la propria leadership negli impanati snack, lanciando una nuova ricetta delle storiche Le Birbe, i bocconcini impanati di pollo 100% italiano, e ha presentato le Salsicce Pops, novità nella categoria degli elaborati pronti da cuocere, fra le più importanti della propria offerta. Questa novità si è affiancata a una serie di innovazioni di prodotto per tutta la gamma delle salsicce a marca.

Novità importanti anche per la linea uova, con il rilancio della gamma degli ovoprodotti pastorizzati, con nuovo visual di prodotto e un'attenzione particolare alla sostenibilità, grazie a packaging 100% riciclabili che permette il -21% di consumo di CO<sub>2</sub> rispetto alla confezione precedente.

A livello di comunicazione, oltre agli investimenti a sostegno della notorietà della marca attraverso spot TV e un massiccio piano digital e social, a fine anno è stato rilasciato il nuovo sito internet Amadori, completamente rivisto nell'organizzazione dei contenuti per evidenziare i valori distintivi della filiera. La nuova veste grafica propone molte immagini e video, per raccontare in maniera coinvolgente e immediata tutto il mondo Amadori, ed è stato progettato per una progressiva implementazione dei contenuti e della forma, a partire dal nuovo logo aziendale, introdotto a metà del 2023.

---

Il segmento delle  
proteine vegetali

---

I prodotti elaborati

---

La linea uova e il pack  
riciclabile

---

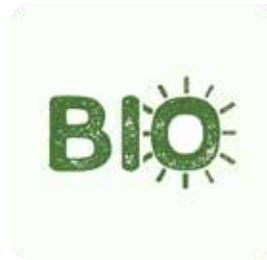
Il nuovo sito e le iniziative  
di comunicazione



Pollo allevato  
all'aperto



Pollo e tacchino  
allevati a terra



Pollo allevato  
all'aperto



Senza  
antibiotici



Senza  
antibiotici



Alimentazione  
biologica



No OGM



No OGM

## Il Campese

L'eccellenza dell'offerta Amadori è rappresentata da Il Campese, il pollo allevato all'aperto e senza l'uso di antibiotici, certificato a lento accrescimento.

---

### Caratteristiche della filiera

Le densità di allevamento all'interno della filiera Il Campese sono regolamentate da un disciplinare ad hoc, garantendo spazi più ampi rispetto all'allevamento convenzionale. Ogni animale ha a disposizione 13 mq all'interno dei ricoveri, con una densità di non più di 27,5 kg per mq. Ciò che rende unico Il Campese è l'accesso agli spazi esterni: gli animali hanno l'opportunità di godere di un parco esterno coperto da vegetazione e recintato, in cui muoversi liberamente per almeno metà del ciclo di vita. Questo parco è progettato per garantire almeno 1 metro quadrato a disposizione di ciascun animale. Grazie a finestre lunghe almeno 4 metri lineari posizionate strategicamente lungo il perimetro delle strutture, i polli possono facilmente accedere all'ambiente esterno e rientrare all'interno per la notte.

Gli animali vengono alimentati esclusivamente con mangime vegetale, senza l'utilizzo di OGM, farine o grassi di origine animale. Durante la fase finale di ingrasso, almeno il 70% della loro dieta è costituita da cereali. L'attenzione al benessere degli animali si riflette anche nella durata dell'allevamento: i polli vengono allevati per almeno 56 giorni, garantendo una crescita graduale e costante. La filiera Il Campese aderisce al Regolamento UE n. 543/2008, che qualifica il pollo Amadori come "allevato all'aperto". Ogni aspetto della filiera Il Campese è anche soggetto a verifica e certificazione da parte di CSQA, ente terzo accreditato.

## Qualità 10+

---

### Caratteristiche della filiera

I polli e i tacchini della linea Qualità 10+ vengono allevati all'interno degli allevamenti di filiera senza ricorso agli antibiotici, assicurando la massima attenzione al loro benessere e quindi alla qualità del prodotto finale. Amadori si impegna ad utilizzare esclusivamente mangimi vegetali privi di OGM.

Per quanto riguarda la linea pollo Qualità 10+, oltre a questi standard superiori rispetto all'allevamento convenzionale, Amadori si adopera per soddisfare altri requisiti in termini di benessere animale. Uno di questi è garantire densità di allevamento che offrano maggiore spazio agli animali. Inoltre, l'azienda si impegna a fornire una maggiore disponibilità di luce naturale attraverso finestrature razionalmente distribuite. Per favorire i comportamenti naturali e garantire un ambiente stimolante, vengono introdotti arricchimenti ambientali, come balle di paglia, che consentono agli animali di esprimere i comportamenti tipici della specie.

Tutti i requisiti della linea Qualità 10+ seguono le metodologie stabilite dal Disciplinare Unaitalia, recepito e autorizzato dal MASAF. Ciascun aspetto della produzione è verificato e certificato da CSQA, ente terzo accreditato, per garantire la massima trasparenza e la qualità ottimale del prodotto finale.



Un'offerta di qualità

## BIO

Dal 2018, il Gruppo ha avviato la propria filiera di allevamento dedicato al pollo biologico. Uno degli elementi distintivi di questo tipo di allevamento risiede nella dieta, che si basa esclusivamente su mangimi composti da legumi e cereali provenienti da agricoltura biologica, come grano, mais, sorgo e soia. Questa scelta è mirata a garantire una filiera sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

L'allevamento del pollo biologico è regolamentato da una specifica normativa europea (Reg. CE n° 889/2008) che stabilisce requisiti dettagliati. Le strutture comprendono un capannone dedicato e un'area esterna di pascolo, entrambi progettati e dimensionati in conformità con le disposizioni del regolamento comunitario. La densità massima consentita è di 21 kg/m<sup>2</sup>, con lotti di non più di 4.800 animali, garantendo ampi spazi per il benessere degli animali. Un altro aspetto rilevante dell'allevamento biologico è la possibilità per gli animali di godere del pascolo all'aperto per almeno un terzo della loro vita. Ad ogni pollo sono assicurati 4 mq di prato esterno, consentendo loro di esprimere comportamenti naturali.

Infine, un altro requisito per il pollo biologico è il tempo minimo di allevamento, fissato in almeno 81 giorni. Dal giugno 2022 anche la filiera del pollo biologico Amadori può vantare l'importante requisito dell'allevamento senza uso di antibiotici, elemento differenziante in quanto le normative consentono un trattamento antimicrobico per ciclo, a scopo terapeutico.



## Antibiotici: una riduzione sempre più consolidata

Il problema dell'antibiotico-resistenza è riconosciuto come globale e la zootecnia, nello specifico l'avicoltura, da tempo è impegnata a fare la propria parte nella lotta alla resistenza agli antibiotici (AMR) da parte dei batteri. Nel settore avicolo italiano, i medici veterinari di filiera li utilizzano esclusivamente a scopo terapeutico e unicamente per trattare malattie conclamate di origine batterica, in seguito a una diagnosi specifica. Una volta completato il trattamento, l'uso viene sospeso per un periodo determinato, seguendo rigorosi protocolli scientifici, per garantire che l'animale abbia completamente eliminato il principio attivo prima di essere avviato alla macellazione. Grazie all'adozione della ricetta elettronica e delle registrazioni dei dati nel sistema Classyfarm, è stato possibile applicare un'adeguata gestione degli antibiotici negli allevamenti avicoli.

In conformità con il Piano per l'uso razionale del farmaco veterinario di Unaitalia, il settore avicolo ha registrato ulteriori e significativi miglioramenti.

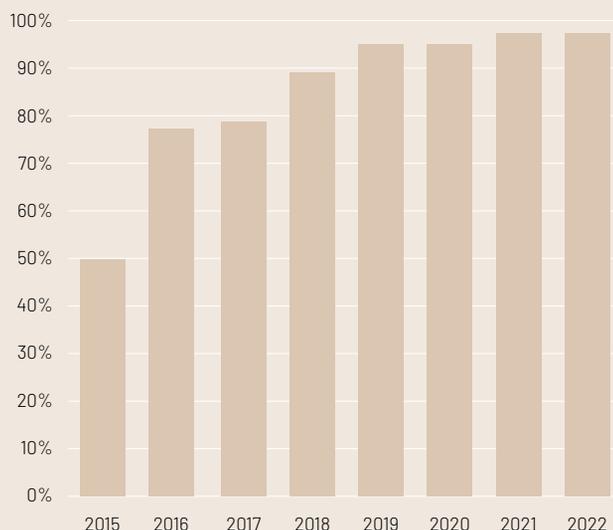
In particolare, per l'allevamento del pollo è stata registrata una riduzione del -12% fra 2021 e 2022, portando la riduzione totale nel periodo 2011-2021 a un -93,5% per il pollo e -83% per il tacchino.

Grazie agli sforzi costanti nel miglioramento degli allevamenti, alla continua formazione degli allevatori e all'implementazione di attività di monitoraggio e autocontrollo, Amadori ha raggiunto e consolidato risultati ancora più significativi nel ridurre l'utilizzo di antibiotici nelle filiere avicole. A fine 2022, rispetto all'anno di riferimento 2011, Amadori ha confermato la riduzione del 97% nel consumo di mg di principio attivo di antimicrobici nella filiera pollo e dell'89% nella filiera tacchino, registrate a fine 2022, con un utilizzo degli antimicrobici in allevamento a scopo terapeutico ormai minimo e gestito in maniera razionale da parte degli addetti della filiera.

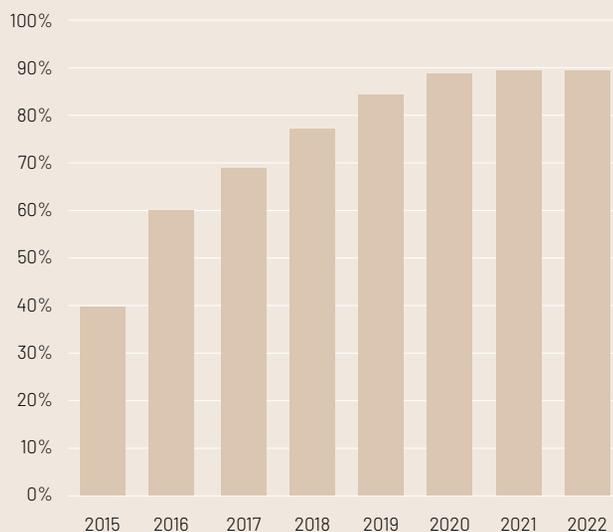
Dal 2015, per garantire la trasparenza e l'affidabilità dei dati, tutte le informazioni sull'utilizzo degli antibiotici da parte di Amadori vengono inoltre validate e certificate da CSQA, ente terzo indipendente e certificato.

Percentuale di riduzione (andamento 2015 - 2022)

### Pollo



### Tacchino



## Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare

Amadori investe costantemente in una comunicazione trasparente e informativa per descrivere nel dettaglio la qualità e le caratteristiche dei suoi prodotti, con l'obiettivo di fornire ai clienti tutte le informazioni necessarie per scelte di consumo consapevoli, basate su dati chiari e completi. La comunicazione sui prodotti avviene sempre nel rispetto della normativa vigente in materia di marketing ed etichettatura.

---

### L'etichettatura volontaria

Il Gruppo adotta da diversi anni l'etichettatura volontaria delle carni di pollame, conformemente al D.M. 29/07/2004. Questa forma di comunicazione consente di fornire ai consumatori una serie di informazioni aggiuntive non previste dalla legge, riguardanti l'allevamento, l'alimentazione e il benessere animale. Le etichette, nella forma e nel contenuto, vengono approvate da Unaitalia, l'associazione titolare del Disciplinare di etichettatura, e vengono sottoposte a controlli da parte di CSQA, ente terzo di certificazione. Questi controlli avvengono attraverso una serie di audit stabiliti all'interno di un piano di controllo approvato dal Ministero. Non si sono mai verificati casi significativi di non conformità rispetto ai requisiti legislativi riguardo alle informazioni comunicate dal Gruppo.

---

### La rintracciabilità certificata ISO 22005

Da tempo, il Gruppo si è dotato di un sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari certificato ISO 22005. Questa certificazione permette di valorizzare le caratteristiche dei prodotti Amadori e fornire una descrizione accurata delle diverse fasi della filiera al consumatore o al cliente. Sebbene non venga garantita direttamente la sicurezza del prodotto alimentare, questa certificazione è uno strumento importante per perseguire questo obiettivo, tutelando al massimo i clienti e i consumatori. Infatti, in caso di eventuali non conformità igienico-sanitarie, il sistema di rintracciabilità consente di risalire fino al punto della filiera in cui è originato il problema e, se necessario, procedere con il ritiro del prodotto non conforme.

## Software e digitalizzazione per una migliore tracciabilità

Le innovazioni nei processi e nei sistemi non solo apportano benefici in termini di efficienza produttiva, ma possono contribuire al miglioramento delle performance di tracciabilità di un'organizzazione.

Il Gruppo ha da tempo adottato una strategia di informatizzazione per garantire una tracciabilità completa dei propri prodotti. Questa ha riguardato tutte le aree della filiera, da quella zoomangimistica (con il Portale dell'Allevatore) che raggiunge tutti gli allevamenti (sia a gestione diretta che in soccida) a quella più industriale.

Nel mondo industriale il programma SMART FACTORY, avviato dall'azienda a partire dal 2016 con al centro l'implementazione di soluzioni di Manufacturing Execution System (MES)<sup>13</sup>, è stato implementato per la prima volta nello stabilimento di Mosciano S. Angelo (TE), dedicato agli impanati.

Il progetto è proseguito poi nelle linee dei prodotti elaborati nello stabilimento di Santa Sofia e nel reparto Elaborati crudi a San Vittore di Cesena, per arrivare nella prima metà del 2022 al completamento del reparto Wurstel, e sta continuando con ulteriori iniziative nel 2023.

## Monitorare la catena di fornitura

L'efficienza e la trasparenza del processo di approvvigionamento del Gruppo consentono ad Amadori di fornire costantemente ai suoi clienti prodotti di provenienza certificata e di elevata qualità.

Il Gruppo richiede ai propri fornitori di impegnarsi nel mantenere gli stessi standard produttivi su cui si basano i processi di Amadori:

- Elevato livello tecnologico;
- Sostenibilità e rispetto per l'ambiente<sup>14</sup>;
- Salute, sicurezza e rispetto delle condizioni dei lavoratori<sup>15</sup>;
- Alta qualità dei prodotti;
- Approccio innovativo ai prodotti e alla produzione;
- Prezzo competitivo;
- Puntualità e professionalità;
- Trasparenza nei processi e nei pagamenti.

La funzione Qualità & Sicurezza Alimentare assume un ruolo fondamentale nella selezione e qualifica dei fornitori, mentre il Codice Etico rappresenta il principale strumento di coinvolgimento. Come prova di affidabilità, Amadori richiede ai fornitori di firmare il Codice Etico, che delinea i principi guida su cui si basa l'operato dell'azienda, tra cui la protezione delle risorse umane, la sicurezza nei luoghi di lavoro, la tutela dell'ambiente e del benessere animale.

<sup>13</sup> Il nuovo software permette di controllare e gestire in modo integrato ed efficace l'intero processo produttivo, dalla ricezione delle materie prime al confezionamento del prodotto finito. Grazie al MES, vengono registrate in modo dettagliato tutte le attività svolte nello stabilimento, monitorando le entrate e le uscite di prodotti e semilavorati, i consumi e i prelievi di materie prime e accessorie, garantendo così una tracciabilità puntuale dei lotti e dei magazzini. L'impiego del MES garantisce una totale conformità del prodotto, in quanto l'operatore viene guidato passo dopo passo nelle attività da svolgere. Grazie all'utilizzo di PC Panel/Tablet, l'operatore ha una visione chiara delle ricette da produrre direttamente a bordo linea e dispone di tutte le informazioni operative necessarie, come la sequenza per il caricamento degli ingredienti, le quantità nominali e le tolleranze per ogni componente. Eventuali ingredienti mancanti, scaduti o fuori tolleranza vengono prontamente segnalati attraverso blocchi del sistema. Inoltre, grazie all'integrazione tra il MES e le bilance per il recupero del peso in tempo reale, sono state ridotte le attività manuali da svolgere. In concomitanza con l'implementazione del MES, è stato avviato un progetto di digitalizzazione dei controlli qualità che in passato venivano registrati su supporto cartaceo. Questi controlli riguardano sia la fase di ricevimento, per verificare la conformità del prodotto, sia i controlli di processo tramite le schede HACCP. Grazie a questo processo di digitalizzazione, il MES funge da unico repository in cui verificare la conformità del prodotto, sia in termini di rispetto della ricetta che dei controlli effettuati. Per agevolare e supportare l'operatore nella compilazione delle schede, sono state introdotte delle pratiche guide. Le schede vengono generate direttamente dal sistema, notificando all'operatore i controlli che deve eseguire nel momento in cui serve farli.

<sup>14</sup> Per un approfondimento di come il gruppo gestisce i rapporti con i fornitori in ambito ambientale, si veda il capitolo "Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento".

<sup>15</sup> Per un approfondimento di come il gruppo gestisce i rapporti con i fornitori in ambito di salute e sicurezza, si veda il capitolo "Salute e sicurezza in tutta la filiera".

---

Il programma SMART FACTORY

---

La condivisione degli standard produttivi

---

La firma del Codice Etico e la valutazione dei fornitori

Attualmente, per quanto riguarda l'assessment degli aspetti ambientali e sociali dei fornitori, sono utilizzate solo modalità di verifica del rischio di controparte. Tuttavia, il gruppo ha sviluppato metodi e strumenti atti a effettuare valutazioni precise dei fornitori secondo criteri ESG (Ambientali, Sociali e di Governance). A partire dal 2021 ha preso il via il processo di invio dei questionari ESG ai fornitori, secondo un Gantt che fa riferimento al rischio cumulato e al fatturato per ogni supplier, con l'obiettivo di raggiungere una copertura totale di tutti i fornitori nei prossimi anni.

Per quanto riguarda alcune categorie merceologiche, come ad esempio i fornitori di imballaggi, Amadori effettua comunque una ricognizione e un monitoraggio dei Kpi di sostenibilità, avendo come fornitori principali delle importanti società che si impegnano su tali aspetti da diversi anni e che attivamente forniscono al gruppo informazioni sulle loro performance.

Per quanto riguarda i fornitori di animali vivi, il Gruppo si avvale di documentazioni ufficiali e certificate a livello nazionale richieste in fase di acquisto, al fine di determinare con precisione la provenienza e le modalità di allevamento, garantendo così una tracciabilità accurata di ogni animale acquistato.

Per migliorare la sostenibilità, Amadori mira inoltre a ottimizzare l'indice di conversione, riducendo i costi e le emissioni e ottimizzando la quantità di mangime necessario per nutrire gli animali. L'obiettivo complessivo è ragionare in termini di sostenibilità, cercando di migliorare costantemente l'efficienza e riducendo l'impatto ambientale nella produzione di carne.



Un'offerta di qualità

### 3. Una filiera integrata a ridotto impatto ambientale

Una produzione che punta  
ad assicurare competitività e sostenibilità





# Quello che facciamo per il pianeta

Mangimi

L'utilizzo di materie prime alternative

1.118.890  
tonnellate

Le materie prime acquistate  
nel 2022 per la produzione  
di mangimi



66%

cereali

+0,9%  
rispetto al 2021

Aumento dell'uso di derivati  
da sottoprodotti dei cereali (Farinaccio, Farinetta e Crusca),  
dell'industria dolciaria (biscotti) e della produzione di pasta

Energia elettrica

Autoprodotta da fonti rinnovabili

191.776.270 kWh

l'energia acquistata

di cui 30.800.000 kWh da fonti rinnovabili  
nel 2022 rispetto 15.400.000 kWh nel 2021

54.745.959 kWh

l'energia autoprodotta  
da fonti rinnovabili nel 2022  
rispetto a 51.576.038 kWh nel 2021



## Emissioni

Meno impatto grazie alle fonti rinnovabili\*



68.383 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq

Le emissioni nel 2022, -6% rispetto al 2021

\* Analisi emissioni Scope 2 market-based

## Consumi idrici

Più acqua riutilizzata



1.233 milioni di litri  
il consumo totale d'acqua

di cui

837 milioni di litri  
riutilizzati

## Packaging

Ottimizzazione e riciclo

Da 6 a 7 tonnellate

La riduzione dei materiali grazie alla riduzione della grammatura dei film

20%  
L'utilizzo di PET riciclato

Utilizzo di film monomateriali per il sottovuoto, in sostituzione di quelli multipli

## Gestione dei rifiuti

Recupero e circolarità

Totale rifiuti non pericolosi prodotti

2022

34.211 tonnellate

2021

34.841 tonnellate

Rifiuti non pericolosi destinati al recupero

2022

33.652 tonnellate

2021

32.167 tonnellate

Rifiuti pericolosi prodotti nel 2022

2022

123 tonnellate

2021

175 tonnellate

Recupero dei Sottoprodotti di origine animale (SOA)

Produzione di

- farine utilizzate come pet-food
- olio avicolo utilizzato per pet-food, per acquacoltura e come biocarburante

# La gestione degli aspetti ambientali

La salvaguardia dell'ambiente è una costante priorità per Amadori, posizionandosi ai vertici delle sue azioni e come priorità gestionale. La gestione dei processi produttivi è improntata sul minimizzare l'impatto ambientale, essenziale per raggiungere gli obiettivi aziendali e per garantire un'elevata competitività e sostenibilità. Le società coinvolte nella filiera integrata operano con l'impegno di preservare e proteggere l'ambiente, attenendosi rigorosamente a tutta la normativa ambientale vigente.

---

## Le certificazioni ambientali

Ad oggi risultano essere certificati quattro stabilimenti di trasformazione alimentare secondo lo standard ISO 14001:2015 per la gestione ambientale e uno secondo lo standard ISO 50001:2018 per la gestione energetica.

---

## Gli obiettivi

Il Gruppo si impegna a mantenere un costante monitoraggio sugli aspetti ambientali ed energetici e a perseguire vari obiettivi, tra cui:

- promuovere la diffusione della cultura ambientale;
- monitorare costantemente e valutare il grado di raggiungimento degli obiettivi ambientali ed energetici prefissati;
- applicare un'attenta gestione dei rifiuti, con attenzione alla riduzione alla fonte e preferendo il recupero allo smaltimento;
- ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali, tenendo conto, quando economicamente praticabile, della possibilità di impiegare tecnologie pulite o fonti energetiche rinnovabili.

---

## La formazione

Con l'obiettivo di migliorare costantemente l'efficienza e sfruttare in modo ottimale tutte le risorse disponibili, il Gruppo si impegna in continui investimenti in tecnologie all'avanguardia. Inoltre, promuove una formazione continua per tutto il personale coinvolto nella filiera, al fine di garantire una corretta gestione degli aspetti ambientali. Nei prossimi anni, il Gruppo estenderà l'implementazione dei sistemi di gestione ambientale ISO 14001 e di gestione energetica ISO 50001 a tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare.

La filiera Amadori si compone di diverse fasi, ognuna con specifici input e output produttivi che le rendono distintive. Al fine di monitorare e ridurre gli impatti ambientali associati a ciascuna di queste fasi, Amadori ha adottato un insieme organizzato di sistemi, prassi e procedure mirate a gestire con precisione tali peculiarità e differenze.

input

Materie prime

Energia elettrica

Combustibili

Acqua

Gas

Animali vivi

Ingredienti, budelli e vegetali

Materiali per imballaggi



Mangimifici

Incubatoi

Trasformazione alimentare



Riproduttori

Allevamenti

Distribuzione



Emissioni rumorose e odorigene

Pollina

Emissioni GHG

Scarichi idrici

Rifiuti

SOA

output

Una filiera integrata

## Gestione ambientale: Zoomangimistica

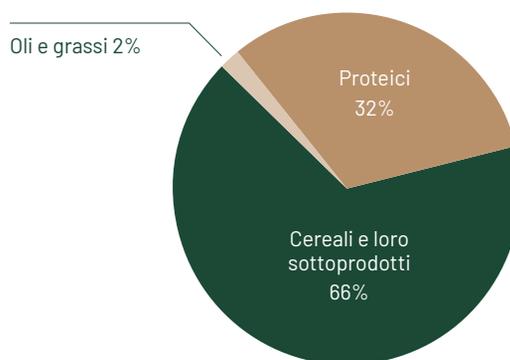
La fase della zoomangimistica si articola in due principali componenti: quella zootecnica, che comprende gli allevamenti, e quella industriale, composta dagli incubatoi e dai mangimifici.

---

L'acquisizione delle materie prime per i mangimi

Il percorso di gestione degli impatti ambientali prende avvio sin dalla selezione delle materie prime impiegate nella preparazione dei mangimi all'interno dei mangimifici di filiera. Nello specifico, il Gruppo approvvigiona le materie prime come cereali e loro sottoprodotti, proteine, oli, grassi e sottoprodotti derivanti dalla lavorazione dello zucchero. Nel corso del 2022, l'acquisizione di materie prime per i mangimi ha raggiunto una quantità di 1.118.890 tonnellate, registrando un incremento dello 0,9% rispetto al 2021, principalmente attribuibile all'aumento dell'attività produttiva.

Fig. 1 - *Suddivisione delle materie prime alimentari utilizzate nei mangimifici nel 2022 (%)*



L'acquisto di una vasta gamma di materie prime, con prevalenza di cereali (66%), è strettamente correlato alle diete e alle formulazioni sviluppate dall'ufficio formulazione interno all'azienda. Questi sforzi sono orientati verso l'obiettivo di assicurare la creazione di mangimi sani ed equilibrati, promuovendo il benessere degli animali e tutelando quindi la salute dei consumatori. Recentemente, è stato sperimentato un notevole aumento dei consumi di diversi sottoprodotti dei cereali, come il Farinaccio, la Farinetta e la Crusca, insieme a sottoprodotti dell'industria dolciaria, come i biscotti, e della produzione di pasta. Questo risultato è stato reso possibile grazie all'aumento della disponibilità di tali materiali sul mercato locale, associato a prezzi competitivi. Inoltre, l'ufficio acquisti e l'ufficio per la formulazione hanno svolto un ruolo essenziale nell'ottimizzazione delle risorse, contribuendo ulteriormente a incrementare i consumi di tali sottoprodotti. Questo approccio virtuoso rappresenta un passo avanti verso un approccio circolare, generando un impatto positivo sulla quota di materie prime impiegate nelle attività legate alla zoomangimistica. Dopo un accurato dosaggio, trattamento e miscelazione delle materie prime acquistate, si ottengono i mangimi utilizzati dal Gruppo. Tutti questi mangimifici rispettano rigorosamente la normativa I.P.P.C.<sup>16</sup> (D.Lgs. 152/2006) e, di conseguenza, sono provvisti di un'Autorizzazione

---

L'approccio "circolare": le materie prime alternative

---

Il rispetto delle normative

<sup>16</sup> I.P.P.C. è l'acronimo di "Integrated Pollution Prevention and Control" introdotto con la direttiva 96/61/CE (conosciuta come direttiva IPPC). La direttiva IPPC prevedeva un approccio innovativo per la riduzione degli impatti ambientali con la graduale applicazione di un insieme di soluzioni tecniche presenti sul mercato, al fine di evitare, o qualora non fosse possibile, di ridurre le emissioni nell'aria, nell'acqua, nel suolo, comprese le misure relative ai rifiuti.

Integrata Ambientale (AIA)<sup>17</sup>. I mangimi preparati trovano applicazione durante l'allevamento di polli, tacchini e suini presso gli allevamenti della filiera, sia quelli a gestione diretta che quelli in convenzione. Questi allevamenti sono soggetti a normative specifiche, come l'AIA (Autorizzazione Integrata Ambientale) nel caso di capienza superiore a 40.000 capi, o l'AUA (Autorizzazione Unica Ambientale) per quelli con una capienza inferiore.

Nella fase produttiva, si riscontrano impatti ambientali peculiari dovuti alle emissioni rumorose e odorigene. Al fine di affrontare questa tematica, Amadori ha avviato un piano di innovazione che comprende un costante coinvolgimento e dialogo con le comunità locali. L'obiettivo è quello di ridurre tali impatti attraverso l'implementazione di soluzioni quali strumenti di schermatura e altre misure appropriate. Nel corso del 2022, è stato introdotto un nuovo abbattitore per ridurre le polveri generate nel mangimificio di Monte di Malo (VI). Inoltre, sugli incubatoi sono stati installati impianti dotati di tecnologia avanzata per evitare la dispersione del piumino. Quest'ultimo viene convogliato verso specifici abbattitori che impediscono la dispersione del processo di aspirazione nell'ambiente circostante.

In particolare, un tema di rilievo è quello relativo ai Sottoprodotti di Origine Animale (SOA), tra cui uova marce, uova infeconde e pollina. In questo contesto, il Gruppo continua a dedicare importanti investimenti alla ricerca, al fine di identificare soluzioni alternative e innovative per valorizzare tali sottoprodotti. In conclusione, l'obiettivo finale è quello di promuovere una prospettiva circolare all'interno delle filiere. Gli allevamenti riproduttori producono principalmente deiezioni animali, mentre gli allevamenti di ingrasso generano la pollina, una miscela di deiezioni animali e lettiera. Entrambi questi sottoprodotti possono essere impiegati come ammendante organico o come biomassa combustibile. Amadori si impegna attivamente a raccogliere e trattare tali deiezioni, garantendo che lo spandimento nei campi da parte degli allevatori avvenga sempre nel rispetto delle normative vigenti.

Le attività e le sedi connesse alla zoomangimistica<sup>18</sup> richiedono un minore prelievo idrico rispetto alle operazioni di trasformazione. Dal 2022, all'interno degli incubatoi, è stato implementato un sistema di monitoraggio dell'efficienza degli impianti mediante una reportistica mensile che analizza i costi di produzione, con particolare attenzione alla misurazione del consumo totale di acqua ogni 100 pulcini. I principali prelievi di acqua sono associati a diverse attività, tra cui la produzione di vapore a scopo termico nei mangimifici, l'abbeveraggio degli animali allevati, il funzionamento dei sistemi di raffreddamento e il lavaggio dei capannoni in cui sono ospitati gli animali al termine del ciclo produttivo<sup>19</sup>.

---

La riduzione delle emissioni rumorose e odorigene

---

La riduzione delle polveri

---

La valorizzazione dei Sottoprodotti di Origine Animale (SOA)

---

Il prelievo e la gestione delle risorse idriche

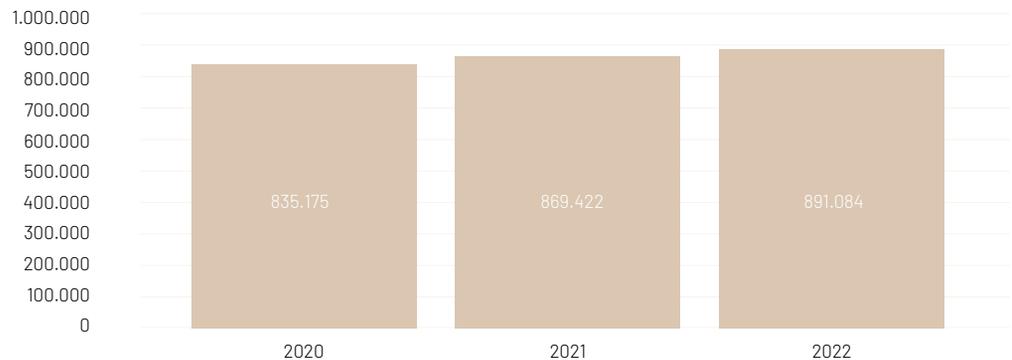
---

<sup>17</sup> L'A.I.A. è il provvedimento con cui viene autorizzato l'esercizio di una installazione, in cui sono svolte una o più attività tra quelle indicate dal D.Lgs. 152/06. Persegue l'obiettivo di assicurare un elevato livello di protezione dell'ambiente nel suo complesso e a tal fine prevede misure per evitare, ove possibile, o ridurre le emissioni nell'aria, nell'acqua e nel suolo, ovvero ridurre la produzione di rifiuti, individuate sulla base delle Migliori Tecniche Disponibili (Best Available Technologies - BAT).

<sup>18</sup> Con zoomangimistica ci si riferisce alla parte di filiera che comprende mangimifici, allevamenti (accrescimento e riproduzione) e incubatoi.

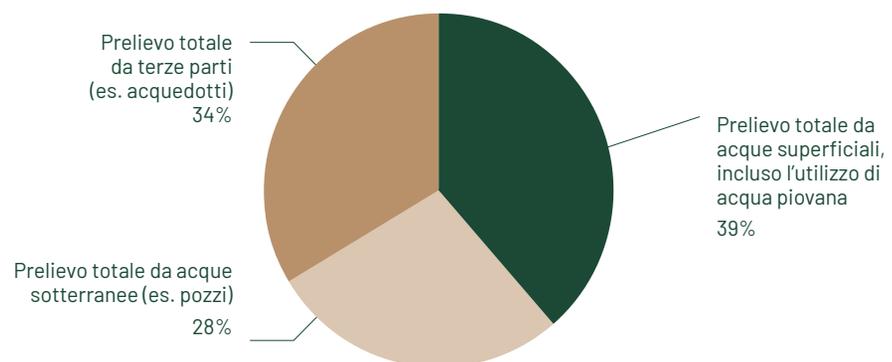
<sup>19</sup> I dati relativi agli anni 2020 e 2021 sono stati riesposti nell'edizione del 2022 del Bilancio di Sostenibilità a causa di problematiche di acquisizione dei dati di consumo emerse dai vari siti operativi per gli stessi anni.

Fig. 2 - Totale prelievo idrico (m<sup>3</sup>)



Nel corso del 2022, le attività connesse alla zoomangimistica hanno comportato un prelievo idrico complessivo di 891.084 m<sup>3</sup>, segnando un aumento del 2% rispetto all'anno precedente. Questo incremento è in linea con l'aumento sia del numero di animali allevati che delle materie prime acquistate. Per quanto riguarda le fonti di approvvigionamento idrico in questa parte della filiera, nel 2022 il 39% del quantitativo totale è stato prelevato da acque superficiali. Queste acque superficiali provengono principalmente da laghi e fiumi, mentre in Emilia-Romagna, il Canale Emiliano Romagnolo ha rappresentato una risorsa significativa. Va precisato che, a partire dal precedente anno di rendicontazione, il Gruppo è stato in grado di suddividere in modo accurato le fonti di prelievo degli allevamenti. Tuttavia, per il 50% di questi consumi, le stime sono state basate sui dati registrati nel triennio 2019-2020-2021. Un'altra fonte rilevante del prelievo idrico, corrispondente al 34% del totale, è rappresentata dagli acquedotti. Questi vengono utilizzati sia per scopi sanitari negli allevamenti sia per uso potabile in tutti i siti aziendali. Infine, il restante 28% dell'acqua necessaria è prelevato dai pozzi per uso industriale negli incubatoi e nei mangimifici.

Fig. 3 - Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella zoomangimistica (% , 2022)<sup>20</sup>

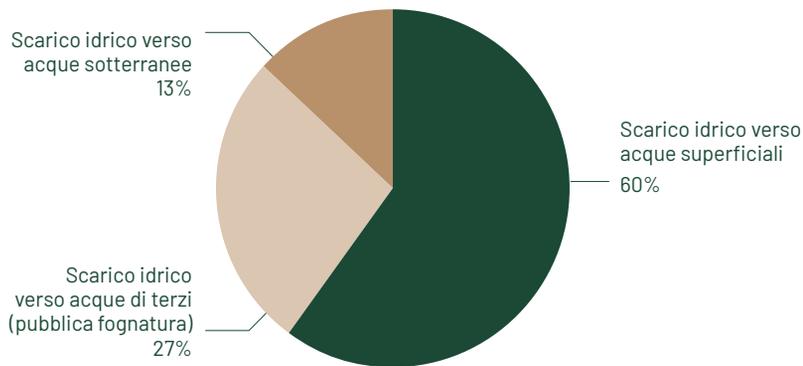


<sup>20</sup> Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

Per quanto riguarda gli scarichi idrici, tutti i mangimifici sono sotto il regime di AIA, gli incubatoi sono sotto il regime di AUA, la maggior parte degli allevamenti a gestione diretta sono in regime di AIA (n. 69) e alcuni hanno autorizzazioni settoriali (n. 19). All'interno degli allevamenti, l'acqua utilizzata per la pulizia dei capannoni viene trattata come rifiuto, mentre la restante quantità non viene scaricata, ma destinata all'abbeveraggio degli animali.

Nel 2022, gli scarichi totali correlati alle attività degli incubatoi hanno raggiunto 73.208 m<sup>3</sup>, costituendo il 78% di tutti gli scarichi legati alla zoomangimistica, e registrando un aumento del 20% rispetto al 2021. Questa acqua scaricata viene smaltita in diverse modalità: il 60% è diretto verso le acque superficiali, mentre il 27% viene avviato verso la pubblica fognatura, previo trattamento in impianti di depurazione. Solo una minima parte, pari al 13%, viene scaricata verso le acque sotterranee.

Fig. 4 - *Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella zoomangimistica (% , 2022)*



#### Focus rifiuti

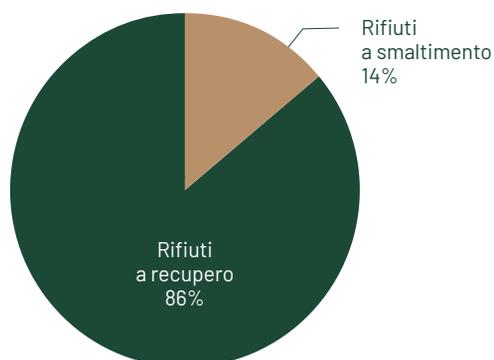
I rifiuti derivanti dalle attività legate alla zoomangimistica consistono principalmente nelle deiezioni animali, come feci e urine, insieme alle lettiere usate, che rappresentano il 28% dei rifiuti totali generati in questa parte della filiera. Seguono i materiali di imballaggio, come carta, plastica, legno e altro, pari al 25%. La maggior parte dei rifiuti prodotti in queste fasi non è pericolosa, e l'85,5% di essi è destinato al recupero, mentre il 13,8% dei rifiuti non pericolosi viene sottoposto a smaltimento. Infine, una percentuale molto ridotta, meno dell'1%, è costituita da rifiuti pericolosi, che vengono trattati sia attraverso il recupero che attraverso lo smaltimento.

Gestione e recupero dei rifiuti generati dalla zoomangimistica

Rifiuti per tipologia	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	2.627.297	423.478	3.050.775
Totale rifiuti pericolosi	4.330	18.408	22.792
<b>Totale rifiuti</b>	<b>2.631.681</b>	<b>441.886</b>	<b>3.073.513</b>

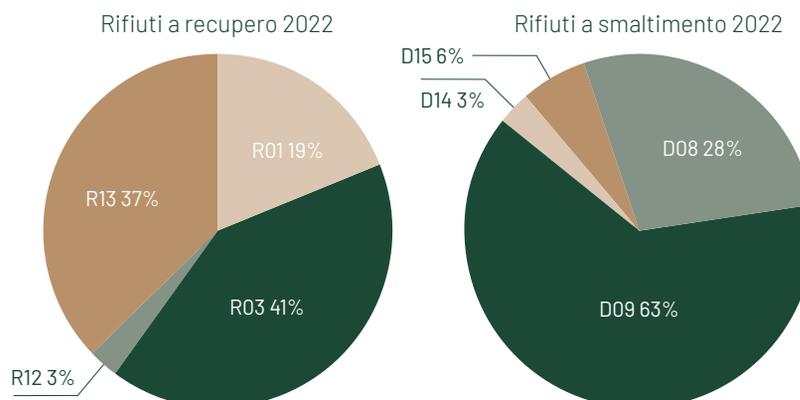
Nel corso del 2022, il Gruppo ha generato un totale di 3.073.513 kg di rifiuti da attività legate alla zoomangimistica. In termini generali, le percentuali di rifiuti destinati al recupero (86%) e al corretto smaltimento (14%) confermano l'andamento già migliorato rispetto all'anno precedente.

Fig. 5 - Destinazione dei rifiuti prodotti nel 2022 per la zoomangimistica (%)



Del totale dei rifiuti destinati al recupero, il 41% viene conferito in R03. Questa percentuale è in perfetta sintonia con la natura delle attività tipiche di questa parte della filiera. Per quanto riguarda i rifiuti destinati allo smaltimento, il 63% viene conferito in D09. Questa percentuale è costituita principalmente da soluzioni acquose di scarto.

Fig. 6 - Metodo di smaltimento dei rifiuti prodotti nel 2022 per la zoomangimistica (%)<sup>21</sup>



<sup>21</sup>

**Recupero:**

R01: utilizzazione principalmente come combustibile o come altro mezzo per produrre energia

R03: riciclo/recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi

R04: riciclo/recupero dei metalli e dei composti metallici

R12: scambio di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni indicate da R10 (spandimento sul suolo a beneficio dell'agricoltura o dell'ecologia) a R11 (utilizzo dei rifiuti ottenuti da una delle operazioni indicate da R1 a R10)

R13: messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni indicate nei punti da R01 a R12

**Smaltimento:**

D08: trattamento biologico non specificato altrove che dia origine a composti o a miscugli che vengono eliminati secondo uno dei procedimenti elencati nei punti da D1 a D12

D09: trattamento chimico-fisico non specificato altrove nel presente allegato che dia origine a composti o a miscugli eliminati secondo uno dei procedimenti elencati nei punti da D1 a D12

D10: incenerimento a terra

D14: ricondizionamento preliminare prima di una delle operazioni di cui ai punti da D1 a D13

D15: Deposito preliminare prima di uno delle operazioni di cui ai punti da D1 a D14 (escluso il deposito temporaneo, prima della raccolta, nel luogo in cui sono prodotti)

Negli ultimi anni, negli incubatoi sono stati implementati degli impianti di aspirazione in depressione, che gestiscono in modo efficiente la raccolta degli scarti generati durante le fasi di nascita e lavorazione. Questi scarti includono gusci, materiale organico, carcasse e altro materiale di produzione. Gli scarti vengono adeguatamente codificati e smaltiti come SOA, con costi di gestione a carico del Gruppo. Inoltre, negli ultimi anni è stata installata, su 2 dei 4 incubatoi adibiti al pollame (a Bojano nel 2020 e a Marzeno da luglio del 2022), una macchina per effettuare la speratura, consistente in uno step nettamente migliorativo. Nello specifico, questo processo consente di separare e riconoscere in anticipo 3 tipologie di uova: le uova feconde, le quali proseguiranno il loro ciclo produttivo, quelle infecunde ed infine le uova marce. Le uova infecunde possono trovare diversi utilizzi, tra cui il pet food e l'alimentazione, a seconda del loro grado di certificazione. Questa implementazione contribuisce significativamente a migliorare la salubrità del processo produttivo e permette di ridurre notevolmente i costi, passando da circa il 10% a solo il 2% del volume di materiale da avviare a pretrattamento. Inoltre, l'utilizzo delle uova infecunde in queste applicazioni favorisce un approccio più circolare e sostenibile all'interno del ciclo produttivo.

Per quanto riguarda la parte degli allevamenti, un aspetto di grande rilievo, anche dal punto di vista esterno, riguarda la gestione degli effluenti zootecnici. Essi non vengono gestiti come rifiuti, ma vengono gestiti in modo responsabile, sia a livello agronomico, sia ceduti a terzi. I liquami suinicoli, principalmente, vengono impiegati a fini agronomici, mentre il resto viene ceduto come rifiuto o sottoprodotto, seguendo una pratica consapevole ed ecologicamente sostenibile.

## Gestione ambientale: trasformazione alimentare e filiali

Gli stabilimenti di trasformazione alimentare sono dotati di Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) in conformità al D.Lgs. 152/2006 e successive modifiche, che stabilisce tutte le condizioni da rispettare per il corretto funzionamento dell'impianto, al fine di garantire un elevato livello di tutela ambientale. Tra tutti i passaggi della filiera Amadori, la fase di trasformazione alimentare risulta essere quella più significativa e complessa dal punto di vista ambientale, con particolare attenzione all'impronta idrica, alla produzione di rifiuti, al consumo energetico e alle relative emissioni generate.

Dopo le fasi di allevamento e crescita, polli e tacchini vengono indirizzati verso questi siti. Rispetto all'anno 2021, si è registrata una diminuzione complessiva dell'8% nei prodotti acquistati per il corretto funzionamento degli stabilimenti, principalmente a causa di un decremento nell'acquisto di animali vivi. Infatti, l'acquisto di animali vivi è diminuito del 18% (nel 2021 tale categoria rappresentava il 32% sul totale); riduzione legata alla minore richiesta di tacchino da parte del mercato. L'intera richiesta di lavorazione è stata quindi soddisfatta da animali provenienti da allevamenti del Gruppo, senza la necessità di approvvigionamento da fonti esterne. Nel complesso, le proporzioni delle altre categorie di prodotti rimangono invariate rispetto all'anno precedente: i materiali da imballaggio necessari per le confezioni e il trasporto dei prodotti Amadori costituiscono il 37% degli acquisti; gli ingredienti come aromi, spezie, prodotti caseari, oli e grassi rappresentano il 28% delle spese totali; i gas utilizzati per lo stordimento degli animali e per la conservazione dell'atmosfera all'interno delle confezioni di prodotto finito occupano il 16% del totale, mentre il restante 1% è attribuito ai prodotti vegetali e ai budelli, composti da prodotti sintetici, cellulosa e collagene, essenziali per i preparati Amadori come würstel e salsicce.

---

Gestione dei SOA

---

Selezione delle uova e utilizzo "circolare" degli scarti

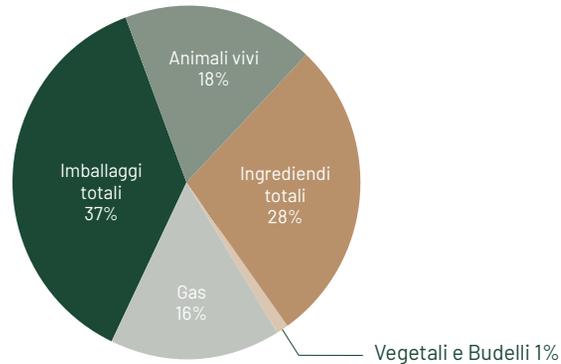
---

L'Autorizzazione Integrata Ambientale

---

I prodotti acquistati per il funzionamento degli stabilimenti

Fig. 7 - Suddivisione dei materiali e prodotti acquistati per la trasformazione alimentare e per le filiali nel 2022 (%)<sup>22</sup>



I principali effetti derivanti dalla fase di trasformazione e preparazione dei prodotti sono principalmente legati alla gestione delle risorse idriche e alla generazione di rifiuti.

---

Recupero e circolarità  
nelle fasi di produzione

Vi sono alcuni esempi virtuosi che dimostrano l'approccio incentrato sul recupero e la circolarità nelle fasi di trasformazione. Ad esempio, i SOA (Sottoprodotti di Origine Animale) derivanti dalla macellazione e dalla lavorazione degli animali vengono lavorati all'interno di stabilimenti del Gruppo, appositamente dedicati al loro trattamento. Qui, vengono trasformati per la produzione di farine utilizzate come pet-food, e per la produzione di olio avicolo, che trova impiego anch'esso nel pet-food, oltre che nell'acquacoltura e come bioliquido, permettendo così un utilizzo sostenibile delle risorse e una riduzione dell'impatto ambientale.

---

La riduzione delle  
emissioni rumorose e  
odorigene

Durante la fase di trasformazione alimentare, si verificano impatti ambientali specifici legati alle emissioni rumorose e odorigene. Il Gruppo ha intrapreso diverse misure per mitigare tali impatti: nel nuovo macello polli di Cesena, entrato in funzione ad ottobre del 2022, le aree di macellazione, arrivo e sosta degli animali vivi sono state situate all'interno di un ambiente completamente chiuso mantenuto in depressione e dotato di un sistema di abbattimento ad umido (scrubber): ciò permette di ottenere una significativa riduzione dell'impatto in termini di emissioni in atmosfera, odorigene e acustiche. Il Gruppo sta operando per ridurre in modo significativo l'impatto ambientale durante il processo di trasformazione alimentare: tutti gli stabilimenti sono infatti dotati di sistemi di abbattimento delle emissioni in atmosfera, di diversa tipologia in funzione della tipologia di sostanze presenti (post-combustori termici, torri di lavaggio, filtri, biofiltri). Inoltre, lo stabilimento di Cesena è dotato di un depuratore con vasche coperte le cui arie sono inviate ad un biofiltro. Per quanto riguarda il controllo degli odori, sono stati effettuati e sono tutt'ora in atto progetti e investimenti volti a migliorare questa situazione. Il Gruppo sta adottando azioni concrete per mitigare gli impatti olfattivi e garantire il rispetto delle normative ambientali, dimostrando un costante impegno per ridurre l'impatto ambientale del processo di lavorazione e trasformazione delle carni. Per quanto concerne le emissioni rumorose, l'azienda continua ad impegnarsi attivamente nella riduzione degli impatti sull'ambiente, adottando un approccio olistico

<sup>22</sup> Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

## Proteggiamo il futuro insieme: il nostro impegno per un packaging sostenibile

Il packaging sostenibile è un approccio alla progettazione e alla realizzazione di materiali di imballaggio che tiene conto dell'impatto ambientale e sociale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. L'obiettivo principale è quello di ridurre al minimo l'uso di risorse naturali, l'inquinamento e i rifiuti generati dal packaging, favorendo al contempo pratiche etiche e socialmente responsabili.

Da tempo, Amadori è impegnata nella ricerca di materiali alternativi più sostenibili rispetto a quelli attualmente in uso. Questo impegno ha comportato un investimento nell'utilizzo e nella produzione di questa tipologia di prodotti, che, sebbene più costosi dei tradizionali, riflettono il forte coinvolgimento di Amadori verso la sostenibilità. Per migliorare l'impronta ambientale, vengono considerate rilevanti le seguenti soluzioni:

1

Adozione di un approccio flessibile attraverso progetti mirati di sgrammatura dei film, al fine di ridurre i volumi di materiale utilizzati, con un notevole saving di 6.000-7.000 kg;

2

Adozione di una vasta gamma di materiali, tra cui vaschette trasparenti con un contenuto di materiale riciclato. Il sistema di utilizzo di Amadori di materia prima secondaria si concentra principalmente sul PET, con un'implementazione media del 20% sui prodotti;

3

Transizione verso l'uso di film flessibili monomateriali per il sottovuoto, sostituendo i precedenti materiali multipli. Questo cambiamento è stato significativo sia dal punto di vista tecnico che economico, poiché si sono verificati importanti costi legati all'adozione del nuovo materiale.

Sono state quindi valutate diverse soluzioni di packaging attivo, ma alcune di esse si sono rivelate non industrializzabili a causa delle complicazioni per il prodotto e dei blocchi normativi. È stato adottato il concetto di eco-design, focalizzandosi sulla sostenibilità e sull'eco-compatibilità degli imballaggi. Inoltre, è stata presa in considerazione la possibilità di sostituire il PET vergine con il r-PET, oppure, se opportuno, esplorare alternative di materiali più sostenibili. Nel percorso di Amadori verso un approccio sostenibile, si è collaborato con esperti di eco-innovazione specializzati in Life Cycle Assessment (LCA) per valutare l'impatto ambientale dei prodotti lungo l'intero ciclo di vita, consentendo di identificare e implementare soluzioni eco-friendly.

alla progettazione, in modo da minimizzare l'impatto acustico dei nuovi impianti, ed anche con la realizzazione di barriere fonoassorbenti. Amadori coinvolge tutti i settori aziendali, impiegando tecnici per analisi sul campo e simulazioni, affinché nessun aspetto numerico venga tralasciato. Questo approccio consente di identificare le aree di miglioramento e di implementare soluzioni mirate per abbattere o ridurre gli impatti acustici, dimostrando l'impegno costante dell'azienda per preservare l'ambiente circostante.

Il nuovo impianto di macellazione a Cesena presenta una capacità produttiva superiore rispetto a quello preesistente e richiede un maggiore consumo di energia ed acqua, il che ha portato all'implementazione di diverse iniziative per ottimizzare il processo. Una di queste attività riguarda la rigenerazione dei filtri a sabbia del potabilizzatore, poiché si sono riscontrate perdite d'acqua. Al fine di non sprecare questa risorsa, si sta lavorando per implementare un sistema di recupero dell'acqua, così da evitare dispersioni. Tutte le iniziative mirano all'ottimizzazione delle operazioni del sito specifico, in linea con la volontà di ridurre l'impatto ambientale e aumentare l'efficienza complessiva del processo produttivo.

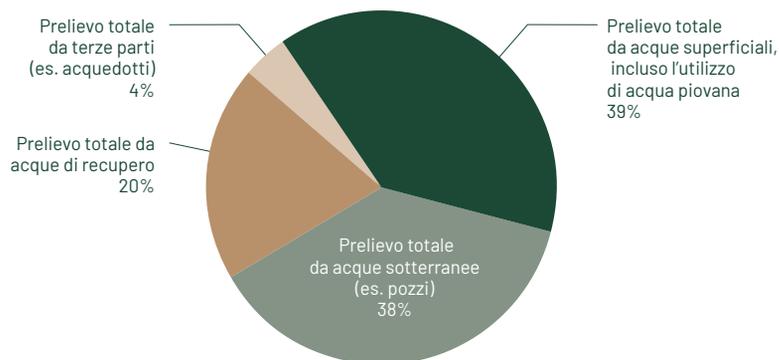
Per quanto riguarda l'utilizzo della risorsa idrica, nel 2022 il Gruppo ha prelevato complessivamente 4.197.313 m<sup>3</sup> di acqua durante la fase di trasformazione alimentare, inclusi i consumi delle filiali. Questo valore rappresenta un lieve aumento, del 5%, rispetto all'anno precedente, principalmente a causa dell'incremento della produttività. Tuttavia, è importante sottolineare che il Gruppo ha da tempo avviato una serie di iniziative volte a ridurre la propria impronta idrica:

- all'interno degli stabilimenti è attivo un sistema di monitoraggio dei prelievi idrici;
- sono stati adottati sistemi di lavaggio sempre più efficienti, che riducono gli sprechi d'acqua;
- dove possibile, viene utilizzata l'acqua di recupero trattata e proveniente dagli impianti di depurazione del Gruppo;
- nello stabilimento di Cesena, grazie al collegamento col CER (Canale Emiliano Romagnolo), è stato realizzato un primo potabilizzatore in grado di trattare acque di superficie e utilizzarle nei processi di produzione; un ulteriore impianto di potabilizzazione per il trattamento delle acque superficiali è attivo anche nello stabilimento di Santa Sofia;
- presso lo stabilimento di Mosciano S. Angelo (TE) è stata completata la realizzazione di un potabilizzatore, anch'esso predisposto a trattare le acque di superficie, per il quale Amadori è in attesa dell'autorizzazione da parte degli enti propositi per avviarne l'utilizzo.

Grazie a queste iniziative, il Gruppo ha potuto utilizzare il 39% del totale dei prelievi d'acqua da fonti superficiali, tra cui acqua di fiume e acqua derivante dal Canale Emiliano Romagnolo.

Nel corso del 2022, il 20% del totale di acqua prelevata è costituito da acqua di recupero, opportunamente trattata, proveniente dagli impianti di depurazione<sup>23</sup>. Inoltre, il 38% dell'acqua è stata prelevata da pozzi, mentre il 4% proviene dall'acquedotto, mantenendo la stessa proporzione dell'anno precedente.

Fig. 8 - *Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella trasformazione alimentare e nelle filiali (% , 2022)*<sup>24</sup>



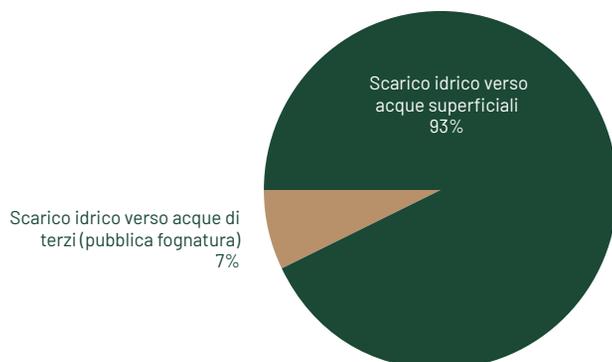
<sup>23</sup> Tutti gli stabilimenti di macellazione e trasformazione alimentare sono dotati di propri impianti di depurazione a fanghi attivi: i siti che, per usi meno nobili, utilizzano acqua di recupero proveniente dai propri impianti di depurazione sono i siti di San Vittore e di Santa Sofia.

<sup>24</sup> Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.



Una filiera integrata

Fig. 9 - *Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella trasformazione alimentare e nelle filiali (% , 2022)*



#### Gli scarichi idrici

Per quanto riguarda gli scarichi idrici, si sottolinea come l'intera quantità d'acqua scaricata dagli stabilimenti di Amadori sia soggetta a trattamento presso gli impianti di depurazione prima dello scarico. Inoltre, all'interno di alcuni stabilimenti produttivi, l'acqua di scarico del depuratore viene sfruttata per usi meno nobili, come il lavaggio dei piazzali di arrivo degli animali vivi, delle gabbie per polli e tacchini, nonché per le acque di raffreddamento nei circuiti dei condensatori evaporativi e delle torri del concentratore rendering; in aggiunta, viene utilizzata come acqua di spinta per il trasporto degli scarti di macellazione verso la fognatura aziendale. Solo una piccola percentuale, pari a 7.350 m<sup>3</sup>, non subisce alcun trattamento ed è riconducibile all'acqua utilizzata per scopi civili e sanitari nelle filiali. Nel corso del 2022, l'ammontare totale di scarichi derivanti dalle attività di trasformazione alimentare e dalle filiali è stato di 2.924.729 m<sup>3</sup>, registrando una diminuzione del 2% rispetto all'anno precedente. Questi scarichi idrici vengono smaltiti sia verso le acque superficiali (pari al 93% del totale) che verso la rete di pubblica fognatura (costituente il restante 7%), dopo essere stati adeguatamente trattati presso gli impianti di depurazione.

Poiché l'azienda pone sempre grande enfasi sulla trasparenza, si riporta che, nel corso del 2022, la Regione Toscana ha inviato una diffida a seguito di un controllo, in quanto sono stati rilevati superamenti dei parametri di fosforo e azoto nitrico nelle acque di scarico di uno stabilimento. Tuttavia, grazie alla struttura aziendale ben organizzata, la situazione è stata prontamente gestita, dimostrando l'impegno del Gruppo per la tutela dell'ambiente.

### Focus rifiuti

#### La riduzione dei fanghi derivati dal trattamento degli effluenti

La maggior parte dei rifiuti generati dalle attività di trasformazione alimentare consiste nei fanghi derivanti dal trattamento in loco degli effluenti, che rappresentano il 73% dei rifiuti totali prodotti da questa parte della filiera nel 2022. Per diminuire la produzione di tale rifiuto, negli stabilimenti di Cesena e Teramo sono installati bio-digestori con l'obiettivo di ridurre significativamente la quantità di fanghi tramite un processo di digestione anaerobica e sfruttare poi il biogas prodotto all'interno di impianti di cogenerazione. Grazie a questo processo, si riesce a ridurre la quantità di fanghi del 60-70%. Inoltre, presso lo stabilimento di Cesena, è presente un essiccatore dei fanghi in uscita dal bio-digestore, alimentato con i cascami termici provenienti dal cogeneratore a biogas, che consente di ridurre ulteriormente e significativamente la percentuale di umidità presente nel fango, in modo da minimizzare i quantitativi di rifiuto prodotto e di conseguenza anche i viaggi per

il relativo trasporto. Presso lo stabilimento di Santa Sofia, è inoltre in fase di attuazione un progetto per la realizzazione di un impianto di bio-digestione, con l'obiettivo di adottare un approccio simile a quello dei siti di Cesena e Teramo e gestire in modo sostenibile i rifiuti prodotti.

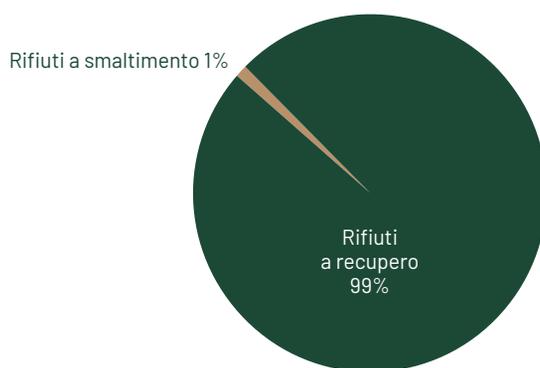
Al secondo posto per quantità si trovano i materiali di imballaggio come carta, plastica, legno, misti, ecc., che costituiscono il 23% dei rifiuti complessivi. Quasi la totalità dei rifiuti generati in queste fasi, pari al 99,2%, è di natura non pericolosa e viene indirizzata verso il recupero. Solo una piccola porzione residuale, corrispondente a circa lo 0,6%, comprende sia rifiuti pericolosi sia rifiuti non pericolosi, i quali vengono inviati a smaltimento. Nonostante l'aumento notevole della quantità di rifiuti pericolosi a smaltimento del 55% rispetto allo scorso anno, l'andamento complessivo dei rifiuti smaltiti nel 2022 è drasticamente in discesa (-92% rispetto al 2021); questo decremento è principalmente attribuibile a due fattori:

- Un evento anomalo verificatosi nell'impianto di depurazione dello stabilimento di Santa Sofia: a causa di questa situazione, si è reso necessario, sebbene il depuratore continuasse a operare, stoccare temporaneamente i reflui nella vasca di accumulo. Poiché questo evento si è verificato verso la fine di agosto 2021, si è ravvisata la necessità di provvedere allo smaltimento immediato dei reflui, al fine di evitare la dispersione di emissioni odorigene che avrebbero potuto impattare nelle aree circostanti.
- Dal 2022, lo stabilimento di Controguerra non è più in funzione; quindi, il dato relativo allo smaltimento delle "acque" fuori sito riguardante tale stabilimento risulta essere pari a zero.

La gestione e il recupero dei materiali di imballaggio

Rifiuti per tipologia	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	31.024.687	135.053	31.159.740
Totale rifiuti pericolosi	51.032	48.833	99.865
<b>Totale rifiuti</b>	<b>31.075.719</b>	<b>183.886</b>	<b>31.259.605</b>

Fig. 10 - Destinazione dei rifiuti prodotti nel 2022 per la TRAL e per le filiali (%)

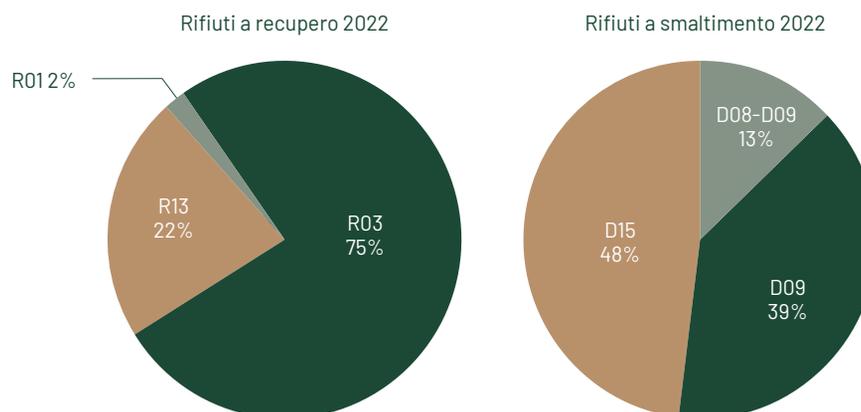


Nel corso del 2022, il 75% dei rifiuti destinati al recupero è stato conferito alla categoria R03, in piena conformità con la natura delle attività caratteristiche di questa parte della filiera. Per quanto riguarda i rifiuti destinati allo smaltimento, il 48% è stato conferito alla categoria D15. Questa percentuale è costituita principalmente da rifiuti dell'eliminazione della sabbia e soluzioni acquose di scarto contenenti sostanze pericolose, rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando

Lo smaltimento dei rifiuti pericolosi

precauzioni particolari per evitare infezioni (provenienti dai laboratori interni) e imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminate da tali sostanze.

Fig. 11 - Metodo di smaltimento dei rifiuti prodotti nel 2022 per la TRAL e per le filiali (%)<sup>25</sup>



<sup>25</sup> Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

## La tutela della biodiversità per Amadori

La protezione della biodiversità rappresenta un pilastro fondamentale per garantire la tutela delle specie animali e vegetali, la conservazione della diversità biologica e il mantenimento degli ecosistemi naturali. Questi ecosistemi svolgono un ruolo vitale, fornendo servizi essenziali come aria e acqua pulita, oltre a contribuire alla salute umana. Amadori è consapevole dell'importanza della salvaguardia della biodiversità e si impegna a monitorare attentamente gli aspetti delle proprie attività che possono avere impatti negativi sull'ambiente.

Per tutelare il terreno, specialmente nelle aree di farming (attività agricola di coltivazione di piante e produzione di colture e altri prodotti agricoli e allevamento di bestiame,) Amadori attua un sistema di rotazione. È importante notare che, nonostante il Gruppo sia presente, con i suoi stabilimenti, all'interno di zone protette, adotta prescrizioni e misure per proteggere la biodiversità. Un esempio di ciò è la manutenzione e la tutela dei corsi d'acqua adiacenti agli stabilimenti produttivi, da cui viene prelevata e scaricata l'acqua, contribuendo a preservare l'ambiente circostante e il suo ecosistema.

In particolare, nella zona adiacente o compresa all'interno della fascia di rispetto di alcune aree protette o di elevato valore di biodiversità non protette, sono ubicati 28 allevamenti e 2 stabilimenti di trasformazione alimentare. Si rimanda alla sezione "Appendice" per un approfondimento di tale tematica.



Una filiera integrata

# Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento

## Efficientamento ed energia rinnovabile: il percorso di sostenibilità energetica del Gruppo

---

L'impegno per la riduzione delle emissioni climalteranti

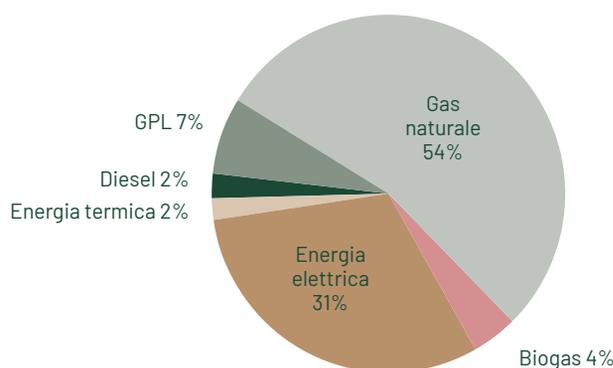
La politica energetica del Gruppo si fonda su una strategia oculata di risparmio energetico, sull'autoproduzione di energia tramite fonti rinnovabili e gas naturale, e sull'acquisto preferenziale di energia prodotta da fonti rinnovabili, quando possibile. Un esempio virtuoso in questo ambito è rappresentato da Il Campese, prodotto presso lo stabilimento di Mosciano S. Angelo (TE), utilizzando al 100% energia proveniente da fonti rinnovabili, come dichiarato in etichetta.

---

Le certificazioni

Inoltre, come spunti di miglioramento futuri, l'azienda ha intrapreso il percorso di certificazione ISO 50001 per lo stabilimento di Teramo: si prevede di ottenere tale certificazione entro la fine del 2023. Successivamente, sarà intrapreso l'iter per la medesima certificazione anche per lo stabilimento di Santa Sofia, con l'obiettivo di ottenere la certificazione entro il 2024. Questo impegno dimostra il costante lavoro di Amadori per adottare pratiche energetiche sostenibili e promuovere l'efficienza energetica e la sostenibilità in tutte le sue strutture.

Fig. 12 - Fonti energetiche utilizzate dal Gruppo nel 2022 (%)



---

I consumi

Nel corso del 2022, il Gruppo ha consumato un totale di 2.357.524 GJ di energia, segnando un lieve aumento del 3% rispetto all'anno precedente. Questo incremento è stato influenzato da diversi fattori, tra cui una diminuzione dell'autoproduzione di energia da fonte solare e da cogenerazione a gas, principalmente a causa di interventi di manutenzione straordinaria, insieme a un aumento dell'attività produttiva. Di tutta l'energia utilizzata, la stragrande maggioranza, pari a 2.323.861 GJ (il 99%), è stata destinata a soddisfare il fabbisogno energetico interno del Gruppo. La parte residua, pari a 33.663 GJ (l'1%), è stata prodotta internamente e successivamente venduta a terze parti, registrando un aumento del 3% rispetto al 2021.

Energia utilizzata (GJ)	2020	2021	2022
Energia utilizzata complessivamente dal Gruppo	2.231.246 <sup>26</sup>	2.290.735	2.357.524
di cui venduta a terzi	35.428	34.295	33.663
di cui consumata internamente dal Gruppo stesso	2.195.818 <sup>27</sup>	2.256.441	2.323.861

Se rapportato ai kg di vivo<sup>28</sup> del 2022, il Gruppo ha utilizzato 4,760 MJ/kg<sup>29</sup> di vivo, in aumento rispetto ai 4,443 MJ/kg del 2021(+7%).

La principale fonte di energia utilizzata dal Gruppo è il gas naturale, rappresentando il 54% del totale. Questo tipo di energia viene impiegato per scopi industriali, per il riscaldamento lungo l'intera filiera produttiva e per alimentare i cogeneratori di proprietà. Questi ultimi sono utilizzati per soddisfare una parte del fabbisogno energetico elettrico e termico del Gruppo, contribuendo al 19% del consumo complessivo. Nello specifico, nello stabilimento di trasformazione alimentare a San Vittore, i cogeneratori hanno fornito un contributo di 164.947 GJ in termini di energia elettrica, registrando un aumento del 10% rispetto al 2021. Questo incremento riflette l'impegno costante del Gruppo nell'ottimizzazione del recupero elettrico. Inoltre, hanno prodotto 164.517 GJ di energia termica (acqua calda e vapore), evidenziando un andamento costante con quello dell'anno precedente.

Le fonti: il gas naturale

Da sottolineare che i cogeneratori hanno anche generato un eccesso di energia nel 2022, pari a 609 GJ, che è stata venduta a terzi, in aumento del 2% rispetto all'anno precedente.

Inoltre, Amadori possiede due cogeneratori alimentati a biogas, i quali vengono alimentati da due bio-digestori anaerobici localizzati negli stabilimenti di San Vittore di Cesena e di Mosciano Sant'Angelo. Tali bio-digestori raccolgono le frazioni lipidiche e proteiche presenti nei reflui derivanti dai processi di lavorazione. Durante il 2022 è stata effettuata una modifica impiantistica in centrale termica nello stabilimento di Cesena per consentire l'alimentazione con biogas di uno dei generatori di vapore, con l'obiettivo di sfruttare il biogas prodotto dal bio-digestore anche durante le attività di manutenzione del cogeneratore ed evitare così l'invio in torcia. Questa iniziativa dimostra l'impegno del Gruppo nell'utilizzare il materiale di scarto per produrre energia, evitando così l'utilizzo di fonti fossili.

Le fonti: il biogas

Nel corso del 2022, questa fonte energetica costituente il 2% del totale, ha contribuito a soddisfare una parte del fabbisogno energetico dello stabilimento di Cesena del Gruppo Amadori. Essa ha coperto approssimativamente 17.856 GJ di fabbisogno elettrico, registrando un decremento del 16% rispetto al 2021, e 33.559 GJ di fabbisogno termico, con un aumento dell'1% rispetto all'anno precedente. I sopracitati cogeneratori hanno inoltre generato un quantitativo di energia pari a 17.879 GJ nel 2022, con una diminuzione del 4% rispetto all'anno precedente, che è stata successivamente venduta a terzi. Questa vendita di energia da fonte rinnovabile ha indirettamente consentito al Gruppo di Amadori di ridurre l'impatto ambientale di altre realtà produttive, rispetto

<sup>26</sup> Il dato è stato riesposto a causa di un affinamento dei dati relativi al 2020.

<sup>27</sup> Il dato è stato riesposto a causa di un affinamento dei dati relativi al 2020.

<sup>28</sup> 1 kg di vivo è l'unità funzionale utilizzata per gli indicatori di intensità (solitamente energetica) nel settore della produzione della carne, dove con "1 kg di vivo" si intende 1 kg di animale vivo in ingresso alla trasformazione alimentare.

<sup>29</sup> L'indice è calcolato rapportando l'energia consumata internamente dal Gruppo (2.256.441 GJ) ai kg di vivo.

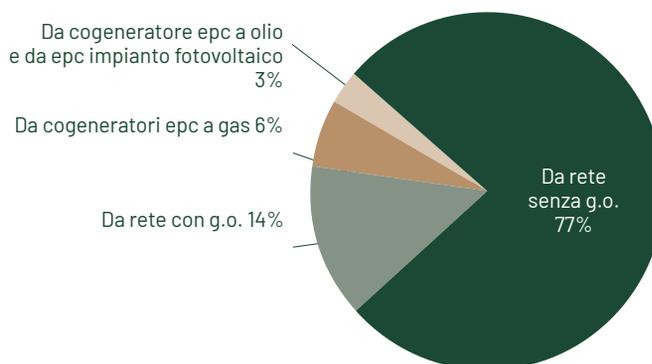
---

#### Le altre fonti

a uno scenario in cui tali terze parti si rifornissero da fonti energetiche più inquinanti, come ad esempio l'acquisto dalla rete elettrica tradizionale.

Oltre all'energia elettrica generata dai propri cogeneratori, il Gruppo ha impiegato nel 2022 energia elettrica proveniente da altre fonti, ammontante a 719.851 GJ (corrispondente al 31% del totale dell'energia utilizzata), registrando un aumento del 4% rispetto al 2021. Di questa quantità, circa il 4% proviene da energia autoprodotta, mentre il rimanente 96% è stato acquistato, principalmente dalla rete elettrica (90%). Il restante 10% acquistato deriva, invece, da tre cogeneratori e da un impianto fotovoltaico, tutti in accordo con il contratto EPC (Energy Performance Contract)<sup>30</sup>, mantenendo un andamento costante rispetto all'anno scorso, grazie al continuo funzionamento a regime completo di questi impianti nel corso del 2022. Dal 2020, due dei cogeneratori sono in funzione, utilizzando gas naturale, per coprire il fabbisogno elettrico e termico dello stabilimento di trasformazione alimentare di Santa Sofia e del mangimificio di Settecrociari. Nel frattempo, il terzo cogeneratore, alimentato a olio vegetale, è specificamente destinato al mangimificio di Ravenna. Inoltre, è stato installato un impianto fotovoltaico all'interno del mangimificio di Fossacesia (Chieti), che contribuisce a fornire una parte della sua energia elettrica totale.

Fig. 13 - *Suddivisione dell'energia elettrica acquistata dal Gruppo nel 2022 (%)*



---

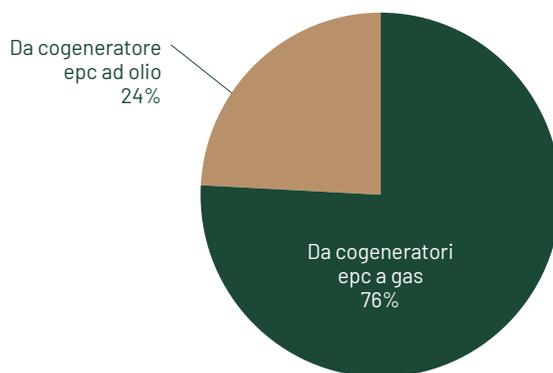
#### L'energia da fonti rinnovabili e gli impianti fotovoltaici

Dell'intero approvvigionamento di energia elettrica, il 14% proviene da acquisti di energia certificata come proveniente da fonti rinnovabili tramite i certificati di Garanzia d'Origine (G.O.). Questo aumento rispetto al 2021 (100%) non solo copre il consolidato fabbisogno energetico della linea produttiva de "Il Campese", ma evidenzia anche l'impegno del Gruppo nell'aumentare costantemente la percentuale di energia elettrica acquistata dalla rete con certificati G.O. al fine di sostenere fonti di energia rinnovabile. Per quanto concerne l'energia elettrica autoprodotta (29.457 GJ), il Gruppo dispone di impianti fotovoltaici installati presso le proprie filiali e allevamenti, che nel 2022 hanno registrato un aumento della produzione del 4% rispetto al 2021. Di questa produzione interna, una parte necessariamente viene immessa nella rete elettrica, pari a 15.174 GJ nel 2022.

<sup>30</sup> Cogeneratori non di proprietà di Amadori, la cui produzione energetica e termica viene utilizzata esclusivamente dagli stabilimenti del Gruppo presso cui sono installati.

Per quanto concerne la fonte di energia termica, oltre a quella generata dai cogeneratori di proprietà, il Gruppo ha acquistato energia termica proveniente da altre fonti nel 2022, rappresentando il 2% dell'energia complessivamente utilizzata (57.083 GJ). Tale energia termica è derivata da cogeneratori in EPC alimentati con olio vegetale (24%) e gas metano (76%). Nel corso del 2022, l'acquisto di energia termica ha registrato un incremento del 6% rispetto al 2021. Tuttavia, il cogeneratore ad olio vegetale ha subito dei fermi produttivi a causa di interventi di manutenzione straordinari e programmati, comportando una riduzione del 5% dell'energia termica acquistata. D'altro canto, i cogeneratori a gas metano in EPC hanno funzionato a pieno regime nel 2022, determinando un significativo aumento della quota di energia termica acquistata (17%) rispetto al 2021.

Fig. 14 - *Suddivisione dell'energia termica acquistata dal Gruppo nel 2022 (%)*



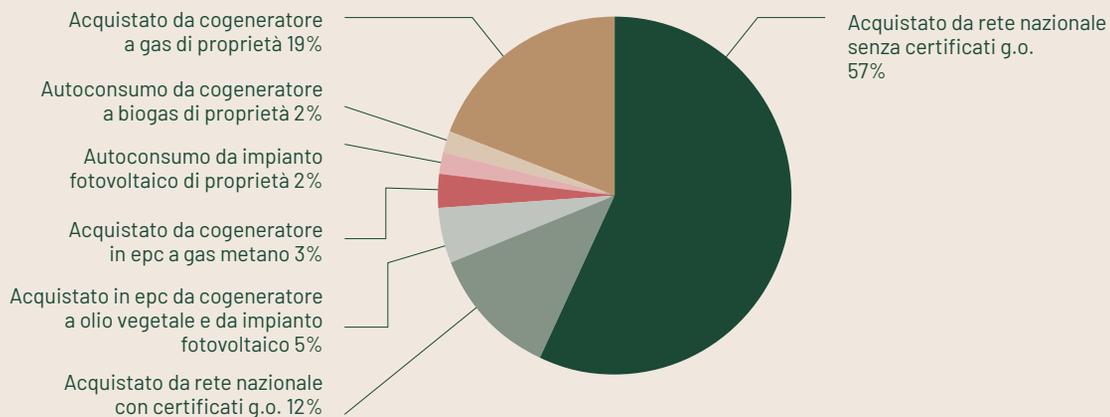
Per quanto riguarda le fonti energetiche utilizzate dal Gruppo, si aggiungono anche il GPL (7%,) per il riscaldamento e il diesel (2%) per alimentare i gruppi elettrogeni e la flotta del Gruppo (quali automezzi, mezzi agricoli e autovetture aziendali). Le percentuali dei rispettivi impieghi sul fabbisogno complessivo rimangono quasi invariate rispetto al 2021.

## Energia elettrica e termica: l'impegno del Gruppo verso un consumo sostenibile

Amadori è pienamente consapevole dell'effetto che il consumo energetico della sua attività produttiva può avere sull'ambiente. Di conseguenza, ha avviato un processo di miglioramento delle strategie di approvvigionamento energetico, orientando i propri sforzi verso l'uso prioritario di energia elettrica e termica autoprodotta e, se necessario, proveniente da fonti rinnovabili.

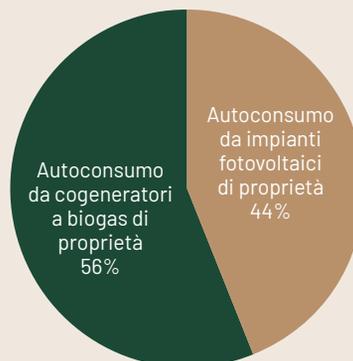
Nel corso del 2022, il totale di energia elettrica consumata per soddisfare le esigenze produttive del Gruppo è ammontato a 246.522.230 kWh (corrispondenti a 887.480 GJ), mostrando un aumento del 5% rispetto all'anno precedente. Questa cifra comprende i seguenti contributi: energia elettrica acquistata, energia elettrica autoprodotta e consumata attraverso impianti fotovoltaici e solari termici (incubatoio di Bojano), e l'energia elettrica derivante dalla combustione di biogas e metano presso i cogeneratori di proprietà.

Fig. 15 - *Suddivisione per provenienza dell'energia elettrica consumata nel 2022 dal Gruppo per le proprie attività (%)*



Sebbene attualmente la maggior parte dell'energia elettrica consumata dal Gruppo provenga dalla rete, una quota significativa, pari al 23% dell'energia elettrica totale consumata, è autoprodotta internamente sia da impianti fotovoltaici che da cogeneratori di proprietà, registrando un andamento costante rispetto al 2021. L'energia elettrica autoprodotta principalmente proviene dai cogeneratori a gas metano, i quali rappresentano l'84% del totale di energia elettrica autoprodotta e consumata. La restante parte proviene invece da fonti rinnovabili, in particolare dal cogeneratore a biogas e dagli impianti fotovoltaici di proprietà.

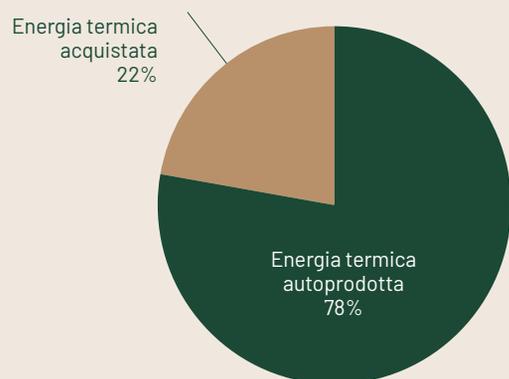
Fig. 16 - *Suddivisione energia elettrica autoprodotta da fonte rinnovabile nel 2022 (%)*



Riguardo all'energia elettrica acquistata, Amadori si impegna a incrementare la percentuale proveniente da fonti rinnovabili. Un chiaro esempio di questo impegno è rappresentato dal dato del 2022, in cui tale quantità di energia elettrica acquistata è stata di 138.706 GJ, registrando una crescita significativa del 74% rispetto al 2021, grazie all'aumento dei volumi acquistati dalla rete e certificati con Garanzie d'Origine (G.O.).

Per quanto riguarda l'energia termica, nel 2022 il consumo totale del Gruppo è stato di 7.383.069 Sm<sup>3</sup> (equivalenti a 255.159 GJ), mostrando un aumento dell'1% rispetto al 2021, a causa di diverse ragioni. L'entrata a regime dei cogeneratori a gas in EPC ha consentito al Gruppo di incrementare l'acquisto di vapore e acqua calda del 12%. Inoltre, grazie all'aumento della produttività, i cogeneratori a biogas hanno registrato un incremento dell'1% rispetto al 2021 nella produzione di vapore e acqua calda per soddisfare il fabbisogno del Gruppo. Le azioni di ottimizzazione del recupero termico dei cogeneratori a gas di proprietà hanno mantenuto un andamento costante rispetto al 2021. I cogeneratori a gas di proprietà rappresentano la fonte principale di generazione di energia termica, costituendo il 64% dell'energia termica autoprodotta e consumata dal Gruppo.

Fig. 17 - *Suddivisione dell'energia termica consumata dal Gruppo per le proprie attività nel 2022 (%)*



## Le emissioni del Gruppo

Il monitoraggio delle emissioni

Da molti anni, il Gruppo si dedica con impegno al monitoraggio delle emissioni di gas a effetto serra (GHG), riconoscendo l'importanza di una corretta mappatura e rendicontazione delle emissioni prodotte. Questa consapevolezza è alla base dell'implementazione di iniziative di riduzione efficaci, poiché solo attraverso un'attenta valutazione delle emissioni è possibile adottare azioni significative per mitigare l'impatto ambientale.

Il questionario Carbon Disclosure Project



In particolare, il Gruppo ha fornito per diversi anni una dettagliata rendicontazione delle sue emissioni di gas a effetto serra (GHG) attraverso il questionario CDP (Carbon Disclosure Project), seguendo le linee guida del GHG Protocol<sup>31</sup>. Questo questionario non si limita solo a fornire informazioni quantitative sulle emissioni del Gruppo, ma include anche una valutazione approfondita delle pratiche di gestione riguardanti i cambiamenti climatici. Ciò comprende la descrizione delle strutture di governance dedicate, le strategie messe in atto per affrontare le sfide climatiche e le iniziative per identificare, gestire e mitigare i rischi connessi ai cambiamenti climatici.

<sup>31</sup> Il GHG Protocol rappresenta un sistema di reporting rivolto alle organizzazioni di tutto il mondo che fornisce strumenti e metodologie di calcolo per misurare e quantificare le proprie emissioni di gas climalteranti.



Il GHG Protocol, una linea guida di riferimento per la rendicontazione volontaria delle emissioni di gas a effetto serra (GHG), identifica 5 principi fondamentali da rispettare nell'ambito dell'attività di rendicontazione:

**Principio di rilevanza:** rappresenta la base della rendicontazione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG). Questo principio richiede che le informazioni fornite siano significative e in grado di influenzare le decisioni sia interne che esterne dell'organizzazione. Pertanto, le informazioni devono essere relative a un perimetro che rifletta in modo accurato la realtà sostanziale ed economica dell'organizzazione. Nella definizione del perimetro, vanno prese in considerazione la struttura organizzativa, l'ambito delle attività (che comprende sia le attività svolte all'interno che all'esterno del sito, i processi e i servizi), e il contesto aziendale (come la natura delle attività, la geolocalizzazione dei siti e i settori industriali in cui opera). Solo con un perimetro adeguato e ben definito, è possibile rendicontare in modo accurato e utile le emissioni GHG dell'organizzazione.

**Principio di completezza:** all'interno del perimetro selezionato, è essenziale che le informazioni rendicontate riguardino le sorgenti di emissioni che sono significative per l'organizzazione. Se necessario, l'organizzazione dovrebbe stabilire una soglia di rilevanza al fine di garantire che i dati forniti siano completi e rappresentativi dell'impatto delle emissioni. In questo modo, si assicura che solo le sorgenti più significative e rilevanti siano prese in considerazione nella rendicontazione, evitando di trascurare importanti contributi all'impatto complessivo delle emissioni.

I GRI Standards rappresentano un valido supporto nei confronti dei primi due principi, assicurando che le informazioni rendicontate siano esaustive e si concentrino sulle questioni pertinenti all'organizzazione. Questo approccio assicura che i dati presentati siano accurati e che gli aspetti rilevanti per l'organizzazione siano adeguatamente affrontati, consentendo una rendicontazione completa e accurata delle informazioni legate alle tematiche di interesse.

**Principio di consistenza:** le informazioni devono essere presentate in modo tale da consentire una comparazione dell'andamento delle emissioni nel corso del tempo. A tal fine, è fondamentale che ogni modifica apportata al perimetro di rendicontazione o qualsiasi scostamento rispetto all'anno precedente sia adeguatamente giustificato. Questo approccio garantisce una valutazione accurata e coerente delle variazioni nell'impatto emissivo nel corso degli anni, consentendo una visione chiara e trasparente dell'evoluzione delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.

**Principio di trasparenza:** la trasparenza riguarda il livello di chiarezza con cui vengono fornite informazioni su processi, procedure, ipotesi ed esclusioni riguardanti il perimetro di rendicontazione. Pertanto, la disponibilità di un supporto documentale per raccogliere le informazioni selezionate è fondamentale per dimostrare l'accuratezza e la rappresentatività della rendicontazione. L'applicazione del principio di trasparenza consente a terze parti di trarre le stesse conclusioni che potrebbero dedurre autonomamente se avessero accesso diretto ai dati dell'organizzazione. In altre parole, l'approccio trasparente consente a chiunque di comprendere pienamente il contesto e le basi su cui si basa la rendicontazione, contribuendo a costruire fiducia e credibilità nelle informazioni presentate.

**Principio di accuratezza:** La scelta dei dati da utilizzare per la rendicontazione deve mirare a ridurre al minimo possibile il margine di errore, in modo da garantire la credibilità dell'intera rendicontazione.

Rendicontare seguendo i principi stabiliti dal GHG Protocol consente all'organizzazione di ottenere un quadro accurato del suo impatto ambientale, permettendole di identificare e valutare i rischi e le opportunità legate alle sue attività. A tale scopo, è essenziale che la rendicontazione si basi su un perimetro che consideri sia l'impatto diretto dell'organizzazione sia l'impatto indiretto, ovvero tutte le attività che pur non rientrando direttamente sotto il controllo dell'organizzazione, sono cruciali per il suo funzionamento. In questo modo, la rendicontazione fornirà una visione completa e approfondita dell'impatto complessivo dell'organizzazione sull'ambiente, consentendo di adottare decisioni informate e sostenibili in linea con gli obiettivi di responsabilità ambientale e di sfruttare al meglio le opportunità che si presentano.

---

## Le emissioni Scope 1

Nel corso del 2022, le emissioni Scope 1<sup>32</sup> del Gruppo hanno raggiunto le 100.502 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, mostrando un andamento decrescente rispetto a quello mostrato nel 2021. La maggior parte delle emissioni Scope 1 proviene dagli stabilimenti di trasformazione alimentare, rappresentando il 70% delle emissioni totali del Gruppo. Quanto alle fonti emissive, il gas metano contribuisce al 73% delle emissioni Scope 1 totali del Gruppo. Inoltre, dal 2020, le perdite di gas refrigeranti sono state allocate ai siti che utilizzano tale impianto, ovvero la TRAL e le filiali.

Fig. 18 - *Suddivisione delle emissioni Scope 1 del Gruppo nelle diverse fasi della filiera nel 2022 (%)*

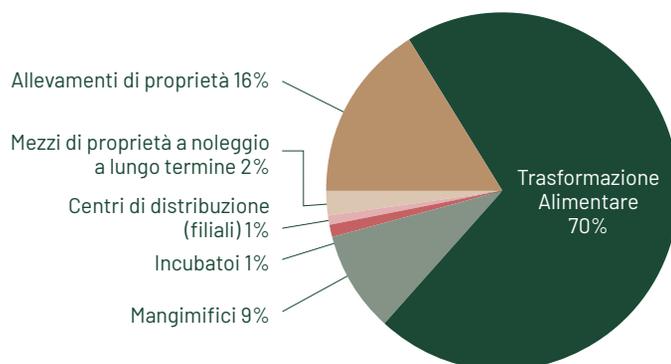
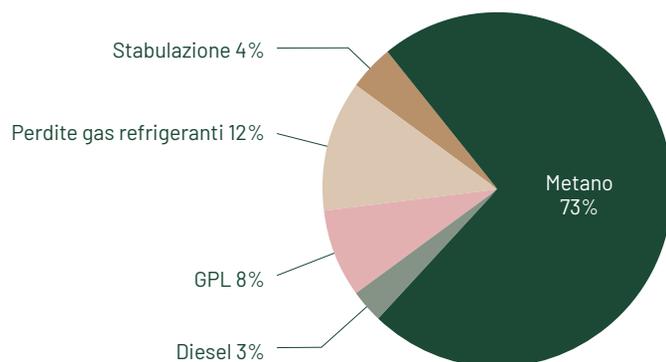


Fig. 19 - *Suddivisione dell'emissioni Scope 1 del Gruppo per fonte nel 2022 (%)*<sup>33</sup>



---

## Le emissioni Scope 2

Grazie alla strategica decisione di aumentare la quota di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili, l'azienda ha progressivamente ridotto le proprie emissioni Scope 2 market-based<sup>34</sup> nel corso degli anni.

<sup>32</sup> Le emissioni Scope 1 sono definite come le emissioni dirette di gas ad effetto serra da fonti detenute o controllate dall'azienda.

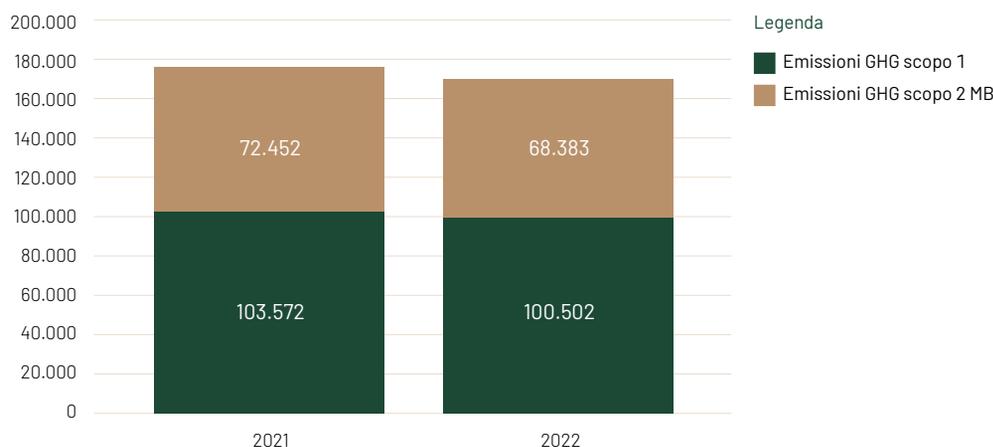
<sup>33</sup> Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

<sup>34</sup> Le emissioni Scope 2 sono definite come le emissioni indirette di gas ad effetto serra risultanti da consumi energetici da fonti non detenute o controllate dall'azienda. Tali emissioni si riferiscono alle emissioni Scopo 2 calcolate con il metodo market-based, dove per l'energia acquistata e certificata come rinnovabile (es. G.O.) viene utilizzato un fattore di emissione virtuale pari a zero.

Nel dettaglio, nel 2022 le emissioni Scope 2 market-based hanno raggiunto le 68.383 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, mostrando una diminuzione del 3% rispetto al 2021. Questa diminuzione delle emissioni è il risultato delle scelte di approvvigionamento energetico sempre più orientate all'indipendenza dalla rete nazionale e alla copertura tramite certificati di Garanzia d'Origine per la parte di energia acquistata dalla rete.

Per quanto riguarda le emissioni Scope 2, la quota preponderante proviene dagli stabilimenti di trasformazione alimentare, che rappresentano il 59,9% delle emissioni Scope 2 market-based dell'intero Gruppo <sup>35</sup>.

Fig. 20 - Emissioni GHG Scope 1 + Scope 2 MB del Gruppo nel biennio 2021-2022 (tonCO<sub>2</sub>eq)



Se si mettono in rapporto i kg di vivo, l'indice di intensità delle emissioni del Gruppo ammonta a 0,37 kg di CO<sub>2</sub>eq/kg di vivo (considerando Scope 1 + Scope 2 market-based), mostrando un aumento rispetto ai 0,34 kg di CO<sub>2</sub>eq/kg di vivo registrati nel 2021 (+2%).

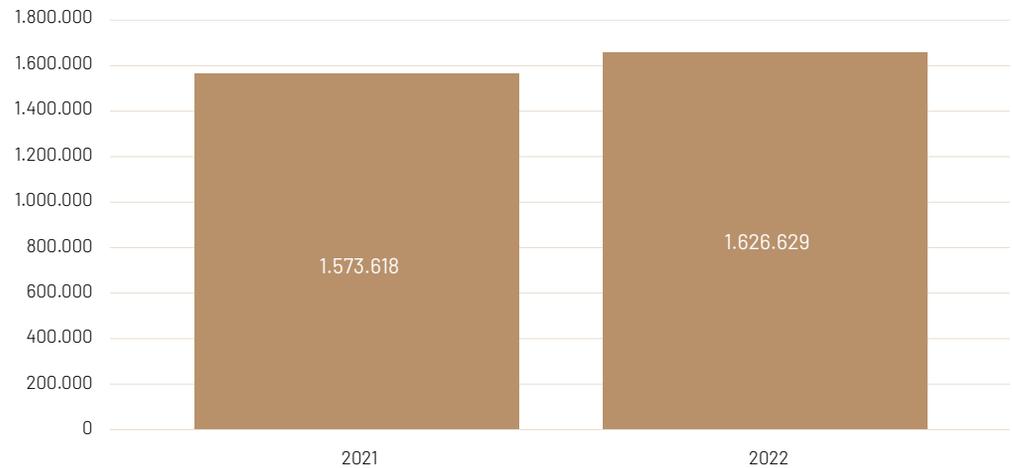
Per dimostrare il costante impegno del Gruppo nel tracciare e rendicontare i suoi impatti in termini di emissioni di gas serra (GHG), Amadori calcola da diversi anni anche le emissioni Scope 3. Queste corrispondono alle emissioni indirette generate dall'attività aziendale, ma le fonti emissive non sono direttamente controllate dal Gruppo. Le emissioni Scope 3 sono suddivise ulteriormente in 15 categorie, seguendo le linee guida del GHG Protocol.

L'indice di intensità delle emissioni del Gruppo

Le emissioni Scope 3

<sup>35</sup> Per il 2020, il dato sulle emissioni di Scopo 2 Market Based è stato rivisto a seguito di un aggiornamento della metodologia di calcolo.

Fig. 21 - Emissioni GHG Scope 3 del Gruppo nel biennio 2021-2022 (tonCO<sub>2</sub>eq)



---

Cosa sono le emissioni Scope 3

Nel corso del 2022, le emissioni Scope 3 hanno raggiunto le 1.626.629 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, mostrando un incremento del 3% rispetto al 2021. Se consideriamo i kg di vivo, l'indice di intensità delle emissioni relative solo alla SCOPO 3 del Gruppo risulta pari a 0,33 kg di CO<sub>2</sub>eq per kg di vivo, evidenziando un aumento rispetto ai 0,31 kg di CO<sub>2</sub>eq per kg di vivo registrati nel 2021(+8%).

Le emissioni di Scopo 3 sono principalmente associate alla categoria **"Purchased goods and services"** (96% del totale delle Scope 3 nel 2022). Questo termine si riferisce a tutte le emissioni generate a monte della catena del valore del Gruppo, in particolare, le emissioni legate alla produzione di prodotti acquistati dal Gruppo nel corso del 2022. Tali prodotti includono sia beni (prodotti fisici) che servizi (prodotti immateriali). L'aumento rispetto al 2021 è dovuto a una rendicontazione progressivamente più dettagliata delle emissioni derivanti dall'acquisto di materie prime cerealicole e a un incremento dell'attività di allevamento dei soccidari. Le altre categorie di emissioni rendicontate dal Gruppo hanno un impatto singolo compreso tra lo 0,01% e il 2% delle Scope 3 totali e sono le seguenti:

- **Upstream transportation and distribution:** emissioni che includono il trasporto e la distribuzione dei prodotti acquistati durante l'anno di riferimento, sia tra i fornitori di Tier <sup>136</sup> del Gruppo che durante le operazioni sui veicoli non di proprietà o gestiti dal Gruppo (compresa la spedizione multimodale in cui più vettori sono coinvolti nella consegna di un prodotto, ma escludendo i prodotti di carburante ed energia). Queste emissioni comprendono i servizi di trasporto e distribuzione di terze parti acquistati direttamente dal Gruppo nell'anno di riferimento, sia direttamente o attraverso intermediari. Ciò include la logistica in entrata, la logistica in uscita (ad esempio, dei prodotti venduti) e il trasporto e la distribuzione da parte di terzi tra le strutture del Gruppo. (0,9% ca delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo);
- **Waste generated in operations:** emissioni che riguardano lo smaltimento e il trattamento dei rifiuti generati nelle operazioni di proprietà o controllate dal Gruppo, ma gestiti da terze parti. Questa categoria comprende le emissioni legate allo smaltimento sia dei rifiuti solidi che delle acque reflue. (0,05% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo);

<sup>36</sup> I fornitori Tier 1 sono aziende con le quali l'azienda ha un ordine di acquisto per beni o servizi (ad esempio, materiali, parti, componenti, ecc.).

- **Business travels:** emissioni che includono il trasporto dei dipendenti per attività legate all'utilizzo di veicoli di proprietà o gestiti da terze parti, come ad esempio aerei, treni, autobus e autovetture. (0,01% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo);
- **Employee commuting:** emissioni provenienti dal trasporto dei dipendenti tra le loro residenze e i luoghi di lavoro. (0,3% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo);
- **Downstream transportation and distribution:** emissioni riguardanti il trasporto e la distribuzione dei prodotti venduti, effettuati attraverso veicoli e strutture che non sono di proprietà o controllate dal Gruppo. (2% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo);
- **Processing of sold products:** emissioni derivanti dalla lavorazione dei prodotti intermedi, acquistati da terzi (ad esempio, produttori), che vengono successivamente venduti dal Gruppo. Nel caso specifico di Amadori, i prodotti intermedi sono animali vivi, che richiedono ulteriore lavorazione, trasformazione o inclusione in un altro prodotto prima del loro utilizzo finale da parte del consumatore. Questo processo comporta emissioni derivanti dalla lavorazione avvenuta dopo la vendita da parte del Gruppo e prima dell'uso da parte del consumatore finale. Le emissioni risultanti dalla lavorazione dovrebbero essere attribuite al prodotto intermedio. (0,9% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo);
- **End-of-life treatment of sold products:** emissioni derivanti dallo smaltimento dei rifiuti e dal trattamento dei prodotti venduti dal Gruppo nell'anno di riferimento, una volta che hanno raggiunto la fine della loro vita utile. Questa categoria comprende il totale delle emissioni previste alla fine della vita di tutti i prodotti venduti nel corso dell'anno di riferimento. (0,3% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo). Nonostante tale categoria abbia un impatto limitato sul totale delle emissioni di Scopo 3, nel corso del 2022 si è registrata una riduzione del 7% rispetto all'anno precedente. Questo risultato è il frutto della strategia adottata dal Gruppo di scegliere un'opzione virtuosa orientata verso una valorizzazione che si allinea con un approccio circolare.

## Focus emissioni inquinanti

Oltre alle emissioni di gas climalteranti, il Gruppo emette in atmosfera, a causa del proprio settore di appartenenza, anche dei gas o delle sostanze inquinanti, tra le quali le principali appartengono a:

- **Inquinanti atmosferici:** includono sostanze come ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx), monossido di carbonio (CO) e composti organici volatili (VOC). Questi inquinanti sono spesso prodotti durante il processo di combustione di carburanti fossili;
- **Materiali particolati:** sono piccole particelle solide o liquide che possono essere rilasciate nell'atmosfera da attività industriali, traffico veicolare e altre fonti. Le particelle fini possono essere dannose per la salute umana e possono contribuire all'inquinamento atmosferico.

I mangimifici industriali sono soggetti alle disposizioni previste dall'AIA e, di conseguenza, sono tenuti ad effettuare autocontrolli regolamentati per monitorare le emissioni inquinanti. In questo settore, un particolare focus è posto sulla presenza e sul contenimento delle polveri.

Il comparto zootecnico, anch'esso sottoposto al regime AIA, non richiede autocontrollo o monitoraggio diretto sulle emissioni inquinanti poiché non vi sono emissioni dirette convogliate. Tuttavia, un monitoraggio indiretto è presente per le principali componenti emissive, come l'ammoniaca. Queste emissioni vengono calcolate in modo accurato utilizzando software riconosciuti a livello nazionale, in piena conformità alle disposizioni dell'AIA.

---

Le altre emissioni:  
sostanze inquinanti e  
particolati

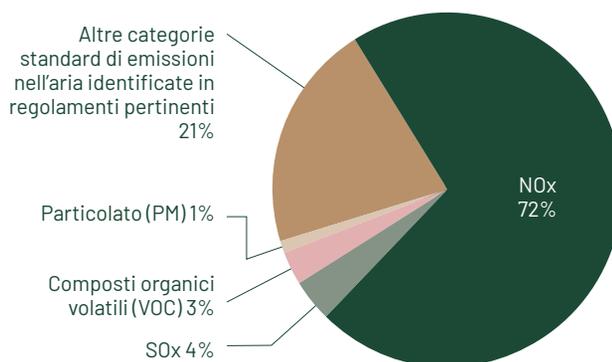
---

Le attività di  
monitoraggio

Per quanto riguarda il settore TRAL, è obbligatorio un piano di monitoraggio tramite autocontrollo, previsto dall'AIA, che include campionamenti annuali. Le emissioni in atmosfera possono variare in base al tipo e alla natura degli inquinanti e dello stabilimento. Il monitoraggio specifico effettuato dipende dal tipo di emissione e dai punti specifici di emissione indicati nel piano di autocontrollo, a seconda delle esigenze e dei requisiti specifici di ciascuno stabilimento.

Nello specifico, il calcolo (identico anche per i mangimifici) è stato effettuato considerando la concentrazione rilevata durante l'autocontrollo annuale, moltiplicata per la portata rilevata nello stesso autocontrollo e per il numero di ore autorizzate dal quadro emissivo. Per alcune emissioni che operano in modo alternato (come postcombustori e caldaie), è stata calcolata la media tra i singoli valori. Non sono state considerate le emissioni dei cogeneratori in EPC poiché non sono attribuibili ad Amadori. Inoltre, anche se sono presenti i dati relativi ai COV (Composti Organici Volatili), Amadori effettua la rilevazione dei COV, come indicato dalla norma UNI EN 12619:2013, in cui il parametro COV viene espresso come COT (Carbonio Organico Totale).

Fig. 22 - *Suddivisione delle altre emissioni in atmosfera del Gruppo nelle diverse fasi della filiera nel 2022 (%)*<sup>37</sup>



La quantità di emissioni

Nel corso del 2022, le emissioni inquinanti del Gruppo ammontano a 221.679 kg. La maggior parte di queste emissioni, pari al 96% del totale del Gruppo, ha origine dagli stabilimenti di trasformazione alimentare. Tra le fonti emittive, la componente legata agli ossidi di azoto costituisce il 72% delle emissioni inquinanti totali del Gruppo, mentre quella derivante da altre categorie standard di emissioni nell'aria identificate in regolamenti pertinenti contribuisce al 21%.

Le piattaforme logistiche

## Un trasporto sempre più sostenibile

Dal punto di vista logistico, il Gruppo opera attraverso le piattaforme di Cesena e Santa Sofia (FC), che coprono il centro-nord Italia, e di Mosciano S. Angelo (TE) per il centro-sud. Questa suddivisione ha portato a notevoli risparmi sia dal punto di vista economico che ambientale nel corso degli anni. Il Gruppo ha preso provvedimenti per razionalizzare le frequenze di consegna e ottimizzare i percorsi, contribuendo così a una gestione più efficiente della logistica.

<sup>37</sup> Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

Inoltre, il 90% dei veicoli utilizzati rispetta le normative Euro 5 e 6, contribuendo a ridurre le emissioni inquinanti nell'atmosfera. Il processo volto a promuovere un trasporto sempre più sostenibile stava continuando a rafforzarsi, nel 2021, grazie all'introduzione progressiva, da parte dei fornitori del Gruppo, di nuovi mezzi di trasporto a breve e lungo raggio, che funzionano esclusivamente con gas naturale liquido (GNL). Questi nuovi mezzi garantiscono emissioni significativamente più basse di CO<sub>2</sub>, NO<sub>2</sub> e particolato, contribuendo così agli sforzi per un'operatività sempre più eco-friendly. Tuttavia, nel 2022, a seguito della guerra in Ucraina, si è verificato un aumento del prezzo dell'energia, rendendo insostenibile per i vettori continuare a utilizzare il gas naturale liquefatto (GNL) a causa dei costi più elevati rispetto al gasolio, come inizialmente previsto. Di conseguenza, alcuni mezzi alimentati a GNL sono stati momentaneamente fermati. Questa situazione ha determinato un rallentamento nel processo di transizione dell'intera flotta verso il nuovo tipo di alimentazione.

Nel corso del 2022, il Gruppo ha compiuto un passo avanti per migliorare ulteriormente le proprie prestazioni logistiche attraverso una partnership con la start-up Green Router, che rappresenta il primo tool manageriale italiano per una mappatura accurata delle emissioni legate al trasporto logistico lungo tutta la filiera integrata. Poiché l'attività logistica coinvolge una pluralità di interlocutori estremamente ramificata e diversificata, questa collaborazione mira a concretizzare l'impegno del Gruppo nel dotarsi degli strumenti necessari per monitorare in modo preciso l'impronta emissiva, rispettando la Vision del Gruppo e le linee guida del GHG Protocol per la rendicontazione. L'obiettivo è orientare con precisione ed efficacia le future strategie di miglioramento, al fine di ottimizzare l'impatto ambientale del Gruppo nel settore logistico.

---

La flotta di veicoli

---

La partnership con Green Router per la mappatura delle emissioni

# 4. Attenzione alle comunità e alla valorizzazione dei territori

Contribuire al benessere socio-economico dei territori





## Il nostro impegno per le comunità di cui facciamo parte

### Risultati economici

### Un valore condiviso

1.863  
milioni di euro

Il valore economico  
totale generato  
nel 2022

+31%  
rispetto al 2021

1.719  
milioni di euro

Il valore economico  
distribuito agli stakeholder  
e ai territori nel 2022

pari a 92,3%  
rispetto al totale



2,6 milioni  
di euro

distribuiti a più di 8.700 collaboratrici  
e collaboratori a fine 2022  
per contribuire ad affrontare l'aumento del costo della vita

### Catena di fornitura

### Più valore ai territori e all'Italia

4.981  
fornitori  
attivi totali

+3%  
rispetto al 2021

56%

Il volume di approvvigionamento da fornitori  
presenti nelle regioni che ospitano i principali  
siti Amadori (Emilia-Romagna, Abruzzo,  
Toscana e Lombardia)



85%

approvvigionamento  
complessivo da  
fornitori italiani



13%

approvvigionamento  
complessivo da  
fornitori di altri  
paesi europei



2%

approvvigionamento  
complessivo da  
paesi extra europei

## Collaborazione coi territori

## Vicini alla vita delle comunità



Donazioni a sostegno di progetti sociali



Pubbliche relazioni



Partecipazione a progetti di ricerca



Sponsorizzazioni sportive e culturali



Organizzazione di eventi media e visite in azienda



Educazione alimentare

## Cultura di mercato

## Fra i punti di riferimento del settore

Amadori è partner e membro fondatore di Unaitalia

**una'italia**  
UNIONE NAZIONALE  
AVICOLTA ITALIANA  
che rappresenta il

90%

della filiera avicunicola italiana

## Creazione di valore su tutto il territorio

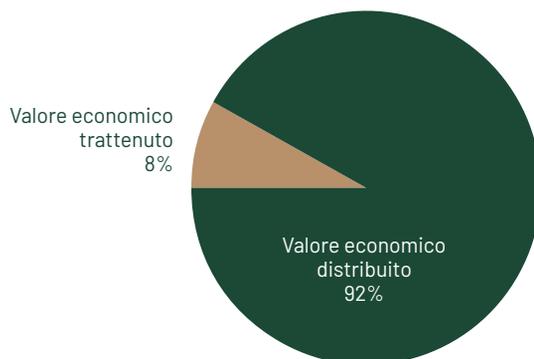
Grazie ad una presenza capillare su tutto il territorio italiano, Amadori promuove e supporta ogni anno numerose iniziative nelle regioni in cui opera, avendo un impatto diretto su tutti gli stakeholder coinvolti. Allo stesso modo, la filiera integrata e le performance economiche e finanziarie del Gruppo generano un impatto indiretto, creando valore lungo tutta catena a livello locale e distribuendo ricchezza agli stakeholder.

---

### La presenza sul territorio

Il valore generato è ampiamente reinvestito nei fornitori di beni e servizi, prevalentemente di origine italiana e localizzati nelle regioni che ospitano i principali impianti di produzione del gruppo. Tuttavia, l'impatto non è limitato a queste regioni, ma si estende anche ad altre parti del Paese, come il nord della Puglia, il Tavoliere e il Subappennino Dauno dove operano importanti filiere, come quella del pollo Il Campese, presente in queste zone da quasi 20 anni (e ora anche in Molise). Inoltre, più recentemente è stata avviata anche la filiera del pollo BIO, con strutture dedicate in Puglia e in Basilicata, contribuendo così a sostenere l'economia di aree caratterizzate da minori opportunità di sviluppo e benessere.

Fig. 23 - Ripartizione valore economico generato nel 2022 (%)



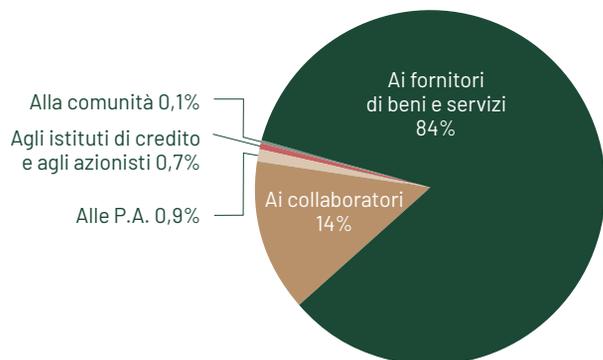
---

### Il valore generato e distribuito

Nel 2022, il gruppo ha generato un valore economico pari circa a 1.863 milioni di euro, registrando un aumento del 31% rispetto all'anno precedente, quando il valore ammontava a 1.427 milioni di euro. Una delle cause principali che hanno portato ad un aumento del fatturato è sicuramente riconducibile al cambiamento del sistema macroeconomico dovuto all'instabilità geopolitica mondiale e alle correlate conseguenze sulle catene di approvvigionamento delle materie prime, testando così la resilienza dell'azienda.

La proporzione tra valore distribuito agli stakeholder (1.719 milioni di euro) e il totale generato è passata dal 94,7% del 2021 al 92,3%. Il valore economico è stato principalmente distribuito ai fornitori di beni e servizi (84,2%), seguiti dai collaboratori, sotto forma di benefit e stipendi (14,1%). La frazione rimanente del valore distribuito è stata suddivisa tra pubblica amministrazione (0,9%), istituti di credito e azionisti (0,7%) e comunità, attraverso elargizioni, sponsorizzazioni e contributi associativi (0,1%).

Fig. 24 - Ripartizione valore economico distribuito nel 2022 (%)



## Una catena di fornitura locale

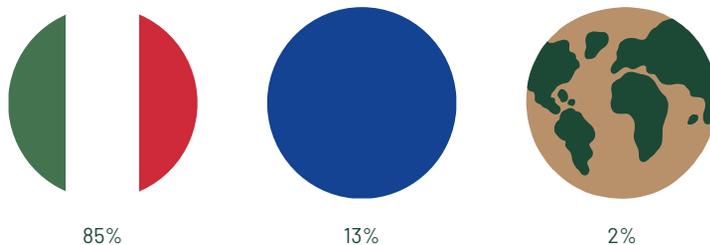
Nel corso del 2022, il numero totale dei fornitori attivi è salito a 4.981, registrando un aumento del 3% rispetto all'anno precedente. Le principali categorie di approvvigionamento sono rimaste invariate ed includono cereali, proteine e altre materie prime utilizzate nella produzione di mangimi, oltre a additivi e integratori. Rientrano nella catena di fornitura anche animali vivi, poi trattati nelle strutture aziendali, imballaggi per il confezionamento dei prodotti, utenze idriche ed energetiche, nonché il materiale ausiliario per i processi produttivi e il trasporto. Da sempre il gruppo attribuisce particolare importanza alla creazione di una filiera controllata, affidabile e tracciabile. Per conseguire questo obiettivo, viene favorita la collaborazione con aziende locali, contribuendo così a valorizzare i territori e a sostenere l'attività economica del territorio. Nel corso del 2022, il volume di approvvigionamento proveniente dai fornitori situati nelle regioni di ubicazione dei principali siti Amadori (Emilia-Romagna, Abruzzo, Toscana e Lombardia) ha rappresentato il 56% del totale, mentre la provenienza da altre regioni è diminuita rispetto all'anno scorso, pari al 29%. Globalmente, considerando l'insieme dei fornitori italiani, la percentuale in termini di volume di approvvigionamento complessivo è pari all'85%, confermando l'identità e la qualità italiana dei prodotti. I fornitori provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea costituiscono il 13% del totale, mentre quelli provenienti da Paesi al di fuori dell'Unione Europea ammontano al 2%. Infine, a conferma del grande impegno in termini di trasparenza e sostenibilità, per la prima volta quest'anno, il gruppo ha sottoposto una parte dei nuovi fornitori, 129 su un totale di 969 (pari al 13%) a valutazioni analizzando criteri ambientali e sociali.

La crescita della catena di fornitura

Il sostegno alle aziende locali e italiane

La condivisione dell'impegno alla sostenibilità

Fig. 25 - Provenienza in percentuale del procurato del gruppo



## L'impatto sulla comunità locale

Consapevole del proprio ruolo sociale e della significativa influenza economica che può esercitare sul territorio e sulle comunità, Amadori si impegna direttamente nella creazione di valore mediante una vasta gamma di iniziative, caratterizzate da dialogo e relazioni dirette con tutte le comunità in cui opera.

Il Gruppo partecipa anche a comitati territoriali che promuovono e sostengono progetti sociali, culturali e sportivi, con particolare attenzione rivolta ai giovani e collabora con importanti organizzazioni territoriali, in Romagna come su altri territori.



## Iniziative di carattere sociale

### Il Germoglio Onlus

Il Germoglio Onlus rappresenta l'evoluzione dell'impegno di lungo periodo di Amadori a favore dell'Associazione Riminese Oncoematologia Pediatrica (AROP), onlus che l'azienda ha sostenuto in questi anni attraverso diverse iniziative volte ad aiutare i bambini, insieme alle loro famiglie, affetti da malattie oncoematologiche e in cura presso l'Ospedale Infermi di Rimini. La nascita della nuova associazione è strettamente legata alla necessità di fornire ulteriore supporto finanziario alla ricerca medico-scientifica nel campo dell'oncologia pediatrica, in particolare al reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale riminese. La nuova Onlus si pone due obiettivi principali: sensibilizzare le parti interessate nella comunità a sostenere l'associazione e fornire un sostegno tangibile ai giovani pazienti e alle loro famiglie. L'associazione si impegna attivamente anche a finanziare tutte le attività di formazione necessarie per migliorare la qualità dell'assistenza fornita ai pazienti. Ciò include il sostegno a programmi di master universitari, corsi di alta formazione, donazioni di apparecchiature mediche essenziali e la partecipazione a congressi ed eventi formativi per il personale sanitario. Inoltre, il Germoglio Onlus sta contribuendo, insieme ad altre realtà del territorio e alla stessa AROP, alla completa ristrutturazione del Day-Hospital del reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale di Rimini, fornendo un ambiente più confortevole e accogliente per i pazienti.

- A tale scopo, nel giugno 2022, è stata organizzata una serata di raccolta fondi presso il Grand Hotel di Rimini con l'obiettivo di finanziare questa ristrutturazione, che prevede interventi sia strutturali che funzionali su un'area di 600 mq. La serata di raccolta fondi è stata realizzata in collaborazione con C.I.A. Conad e AROP. Il 19 dicembre 2022 si è svolta la



cerimonia di “posa della prima pietra” per avviare ufficialmente i lavori di ristrutturazione del reparto.

- Inoltre, il 1° luglio l'associazione ha donato un manichino pediatrico altamente tecnologico destinato alla formazione del personale sanitario che si occupa della prevenzione e della cura dei bambini presso le Unità Operative pediatriche di tutta l'AUSL Romagna. Questo strumento contribuisce a migliorare la preparazione del personale e, di conseguenza, la qualità dell'assistenza fornita ai piccoli pazienti.
- Infine, la tradizionale iniziativa di solidarietà natalizia del gruppo, in cui ogni collaboratore è incoraggiato a donare l'equivalente economico di 1, 2 o 3 ore del proprio tempo di lavoro in una iniziativa solidale, è stata dedicata nel 2022 a dare un contributo al finanziamento del Day Hospital dell'ospedale di Rimini. La cifra raccolta è stata raddoppiata dall'azienda ed erogata a inizio 2023.
- Fra le altre attività finanziate, nel corso del 2022 Il Germoglio Onlus ha anche erogato un contributo economico che ha permesso di completare una raccolta fondi per l'acquisto di una speciale carrozzina personalizzata per una giovane paziente affetta da SMA (atrofia muscolare spinale). Questa carrozzina, prodotta in Australia e la cui consegna è avvenuta a inizio 2023, consentirà di muoversi più liberamente e senza limitazioni negli spazi esterni.

## A.I.L.

Il gruppo ha continuato nel 2022 a fornire il suo sostegno alle sezioni locali dell'A.I.L. (Associazione Italiana contro le Leucemie, i Linfomi e il Mieloma) in Romagna e Abruzzo. In particolare, Amadori ha contribuito finanziariamente al programma "Assistenza Domiciliare A.I.L.", il quale offre servizi di assistenza domiciliare onco-ematologica, anche per pazienti pediatrici, nei territori sotto la competenza delle ASL Romagna e Teramo. L'iniziativa di solidarietà natalizia del gruppo, in cui ogni collaboratore è incoraggiato a donare l'equivalente economico di 1, 2 o 3 ore del proprio tempo di lavoro, a fine 2021 era stata dedicata proprio ad AIL. Il contributo raccolto, ulteriormente aumentato da Amadori, è arrivato ad oltre 41.000 euro, ed è stato erogato nel corso nei primi mesi del 2022.

## Centro estivo Artexplora

Nel corso del 2022, Amadori ha proseguito il suo impegno verso i propri collaboratori, con particolare attenzione alle famiglie e ai genitori che lavorano presso le sedi principali, situate a San Vittore di Cesena, Mosciano Sant'Angelo e Santa Sofia.

In questo contesto, è stato deciso di sostenere integralmente, con un impegno finanziario di circa 300 mila euro, la creazione di tre Centri Estivi destinati ai figli dei collaboratori, ma aperti anche alla partecipazione esterna. Per raggiungere questo obiettivo, Amadori ha rinnovato la collaborazione con Artexplora, un'associazione che già da diversi anni gestisce un centro estivo frequentato dai figli dei collaboratori del Gruppo. Inoltre, l'azienda ha fornito il finanziamento completo per altri due Centri Estivi a Santa Sofia e Mosciano Sant'Angelo, ai quali aveva precedentemente contribuito in modo parziale, e che avevano già accolto i figli delle lavoratrici e lavoratori dei restanti due siti produttivi.



## Contributo collaboratori e collaboratrici Amadori

Internamente, durante l'anno, oltre 2,6 milioni di euro sono stati distribuiti a più di 8.700 collaboratori. Questa iniziativa è stata intrapresa al fine di affrontare l'aumento del costo della vita nel periodo storico di riferimento, rappresentando così un gesto tangibile di solidarietà verso la comunità aziendale. Questa iniziativa si aggiunge all'insieme di iniziative di wellbeing organizzativo e riflette un impegno costante nel campo della Responsabilità Sociale d'Impresa.

## Amadori per l'Ucraina

Amadori ha mostrato il suo sostegno anche alla popolazione ucraina, colpita dalla guerra, attraverso un'importante iniziativa solidale. Nel 2022, l'azienda ha lanciato una campagna straordinaria rivolta a tutti i suoi collaboratori lungo la catena di produzione. Mediante una sezione dedicata dell'app aziendale, ogni lavoratore Amadori ha avuto la possibilità di donare una somma equivalente a 1, 2 o 3 ore del proprio stipendio per il sostegno al popolo ucraino. Il denaro raccolto è stato destinato al Comitato di Cesena della Croce Rossa Italiana ed impiegato così per finanziare progetti già in corso in Ucraina e nei paesi limitrofi, in collaborazione con altre organizzazioni affiliate alla Croce Rossa e la Croce Rossa Ucraina. Questi progetti hanno compreso interventi di pronto soccorso medico, l'acquisto immediato di medicinali e beni di prima necessità, e il supporto sanitario alla popolazione locale.

## PRIME Center IOR

A novembre 2022, è stato aperto a San Cristoforo, frazione di Cesena, il Centro PRIME (Prevenzione, Riabilitazione ed Integrazione in Medicina), una nuova struttura inserita nel sistema IOR (Istituto Oncologico Romagnolo) dedicata alla sensibilizzazione della lotta contro il cancro e della medicina integrativa per migliorare la qualità della vita dei pazienti nel loro percorso di cura oncologica, alla cui realizzazione l'azienda ha contribuito attraverso un sostegno economico insieme ad altre realtà del territorio romagnolo. Questo centro offre un approccio completo alla gestione dei pazienti, avendo cura di tutti gli aspetti del loro benessere. La struttura si estende su una superficie di 6.513 metri quadrati ed è dotata di diverse aree specializzate. Queste includono una cucina didattica dedicata a laboratori sulla sana alimentazione e una moderna palestra di 148 metri quadrati con attrezzature all'avanguardia, finalizzata alla riabilitazione dei pazienti che stanno affrontando terapie oncologiche o interventi chirurgici. Il Centro PRIME dispone anche di ambulatori e spazi dedicati a pratiche di medicina integrativa come la mindfulness, l'agopuntura e la musicoterapia. Inoltre, offre aule a disposizione delle scuole, delle aziende e delle classi che desiderano avviare programmi di benessere e sensibilizzazione alla prevenzione.

## Apiario Amadori

Nel corso dello scorso anno, nell'ambito delle iniziative legate alla sostenibilità sociale e ambientale, Amadori ha deciso di intraprendere un percorso di tutela delle api, attraverso il supporto di una start-up specializzata nella creazione di soluzioni tecnologiche per l'apicoltura. Presso uno dei siti del Gruppo in Romagna, particolarmente adatto per gli ampi spazi aperti, i campi coltivati e i prati incolti, sono state installate 10 arnie per accogliere almeno 300mila api che, nel corso dell'anno, hanno prodotto miele che l'azienda ha poi deciso di omaggiare ai propri stakeholder, per

testimoniare il valore, simbolico ma importante, dell'iniziativa. A conferma di ciò, oltre ad avere "adottato" centinaia di migliaia di api, presso l'Apiario erano stati installati dei sensori grazie ai quali è stato monitorato lo stato di salute degli insetti ed è stata rilevata l'eventuale presenza di metalli pesanti nell'aria. I dati raccolti hanno confermato che i livelli di inquinamento atmosferico attorno alle arnie rispettano quanto indicato dalle normative di legge.

In campo sportivo, a livello amatoriale e giovanile, il Gruppo ha continuato anche nel 2022 a sostenere diverse realtà nei territori in cui opera. Tra queste vi sono ad esempio la Polisportiva San Vittore (FC), la squadra di calcio Calcio Galeata (FC) e la squadra di basket Happy Basket di Teramo, realtà locali sostenute e frequentate da lavoratori del gruppo e loro familiari.

Anche in ambito culturale, l'azienda ha riconfermato nel 2022 il suo sostegno a diverse associazioni ed eventi culturali in diversi territori, come ad esempio, Ars Nova, promotrice dell'edizione cesenate di TedX, evento sostenuto dal Gruppo come sponsor sin dalla sua prima edizione a Cesena.

## Il sostegno alla filiera avicola nazionale

Impegnandosi attraverso la partecipazione ad associazioni e iniziative focalizzate sul settore avicunicolo a livello nazionale, l'azienda lavora attivamente per favorire la crescita sostenibile della sua catena di approvvigionamento, con un'attenzione speciale alle dimensioni economiche, ambientali e sociali. Le principali organizzazioni del settore alle quali aderisce sono Unaitalia, Carni Sostenibili e Filiera Italia.

Amadori, in particolare è un partner e membro fondatore di Unaitalia, associazione impegnata nella promozione e nella protezione delle filiere agroalimentari italiane, con un focus particolare su carne avicola e uova. Unaitalia, in collaborazione con Fedagri/Confcooperative, rappresenta un'ampia percentuale, superiore al 90%, della filiera avicunicola nazionale. Nel corso degli anni, Unaitalia ha promosso diverse iniziative per la valorizzazione della carne avicola, indirizzate a vari destinatari, tra cui la comunità scientifica, le istituzioni e le autorità pubbliche, i giornalisti e i consumatori finali.

Nel corso del 2022 il gruppo è diventato membro associato di Centromarca e Confindustria Romagna. Questa adesione rappresenta un passo significativo nell'impegno dell'azienda di partecipazione attiva a importanti associazioni e organizzazioni del settore, dimostrando così la volontà di contribuire allo sviluppo e al progresso del settore e dell'economia nella regione e a livello nazionale.



# 5. Le persone di Amadori

Una forza che accompagna ogni giorno  
la crescita dell'azienda





## Valore, sicurezza, formazione

### La comunità Amadori

Assunzioni  
in crescita

**+ 480**  
unità rispetto al 2021

**+ 5%** rispetto  
al 2021

Il valore della molteplicità

 **49,7%**  
donne

 **50,3%**  
uomini

**27,2%** i dipendenti stranieri di  
**85 nazionalità diverse**



**1.342** I dipendenti con meno di 30 anni  
**+3% rispetto al 2021**

### Formazione e crescita professionale

**71.471** il totale delle ore di formazione erogate nel 2022  
rispetto alle **54.812 ore** del **2021**

**+ 30%**  
rispetto al 2021

**13.122** il totale delle ore di formazione dedicate  
agli operatori di **produzione**

**+106%**  
rispetto al 2021

## Salute e sicurezza

# 80%

le ore di formazione dedicate alla salute e sicurezza rispetto al totale.

Per gli operai

# +47%

rispetto al 2021

# -12%

il calo complessivo degli infortuni registrati

rispetto al 2021 nei mangimifici e nelle attività di trasformazione, a fronte dell'aumento delle ore di lavoro (9.150.842 nel 2022, 8.746.669 nel 2021)

# 61

i casi di patologie correlate al lavoro rispetto a **70 nel 2021**

# Zero

i casi di infortuni che hanno coinvolto personale esterno non dipendente ma operativo in azienda nel 2022



## Attenzione verso le persone

Le politiche e i valori di riferimento

Le persone di Amadori costituiscono la forza motrice che permette all'azienda di collocarsi tra i leader del proprio settore. Ogni collaboratore condivide e abbraccia i valori del gruppo, permettendo di raggiungere con successo gli obiettivi aziendali. Le politiche di sviluppo del personale sono fortemente orientate al rispetto di ciascun collaboratore: benessere organizzativo, salute e sicurezza, sinergia tra lavoro e vita personale, sviluppo professionale, cura e coinvolgimento attivo e rispetto delle identità sociali e culturali individuali sono i pilastri valoriali sui cui si basa la strategia del gruppo. Questo approccio ha sempre consentito di affrontare con successo situazioni complesse, come ad esempio l'emergenza provocata dalla pandemia da COVID-19 che ha caratterizzato gli scorsi anni. Grazie alla natura intrinseca del proprio settore, il gruppo è stato in grado di garantire la continuità delle attività anche durante i periodi più critici, nonostante le restrizioni imposte a livello nazionale e interno.

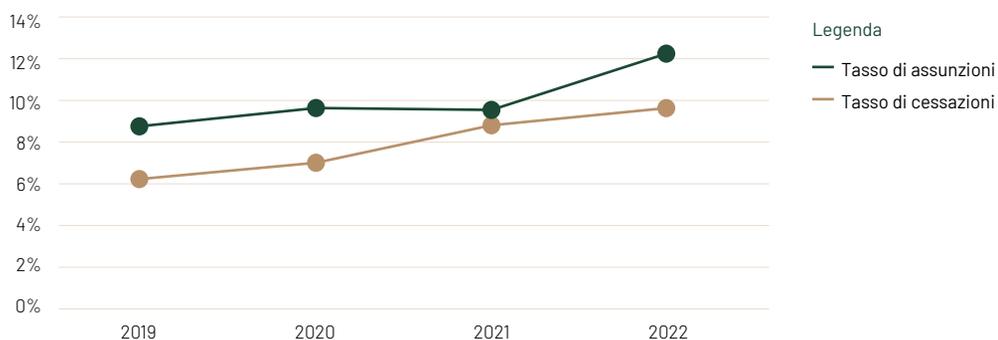
Nel corso del 2022, l'azienda ha confermato l'adozione dello Smart working per tutti i collaboratori il cui ruolo non richiedeva una presenza fisica obbligatoria, mantenendo così la flessibilità nel lavoro a distanza.

L'aumento delle assunzioni

Il numero di collaboratori e collaboratrici è cresciuto di 480 unità rispetto al 2021, raggiungendo un totale di 9.724 collaboratori al 31 dicembre 2022. Questo dato conferma la costante espansione del gruppo, con una crescita del 5% rispetto all'anno precedente. L'aumento delle assunzioni è stato guidato dalla crescita della produzione del gruppo, finalizzata a soddisfare la crescente domanda di prodotti alimentari a base di carne bianca, tutti di origine italiana e provenienti da filiere integrate. Inoltre, il gruppo sta attuando una serie di progetti in collaborazione con le università con l'obiettivo di attrarre giovani talenti nelle discipline STEM (Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica), figure indispensabili per affrontare le sfide tecnologiche presenti e future.

Per quanto riguarda il numero di cessazioni, si è registrato un aumento del 15% nel 2022 rispetto all'anno precedente, passando da 807 a 932. Tale fenomeno è in parte dovuto ad un maggior dinamismo del mercato del lavoro e in parte ad una tendenza delle persone a ricercare situazioni che concilino ancora meglio il lavoro e la vita privata.

Fig. 26 - Tasso di assunzione e cessazione (2019-2022)

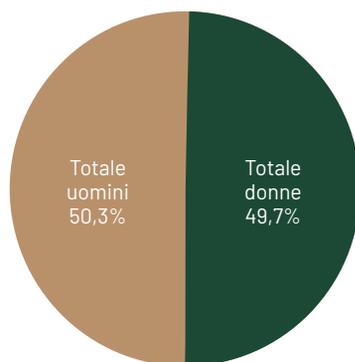


Il valore della molteplicità

I lavoratori del gruppo sono suddivisi in egual modo tra donne e uomini, costituendo rispettivamente il 49,7% ed il 50,3% del totale. Inoltre, il 27,2% dei dipendenti è straniero, con ben 85 nazionalità diverse rappresentate all'interno dell'organico. Nel corso del 2022, il numero di uomini impiegati è aumentato in misura maggiore rispetto alle donne. La quota parte di collaboratori con una età

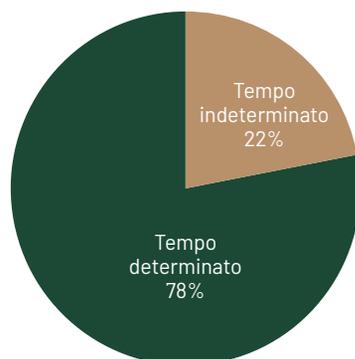
inferiore ai 30 anni conta 1.342 unità, registrando un aumento del 3% rispetto all'anno precedente (1.306 unità).

Fig. 27 - *Suddivisione dipendenti per genere (2022)*



Per quanto riguarda la suddivisione in termini di tipologia di contratto, il gruppo riflette la tipica struttura di un'organizzazione nel settore agroalimentare, con una percentuale significativa di contratti a tempo determinato, principalmente impiegati nelle fasi di trasformazione alimentare, pari a poco più del 77,9% nel 2022, in linea con l'anno precedente.

Fig. 28 - *Suddivisione dipendenti per contratto di lavoro (2022)*



## Formazione e crescita professionale

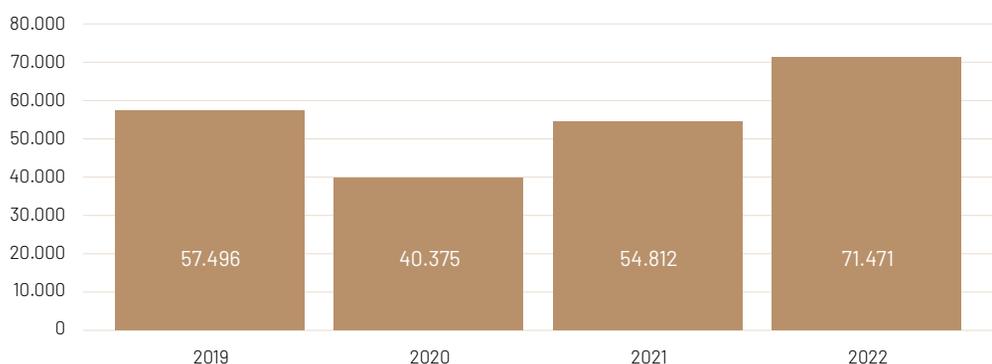
Il gruppo Amadori si impegna da sempre a creare un ambiente di lavoro che motivi le proprie persone, mettendo in risalto le loro abilità e competenze e offrendo opportunità di crescita professionale e formazione. Un elemento chiave in questo processo è la Amadori Academy, un consolidato programma di formazione che coinvolge l'intero personale del gruppo. I temi trattati spaziano dall'ambito della salute e sicurezza, agli aspetti tecnici legati ai processi produttivi, fino a includere lo sviluppo di human e soft skills, sia manageriali che gestionali, oltre a sessioni di formazione linguistica che rivestono un'importanza fondamentale in vari contesti aziendali.

---

La Amadori Academy

Nel 2022, si è registrato un incremento complessivo del 30% delle ore di formazione. Infatti, il gruppo Amadori ha erogato un totale di 71.471 ore di formazione ai suoi collaboratori, contro le 54.812 ore del 2021. La categoria predominante di lavoratori e lavoratrici all'interno del gruppo, gli operatori di produzione (che costituiscono oltre il 90% del personale), ha potuto beneficiare di preziose opportunità di formazione tecnica. Questo si è tradotto in un totale di 13.122 ore di formazione tecnica dedicata, rappresentando un aumento del 106% rispetto al 2021, sia attraverso sessioni in presenza che a distanza. La graduale mitigazione delle criticità legate al Covid-19 ha anche consentito un incremento delle ore di formazione obbligatoria in ambito tecnico per gli operai degli stabilimenti, oltre a una maggiore enfasi sulla formazione in materia di salute e sicurezza, con un aumento del 47% rispetto all'anno precedente.

Fig. 29 - Ore di formazione (2018-2021)



Per alcune categorie di collaboratori, tra cui Dirigenti, Quadri e Operai, si è verificato un incremento significativo delle ore di formazione su tematiche tecniche. In particolare, nel corso del 2022, sono state erogate formazioni specifiche GDPR (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati), per un totale di circa 162 ore. La formazione tecnica per i dirigenti ha subito un incremento significativo rispetto all'anno precedente, con un totale di circa 29 ore rispetto alle 2 ore del 2021. In termini di ore medie di formazione, le donne hanno beneficiato di 5,6 ore medie ciascuna, mentre gli uomini quasi 9,1 ore medie. In entrambi i casi, si è registrato un aumento rispetto al 2021. Il 2022 ha quindi rappresentato un anno di ripresa delle attività formative tecniche per i lavoratori operativi, garantendo elevati standard di formazione anche attraverso la modalità di formazione a distanza (FAD).

L'impegno nel fornire ore di formazione per dirigenti, quadri e impiegati fa parte di un piano di formazione triennale specificamente concepito per queste categorie e adattato alle esigenze della realtà aziendale in oggetto, su cui il gruppo ha investito notevolmente. Questo percorso è stato avviato nel 2019 con una fase di analisi dei bisogni formativi dei dirigenti e si è sviluppato ulteriormente negli anni successivi con azioni finalizzate a colmare tali lacune.

## Comunicazione e coinvolgimento delle persone

In un contesto aziendale in continua evoluzione come quello di Amadori, i progetti di comunicazione interna mutano costantemente, mantenendo però la loro importanza strategica nella diffusione di notizie e informazioni, condivisione dei valori dell'azienda e rafforzamento del senso di

appartenenza che da sempre rappresenta uno dei punti di forza del gruppo. Nel corso del tempo, l'azienda ha introdotto nuovi canali di comunicazione digitale per rimanere sempre "connessa" con i suoi oltre 9.000 collaboratori e fornire loro informazioni in modo tempestivo ed efficace.

---

I canali di comunicazione

Oltre alle tradizionali bacheche presenti negli uffici e negli stabilimenti, che rappresentano ancora il principale mezzo di comunicazione per gran parte della forza lavoro, un elemento cruciale e ormai indispensabile per raggiungere tutte le persone, incluse quelle che non dispongono di un computer aziendale, è l'applicazione Peopoll App, lanciata nel febbraio del 2018 e utilizzata da tutti i collaboratori. Peopoll App offre una vasta gamma di servizi, che vanno dal download delle buste paga e dei CUD all'accesso ai servizi della Direzione People & Organization, insieme alla possibilità di ricevere aggiornamenti sulle ultime novità aziendali. L'applicazione Peopoll App è in continua evoluzione e viene costantemente arricchita con nuovi contenuti e funzionalità per migliorare l'esperienza dei dipendenti.

---

L'applicazione Peopoll App

Oltre a questa nuova applicazione, il gruppo fornisce un ulteriore canale di comunicazione tramite Digital Peopoll, l'intranet aziendale che offre ai collaboratori accesso a spazi personali, informazioni su comunicazioni di servizio e una rassegna stampa.

---

L'intranet aziendale

Inoltre, attraverso "Amadori News", una newsletter pubblicata su Peopoll App, l'azienda può condividere le proprie attività attraverso interviste, reportage fotografici e approfondimenti su vari argomenti, con l'obiettivo di informare e coinvolgere le persone sui risultati raggiunti dal gruppo e sui progetti sociali e ambientali in corso.

---

"Amadori News"

Tra le iniziative di coinvolgimento della comunità aziendale, va citato il programma di call for ideas "Spazio Alle Tue Idee", che rappresenta una delle iniziative più significative promosse dalla Funzione Innovazione. Il progetto ha coinvolto l'intera popolazione aziendale, nonché sedi e reparti specifici, al fine di promuovere e stimolare la ricerca di soluzioni innovative da parte dei dipendenti stessi. Attraverso un processo di elaborazione supportato dai colleghi e da funzioni aziendali dedicate, i collaboratori sviluppano le proprie "idee innovative", che vengono successivamente valutate dal management aziendale. I progetti ritenuti migliori vengono elaborati in modo da essere applicati concretamente alle attività aziendali o, nel caso di nuovi prodotti, vengono proposti sul mercato con il marchio Amadori. Ai collaboratori "innovatori" vengono assegnati riconoscimenti per le loro idee creative e innovative.

---

L'iniziativa "Spazio Alle Tue Idee"

# Salute e sicurezza in tutta la filiera

La sicurezza e il benessere dei propri collaboratori rappresentano una delle massime priorità per Amadori. Il gruppo, infatti, è costantemente impegnato a gestire ambienti e condizioni di lavoro con particolare attenzione alla prevenzione degli infortuni e alla salute del personale.

---

## La strategia e gli obiettivi

In particolare, la Politica Aziendale integrata di ambiente, energia, qualità e salute e sicurezza del gruppo sottolinea un impegno costante su diversi fronti:

- Rafforzare l'organizzazione delineando con chiarezza ruoli e responsabilità.
- Ridurre o eliminare le fonti di potenziale pericolo, e mitigare i rischi qualora non sia possibile l'eliminazione.
- Fornire formazione e addestramento approfonditi a tutto il personale, promuovendo la diffusione della cultura della prevenzione e della tutela della salute e della sicurezza.
- Implementare misure organizzative, tecniche e procedurali mirate a una continua riduzione degli incidenti e delle malattie professionali.
- Monitorare costantemente le performance del sistema, utilizzando indicatori appropriati, al fine di valutare il grado di raggiungimento degli obiettivi stabiliti e riesaminando periodicamente i risultati ottenuti.

---

## La certificazione ISO 45001

Per ottimizzare la gestione degli aspetti legati alla salute e alla sicurezza sul lavoro, tutti gli stabilimenti di Trasformazione Alimentare del gruppo hanno volontariamente adottato sistemi di gestione della salute e della sicurezza dei lavoratori conformi alla normativa ISO 45001 (per lo stabilimento di Santa Sofia la certificazione è in previsione per il primo semestre 2023).

---

## Gli ambiti di intervento

L'approccio mirato al miglioramento costante del sistema di gestione della salute e della sicurezza e alla prevenzione dei fattori di rischio per tutelare i lavoratori è applicato a vari livelli:

- **Strutturale:** migliorando la progettazione delle postazioni di lavoro per renderle più ergonomiche e sicure;
- **Organizzativo:** introducendo rotazioni frequenti tra diverse linee di produzione e programmando orari di lavoro ottimizzati, con pause più frequenti e di durata adeguata; lavoro a giorni alterni per ridurre ulteriormente l'esposizione;
- **Sanitario:** monitorando attentamente lo stato di salute dei lavoratori e assegnando loro mansioni in linea con le loro condizioni fisiche;
- **Formativo:** offrendo sessioni di formazione in aula e momenti di addestramento pratico per garantire una preparazione adeguata e lavorare con le modalità più corrette per evitare danni alla salute.

In ciascun stabilimento di Trasformazione e mangimificio è presente un Servizio di Prevenzione e Protezione interno, mentre per quanto riguarda gli allevamenti e gli incubatoi il coordinamento del servizio di prevenzione e protezione è affidata a un responsabile esterno. Conformemente alle normative vigenti, vengono regolarmente condotte ispezioni e consultazioni coinvolgendo i collaboratori al fine di identificare tempestivamente i potenziali rischi, completare le dovute valutazioni e proporre misure di mitigazione per prevenire incidenti futuri. La partecipazione attiva delle persone nelle attività di segnalazione e individuazione di potenziali pericoli costituisce un elemento chiave del sistema di gestione della salute e sicurezza. I lavoratori e le lavoratrici hanno la possibilità di segnalare situazioni a rischio e suggerire miglioramenti attraverso i loro rappresentanti per la sicurezza, l'app aziendale o durante incontri e riunioni periodiche direttamente con i responsabili dei servizi di prevenzione e protezione in stabilimento.

Fin dai primi anni 2000, Amadori ha adottato il metodo OCRA (Occupational Repetitive Action) per effettuare la valutazione dei rischi associati al sovraccarico biomeccanico derivante da movimenti ripetitivi degli arti superiori. Questo metodo è oggi indicato nelle norme tecniche Internazionali<sup>38</sup> come quello da preferirsi rispetto ad altri metodi definiti in letteratura, per la completezza rispetto ai fattori di rischio e per il fatto che è costruito sulla base di dati epidemiologici di correlazione fra rischio e patologie. Il gruppo collabora direttamente con gli autori dott.ssa Colombini Daniela e il dott. Occhipinti Enrico di EPM International Ergonomics School, con l'obiettivo di implementare interventi migliorativi in tutti gli stabilimenti aziendali al fine di ridurre in modo significativo l'esposizione dei lavoratori ai rischi associati alle attività ripetitive.

---

Il metodo Occupational Repetitive Action (OCRA)

Nel contesto di un approccio di miglioramento continuo, all'inizio del 2019 è stato avviato un progetto di digitalizzazione dei processi relativi alla salute e sicurezza sul lavoro. Questo progetto prevede la creazione di moduli dedicati che coprono tutte le fasi dei processi legati alla salute e sicurezza.

In ottemperanza agli obblighi di legge, sono stati nominati medici competenti che collaborano attivamente nella valutazione dei rischi e conducono le visite mediche di idoneità, tenendo conto delle diverse mansioni svolte dai dipendenti.

Il gruppo Amadori dedica numerose risorse alla costante promozione di una cultura della sicurezza e della salute all'interno dell'azienda. Negli ultimi anni, l'azienda ha attuato diverse iniziative volte a migliorare l'organizzazione all'interno dei propri stabilimenti. Queste iniziative includono la creazione di squadre specializzate con collegamenti alla Direzione di ciascun sito, coinvolgendo attivamente rappresentanti dei lavoratori, ASPP, RSPP, capi reparto e consulenti esterni. L'obiettivo è fornire ai lavoratori la formazione necessaria per adottare approcci corretti nelle nuove linee di produzione e per garantire un utilizzo sicuro delle attrezzature. La formazione rappresenta un elemento chiave nella diffusione di una cultura della sicurezza e nella prevenzione e riduzione dei rischi e dei pericoli legati all'attività lavorativa. Nel 2022, le ore di formazione dedicate alle tematiche di salute e sicurezza hanno costituito quasi l'80% del totale delle ore di formazione erogate, coinvolgendo tutte le categorie di lavoratori. In particolare, le ore di formazione destinate agli operai sono aumentate del 47% rispetto al 2021, grazie alla possibilità di tenere corsi in presenza e all'uso, quando possibile, della formazione a distanza.

---

Cultura della sicurezza, partecipazione, formazione

Per adattarsi alle diverse realtà presenti lungo la filiera, il gruppo ha sviluppato un insieme di procedure e protocolli specifici per le attività svolte nei Mangimifici e nella Trasformazione alimentare (comprendendo gli uffici e le filiali) e per le attività relative all'Allevamento e all'Incubazione.

## Salute e sicurezza: Mangimifici e TRAL

Al fine di identificare con precisione le fonti di pericolo e valutare i rischi associati alle operazioni condotte nei vari stabilimenti del gruppo, ogni incidente è oggetto di un'attenta analisi. L'obiettivo principale di questa analisi è individuare le cause dell'incidente e adottare immediatamente le misure correttive necessarie per prevenire che un evento simile si ripeta in futuro. Ogni incidente viene registrato e categorizzato in base a diversi criteri, consentendo di condurre un'analisi

---

Monitoraggio e analisi degli incidenti sul lavoro

<sup>38</sup> Trattasi della norma ISO 11228 parte 3 citata dal D.Lgs. 81/08 all'Allegato XXXIII e art. 168, comma 3. La norma è oggi recepita dal CEN (Comitato Europeo di Normazione) e anche dall'UNI.

statistica approfondita. Utilizzando appositi indici infortunistici, è possibile monitorare nel tempo l'andamento degli incidenti e individuare eventuali aree critiche o trend specifici. Questo processo di analisi viene applicato a livello di singolo stabilimento, reparto per reparto e a livello globale per l'intera area industriale del gruppo.

---

#### Le cause di incidenti

Le principali cause di incidenti sono associate alle "condizioni ambientali di lavoro", come ad esempio cadute e scivolamenti, uso di macchine, impianti e attrezzature, tagli causati dall'uso di coltelli, utilizzo di mezzi per la movimentazione dei materiali, e possono anche derivare da fattori ergonomici collegati all'attività manuale dei lavoratori. Nel contesto dei mangimifici, viene seguito lo stesso approccio, ma i principali rischi possono variare a causa delle diverse attività svolte in questa tipologia di impianto. In particolare, si possono riscontrare rischi associati all'avviamento inatteso dei macchinari, alle operazioni in altezza, dovuti alla presenza di silos, ai lavori in spazi confinati e alle attività in aree soggette a rischi di incendio ed esplosione (ATEX).

---

#### Le iniziative di eliminazione e riduzione dei rischi

Al fine di mitigare questi rischi, e quando possibile eliminarli, vengono costantemente messe in atto una serie di misure sia nei reparti di trasformazione alimentare che nei mangimifici. Queste azioni si concentrano principalmente sull'informazione e la formazione del personale riguardo ai pericoli presenti, sulle corrette procedure da seguire e sull'uso dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI). In particolare, viene prestata grande attenzione alla pulizia regolare dei pavimenti e all'esecuzione di interventi mirati per eliminare qualsiasi possibile fonte di pericolo di inciampo.

A ciascun collaboratore vengono forniti i DPI necessari in base alla propria mansione, tra cui scarpe antiscivolo, guanti antitaglio, tappi auricolari, cuffie, occhiali, elmetti, e così via. Per ciascuna unità produttiva sono stati sviluppati piani di miglioramento specifici, che prevedono interventi mirati per la riduzione dei rischi, in particolare quelli legati al sovraccarico biomeccanico e all'uso di macchine e impianti. Per quanto riguarda il lavoro in ambienti confinati sono state elaborate procedure di lavoro specifiche e implementati dispositivi di protezione dedicati. Nel caso dei mangimifici, in particolare, sono stati installati parapetti e sistemi di protezione dalle cadute, sviluppate procedure operative specifiche e adottate apparecchiature e dispositivi di protezione adeguati. Inoltre in merito al rischio di avviamenti inattesi è stato installato negli ultimi anni un bus di sicurezza, cioè una rete di supervisione dei processi automatici parallela rispetto a quella che governa le sequenze di produzione, e certificata su standard di sicurezza più elevati: con questo sistema sono presidiati i ripari mobili presenti sugli impianti; inoltre la stessa rete presidia i sensori di temperatura installati a prevenzione del rischio ATEX; tutti gli operatori dal 2022 sono dotati di un device MAN-DOWN, che è stato individuato in uno smart watch che rileva l'assenza di movimento per un tempo prestabilito e nel caso attiva una serie di allarmi ai colleghi presenti nel turno.

---

#### Il device MAN-DOWN

---

#### La situazione degli infortuni nel 2022

Sistematicamente sono svolte attività di analisi delle cause non solo degli infortuni ma anche dei mancati infortuni, con formazione dei preposti sul ruolo attivo nella prevenzione e riunioni frequenti sui temi salute e sicurezza. È presente da molti anni un sistema premiante che considera il raggiungimento di specifici obiettivi in tema di salute e sicurezza del personale.

Nel 2022 si è registrata una diminuzione degli infortuni rispetto al 2021, nonostante nei tre principali stabilimenti di trasformazione alimentare ci sia stato un incremento di personale.

Il tasso complessivo di infortuni registrati <sup>39</sup>, che comprende sia quelli relativi alla Trasformazione Alimentare che ai Mangimifici e Filiali, è diminuito del 12% rispetto al 2021. Si è verificato un aumento nel tasso di infortuni con conseguenze gravi <sup>40</sup>, passando dallo 0,46 del 2021 allo 0,87 del 2022, siccome il numero di infortuni è raddoppiato rispetto all'anno precedente, passando da 4 a 8.

Dati riferiti ai dipendenti	2021	2022
Ore lavorate	8.746.669	9.150.842
Infortuni registrabili	262 <sup>41</sup>	241
di cui con gravi conseguenze	4 <sup>42</sup>	8
di cui mortali	-	-
Infortuni in itinere (il cui trasporto non è stato organizzato dal gruppo stesso)	50	77

Tassi infortunistici <sup>43</sup>	2021	2022
Tasso di frequenza infortuni registrabili	30,0	26,3
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	0,46 <sup>44</sup>	0,87

Le principali tipologie di infortunio sono riconducibili a:

- cadute da scivolamento e inciampo;
- sovraccarico biomeccanico da lavoro ripetitivo o da movimentazione manuale di carichi;
- impianti, macchinari, mezzi di sollevamento e trasporto;
- attrezzature di lavoro;
- urti con materiali o a impiego di prodotti chimici.

I principali rischi associati alle attività di trasformazione alimentare comprendono quelli legati agli agenti materiali presenti nell'ambiente di lavoro (come cadute e scivolamenti) e altri fattori. Il rischio di sovraccarico biomeccanico, causato da movimenti ripetitivi degli arti superiori e dalla movimentazione manuale dei carichi, che può portare allo sviluppo di malattie professionali come patologie agli arti superiori e al rachide, rimane stabile rispetto all'anno precedente.

Per eliminare tali rischi, il gruppo ha concentrato i suoi sforzi su diverse iniziative. In particolare, ha investito nell'automazione e meccanizzazione di compiti gravosi, e quando ciò non era possibile, ha adottato misure per ridurre la probabilità di eventi negativi. Queste misure comprendono interventi di riprogettazione delle postazioni di lavoro, formazione, informazione e addestramento del personale sui rischi e sui comportamenti corretti. Inoltre, si è provveduto a sostituire i carichi sollevati manualmente con pesi inferiori e a implementare interventi organizzativi come pause

<sup>39</sup> Gli infortuni registrabili sono gli infortuni con almeno 1 giorno di assenza e non comprendono gli infortuni in itinere, qualora il trasporto non sia stato organizzato dal gruppo stesso.

<sup>40</sup> Gli infortuni con gravi conseguenze sono infortuni che portano a danni permanenti/irreversibili o ad assenza dal lavoro superiore ai 6 mesi.

<sup>41</sup> Il dato è stato riesposto a causa di un affinamento dei dati relativi al 2021

<sup>42</sup> Il dato è stato riesposto a causa di un affinamento dei dati relativi al 2021

<sup>43</sup> I tassi infortunistici sono calcolati dividendo il numero di infortuni per il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

<sup>44</sup> Il dato è stato riesposto a causa di un affinamento dei dati relativi al 2021

Le patologie professionali

mirate al recupero, rotazioni tra compiti differenti e turni di lavoro a giorni alterni.

Per quanto riguarda il rumore delle macchine, fonte potenziale di patologie correlate al lavoro, il gruppo ha investito in formazione, informazione, forniture di Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) e controlli sanitari specifici. Nel 2022 si è verificata una diminuzione dei nuovi casi di lavoratori con patologie (70 nel 2021 contro i 61 del 2022), soprattutto riguardanti gli arti superiori (86,9% dei lavoratori affetti da patologie). L'incidenza dei nuovi lavoratori patologici ha avuto un minimo nel 2020 di 0,5%. Nei due anni successivi è aumentata leggermente per i tre stabilimenti maggiori, mantenendosi comunque inferiore all'1%. È importante notare che il fenomeno delle patologie da sovraccarico biomeccanico è influenzato da numerosi fattori, tra cui l'anzianità lavorativa. La forte occupazione su attività connesse alla gestione COVID dei servizi di infermeria presso i due stabilimenti principali e la rinuncia a pause di recupero per ridurre la promiscuità tra gruppi di lavoro e il potenziale rischio di contagio potrebbero aver influito sull'inversione del trend registrata nel 2021.

Malattie professionali	2021	2022
Numero di malattie professionali registrate <sup>45</sup>	70 <sup>46</sup>	61

## Salute e sicurezza: Allevamenti e Incubatoi

Le fonti di pericolo

Per quanto concerne le operazioni legate agli allevamenti e agli incubatoi, è stata condotta un'analisi del rischio volta a identificare le principali fonti di pericolo che possono portare a incidenti. Queste includono:

- trascinalamento da organi in movimento di macchine e attrezzature;
- caduta dall'alto;
- accesso in spazi confinati;
- annegamento;
- lavori in solitaria;
- ribaltamento con carrelli elevatori e trattori;
- inalazione di prodotti chimici;
- aggressione da parte di animali (solo comparto suini);
- folgorazione.

Le iniziative di riduzione dei rischi

Al fine di prevenire e mitigare gli incidenti sul lavoro, vengono condotte analisi sugli infortuni passati e fornita formazione continua al personale in materia di salute e sicurezza. Inoltre, negli allevamenti, sono state implementate procedure specifiche per ridurre i rischi durante la manutenzione dei silos e migliorare la sicurezza delle attività. Grazie a queste procedure e agli interventi sugli impianti, l'apertura dei silos è stata modificata, avvenendo ora dal basso anziché dall'alto.

Per quanto riguarda gli incubatoi si è raggiunta la copertura con automazioni industriali di circa il 95% dei processi gestibili in questa logica, andando quindi ad abbassare la soglia di rischio per i temi di ergonomia, movimenti ripetitivi e MMC; questo porterà a benefici immediati e a lungo termine sulla riduzione dell'incidenza delle richieste di malattie professionali; sempre sugli incubatoi è stato avviato nel 2022 un piano di adeguamento dei macchinari a standard più elevati di sicurezza, al fine di prevenire in particolare il rischio di trascinalamento da organi in movimento di macchine e attrezzature. Tale piano sarà attuato progressivamente di anno in anno, andando ad

intervenire con priorità ragionate con criterio di maggiore rischio.

Nel corso del 2022, il tasso di infortuni registrabili associati agli allevamenti e agli incubatoi è aumentato da 25,2 a 34,6. Il numero di infortuni è cresciuto del 3%, passando da 35 nel 2021 a 36 nel 2022. Tuttavia, questo dato rimane generalmente inferiore rispetto agli anni precedenti. Nel corso del 2022, è stato registrato un infortunio grave, coinvolgente un lavoratore in un allevamento della filiera.

Dati riferiti ai dipendenti	2021	2022
Ore lavorate	1.431.411	1.068.214
Infortuni registrabili	35 <sup>47</sup>	36
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	1	1
<i>di cui mortali</i>	-	-
Infortuni in itinere (il cui trasporto non è stato organizzato dal gruppo stesso)	9	2
Infortuni in itinere (il cui trasporto è stato organizzato dal gruppo stesso)	2	0

Tassi infortunistici <sup>48</sup>	2021	2022
Tasso di frequenza infortuni registrabili	25,2	34,6
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	0,70	0,94

Analogamente alle attività di trasformazione, le principali cause di malattie professionali nell'ambito degli allevamenti derivano dalla movimentazione manuale dei carichi e dai movimenti ripetitivi ad elevata frequenza, soprattutto nelle attività svolte negli incubatoi. Il gruppo sta perseguendo l'obiettivo di eliminare la movimentazione manuale dei carichi attraverso l'automazione dei processi di lavoro, compresa l'introduzione di dispositivi come impilatori e de-impilatori, insieme a misure organizzative finalizzate al recupero fisico dei lavoratori esposti a movimenti ripetitivi. Nel corso del 2022, il numero di malattie professionali registrate è diminuito, passando da 13 nel 2021 a 2 nel 2022.

Malattie professionali	2021	2022
Numero di malattie professionali registrate	13	2

## Salute e sicurezza: Lavoratori esterni

Negli stabilimenti del gruppo, spesso si fa affidamento ad aziende esterne per operazioni come la manutenzione o i servizi di movimentazione dei materiali. Al fine di garantire che anche i

<sup>47</sup> Il dato è stato riesposto a causa di un affinamento dei dati relativi al 2021.

<sup>48</sup> I tassi infortunistici sono calcolati dividendo il numero di infortuni per il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

La situazione degli infortuni nel 2022

Le patologie professionali

---

Gli accordi sulla  
sicurezza con i fornitori

collaboratori di queste società operino in un ambiente sicuro, conforme alle normative e agli standard Amadori, il gruppo ha rivisto le proprie prassi e le procedure relative alla gestione degli appalti. In particolare, si è intensificato il controllo centralizzato della documentazione dei fornitori da parte della Funzione Acquisti e sono state implementate procedure specifiche per stipulare accordi in piena conformità con le normative vigenti, con particolare attenzione alla sicurezza.

---

La situazione degli  
infortuni

Attualmente, il gruppo monitora i tassi di infortuni solo per il personale non dipendente presente negli stabilimenti di trasformazione e nei mangimifici dal 2018. Nel corso del 2022 non si sono verificati casi di eventi infortunistici, mentre nel 2021 il numero di casi era pari a 1, il quale ha comportato una prognosi di lungo periodo, superiore ai 180 giorni, ma non ha lasciato lesioni permanenti al lavoratore coinvolto. Di conseguenza, il tasso di frequenza degli infortuni è risultato pari a zero nel 2022.

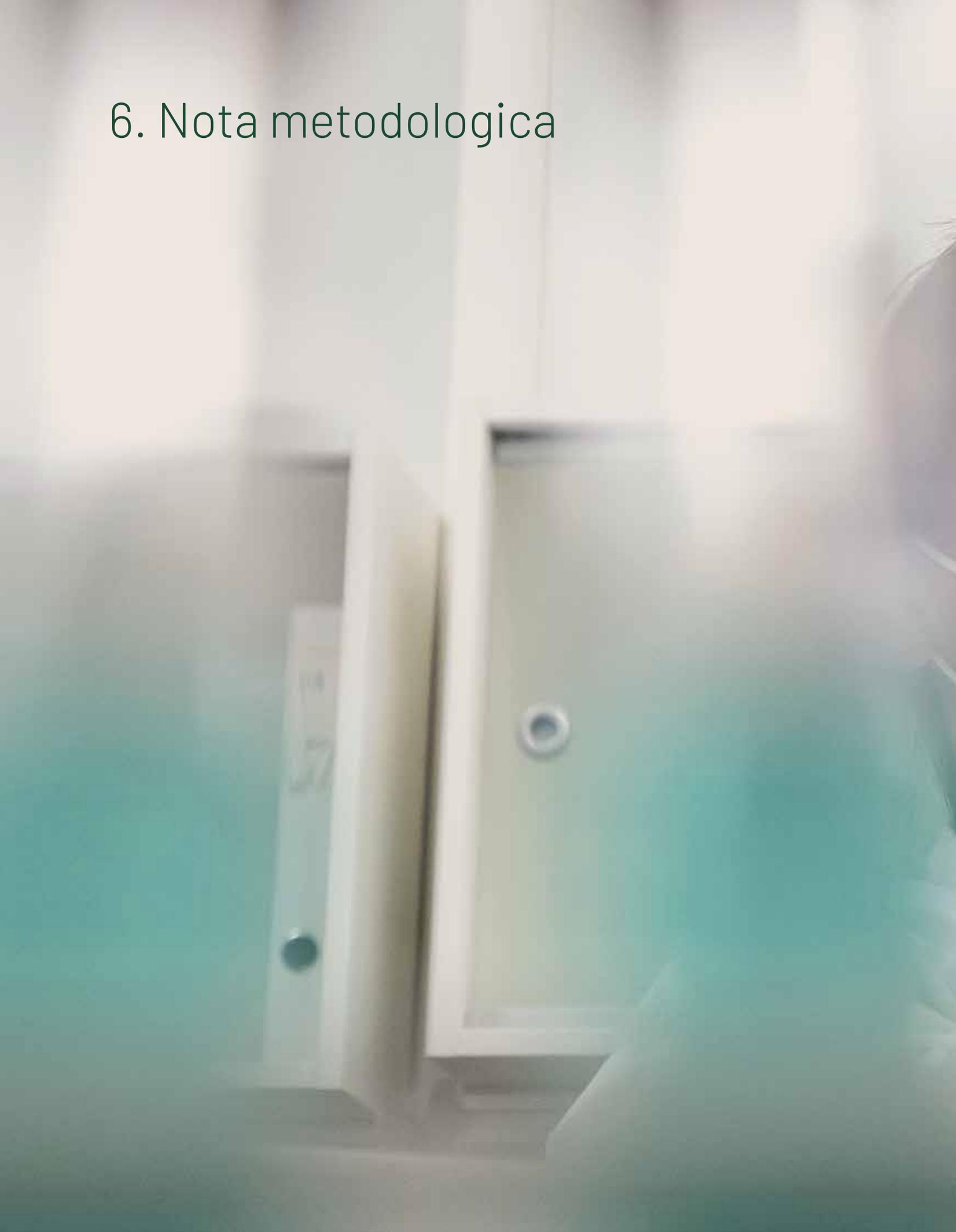
Il presente Report di Sostenibilità del Gruppo Amadori è relativo all'esercizio 2022 (dal 1° gennaio al 31 dicembre), in linea con la rendicontazione finanziaria. Il documento contiene anche, quando disponibili, i dati di prestazione del 2020 e del 2021, per fornire un raffronto con gli anni precedenti.



Amadori

Le persone di Amadori

## 6. Nota metodologica





CE FFP2  
EN 149:2001+A1:2009

# Nota metodologica

Il perimetro di reporting è, in particolare, rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e dalle consolidate così come indicato all'interno del Bilancio consolidato.

---

Il perimetro di reporting

Amadori S.p.A. ha sede legale a Milano a Piazza Borromeo, 14. Il gruppo ha una presenza capillare sul territorio nazionale, con stabilimenti e centri logistici presenti in tutta la penisola.

Questo documento non è stato sottoposto a verifica da parte di una società terza indipendente.

Alla data di pubblicazione del presente Report non sono noti eventi significativi avvenuti nel 2023 rilevanti ai fini dell'informativa di sostenibilità.

Il Report di Sostenibilità è stato redatto secondo i Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (in breve GRI Standards), secondo l'opzione "In Accordance", come previsto dalla nuova edizione dei GRI Standards 2021. In aggiunta, così come previsto dallo Standard stesso, il Gruppo ha analizzato ed utilizzato anche i riferimenti presenti all'interno dello Standard GRI Settoriale "Agricoltura, acquacoltura e pesca".

---

Lo standard GRI e le metodologie di analisi

In accordo con i GRI Standards, i contenuti del Report sono relativi agli impatti rilevanti individuati attraverso la definizione della impact materiality, come descritta nel paragrafo "L'analisi di materialità del Gruppo Amadori". Nell'ottica di individuare gli impatti materiali per il Gruppo, è stata dunque condotta un'analisi desk suddivisa nelle seguenti attività:

- **macro-trend di sostenibilità:** sono stati analizzati i documenti e i report delle organizzazioni non governative più influenti, con lo scopo di identificare le principali tematiche di sostenibilità a livello internazionale;
- **analisi documenti di settore:** sono stati analizzati i report pubblicati dalle più importanti organizzazioni internazionali in tema di sostenibilità e dai principali framework/rating di sostenibilità e i documenti prodotti da associazioni e organizzazioni specifiche di settore;
- **analisi di benchmark:** è stata analizzata la reportistica di sostenibilità pubblicata da alcune delle aziende protagoniste del settore agroalimentare nazionale e in particolare, del settore avicolo;
- **analisi della rassegna stampa:** è stata realizzata un'analisi degli articoli pubblicamente disponibili legati al Gruppo Amadori in termini di sostenibilità economica, sociale e ambientale, con lo scopo di individuare le principali tematiche rilevanti per i media e l'opinione pubblica.

Le tematiche individuate in queste analisi sono state successivamente affinate attraverso un'analisi dei documenti strategici prodotti internamente e sottoposte a valutazione da parte del Top Management del gruppo, in modo tale da determinare e approvare le priorità aziendali, relativamente agli impatti generati, in termini di sostenibilità.

Tutti gli impatti sono stati classificati in base alla loro rilevanza, valutata come previsto dagli Standard GRI, per determinare i temi oggetto di rendicontazione. A seguito della definizione di una soglia di materialità, sono stati individuati i temi materiali.

---

I temi materiali

Nella tabella di seguito riportata vi è l'elenco dei 16 temi materiali per il Gruppo Amadori, dei corrispondenti temi GRI (GRI Topics e GRI Sector Specific) e del relativo perimetro in termini di impatto ed eventuali limitazioni alla rendicontazione dovuti alla non disponibilità di dati sul perimetro esterno.

Temi materiali	GRI Topics	GRI Sector Specific	Perimetro		Limitazioni di perimetro	
			Interno	Esterno	Interno	Esterno
Salute e benessere dei consumatori	Salute e sicurezza dei clienti	Pesticide use Food safety	Gruppo Amadori	-	-	-
Salute e sicurezza dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro	Occupational health and safety	Gruppo Amadori	Fornitori	-	Rendicontazione non estesa ai fornitori
Generazione di emissioni GHG	Performance Economica Emissioni	Emissions Climate adaptation and resilience	Gruppo Amadori	Fornitori	Rendicontazione non estesa alla filiera suina e delle uova	-
Consumo energetico	Energia	-	Gruppo Amadori	Fornitori	Rendicontazione non estesa alla filiera suina e delle uova	-
Consumo di materiali plastici e per il Packaging	Materiali	-	Gruppo Amadori	-	-	-
Cura e benessere degli animali	-	Animal Health and Welfare	Gruppo Amadori	-	-	-
Produzione di rifiuti	Rifiuti	Waste	Gruppo Amadori	-	-	-
Impatto generato sull'economia e sul fatturato	Performance Economica Impatti economici indiretti	Economic inclusion	Gruppo Amadori	-	-	-
Sfruttamento delle materie prime	Materiali	Land and resource rights Supply chain traceability	Gruppo Amadori	-	-	-
Creazione di posti di lavoro	Occupazione	Employment practices	Gruppo Amadori	-	-	-
Impatti sulle comunità locali	Comunità locali	Local communities	Gruppo Amadori	-	-	-
Utilizzo delle risorse idriche	Acqua ed effluenti	Water and effluents	Gruppo Amadori	-	Rendicontazione non estesa alla filiera suina e delle uova	-
Emissioni rumorose e odorigene	-	-	Gruppo Amadori	-	-	-
Spreco alimentare	-	Food security	Gruppo Amadori	-	-	-
Impatto sulla biodiversità	Biodiversità	Biodiversity	Gruppo Amadori	-	-	-
Sviluppo delle competenze dei lavoratori	Formazione e istruzione	-	Gruppo Amadori	-	-	-

## I principi per la definizione dei contenuti e per la garanzia della qualità del Report di Sostenibilità

I principi utilizzati per la definizione dei contenuti e per la garanzia della qualità del presente Report di Sostenibilità sono i Reporting Principles definiti dallo Standard GRI 1: Foundation:

- accuratezza;
- equilibrio;
- chiarezza;
  
- comparabilità;
- completezza;
- contesto di sostenibilità;
- tempestività;
- affidabilità.

## Rendicontazione e metodologia di calcolo

I contenuti di questo Report di Sostenibilità sono stati definiti e costruiti sulla base della impact materiality. I dati quali-quantitativi di carattere sociale, ambientale ed economico-finanziario sono stati raccolti, su base annuale, tramite apposite schede di raccolta dati e interviste con il coinvolgimento attivo delle funzioni della Capogruppo.

Di seguito si riportano le principali metodologie di calcolo e assunzioni per gli indicatori di prestazione riportati nel presente Report di Sostenibilità, in aggiunta a quanto già indicato nel testo:

- Per i dati ambientali, qualora non disponibili, sono stati utilizzati approcci di stima conservativi che hanno portato a scegliere le ipotesi associabili alle performance ambientali meno positive per il Gruppo.
- Per quanto riguarda i dati sulle emissioni di gas serra, fanno riferimento al solo perimetro di pollo e tacchino, al fine di uniformare tutti gli indicatori ambientali.
- Le emissioni di gas ad effetto serra sono rendicontate secondo le linee guida definite dai principali standard riconosciuti a livello internazionale, in particolare, si fa riferimento al GHG Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard sviluppato dal World Resources Institute (WRI) e dal World Business Council on Sustainable Development (WBCSD). Il calcolo è stato effettuato tramite la seguente formula: dato di attività (m<sup>3</sup> di metano, litri di gasolio, litri di benzina, kWh di energia elettrica acquistati, kWh di vapore e acqua calda acquistati) moltiplicato per il rispettivo fattore di emissione. Sono state, inoltre, considerate le perdite di gas refrigeranti (kg) moltiplicate per il rispettivo GWP (Global Warming Potential) e la stabilizzazione derivante dall'attività del Gruppo.
- I fattori di emissione e i GWP utilizzati per il calcolo delle emissioni GHG sono i seguenti:

- › Emissioni Scope 1: per il metano, il gasolio, il GPL, il biogas sono stati utilizzati i fattori di emissione tratti dal DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs). I GWP per i gas refrigeranti sono tratti anch'essi dal DEFRA e, laddove non disponibili, sono stati considerati i valori presenti in Banca Dati FGAS;
- › Emissioni Scope 2: per l'elettricità acquistata dalla rete elettrica nazionale è stato utilizzato il fattore di emissione tratto da Terna, mentre per calcolare l'impatto emissivo del calore e dell'elettricità acquistati dagli impianti di cogenerazione EPC, Amadori ha calcolato l'impatto totale delle emissioni relative al gas naturale per alimentare gli impianti, seguendo la stessa metodologia di calcolo delle emissioni di gas naturale Scope 1.

Amadori ha allocato le emissioni relative a ogni vettore energetico acquistato dagli impianti EPC come di seguito:

- X è la quantità di gas naturale richiesta dall'impianto di cogenerazione EPC
- K è la quantità di energia primaria in alimento al cogeneratore in EPC
- Y è la quantità di elettricità acquistata dall'impianto di cogenerazione EPC
- Z è la quantità di calore acquistata dall'impianto di cogenerazione EPC

Sia A l'impatto emissivo derivante dalla combustione del gas in alimento al cogeneratore EPC

$$A = \text{Emissioni GHG dei cogeneratori} = X * \text{fattore di emissione del gas naturale} * \text{GPW}$$

Rispetto alla quantità di energia primaria, l'acquisto dei vettori energetici (elettrico e termico) da parte di Amadori rappresenta una quota parte percentuale: l'impatto emissivo A deve pertanto tenere in considerazione tale incidenza. Chiamiamo perciò B l'incidenza emissiva dovuta alla quota parte di energia acquistata da Amadori:

$$B = ((Y+Z)/K)*A$$

Di conseguenza:

$$\text{Emissioni GHG relative all'elettricità acquistata} = B * (Y/(Y+Z))$$

$$\text{Emissioni GHG relative al calore acquistato} = B * (Z/(Y+Z))$$

- › Emissioni Scope 3: sono stati utilizzati i fattori di emissione tratti dal DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs).
- Per il calcolo delle emissioni GHG e dei consumi energetici, i fattori di conversione utilizzati sono ricavati dai database pubblicati annualmente dal Defra (Department for Environment, Food and Rural Affairs) del Regno Unito, annualmente aggiornato (potere calorifico inferiore del biogas e densità del gasolio, del GPL e del biogas) e dalla tabella dei parametri standard nazionali pubblicata annualmente dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (potere calorifico inferiore di gas naturale, gasolio e GPL).

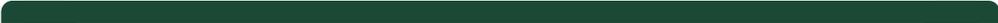
- Le emissioni di GHG Scopo 2 rendicontate nel paragrafo relativo agli impatti ambientali sono calcolate secondo il metodo Market Based utilizzando il fattore di emissione tratto da AIB - European Residual Mixes (dati 2022 pari a 457 gCO2/kWh, analogo al fattore per il 2021); per completezza, il quantitativo di emissioni Scopo 2 è stato calcolato anche secondo il metodo Location Based.
- Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

Per informazioni e approfondimenti sul presente documento, si prega di contattare: Amadori S.p.A.

## Indicatori economici

### Performance economica

**GRI 201-1** | Valore economico direttamente generato e distribuito (Euro)





Nota metodologica

# 7. Appendice





	2021	2022
<b>Valore economico direttamente generato</b>	<b>1.427.058.441</b>	<b>1.862.923.417</b>
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>1.351.783.107</b>	<b>1.718.691.065</b>
Costi operativi	1.116.038.229	1.447.445.570
Salari e benefit dei dipendenti	219.314.365	241.956.375
Pagamenti ai fornitori di capitale	5.107.536	6.515.692
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	5.132.667	16.156.721
Investimenti nella comunità	1.190.310	1.616.708
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>75.275.334</b>	<b>144.232.352</b>

## Pratiche di approvvigionamento

**GRI 204-1** | Proporzione di spesa verso i fornitori locali (%)

	2021	2022
<b>Budget di approvvigionamento speso per fornitori locali</b> <sup>49</sup>	<b>90%</b>	<b>85%</b>

<sup>49</sup> Per fornitori locali si intendono i fornitori italiani.

# Indicatori sociali

## Informativa generale

**GRI 2-7; 2-8** | Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori (n.)

	2021	2022
<b>Dipendenti</b>	<b>9.244</b>	<b>9.724</b>
Donne	4.755	4.833
Uomini	4.489	4.891
<b>Contratto Full-Time</b>	<b>9.113</b>	<b>9.587</b>
Donne	4.633	4.705
Uomini	4.480	4.882
<b>Contratto Part-Time</b>	<b>131</b>	<b>137</b>
Donne	122	128
Uomini	9	9
<b>Contratto a tempo indeterminato</b>	<b>2.116</b>	<b>2.146</b>
Donne	765	778
Uomini	1.351	1.368
<b>Contratto a tempo determinato</b>	<b>7.128</b>	<b>7.578</b>
Donne	3.990	4.055
Uomini	3.138	3.523

## Occupazione

**GRI 401-1** | Nuove assunzioni (n.)

	2021	2022
<b>Assunzioni totali</b>	<b>870</b>	<b>1.181</b>
<b>Donne</b>	<b>421</b>	<b>599</b>
<30 anni	147	188
30 ≤ x ≤ 50 anni	259	358
>50 anni	15	53
<b>Uomini</b>	<b>449</b>	<b>582</b>
<30 anni	218	255
30 ≤ x ≤ 50 anni	214	259
>50 anni	17	68

**GRI 401-1 | Turnover (n.)**

	2021	2022
<b>Cessazioni totali</b>	<b>807</b>	<b>932</b>
<b>Donne</b>	<b>370</b>	<b>457</b>
<30 anni	72	95
30 ≤ x ≤ 50 anni	183	236
>50 anni	115	126
<b>Uomini</b>	<b>437</b>	<b>475</b>
<30 anni	138	147
30 ≤ x ≤ 50 anni	190	210
>50 anni	109	118

**GRI 405-1 | Diversità tra i dipendenti (n.)**

Dipendenti per categoria di lavoro e fascia d'età	2021	2022
<b>Dipendenti totali</b>	<b>9.244</b>	<b>9.724</b>
<b>Dirigenti</b>	<b>28</b>	<b>27</b>
<30 anni	0	0
30 ≤ x ≤ 50 anni	8	9
>50 anni	20	18
<b>Quadri</b>	<b>83</b>	<b>81</b>
<30 anni	0	0
30 ≤ x ≤ 50 anni	36	37
>50 anni	47	44
<b>Impiegati</b>	<b>577</b>	<b>585</b>
<30 anni	41	50
30 ≤ x ≤ 50 anni	329	329
>50 anni	207	206
<b>Operai</b>	<b>8.556</b>	<b>9.031</b>
<30 anni	1.265	1.292
30 ≤ x ≤ 50 anni	4.434	4.593
>50 anni	2.857	3.146

## Salute e sicurezza

### GRI 403-8 | Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro

	U.M.	2022
<b>Dipendenti – Allevamenti e incubatoi</b>		
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema	n.	900 <sup>50</sup>
	%	100
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit interno	n.	350 <sup>51</sup>
	%	39
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit o certificato da terze parti indipendenti	n.	350 <sup>52</sup>
	%	39
<b>Numero totale dei dipendenti</b>	<b>n.</b>	<b>900</b>
<b>Dipendenti – TRAL, mangimifici e filiali e distribuzione</b>		
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema	n.	7.836 <sup>53</sup>
	%	100
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit interno	n.	7.350 <sup>54</sup>
	%	94
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit o certificato da terze parti indipendenti	n.	5.524 <sup>55</sup>
	%	70
<b>Numero totale dei dipendenti</b>	<b>n.</b>	<b>7.836</b>
<b>Lavoratori non dipendenti – TRAL, mangimifici e filiali e distribuzione</b>		
Numero e percentuale di tutti i lavoratori non dipendenti coperti da tale sistema	n.	323 <sup>56</sup>
	%	100
Numero e percentuale di tutti i lavoratori non dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit interno	n.	323 <sup>57</sup>
	%	100
Numero e percentuale di tutti i lavoratori non dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit o certificato da terze parti indipendenti	n.	163 <sup>58</sup>
	%	50
<b>Numero totale dei lavoratori non dipendenti</b>	<b>n.</b>	<b>323</b>

<sup>50</sup> Dato relativo solamente all'area degli allevamenti.

<sup>51</sup> Internal audit – solo lavoratori della società agricola mantovana e della società agricola Santamaria.

<sup>52</sup> Organismo di vigilanza – solo lavoratori della società agricola mantovana e della società agricola Santamaria.

<sup>53</sup> Il sistema di gestione Salute e Sicurezza è applicato in tutti gli stabilimenti TRAL.

<sup>54</sup> Tutti gli stabilimenti TRAL sono coperti da audit interni.

Gesco: vengono periodicamente effettuati sopralluoghi e audit nelle Filiali e nei Mangimifici dall'RSPP.

<sup>55</sup> Tutti gli stabilimenti TRAL hanno conseguito la certificazione ISO 45001 precedentemente al 2022, escluso lo stabilimento di Santa Sofia, certificato a maggio 2023. Gesco SCA attualmente non è certificata.

<sup>56</sup> In alcuni stabilimenti TRAL e nelle filiali è presente personale in appalto.

Nelle filiali sono presenti lavoratori appartenenti a cooperative che hanno in appalto la movimentazione merci.

<sup>57</sup> Audit periodici presso le filiali per il controllo delle ditte appaltatrici.

<sup>58</sup> Lavoratori in appalto presso gli stabilimenti TRAL (coperti da certificazione ISO 45001).

**GRI 403-9 | Infortuni sul lavoro**

	U.M.	2021	2022
<b>Dipendenti – Allevamenti e incubatoi</b>			
Ore lavorate	ore	1.431.411	1.419.495
Numero totale di infortuni sul lavoro	n.	36	56
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	n.	1	3
Numero totale di decessi come risultato di un infortunio sul lavoro	n.	0	0
Tasso di infortunio	Tasso	25,2	39,5
Tasso di infortunio grave	Tasso	0,70	2,11
Tasso di decesso	Tasso	-	-
<b>Dipendenti – TRAL, mangimifici e filiali e distribuzione</b>			
Ore lavorate	ore	8.746.669	9.150.842
Numero totale di infortuni sul lavoro	n.	262	241
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	n.	4 <sup>59</sup>	8
Numero totale di decessi come risultato di un infortunio sul lavoro	n.	0	0
Tasso di infortunio	Tasso	30,0 <sup>60</sup>	26,3
Tasso di infortunio grave	Tasso	0,46 <sup>61</sup>	0,87
Tasso di decesso	Tasso	-	-

<sup>59</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a causa di un prolungamento di 2 eventi fino a superare i 180gg successivamente alla rendicontazione effettuata per il 2021.

<sup>60</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a causa di un cambiamento di alcuni dati che ha causato un risultato relativo al tasso differente.

<sup>61</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a causa di un cambiamento di alcuni dati che ha causato un risultato relativo al tasso differente.

## GRI 403-10 | Malattie professionali

	U.M.	2021	2022
<b>Dipendenti – Allevamenti e incubatoi</b>			
Numero di malattie professionali registrate	n.	13	2
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	0	0
<b>Dipendenti – TRAL, mangimifici e filiali e distribuzione</b>			
Numero di malattie professionali registrate	n.	70 <sup>62</sup>	61
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	0	0

## Formazione

### GRI 404-1 | Ore medie di formazione annua per dipendente (h.)

	2021	2022
<b>Genere</b>		
Donne	4,5	5,6
Uomini	7,5	9,1
<b>Categoria professionale</b>		
Dirigenti	99,1	9
Quadri	54,3	11,7
Impiegati	7,2	4,4
Operai	5,1	7,5

<sup>62</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, siccome il dato è una proiezione (basata sulle percentuali storiche di riconoscimento) che viene costantemente aggiornata.

# Indicatori ambientali

## Materiali

**GRI 301-1** | Consumo di materiali (ton.)

	2021	2022
<b>Materie prime</b>	<b>1.108.800</b>	<b>1.118.890</b>
Cereali e loro sottoprodotti	743.200	739.921
Proteici base Soia	264.100	284.678
Altri Proteici	72.600	69.852
Oli e Grassi	27.600	23.237
Sottoprodotti della lavorazione dello zucchero	1.300	1.202
<b>Prodotti o componenti semilavorati</b>	<b>73.948</b>	<b>61.978</b>
Pollo	12.984	12.832
Tacchino	20.744	1.059
Aromi e spezie	1.243	1.935
Ingredienti	21.029	25.294
Budelli	468	489
Vegetali	739	843
Gas	12.882	15.695
Suino	3.859	3.831
<b>Materiali per imballaggi</b>	<b>32.752</b>	<b>36.682</b>
Carta/Cartone	23.302	23.731
Alluminio	99	103
Plastica	6.894 <sup>63</sup>	7.070
<i>di cui: fascia A e sottocategorie</i>	-	1.250
<i>di cui: fascia B e sottocategorie</i>	-	1.162
<i>di cui: fascia C</i>	-	4.657
Legno	2.458	5.778
<b>Totale materiali</b>	<b>1.215.500</b>	<b>1.217.550</b>

<sup>63</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità.

## Energia <sup>64</sup>

**GRI 302-1, 302-3** | Energia consumata (GJ) e Intensità energetica (GJ/kg di vivo)

	2021	2022
Diesel	43.756	44.123
GPL	138.588	155.717
Gas naturale	1.250.032	1.275.289
<i>di cui: venduto</i>	<i>(596)</i>	<i>(609)</i>
Biogas	112.989	105.462
<i>di cui: venduto</i>	<i>(18.553)</i>	<i>(17.879)</i>
Energia elettrica	691.450	719.851
<i>di cui: venduta</i>	<i>(15.145)</i>	<i>(15.174)</i>
Energia termica	54.100	57.083
<b>Totale</b>	<b>2.256.441</b>	<b>2.323.861</b>
<b>Intensità energetica</b>	<b>4.442,632</b>	<b>4.759,848</b>

**Tabella 1** | Consumo di combustibile da fonti non rinnovabili

	U.M.	2021	2022
Diesel	litri	435.611	436.890
GPL	litri	5.339.362	5.999.260
Gas naturale	Stdm <sup>3</sup>	36.169.907	36.900.728
Biogas	Stdm <sup>3</sup>	4.430.526	4.135.383
Diesel per la flotta aziendale <sup>65</sup>	litri	884.539	899.819

**Tabella 2** | Consumo di energia elettrica (kWh)

	2021	2022
<b>Consumo di energia elettrica acquistata</b>	<b>184.053.755</b>	<b>191.776.270</b>
Acquistata dalla rete	178.859.179 <sup>66</sup>	201.409.649
<i>di cui: con certificazione da fonte rinnovabile (G.O.)</i>	<i>15.400.000</i>	<i>30.800.000</i>
Cogeneratore in EPC alimentato a gas metano	13.842.440	13.437.268
Cogeneratore in EPC alimentato a olio vegetale + Impianto fotovoltaico in EPC	6.752.136	7.729.353

<sup>64</sup> Il perimetro dei dati relativi ai consumi energetici di Gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.

<sup>65</sup> Dal 2019 vengono inclusi nei quantitativi di diesel per la flotta aziendale anche il diesel utilizzato per i mezzi agricoli di proprietà del Gruppo.

<sup>66</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità.

**Tabella 3** | Energia elettrica autoprodotta (kWh)

	2021	2022
<b>Elettricità da fonte rinnovabile autoprodotta e consumata</b>	<b>51.576.038<sup>67</sup></b>	<b>54.745.959</b>
Impianto fotovoltaico	3.808.664	3.967.270
Cogeneratore alimentato a gas metano	41.832.504	45.818.672
Cogeneratore alimentato a biogas	5.934.870	4.960.017
<b>Elettricità da fonte rinnovabile autoprodotta e venduta</b>	<b>9.526.280</b>	<b>9.350.889</b>
Impianti fotovoltaici	4.206.979	4.215.126
Cogeneratore alimentato a gas metano	165.669	169.298
Cogeneratore alimentato a biogas	5.153.632	4.966.464

**Tabella 4** | Energia termica consumata (Std<sup>m</sup><sup>3</sup>)

	2021	2022
<b>Energia termica acquistata</b>	<b>1.565.393</b>	<b>1.651.693</b>
Cogeneratore in EPC alimentato a gas metano	1.115.619	1.248.268
Cogeneratore in EPC alimentato a olio vegetale	449.774	403.425
<b>Energia termica autoprodotta</b>	<b>5.711.822</b>	<b>5.731.376</b>
Cogeneratore alimentato a gas metano	4.748.756	4.760.342
Cogeneratore alimentato a biogas	963.066	971.034

<sup>67</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità.

## Emissioni <sup>68</sup>

### GRI 305-1 | Emissioni Scope 1 (tCO<sub>2</sub>eq)

	2021	2022
Diesel	3.608	3.151
GPL	8.314	8.201
Gas naturale	72.235	73.012
Perdite di gas refrigeranti	15.688	12.497
Stabulazione	3.721	3.635
<b>Totale</b>	<b>103.572</b>	<b>100.502</b>

### GRI 305-2 | Emissioni Scope 2 (tCO<sub>2</sub>eq)

	2021	2022
<b>Totale Location Based</b>	<b>48.349</b>	<b>45.527</b>
Energia Elettrica Location Based	46.180	43.060
Energia termica acquistata da cogeneratore a olio vegetale in EPC	86	67
Energia termica acquistata da cogeneratore a gas metano in EPC	2.084	2.400
<b>Totale Market Based</b>	<b>72.452</b>	<b>68.383</b>
Energia Elettrica Market Based	70.282	65.916
Energia termica acquistata da cogeneratore a olio vegetale in EPC	86	67
Energia termica acquistata da cogeneratore a gas metano in EPC	2.084	2.400

<sup>68</sup> Il perimetro dei dati relativi alle emissioni di Gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.

**GRI 305-3 | Emissioni Scope 3 (tCO<sub>2</sub>eq)**

	2021	2022
Acquisto di beni e servizi <sup>69</sup>	1.501.869	1.553.699
Logistica a monte	14.500	14.139
Rifiuti generati dalle attività produttive	936	789
Viaggi di lavoro <sup>70</sup>	10	-
Commuting dei dipendenti	4.739	4.870
Logistica a valle	33.381	33.005
Processamento dei prodotti venduti	12.388	14.757
Trattamento a fine vita dei prodotti venduti	5.795	5.370
<b>Totale</b>	<b>1.573.618</b>	<b>1.626.629</b>

**GRI 305-4 | Intensità emissioni GHG (tCO<sub>2</sub>eq/t di vivo)**

	U.M.	2021	2022
Emissioni totali (Scope 1 + 2 + 3)	tCO <sub>2</sub> eq	1.749.642	1.800.536
<b>Intensità emissiva</b>	<b>tCO<sub>2</sub>eq/t di vivo</b>	<b>3,445</b>	<b>3,688</b>

**GRI 305-7 | Ossidi di azoto (NO<sub>x</sub>), ossidi di zolfo (SO<sub>x</sub>) e altre emissioni nell'aria rilevanti (%)**

	2022
NO <sub>x</sub>	72%
SO <sub>x</sub>	4%
Composti organici volatili (VOC)	3%
Particolato (PM)	1%
Altre categorie standard di emissioni nell'aria identificate in regolamenti pertinenti	21%

<sup>69</sup> Tale categoria comprende il packaging, le materie prime, gli allevamenti in soccida, i polli e i tacchini acquistati per la TRAL e il trasporto delle materie prime.

<sup>70</sup> Tale categoria comprende i viaggi di lavoro effettuati tramite aerei e treni, dato supposto analogo al 2021 considerata la scarsa rilevanza.

## Acqua <sup>71</sup>

### GRI 303-3 | Prelievo idrico per fonte (ML)

	2021	2022
Prelievo da acque superficiali	1.919	1.968
Prelievo da pozzi	1.818	1.831
Prelievo da acquedotti	371	452
Prelievo da acqua reimpressa in circolo	748	837
<b>Totale prelievo idrico <sup>72</sup></b>	<b>4.857</b>	<b>5.088</b>

### GRI 303-4 | Scarico idrico per destinazione (ML)

	2021	2022
Scarico in acque superficiali	2.822	2.785
Scarico verso acque sotterranee	8	10
Scarico in pubblica fognatura	222	224
<b>Totale scarico idrico</b>	<b>3.052</b>	<b>3.019</b>

### GRI 303-5 | Consumo di acqua (ML)

	2021	2022
Prelievo idrico totale	4.857	5.088
Scarico idrico totale	3.052	3.019
Acqua riutilizzata	748	837
<b>Consumo totale di acqua</b>	<b>1.056</b>	<b>1.233</b>

<sup>71</sup> Il perimetro dei dati relativi ai consumi e agli scarichi idrici di Gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.

<sup>72</sup> Nel 2021, tutte le aree presso le quali sono presenti gli stabilimenti del Gruppo sono state identificate come aree a medio-alto stress idrico. In particolare, lo stress idrico fa riferimento alla capacità o incapacità di soddisfare la domanda di acqua, sia umana che ecologica. Lo stress idrico può fare riferimento alla disponibilità, alla qualità o all'accessibilità dell'acqua. Per l'implementazione di tali valutazioni è stato utilizzato lo strumento Aqueduct Water Risk Atlas, attraverso il quale sono state identificate le zone a stress idrico.

## Biodiversità

**GRI 304-1** | Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree

Sito operativo	Posizione geografica di aree protette e aree ad alto valore di biodiversità non protette	Posizione rispetto all'area protetta (all'interno dell'area, in posizione adiacente o contenente porzioni dell'area protetta) o all'area a elevato valore di biodiversità non protetta	Valore in termini di biodiversità determinato dalla caratteristica dell'area protetta o dell'area a elevato valore di biodiversità esterna all'area protetta	Valore di biodiversità caratterizzato dall'elenco dei regimi di tutela
Allevamento Belvedere	SIC IT4080014 "Rio Mattero e Rio Cuneo"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
Allevamento Borello	SIC IT4080014 "Rio Mattero e Rio Cuneo"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
Allevamento Dismano	Fiume Bevano	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Petrignone	SIC IT4080007 "Pietramora, Cepparano, Rio Cozzi"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
Allevamento Ca Bantone	SIC IT4080014 "Rio Mattero e Rio Cuneo"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
Allevamento SIA-Bevano	Fiume Bevano	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Mantello	ZPS IT4060008 "Valle del Mezzano" e SIC-ZPS IT4060002 "Valli di Comacchio"	in posizione adiacente	acqua dolce	Rete Natura 2000
Allevamento Mezzano	ZPS IT4060008 "Valle del Mezzano"	all'interno dell'area	acqua dolce	Rete Natura 2000
Allevamenti Gualdo e Bonini	Fiume Fossadon	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Codigoro pollastre	ZPS IT4060011 "Garzaia dello Zuccherificio di Codigoro e Po di Volano"	in posizione adiacente	acqua dolce	Rete Natura 2000
Allevamento Atri Cargine	ZPS IT7120083 "Calanchi di Atri"	in posizione adiacente	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
	Zona A1 - Conservazione Integrale	in posizione adiacente	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile

Sito operativo	Posizione geografica di aree protette e aree ad alto valore di biodiversità non protette	Posizione rispetto all'area protetta (all'interno dell'area, in posizione adiacente o contenente porzioni dell'area protetta) o all'area a elevato valore di biodiversità non protetta	Valore in termini di biodiversità determinato dalla caratteristica dell'area protetta o dell'area a elevato valore di biodiversità esterna all'area protetta	Valore di biodiversità caratterizzato dall'elenco dei regimi di tutela
Allevamento Bolognano	ZPS IT7140129 "Parco nazionale della Maiella"	in posizione adiacente	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
	Canale di immissione Enel	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Castellalto	Fosso di Cordesco	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Cecalupo	Zona C1 - Trasformazione condizionata	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Civitaquana	Fosso del Poggio	in posizione adiacente	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Civitella Santa Croce	Fiume Salinello	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Collebarone	Fosso Defenza	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Meschino	Zona A1 - Conservazione Integrale	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
	Fosso di Casoli	in posizione adiacente	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Montorio broiler	Zona A1 - Conservazione Integrale	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
	Fiume Vomano	in posizione adiacente	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
	Aree boscate	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile

Sito operativo	Posizione geografica di aree protette e aree ad alto valore di biodiversità non protette	Posizione rispetto all'area protetta (all'interno dell'area, in posizione adiacente o contenente porzioni dell'area protetta) o all'area a elevato valore di biodiversità non protetta	Valore in termini di biodiversità determinato dalla caratteristica dell'area protetta o dell'area a elevato valore di biodiversità esterna all'area protetta	Valore di biodiversità caratterizzato dall'elenco dei regimi di tutela
Allevamento Moscufo	Zona C1 - Trasformazione condizionata	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
	Fiume Tavo	in posizione adiacente	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Notaresco Santa Croce	Zona A1 - Conservazione Integrale	in posizione adiacente	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Personato	Zona A1 - Conservazione Integrale	in posizione adiacente	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento S. Giacomo	Aree boscate	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento S. Egidio	Zona B2 - Trasformabilità mirata	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento S. Omero	Fiume Salinello	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Valle Cupa	Fosso del Lupo	in posizione adiacente	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Valle Piomba	Zona A1 - Conservazione Integrale	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
	Zona C1 - Trasformazione condizionata	in posizione adiacente		
	Fiume Piomba	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Allevamento Villa Lempa	Fosso La Liscia	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	la voce "dimensione sito operativo" rappresenta la Superficie Utile Allevabile
Stabilimento di Monteriggioni (SI)	"SIC Montagnola Senese	Parzialmente ricompreso all'interno dell'area SIC	terrestre	area SIC
Stabilimento di Santa Sofia (FC)	IT5 190003"	Ricompreso all'interno della fascia di rispetto di 150 m dal corso d'acqua (D.Lgs 152/2006)	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale

## Rifiuti

**GRI 306-3, 306-4, 306-5** | Rifiuti prodotti suddivisi per tipologia di smaltimento (t)

	2021	2022
<b>Rifiuti pericolosi</b>	<b>175</b>	<b>123</b>
Recuperati	126 <sup>73</sup>	55
Smaltiti	49 <sup>74</sup>	67
<b>Rifiuti non pericolosi</b>	<b>34.841</b>	<b>34.211</b>
Recuperati	32.167 <sup>75</sup>	33.652
Smaltiti	2.674 <sup>76</sup>	559
<b>Totale rifiuti recuperati</b>	<b>32.293</b>	<b>33.707</b>
<b>Totale rifiuti smaltiti</b>	<b>2.723</b>	<b>626</b>
<b>Totale rifiuti</b>	<b>35.016</b>	<b>34.333</b>

<sup>73</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a causa di un cambiamento della metodologia di calcolo.

<sup>74</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a causa di un cambiamento della metodologia di calcolo.

<sup>75</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a causa di un cambiamento della metodologia di calcolo.

<sup>76</sup> Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità, a causa di un cambiamento della metodologia di calcolo.

# GRI Content Index

<b>Dichiarazione d'uso</b>	Amadori S.p.A. ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo compreso tra il 1° gennaio 2022 ed il 31 dicembre 2022
<b>GRI 1 utilizzato</b>	GRI 1 – Principi fondamentali 2021
<b>Standard di settore GRI pertinenti</b>	GRI 13 - Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2022

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
<b>Informative generali</b>						
<b>GRI 2 – Informative generali</b>	2-1 Dettagli dell'organizzazione	Il Gruppo Amadori in numeri; Nota metodologica	Una cella grigia indica che i motivi dell'omissione non sono consentiti per la divulgazione o che non è disponibile un numero di riferimento del GRI Sector Standard.			
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica				
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti	Nota metodologica Il presente documento viene redatto annualmente				
	2-4 Revisione delle informazioni	Eventuali <i>restatement</i> sono chiaramente indicati nel corpo del testo				
	2-5 Assurance esterna	Nota metodologica				
	2-6 Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare; Creazione di valore su tutto il territorio, L'identità del Gruppo Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrate modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura				
	2-7 Dipendenti	L'identità del Gruppo; L'attenzione verso i dipendenti; Appendice – Indicatori sociali				
	2-8 Lavoratori non dipendenti	L'attenzione verso i dipendenti; Appendice – Indicatori sociali				
	2-9 Struttura e composizione della governance dell'organizzazione	La governance; L'integrità e l'etica aziendale				
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	La governance				

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	Il presidente dell'organizzazione non riveste il ruolo di dirigente all'interno della stessa				
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	La governance				
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	La governance				
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Non è previsto che il massimo organo di governo sia responsabile della revisione e dell'approvazione delle informazioni divulgate, compresi i temi rilevanti relativi all'organizzazione				
	2-15 Conflitti di interesse	L'integrità e l'etica aziendale - Conflitti di interesse				
	2-16 Comunicazione delle criticità	L'integrità e l'etica aziendale; Implementazione del Decreto Whistleblowing: Protezione dei Segnalatori				
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	-	Tutti	Vincoli di riservatezza	Amadori, per l'anno 2022, non rendiconta la valutazione della performance del massimo organo di governo per motivi di confidenzialità dell'informazione.	
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	L'integrità e l'etica aziendale - Politica di Rimborso; Compensi e Indennità degli Amministratori				
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	L'integrità e l'etica aziendale - Politica di Rimborso; Compensi e Indennità degli Amministratori				
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	-	Tutti	Vincoli di riservatezza	Amadori, per l'anno 2022, non rendiconta il rapporto di retribuzione totale annuale per motivi di confidenzialità dell'informazione.	

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder				
	2-23 Impegno in termini di policy	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	Creazione di valore su tutto il territorio				
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Non si sono riscontrate non conformità a leggi o regolamenti durante l'anno 2022				
	2-28 Appartenenza ad associazioni	Creazione di valore su tutto il territorio - L'impatto sulla comunità locale; Il sostegno alla filiera avicola nazionale				
	2-29 Approccio utilizzato per il coinvolgimento degli stakeholder	La rete degli stakeholder				
	2-30 Contratti collettivi	Il 100% dei dipendenti è coperto da accordi di contrattazione collettiva				
<b>Temati materiali</b>						
<b>GRI 3 - Temi materiali</b>	3-1 Processo di determinazione dei temi significativi (o materiali)	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica	Una cella grigia indica che i motivi dell'omissione non sono consentiti per la divulgazione o che non è disponibile un numero di riferimento del GRI Sector Standard.			
	3-2 Elenco dei temi significativi (o materiali)	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				
<b>Performance economica</b>						
<b>GRI 3 - Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.22.1
<b>GRI 201 - Performance economica 2016</b>	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Creazione di valore su tutto il territorio; Appendice - Indicatori economici				13.22.2
<b>Impatti economici indiretti</b>						
<b>GRI 3 - Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.22.1
<b>GRI 2013 Impatti economici indiretti</b>	203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	Creazione di valore su tutto il territorio				13.22.3
	203-2 Impatti economici indiretti significativi	Creazione di valore su tutto il territorio				13.22.4

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
<b>Prassi di approvvigionamento</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				
<b>GRI 204 – Prassi di approvvigionamento 2016</b>	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Creazione di valore su tutto il territorio; Appendice – Indicatori economici				
<b>Materiali</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				
<b>GRI 301 – Materiali 2016</b>	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	La gestione degli aspetti ambientali, Appendice – indicatori ambientali				
<b>Energia</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				
<b>GRI 302 – Energia 2016</b>	302-1 Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice – Indicatori ambientali				
	302-3 Intensità energetica	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice – Indicatori ambientali				
<b>Acqua e scarichi idrici</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.7.1
<b>GRI 303 – Acqua e scarichi idrici 2018</b>	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	La gestione degli aspetti ambientali				13.7.2
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico d'acqua	La gestione degli aspetti ambientali				13.7.3
	303-3 Prelievo idrico	La gestione degli aspetti ambientali, Appendice – indicatori ambientali				13.7.4
	303-4 Scarico di acqua	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.7.5
	303-5 Consumo di acqua	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.7.6
<b>Biodiversità</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.3.1
<b>GRI 304 – Biodiversità 2016</b>	304-1 Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.3.2

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omissi	Ragione	Spiegazione	
<b>Emissioni</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.1.1
<b>GRI 305 – Emissioni 2016</b>	305-1 Emissioni dirette (Scope 1) di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento Appendice – Indicatori ambientali				13.1.2
	305-2 Emissioni indirette (Scope 2) di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice – Indicatori ambientali				13.1.3
	305-3 Altre emissioni indirette (Scope 3) di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice – Indicatori ambientali				13.1.4
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice – Indicatori ambientali				13.1.5
	305-7 Ossidi di azoto (Nox), ossidi di zolfo (Sox) e altre emissioni nell'aria rilevanti	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice – Indicatori ambientali				13.1.8
<b>Rifiuti</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.8.1
<b>GRI 306 – Rifiuti 2020</b>	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.8.2
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.8.3
	306-3 Rifiuti generati	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.8.4
	306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.8.5
	306-5 Rifiuti conferiti in discarica	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice – indicatori ambientali				13.8.6
<b>Valutazione ambientale dei fornitori</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				
<b>GRI 308 – Valutazione ambientale dei fornitori</b>	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	Creazione di valore su tutto il territorio				

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omissi	Ragione	Spiegazione	
<b>Occupazioni</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.20.1
<b>GRI 401 – Occupazioni 2016</b>	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e turnover dei dipendenti	L'attenzione verso i dipendenti; Appendice – Indicatori sociali				
<b>Salute e sicurezza sul lavoro</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.19.1
<b>GRI 403 – Salute e sicurezza sul lavoro 2018</b>	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.2
	403-2 Identificazione e valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.3
	403-3 Servizi sanitari sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.4
	403-4 Partecipazione, consultazione e comunicazione con i lavoratori su salute e sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.5
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sulla sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.6
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.7
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti legati a salute e sicurezza sul lavoro direttamente legati ai rapporti di business	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.8
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.9
	403-9 Infortuni sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera; Appendice – Indicatori sociali				13.19.10
	403-10 Malattie professionali	La salute e sicurezza in tutta la filiera; Appendice – Indicatori sociali				13.19.11

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
<b>Formazione e istruzione</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				
<b>GRI 404 – Formazione e istruzione 2016</b>	404-1 Ore medie di formazione all'anno per dipendente	Formazione e crescita professionale; Appendice – Indicatori sociali				
<b>Impatti sulle comunità locali</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.12.1
<b>GRI 413 – Comunità locali 2016</b>	413-1 Attività con il coinvolgimento della comunità locale, valutazione dell'impatto e programmi di sviluppo					13.12.2
<b>Valutazione sociale dei fornitori</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				
<b>GRI 414 – Valutazione sociale dei fornitori</b>	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	Creazione di valore su tutto il territorio				
<b>Salute e sicurezza dei clienti</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.6.1 13.10.1
<b>GRI 416 – Salute e sicurezza dei clienti 2016</b>	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi				13.10.3
<b>Spreco alimentare</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				13.9.1
<b>Emissioni rumorose e odorigene</b>						
<b>GRI 3 – Temi materiali 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica				

**Temi del GRI Sector Standards applicabile determinati come non materiali**

Tema	Spiegazione
<b>GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca</b>	
<b>13.4 - Conversione naturale degli ecosistemi</b>	Il tema non risulta materiale poiché le attività di Amadori non implicano significativi impatti in relazione alla conversione o cambiamento degli ecosistemi.
<b>13.5 - Salute del suolo</b>	Il tema non risulta materiale poiché le attività di Amadori risultano non essere significativamente impattanti per la salute del suolo.
<b>13.14 - Diritti delle popolazioni indigene</b>	Il tema non risulta materiale poiché Amadori non opera in paesi abitati da popolazioni indigene.
<b>13.15 - Non discriminazione e pari opportunità</b>	Amadori opera in Italia e garantisce pari opportunità ai suoi dipendenti; pertanto, questa tipologia di impatto non risulta materiale.
<b>13.16 - Lavoro forzato o obbligatorio</b>	Il tema non risulta materiale poiché Amadori opera esclusivamente in nazioni dove il lavoro forzato è proibito e considerato una grave violazione dei diritti umani. L'Italia, in particolare, si attiene ai principi internazionali dei diritti umani e aderisce a trattati e convenzioni che vietano inequivocabilmente il lavoro forzato in ogni sua forma.
<b>13.17 - Lavoro minorile</b>	Il tema non risulta materiale poiché Amadori svolge le sue attività solamente in Paesi dove l'impiego minorile è debitamente regolamentato da leggi e normative che mirano a tutelare i diritti e il benessere dei giovani. Nello specifico, in Italia, la legge proibisce in generale l'occupazione di minori di età inferiore a 15 anni.
<b>13.18 - Libertà di associazione e contrattazione collettiva</b>	Amadori opera in Italia e rispetta i diritti di contrattazione collettiva e la libertà di associazione dei propri dipendenti; pertanto, questa tipologia di impatto non risulta materiale.
<b>13.21 - Reddito e salario di sussistenza</b>	Il tema non risulta materiale poiché Amadori rispetta le leggi locali in materia di salario minimo e condizioni di lavoro, garantendo che i dipendenti ricevano una retribuzione conforme ai requisiti legali.
<b>13.24 - Politica pubblica</b>	Il tema non risulta materiale per Amadori poiché non svolge attività di Lobbying.
<b>13.25 - Comportamento anti-competitivo</b>	Il tema non è da considerare rilevante in quanto Amadori adotta rigorose politiche di gestione volte a prevenire, monitorare e ridurre gli effetti derivanti dall'insorgere di situazioni di anticoncorrenziali che potrebbero mettere a rischio il benessere delle sue risorse umane, l'integrità aziendale e il suo patrimonio.
<b>13.26 - Anticorruzione</b>	Il tema non risulta materiale in quanto Amadori implementa rigorose direttive gestionali al fine di prevenire, monitorare e ridurre gli effetti derivanti dalla comparsa di situazioni di corruzione che potrebbero mettere a rischio il benessere dei propri collaboratori, l'integrità aziendale e il patrimonio.

# Amadori

[www.amadori.it](http://www.amadori.it)

Il presente documento è stato chiuso  
nel mese di dicembre 2023

Progetto grafico: Barabino & Partners



