



Garofalo

PASTA DI GRAGNANO IGP
STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789

REPORT DI SOSTENIBILITÀ
2022



Garofalo

REPORT
DI SOSTENIBILITÀ
2022

PASTIFICIO LUCIO GAROFALO S.p.A.
Via dei Pastai, 42 - 80054 Gragnano (NA) Italia
Mail: info@pastagarofalo.it
Sito web: www.pasta-garofalo.com/it

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

p.6

1. IL MONDO GAROFALO

p.8



- 1.1 Chi siamo
- 1.2 I nostri valori
- 1.3 Governance ed etica

p.10

p.16

p.18

2. LA SOSTENIBILITÀ PER GAROFALO

p.24



- 2.1 Le sfide del settore
- 2.2 I nostri stakeholder
- 2.3 Analisi di materialità

p.26

p.38

p.40

3. COME SI FA GAROFALO

p.52



- 3.1 La catena di fornitura
- 3.2 La miglior tecnologia industriale
- 3.3 Consumatori al centro

p.54

p.62

p.66

4. PERSONE E TERRITORIO

p.80



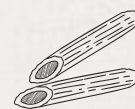
- 4.1 Il benessere dei dipendenti
- 4.2 L'attenzione per la collettività

p.82

p.96

5. QUALITÀ PER L'AMBIENTE

p.98



- 5.1 Consumi responsabili
- 5.2 Gestione dei materiali e dei rifiuti

p.100

p.108

NOTA METODOLOGICA

p.115

INDICE DEI CONTENUTI GRI

p.116

INDICE






CEO Pastificio Garofalo
MASSIMO MENNA

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Cari lettori,

stiamo vivendo un momento difficile, nel quale la forte inflazione e le tensioni internazionali rischiano di condizionare le scelte d'acquisto dei consumatori e di mettere in secondo piano l'attenzione alla sostenibilità. Fortunatamente, per quanto ci riguarda, gli italiani sembrano non voler rinunciare a un buon piatto di pasta fatto con ingredienti di qualità, come base di una dieta mediterranea sana. Pur in un contesto difficile, infatti, la domanda è aumentata, e per farvi fronte abbiamo dovuto aumentare la produzione di pasta. In parallelo, abbiamo proseguito nel nostro percorso, sviluppando un piano d'azione da qui al 2026 per integrare sempre di più gli aspetti sociali e ambientali nella nostra attività e nei nostri prodotti.

Il piano si snoda in quattro pilastri che interpretano e sviluppano quei criteri ESG ai quali sempre più, insieme a tante aziende responsabili, dovremo far riferimento per mantenere una posizione di leadership in uno scenario competitivo che dovrà tener conto, sì, degli aspetti economici, ma anche e soprattutto degli impatti negativi e positivi che il business genera sulla società e sul pianeta.

Noi di Pastificio Garofalo lo sappiamo da tempo, e anche nel 2022 abbiamo messo in campo nuovi investimenti e progetti su tanti fronti.

A partire dall'energia, che nel nostro caso viene autoprodotta per il 64% dall'impianto di cogenerazione; mentre l'1% arriva dall'impianto fotovoltaico. Ora prevediamo di installare un nuovo impianto di cogenerazione e, nel 2024, di ampliare il parco

fotovoltaico. Inoltre, abbiamo intrapreso diversi investimenti di efficientamento energetico, che andremo a completare nell'agosto 2023.

Ma il nostro impegno si focalizza naturalmente sul prodotto e sul packaging che lo contiene; per cinque formati, in particolare, abbiamo elaborato una nuova confezione, che nell'anno in corso sarà presente su tutti gli scaffali, composta per il 30% da plastica riciclata.

E come potrebbe definirsi "packaging sostenibile" se non riportasse informazioni chiare, trasparenti e corrette? Da sempre sono queste le caratteristiche del nostro dialogo con i consumatori.

Nel 2022, per esempio, il forte rialzo dei prezzi dell'energia ha determinato una maggiore attenzione verso pratiche come la cottura passiva, ossia la cottura a fuoco spento e con coperchio. Per fare chiarezza sugli effettivi vantaggi di questa pratica rispetto alla cottura tradizionale, abbiamo condotto test strumentali nel nostro laboratorio. In questo modo, abbiamo potuto fornire tutti i dati necessari per una cucina più sostenibile senza rinunciare al gusto, offrendo ai consumatori un'informazione completa e corretta per compiere scelte consapevoli.

Anche nelle scelte di ogni giorno è importante, infatti, saper coniugare la dimensione economica e ambientale sulla base di dati scientifici e senza trascurare alcun dettaglio. A questo criterio ispiriamo la nostra strategia di sostenibilità, che - come dimostra ancora una volta il nostro report - non si basa su aspirazioni generiche, ma su KPI precisi, trasparenti, misurabili e comparabili di anno in anno in base ai più affermati standard internazionali.

Per questo, anche quest'anno vi affidiamo pagine ricche di risultati e di impegni, che siamo sicuri vi renderanno sempre più consapevoli della strada che stiamo percorrendo.

Buona lettura!



1. IL MONDO GAROFALO

259,8
mln di euro

158
mila
tonnellate

3
marchi
principali



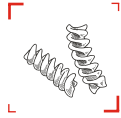
Fatturato

Pasta venduta

Garofalo
Russo di Cicciano
Santa Lucia



1.1



CHI SIAMO

Dal 1789, la nostra mission è produrre una pasta unica e inconfondibile. Riteniamo che una pasta straordinaria sia il frutto di scelte meditate che combinano la tradizione artigiana con l'innovazione industriale, nel rispetto delle origini. La **spinta all'innovazione** e l'inarrestabile **ricerca della qualità** sono quindi i tratti distintivi di Pasta Garofalo.

Oggi siamo tra i leader in Italia per la pasta di qualità. La nostra produzione è interamente dedicata alla pasta secca di semola di grano duro. Dal territorio di Gragnano, la qualità della nostra pasta si è fatta conoscere anche all'estero. I nostri prodotti sono esportati in oltre 60 Paesi e portano l'eccellenza italiana nel mondo. Il 57% dei volumi è destinato all'estero, in particolare a Stati Uniti, Francia, Spagna, Paesi scandinavi, Canada, Regno Unito, Australia, Austria e Svizzera.

Siamo presenti anche online con un sito e-commerce per i consumatori che vogliono sperimentare nuovi canali di acquisto.

Nel 2022 la piattaforma ha registrato circa 1.700 ordini e 1.000 nuovi clienti.

I nostri **marchi principali** sono tre: **Pasta Garofalo** (di qualità, posizionamento e immagine premium), **Russo di Cicciano** (100% grano italiano) e **Santa Lucia** (destinata all'estero). Produciamo anche con marchi minori e come private label per le principali insegne della grande distribuzione organizzata.

Per completare l'offerta, avvalendoci di fornitori qualificati, commercializziamo prodotti premium o che vanno incontro ai trend alimentari emergenti, come la pasta secca senza glutine, la pasta arricchita ai legumi, gli gnocchi di patate con e senza glutine, le farine, l'olio extravergine d'oliva, la pasta fresca ripiena, la pasta fresca liscia, i sughi pronti, il couscous, il bulgur e la quinoa, che rappresentano il **5% circa del nostro fatturato**.

I NOSTRI BRAND



GAROFALO IN SINTESI

VOLUMI DI VENDITA

158k

tonnellate pasta venduta nel 2022

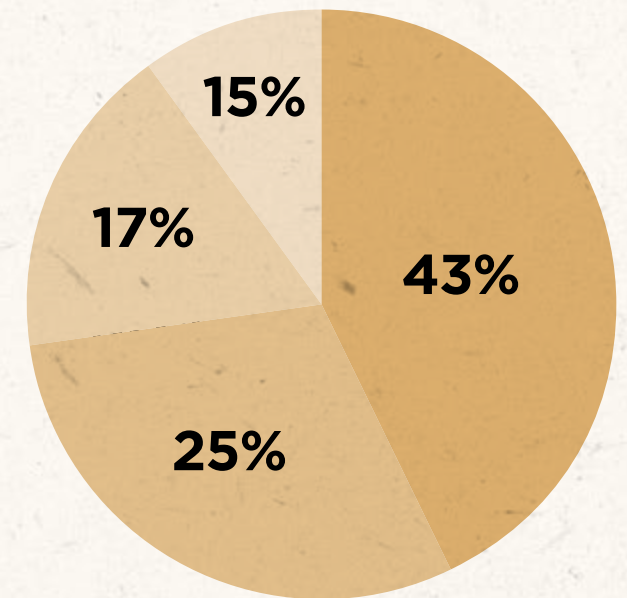
99k

 ESTERO

59k

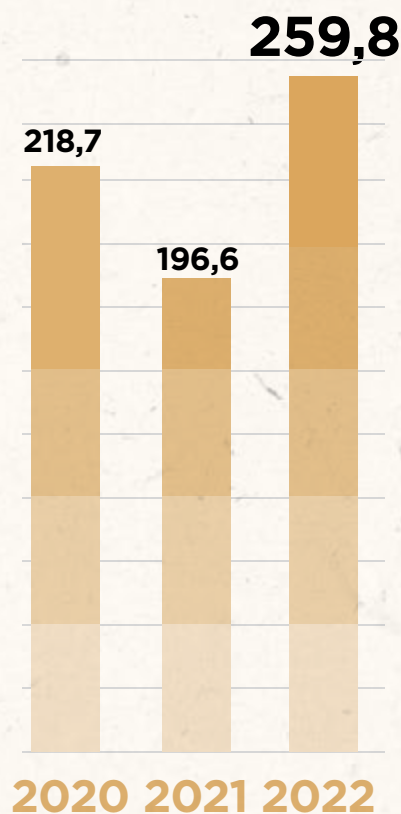
 ITALIA


AREE GEOGRAFICHE

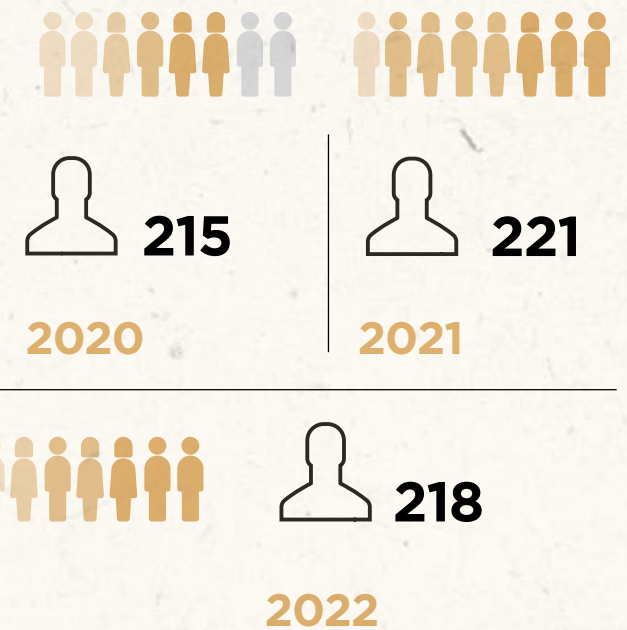


Nota: a valore.

- Italia
- Europa
- America
- Asia, Africa, Australia


 FATTURATO
mIn €


DIPENDENTI





LA STORIA DELLA PASTA...



1789

Garofalo ottiene dal consiglio municipale la licenza per la produzione e la vendita di pasta di alta qualità.

1830

Con l'introduzione dell'Uomo di Bronzo per volontà del re di Napoli, Ferdinando II di Borbone, ha inizio ufficialmente la produzione industriale della pasta. Questo meccanismo, introdotto per ragioni igieniche, ha infatti sostituito l'impasto a mano degli operai.

1850 circa

Per fronteggiare le nuove esigenze produttive di Gragnano, viene elaborato un grande progetto di ristrutturazione urbana, con la demolizione di alcuni fabbricati e la loro ricostruzione in un allineamento più adatto a sfruttare i venti necessari alla lenta essiccazione della pasta.

Fine 1800

Secondo i registri dell'epoca, l'Italia importa ogni anno il 70% del grano duro dall'estero.



...È LA NOSTRA STORIA.

La famiglia Menna entra nel capitale sociale al 50%. Passerà al 100% nel 1997.

Viene costruito il sito produttivo di via dei Pastai, ancora oggi l'unica sede dell'azienda.

Parte la produzione di una linea a marchio Garofalo destinata all'Italia. Nel 2002 la linea Garofalo è lanciata sul mercato e da allora cresce esponenzialmente in un contesto molto competitivo, raggiungendo una posizione di leadership nel segmento della pasta premium, a livello nazionale e internazionale.

Nasce il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, grazie al quale nel 2013 la Pasta di Gragnano ha ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta, primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Europa. Nel 2018, Massimo Menna diventa Presidente del Consorzio.

Il Gruppo Ebro Foods, multinazionale che opera nei settori del riso, della pasta e dei condimenti e quotato alla Borsa di Madrid, entra nel capitale sociale dell'azienda con una partecipazione del 52%. Il restante 48% è controllato dall'Amministratore Delegato Massimo Menna, alla guida dell'azienda.

Garofalo sottoscrive il primo contratto di filiera del grano duro, con l'obiettivo di incrementare la quantità di grano italiano approvvigionato e garantire la qualità, la sostenibilità e la tracciabilità della semola.

1952

1987

2001

2003

2014

2021



1.2



I NOSTRI VALORI

Cosa rende la nostra pasta diversa da tutte le altre?

Il nostro lavoro di ogni giorno è guidato da questi valori:

QUALITÀ

L'eccellenza, senza compromessi, è sempre stata alla base del nostro credo aziendale. Per alta qualità intendiamo quella del grano duro con cui è fatta la pasta, ma soprattutto quella di chi la produce. Dedichiamo un'attenzione speciale alla qualità di vita delle persone, cuore dell'azienda.

INNOVAZIONE

La nostra è una lunga storia che affonda le radici nel territorio di Gragnano. Un perfetto mix di ricerca e tecnologia ci ha permesso di mantenere l'unicità del nostro prodotto e il nostro posizionamento premium nello scenario competitivo. Per questo, anche la nostra esperienza di artigiani è al servizio dell'innovazione industriale.

TRASPARENZA

È il nostro biglietto da visita fin dal packaging. Siamo la prima azienda che ha messo in totale trasparenza la propria filiera, perché riteniamo che la qualità non abbia bisogno di segreti. Una comunicazione trasparente, in particolare, è per noi una forma di responsabilità verso il consumatore.

RISPETTO DELLE DIVERSITÀ

I formati di pasta non sono tutti uguali, ognuno ha la sua consistenza, il suo colore, la sua porosità, grazie ai quali la pasta esprime un gusto specifico. Noi lo sappiamo bene, e dedichiamo a ciascuno formato un'attenzione particolare. Allo stesso modo, riteniamo che l'inclusione di persone diverse con differenti punti di vista sia una fonte di ispirazione per la nostra attività, una ricchezza che consente di raggiungere una comprensione più profonda della società.

PASSIONE

È l'ingrediente indispensabile, che mettiamo in tutto quello che facciamo. Attraversa ogni scelta relativa al brand, dalle fasi produttive alla comunicazione. È grazie alla passione che produciamo la migliore pasta dal 1789 e continuiamo a garantire un prodotto unico. Un prodotto di cui essere orgogliosi.

INNOVAZIONE
TRASPARENZA
QUALITÀ
PASSIONE
RISPETTO DELLA
DIVERSITÀ

1.3



GOVERNANCE ED ETICA

ASSETTO SOCIETARIO

Il capitale sociale di Pastificio Lucio Garofalo S.p.A è controllato per il 52% dalla Società Semola S.r.l. e per il 48% da Semolatre Srl Unipersonale di proprietà di Massimo Menna, l'attuale amministratore delegato del pa-

stificio. Dal 2014, Società Semola S.r.l. è una controllata di Ebro Foods, gruppo multinazionale leader nei settori della produzione e della lavorazione del riso e nella produzione di pasta e condimenti, con sede in Spagna.

SOCIO	NUMERO AZIONI	VALORE (€)	%
Semola S.r.l.	104.000	1.610.960	52%
Semolatre Srl Unipersonale di Massimo Menna	96.000	1.487.040	48%

Pastificio Lucio Garofalo S.p.A ha sede in Campania, in via dei Pastai 42, nella celebre Gagnano (NA), anche definita Città della Pasta. La società è inoltre a capo di alcune controllate estere: Garofalo USA, Garofalo Nordic, Garofalo France e Garleb Off Shore, rispettivamente negli Stati Uniti, in Svezia, in Francia e in Libano, costituite per favorire la strategia di sviluppo internazionale dei

prodotti Garofalo (vedi grafico a fianco). Nel 2018 Pastificio Lucio Garofalo S.p.A. ha rilevato il 10% di Bertagni 1882, storico produttore di pasta fresca, per rafforzare la sua posizione all'estero nel segmento della pasta fresca ripiena di qualità. Nel 2020 è stato acquisito il 50% del capitale sociale della società Grani d'Italia, che opera nello stoccaggio e nella commercializzazione del grano duro.



MODELLO DI GOVERNO

Il sistema di amministrazione e controllo della società è strutturato secondo il modello tradizionale. Il Consiglio di Amministrazione (CdA) è il principale organo di governo societario e ha la responsabilità di determinare e perseguire gli obiettivi strategici dell'azienda.

Il CdA di Garofalo è composto da tre membri: il Presidente, l'Amministratore

Delegato e un Consigliere.

Tutti e tre i membri sono uomini e hanno più di 50 anni. Il Collegio Sindacale è composto da cinque membri, tre sindaci effettivi e due sindaci supplenti, i quali vigilano sull'osservanza della legge, dello statuto nonché sul rispetto dei principi di corretta amministrazione.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.

Presidente del Consiglio d'Amministrazione
ANTONIO HERNANDEZ CALLEJAS

Amministratore Delegato
MASSIMO MENNA

Consigliere
XAVIER JACQUES FRANCOIS RIESCHER-TUCZKIEWICZ

COLLEGIO SINDACALE

Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.

Presidente del Consiglio Collegiale
PIETRO GIORDANO

Sindaci
ENRICO GASTALDI, GABRIELE GASTALDI

Sindaci Supplenti
SARA BUSCA, GIULIO DUMONTET

Infine, all'Assemblea dei soci è attribuito il compito di nominare i membri del CdA, del Collegio Sindacale e di approvare il Bilancio d'Esercizio.

IL CODICE ETICO

Garofalo si avvale del Codice Etico redatto dalla capogruppo Ebro Foods. Si tratta di una guida di comportamento nelle relazioni interne ed esterne tra le persone e le società che fanno parte del Gruppo, per garantire che i comportamenti dei soggetti destinatari siano sempre ispirati a **trasparenza, onestà e integrità**. In particolare, il Codice richiama il rispetto di principi etici e di comportamento nelle relazioni con i clienti, i dipendenti, i fornitori e gli altri stakeholder, facendo particolare riferimento alla **tutela dei diritti umani** e della **salute e**

sicurezza dei lavoratori, alla **centralità delle risorse umane e al loro sviluppo**, alla **tutela dell'ambiente**, all'**importanza delle attività sociali** e alla lotta contro la corruzione. In ambito interno, il Codice deve essere osservato e applicato da tutti i dipendenti e collaboratori, che firmano una lettera di presa conoscenza; gli stakeholder esterni possono richiederne una copia via mail all'azienda. È previsto un canale di denuncia per segnalare a livello centrale il verificarsi di comportamenti devianti rispetto a quanto definito dal Codice.

GESTIONE DEI RISCHI E COMPLIANCE

Indipendentemente dalla natura delle attività svolte, una società è sempre esposta a rischi e a incertezze esterne. Una **gestione integrata dei rischi** è quindi fondamentale, soprattutto alla luce di un contesto economico e commerciale in continua evoluzione, che può generare anche nuove opportunità da cogliere, se opportunamente identificate.

Il nostro sistema di controllo è presidiato dagli organi amministrativi, dai dirigenti e dalla struttura aziendale, i quali - nell'espletamento delle loro funzioni - cercano di mitigare i rischi assicurando il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

I principali rischi sono di tipo **finanziario** (rischi che hanno impatti diretti sul risultato economico e sul valore del patrimonio aziendale e che sono connessi principalmente a fattori esterni, quali i rischi di cambio, di credito, di tasso e di liquidità), di **compliance** (rischi connessi alla mancata conformità a leggi, regolamenti o provvedimenti del legislatore e/o delle Autorità di Vigilanza e Controllo o da modifiche sfavorevoli del quadro normativo), **strategici** (rischi caratteristici del

business di riferimento, la cui gestione, se corretta, è fonte di vantaggio competitivo o viceversa può determinare il mancato raggiungimento degli obiettivi aziendali, pensiamo per esempio ai rischi legati all'incertezza della domanda di pasta) e **operativi** (rischi derivanti dall'inadeguatezza o da inefficienze di processi, persone e sistemi interni o in conseguenza di eventi esogeni).



FINANZIARI
IMPATTI DIRETTI
SUL RISULTATO ECONOMICO
E SUL VALORE
DEL PATRIMONIO AZIENDALE



STRATEGICI
CARATTERISTICI
DEL BUSINESS, LEGATI
AL RAGGIUNGIMENTO
DEGLI OBIETTIVI AZIENDALI



OPERATIVI
PER INADEGUATEZZA O
INEFFICIENZE DI PROCESSI,
PERSONE E SISTEMI INTERNI
O PER EVENTI ESTERNI



COMPLIANCE
MANCATA
CONFORMITÀ
A LEGGI
E REGOLAMENTI

Tra i rischi di compliance rientrano i potenziali rischi di **privacy**. Anche se la tematica ha rilevanza marginale per il business di Garofalo, abbiamo adottato **misure idonee** per garantire la conformità alle disposizioni del nuovo Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali (GDPR - General Data Protection Regulation 679/2016), le cui disposizioni sono diventate operative dal 25 maggio 2018. In particolare, possiamo contare su un sistema di profilazione delle utenze che consente l'accesso alle anagrafiche dei clienti ai soli dipendenti che si occupano del ciclo attivo. Per i clienti che ci contattano attraverso il sito, è stata predisposta un'informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento Europeo e una raccolta del consenso al trattamento dei dati ai sensi dell'art. 7 dello stesso. Adottiamo inoltre misure di sicurezza adeguate

per impedire l'accesso, la divulgazione, la modifica o la distruzione dei dati personali non autorizzati.

Anche eventuali cambiamenti normativi in ambito di **salute e sicurezza nei luoghi di lavoro** rientrano tra i rischi di compliance. In questo caso, i rischi sono individuati e analizzati dalle figure aziendali preposte ai sensi del D. Lgs. 81/08 che redigono i Documenti di Valutazione dei Rischi. Qui sono riportate, tra le altre cose, le schede di valutazione per ogni mansione svolta, le azioni messe in atto per realizzare un sistema di prevenzione e protezione e le modalità di risposta a situazioni di emergenza e pronto soccorso. L'adeguatezza delle condizioni di lavoro nel nostro stabilimento produttivo e nelle sedi di lavoro costituisce pertanto un elemento costantemente monitorato e valutato.

Benché l'eventualità di corruzione non rappresenti un rischio rilevante, non tolleriamo alcuna forma di corruzione, sia attiva che passiva, e ci impegniamo a rispettare le leggi anticorruzione presenti in tutti i Paesi in cui operiamo.

Nel 2022 abbiamo inoltre completato l'iter per l'implementazione di un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 231/2001**, formalmente adottato dal CdA a gennaio 2023. Si tratta dell'insieme delle procedure e dei presidi che l'azienda è tenuta ad adottare nell'esercizio della propria attività per prevenire in modo efficace reati da parte dei soggetti apicali o subordinati. Completa il nostro sistema dei rischi l'identificazione e valutazione dei rischi e delle opportunità in materia SA 8000 e ambientale, definita da un'apposita proce-

dura. Quest'analisi, che ha cadenza annuale, è di responsabilità del **Social Performance Team**, con riferimento alla SA 8000, e del **Responsabile del Sistema di Gestione Integrato (RSGI)** per la parte ambientale. Per individuare i pericoli che possono interessare l'organizzazione, vengono considerate tutte le possibili modalità di violazione dei requisiti della SA 8000 in funzione dei processi e delle attività aziendali. In materia ambientale, l'analisi è condotta determinando i rischi e le opportunità correlati agli impatti ambientali diretti, agli obblighi di conformità, ai fattori di contesto rilevanti e alle esigenze delle parti interessate determinanti per l'organizzazione. Una volta definita la rilevanza di un fattore, vengono determinate probabilità e gravità di ogni evento, con l'obiettivo di stabilirne il livello di rischio e le eventuali azioni di risposta.





2. LA SOSTENIBILITÀ PER GAROFALO

13
temi prioritari

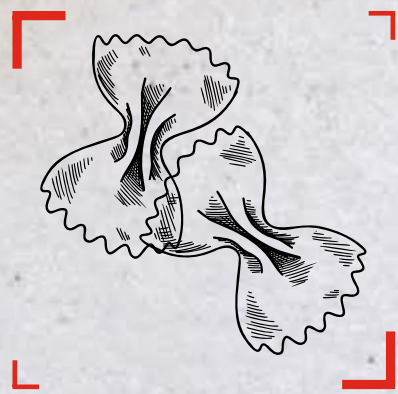
emersi dall'analisi
di materialità

4
pilastri

del Piano
di sostenibilità

6
associazioni

di riferimento
principali



2.1



LE SFIDE DEL SETTORE

Il nostro successo e la nostra crescita sono strettamente correlati alle dinamiche del **comparto agroalimentare**, un sistema delicato e sempre più **condizionato dalle attività dell'uomo**, dallo **sfruttamento delle risorse naturali** e dai **cambiamenti climatici**.

Per essere un'azienda sostenibile, dobbiamo tenere in considerazione i principali trend sociali e ambientali che attraversano il nostro settore per mitigarne gli effetti negativi e massimizzare gli impatti positivi delle nostre azioni.

AGRICOLTURA E CAMBIAMENTO CLIMATICO

ROMPERE IL CIRCOLO VIZIOSO

L'agricoltura è il quarto settore più impattante per emissioni di gas serra generate ogni anno a livello globale.



LA DIMENSIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO



+1,15°C

AUMENTO TEMPERATURA MEDIA GLOBALE RISPETTO AI LIVELLI PREINDUSTRIALI¹ IN ITALIA L'ANNO PIÙ CALDO REGISTRATO DAL 1800



+0,9%

AUMENTO EMISSIONI GLOBALI RISPETTO AL 2021 PARI A 36,8 MLD DI TONNELLATE DI CO₂e²



GLI IMPATTI DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE



23%

DELLE EMISSIONI DI GAS SERRA GLOBALI GENERATE DA AGRICOLTURA E USO DEL SUOLO OGNI ANNO



70%

CONSUMO DI ACQUA DOLCE IN AGRICOLTURA OGNI ANNO³

Nota: I dati si riferiscono al 2022

1. WMO, 21 Aprile 2023, Annual report highlights continuous advance of climate change

2. IEA, Marzo 2023. CO₂ Emissions in 2022

3. IPCC, 2019. Special Report on Climate Change and Land

L'eccessivo sfruttamento dei terreni genera impatti negativi sugli ecosistemi. Allo stesso tempo, i suoli stanno diventando sempre più vulnerabili agli effetti del cambiamento climatico, che l'agricoltura stessa concorre ad intensificare.



IMPATTI DELLE PRATICHE AGRICOLE TRADIZIONALI SUGLI ECOSISTEMI

- Emissioni di gas serra che alimentano il cambiamento climatico e i suoi effetti
- Perdita di nutrienti nel suolo dovuta a uso di pesticidi e fertilizzanti
- Consumo e contaminazione delle risorse idriche
- Perdita di biodiversità



VULNERABILITÀ DEI TERRENI AGRICOLI AGLI EFFETTI DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

- Minor resilienza del suolo a eventi meteorologici estremi (inondazioni, siccità, ecc.)
- Minore capacità di trattenere l'umidità nel suolo
- Maggiore esposizione ai patogeni
Perdita della capacità del suolo di trattenere carbonio
- Diminuzione della resa delle colture
- Riduzione delle superfici coltivabili

Tuttavia, se gestiti correttamente, il suolo e le attività agricole possono diventare un alleato fondamentale per contrastare il cambiamento climatico e garantire la sicurezza alimentare. Il ruolo che l'agricoltura può giocare nella transizione ecologica è riconosciuto e incentivato dall'Unione Europea.



LE STRATEGIE UE

- Strategia Farm to Fork (2020)
- Strategia per la Biodiversità (2020)
- Strategia per il Suolo (2021)



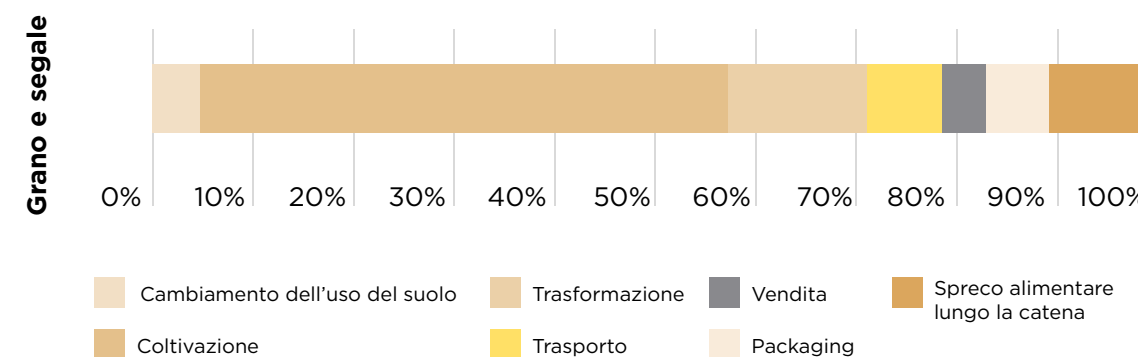
LE AZIONI PROMOSSE

- Ridurre l'uso di pesticidi e fitofarmaci
- Adottare pratiche di precisione per ottimizzare il consumo delle risorse
- Assicurare la diversità e la sicurezza delle sementi
- Introdurre elementi naturali con elevata diversità nei terreni agricoli
- Favorire la presenza e la salute degli impollinatori

LA PRODUZIONE DI GRANO DURO

Studi effettuati sul ciclo di vita di prodotti alimentari a base di cereali confermano che la fase di coltivazione è la più impattante in termini di emissioni di gas serra generate.

INTENSITÀ DI EMISSIONI DI GAS SERRA PER FASE DEL CICLO DI VITA⁴



Nota: Le emissioni di gas serra sono misurate in CO₂e per kg di alimento. I dati non prendono in considerazione la fase di consumo dell'alimento

Come tutte le altre colture, il grano duro risente degli effetti del cambiamento climatico, tra cui l'innalzamento delle temperature e il deficit idrico.



>28°C

TEMPERATURA OLTRE LA QUALE LE RESE DEL GRANO DURO CALANO IN QUALITÀ E QUANTITÀ⁵



-10%

DIMINUIZIONE DELLA RESA DELLA PRODUZIONE DI GRANO DURO IN ITALIA NEL 2022 RISPETTO AL 2021⁶

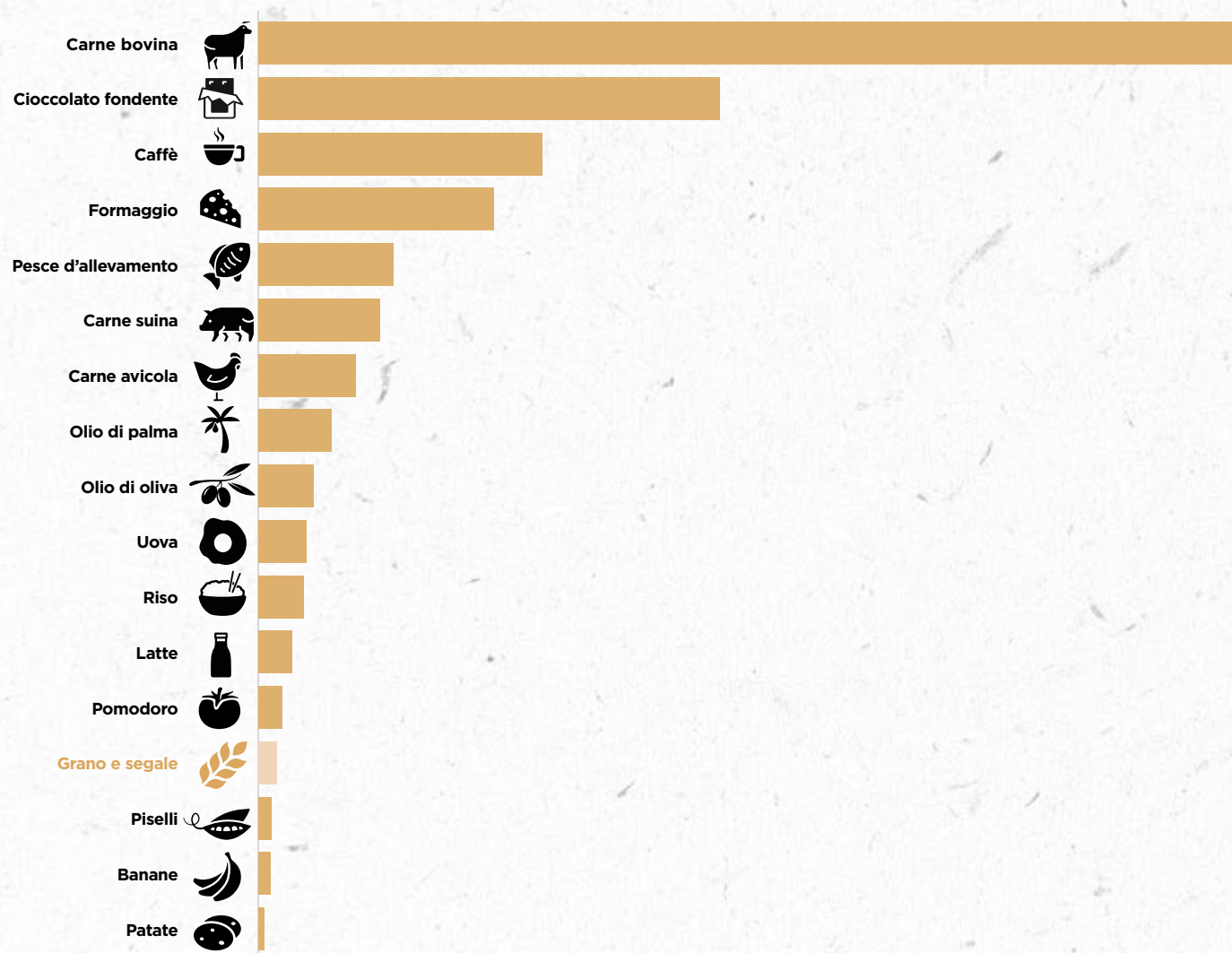
4. Elaborazione di Hannah Ritchie and Max Roser (2022) pubblicato su OurWorldInData.org sulla base dello studio di Joseph Poore and Thomas Nemecek (2018)

5. Banca d'Italia, ottobre 2022. Questioni di economia e finanza. Gli effetti del cambiamento climatico sull'economia italiana. Un progetto di ricerca della Banca d'Italia

6. Dati Istat, 2023

**EMISSIONI DI GAS SERRA GENERATE LUNGO LA CATENA DEL VALORE
DI DIVERSI PRODOTTI ALIMENTARI**

Se comparata ad altre categorie di alimenti, l'impatto complessivo della produzione di cibo a base di frumento, grano e segale risulta tra i più bassi⁷.



Per un'azienda del comparto agroalimentare come Garofalo è dunque strategico collaborare con la filiera per compiere una transizione verso modelli sostenibili e rigenerativi.

7. Elaborazione di Hannah Ritchie and Max Roser (2022) pubblicato su OurWorldInData.org sulla base dello studio di Joseph Poore and Thomas Nemecek (2018)

UN APPROCCIO CIRCOLARE AL PACKAGING

Il packaging svolge un ruolo fondamentale per garantire la qualità, la conservazione e la sicurezza dei prodotti alimentari. Da un lato, contribuisce a ridurre lo spreco ma, dall'altro, consuma risorse naturali ed è inevitabilmente destinato a diventare un rifiuto. La sfida è trovare il miglior compromesso per assicurare la massima funzionalità riducendo al minimo gli impatti ambientali.

La plastica è ancora uno dei materiali più utilizzati per confezionare gli alimenti, dati i suoi numerosi vantaggi in termini di protezione e praticità. Tuttavia, ridurre l'inquinamento da plastica è una priorità per salvaguardare gli ecosistemi terrestri e marini.



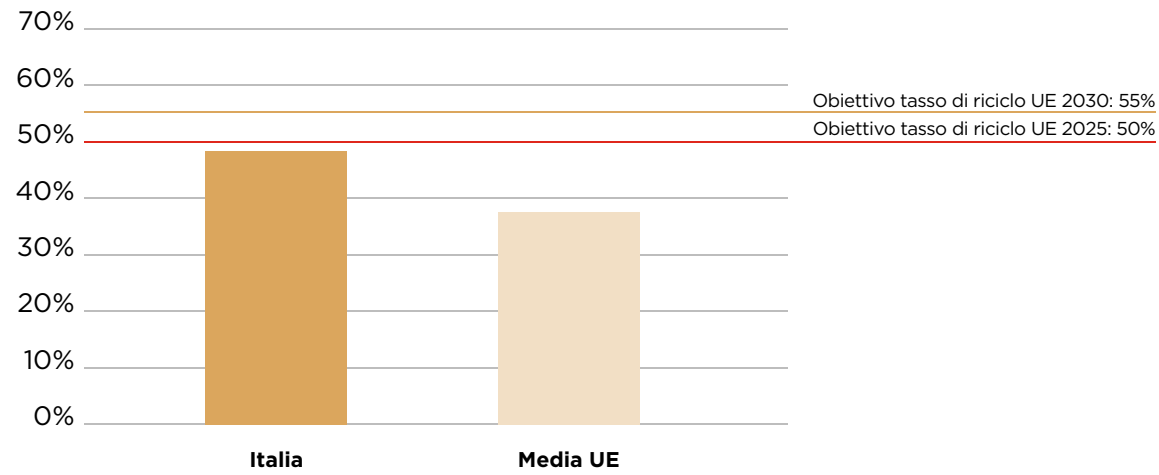
Nel quadro della Strategia per l'Economia Circolare, nel 2022 la Commissione Europea ha presentato una proposta di Regolamento su imballaggi e rifiuti da imballaggio che emenderà le normative attuali stabilendo obiettivi puntuali sui seguenti ambiti chiave:

- Ridurre peso e volume del packaging**
- Assicurare una quota minima di contenuto riciclato**
- Gestire la riciclabilità del packaging**

8. Ecco, Aprile 2022. La plastica in Italia. Vizio o virtù? Technical Report

Parallelamente, l'UE ha definito degli obiettivi di riciclo dei rifiuti urbani: i dati sul tasso di riciclo degli imballaggi in plastica dimostrano che l'Italia si colloca sopra la media europea e in linea con il raggiungimento dei target 2025 e 2030.

TASSO DI RICICLO DEGLI IMBALLAGGI IN PLASTICA RISPETTO AGLI OBIETTIVI UE⁹



9. Fondazione per lo sviluppo sostenibile, FISE UNICIRCULAR (Unione Imprese Economia Circolare), 2021. L'Italia del Riciclo 2021

IL SETTORE PASTARIO IN ITALIA

In Italia la pasta è sinonimo di cultura, convivialità e semplicità ed è una tradizione che viene tramandata di generazione in generazione. Per questo, da sempre, l'industria pastaria italiana è leader a livello mondiale.



10. Statista. Production volume of pasta in Italy from 2017 to 2022
 11. Euler Hemes. L'industria della pasta: Report 2022



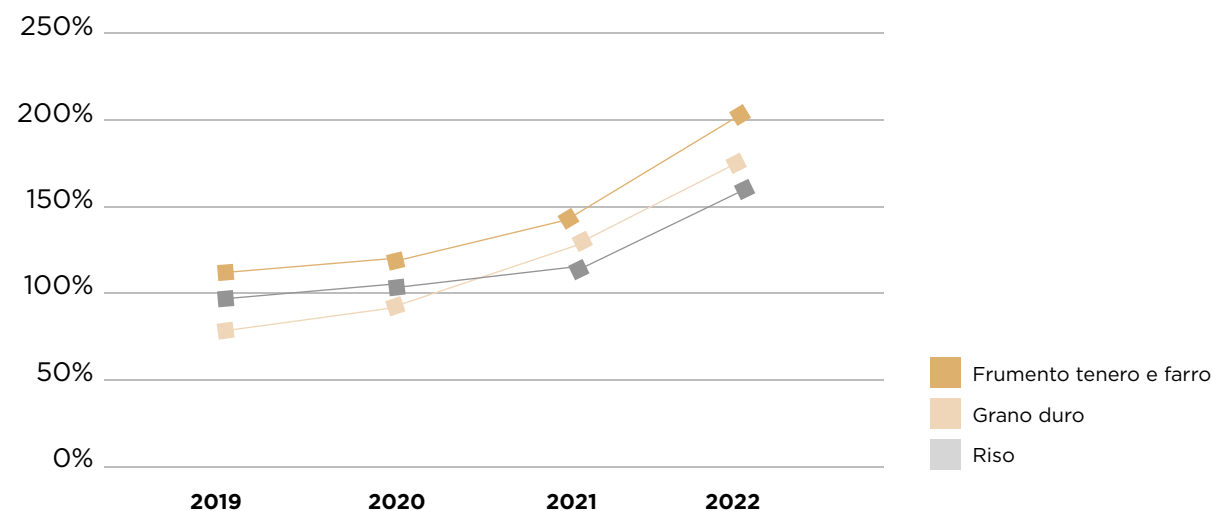
IL CONTESTO ECONOMICO

Nel 2022 anche il settore della pasta ha risentito della situazione geopolitica ed economica conseguente al conflitto in Ucraina. La dimensione globale assunta dalla crisi energetica e dalla pressione inflazionistica ha avuto effetti dirompenti sui costi di risorse e servizi e sulle quotazioni delle produzioni agricole.

Secondo le elaborazioni effettuate dalla Rete di Informazione Contabile Agricola (RICA) sulla base dei dati Eurostat, nel 2022 si è registrata una variazione dell'indice generale dei beni e servizi pari al 31% rispetto al 2021, raggiungendo picchi fino al 90% per i fertilizzanti e al 106% per i concimi semplici azotati. L'incremento è stato significativo anche per i prodotti energetici (+53%)¹².

Questo aumento si è riversato sul prezzo d'acquisto del grano duro, il cui indice ha registrato un incremento del 35%, e in generale sui costi di produzione. Di conseguenza, nell'ultimo anno è cresciuto anche il prezzo finale della pasta, in linea con l'indice di inflazione medio dei beni al consumo.

ANDAMENTO DELL'INDICE DEI PREZZI DEI PRODOTTI AGRICOLI



Nota: gli indici fanno riferimento ai prezzi nell'Unione Europea, in euro.

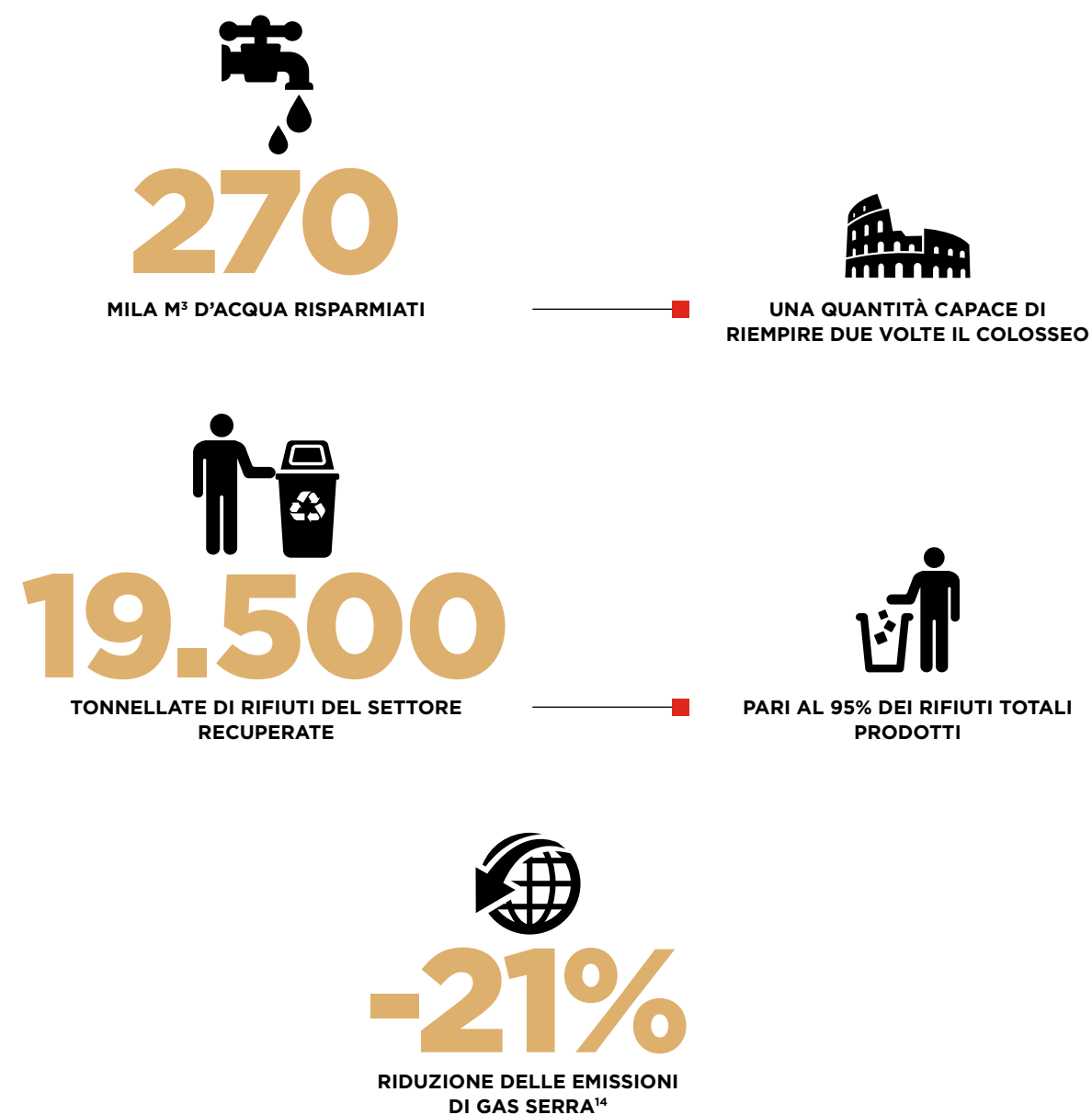
Fonte: Eurostat, 2023. Price indices of agricultural products, output (2015 = 100) - annual data

12. CREA - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia, 2023

PER UNA CRESCITA SOSTENIBILE

Nonostante le difficoltà del contesto macroeconomico, i pastai italiani continuano a sostenere il loro primato puntando su qualità e innovazione. Gli investimenti per una produzione più moderna, sicura e, soprattutto, sostenibile sono diffusi e in crescita. Si stima che i pastifici investano oltre mezzo miliardo di euro l'anno in ricerca e sviluppo, circa il 10% del fatturato del settore¹³.

I recenti sforzi delle aziende italiane hanno avuto importanti risultati:



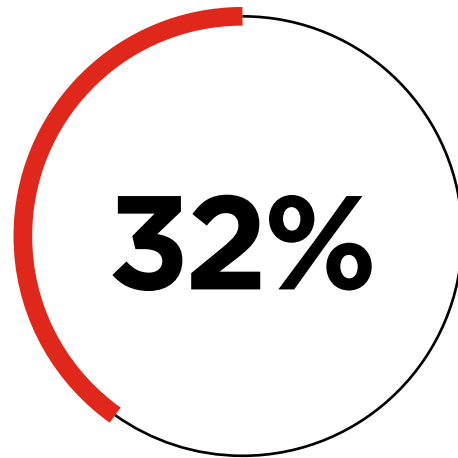
Nota: dati riferiti al periodo tra il 2013 e il 2019

13. Pastai Italiani, 22 settembre 2022. Pasta sostenibile: il settore investe ogni anno oltre mezzo miliardo di euro.

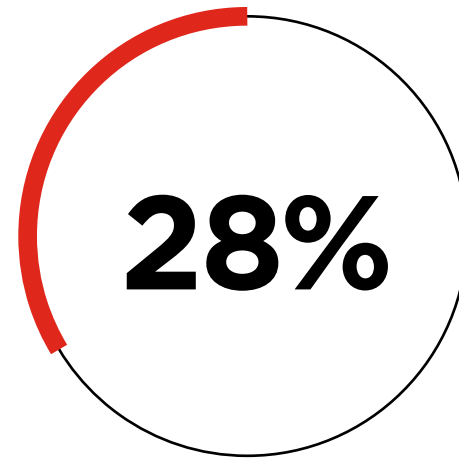
Dal 2013 ridotti del 20% i consumi idrici e del 21% l'emissione di anidride carbonica

14. Unione Italiana Food. Rapporto di sostenibilità 2020

La sostenibilità è diventata un tema rilevante non solo per le imprese, ma anche per i consumatori, sempre più attenti ad abitudini alimentari sane e a minor impatto ambientale. Quasi 4 italiani su 5 considerano il cambiamento climatico la principale sfida globale¹⁵ e questa sensibilità inizia a vedersi anche nelle loro scelte d'acquisto.



QUOTA DI ITALIANI CHE SELEZIONA I PRODOTTI ALIMENTARI IN BASE A CARATTERISTICHE DI TUTELA AMBIENTALE



QUOTA DI ITALIANI CHE PREFERISCE PRODOTTI ALIMENTARI CON PACKAGING SOSTENIBILE¹⁶

15. SWG, 2022. Indagine "Gli italiani e il clima"

16. Nomisma, settembre 2021. Verso COP26. Il contributo della filiera agroalimentare agli obiettivi di neutralità climatica



LA PASTA È RITENUTA SOSTENIBILE PERCHÉ...



Se avanza, non va sprecata



È alla base della dieta mediterranea



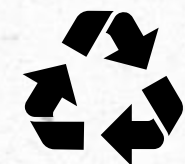
Non costa molto



Dura a lungo (e fuori dal frigo)



Fa felici anche vegetariani e vegani



Ha un'impronta tra le più basse rispetto ai vari prodotti alimentari

PRENDIAMO PARTE ALLO SVILUPPO

Noi di Garofalo crediamo nell'importanza del dialogo e nel valore che deriva da un confronto costruttivo per contribuire alla crescita del settore in ottica innovativa e sostenibile. Per questo prendiamo parte a molteplici organizzazioni a livello nazionale. Gli ambiti di intervento sono svariati: dalla promozione della pasta italiana nel mondo e della sostenibilità del settore, alla tutela del marchio, al sostegno dell'innovazione fino al supporto nella definizione di modifiche di normative nazionali e internazionali.

Le principali associazioni a cui aderiamo:

- Unione Italiana Food
- Unione Industriale di Napoli
- Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP
- Consorzio per il controllo dei prodotti biologici
- Associazione Industrie Beni di Consumo
- CONAI

Tra le iniziative legate alla sostenibilità, nel 2022 abbiamo preso parte ad un'analisi delle imprese agroalimentari italiane promossa da Unione Italiana Food in collaborazione con l'Università di Siena, che ha sviluppato la metodologia **FISIndex** (Food Industry Sustainability Index). L'analisi mirava a comprendere il livello di presidio del settore negli ambiti di prodotto, processi, gestione della catena di fornitura e buona cittadinanza di impresa. Le evidenze raccolte sono state utili per contribuire al dibattito internazionale in tema di misure di due diligence nelle filiere agroalimentari, in vista del G7 2022.

2.2

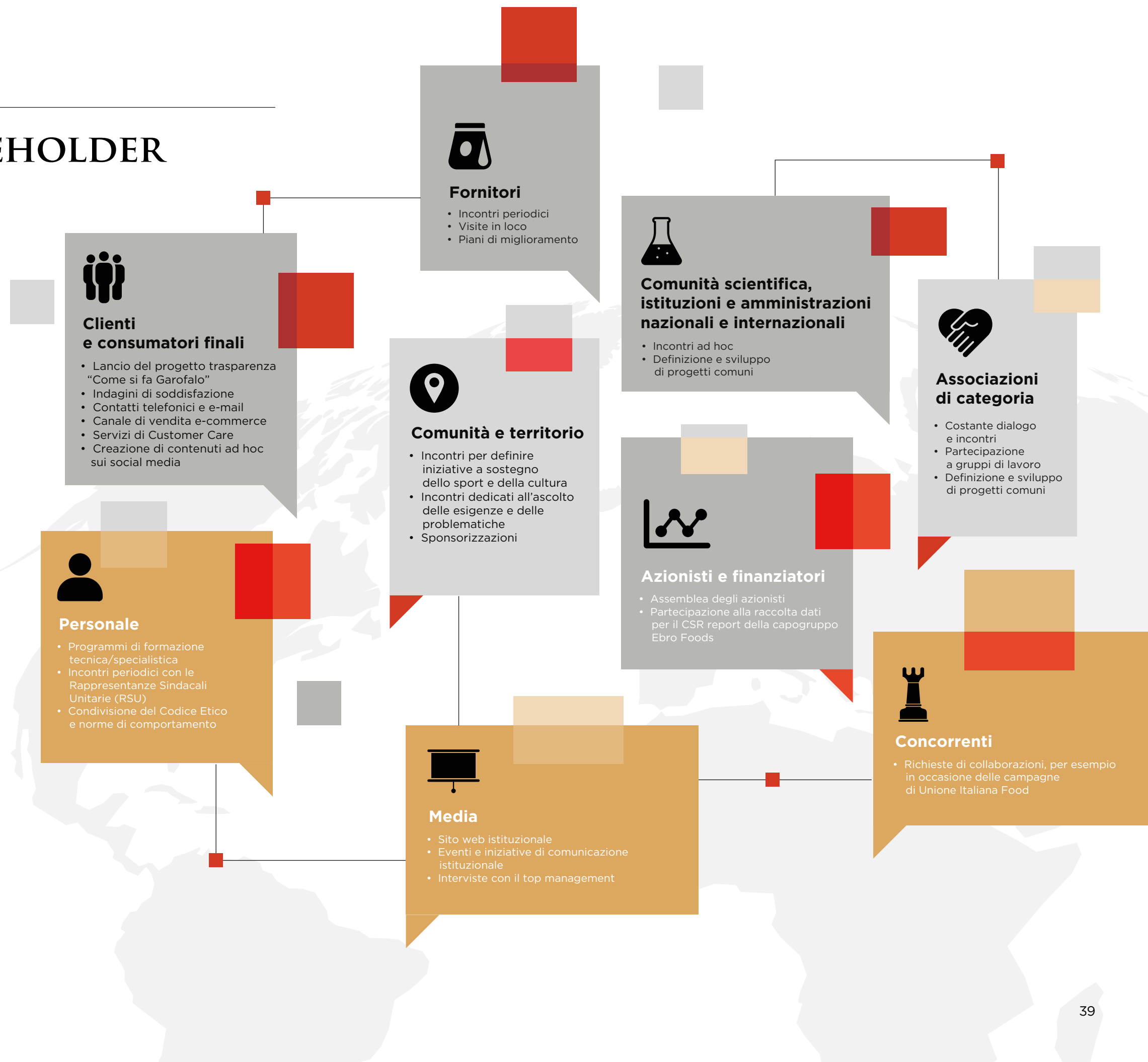


I NOSTRI STAKEHOLDER

Gli stakeholder, ovvero i portatori di interesse, sono tutti i soggetti o i gruppi di persone con cui entriamo in relazione nella nostra attività e che possono sollevare istanze nei nostri confronti o contribuire a portare valore all'azienda. La sostenibilità della nostra crescita nel tempo dipende quindi anche dai nostri stakeholder e dall'attenzione che riserviamo alle loro aspettative ed esigenze. Tutte queste attività sono fondamentali per continuare a creare valore nel lungo termine. Il coinvolgimento dei diversi stakeholder, basato sul dialogo aperto e sulla trasparenza, ci consente infatti di **generare valore condiviso**.

Abbiamo mappato i nostri stakeholder lungo tutta la catena del valore, individuando quelli prioritari sulla base delle **nostre caratteristiche**, della loro **influenza** (intesa come capacità di influire sulle decisioni strategiche e operative della società) e della loro **dipendenza** (ovvero quanto dipendono dalle scelte, dai prodotti e dalle attività dell'organizzazione).

Le modalità di dialogo, interazione e coinvolgimento sono calibrate in base alle differenti tipologie di stakeholder.



2.3



ANALISI DI MATERIALITÀ

A integrazione delle modalità di dialogo ordinarie, abbiamo coinvolto clienti, associazioni di settore e alcune testate specializzate nel settore agroalimentare e della grande distribuzione in un'attività finalizzata all'**aggiornamento dell'analisi di materialità** di Pastificio Garofalo secondo le nuove indicazioni metodologiche introdotte dai GRI Standard nel 2021.

L'analisi di materialità è il processo previsto dallo standard di rendicontazione per identificare, valutare e prioritizzare gli aspetti economici, sociali e ambientali che, integrando il nuovo focus sul concetto di **impatto**, rappresentano gli effetti negativi e positivi più significativi che Garofalo genera su ambiente, persone, diritti umani ed economia.

Per la comprensione del contesto aziendale sono stati analizzati i rischi, le opportunità e i trend che emergono dal quadro normativo di riferimento, dalle pubblicazioni delle principali associazioni e osservatori in ambito agroalimentare e dallo scenario competitivo. In questo modo, è stato possibile individuare le tipologie di impatto caratteristiche del settore e della filiera di Garofalo.

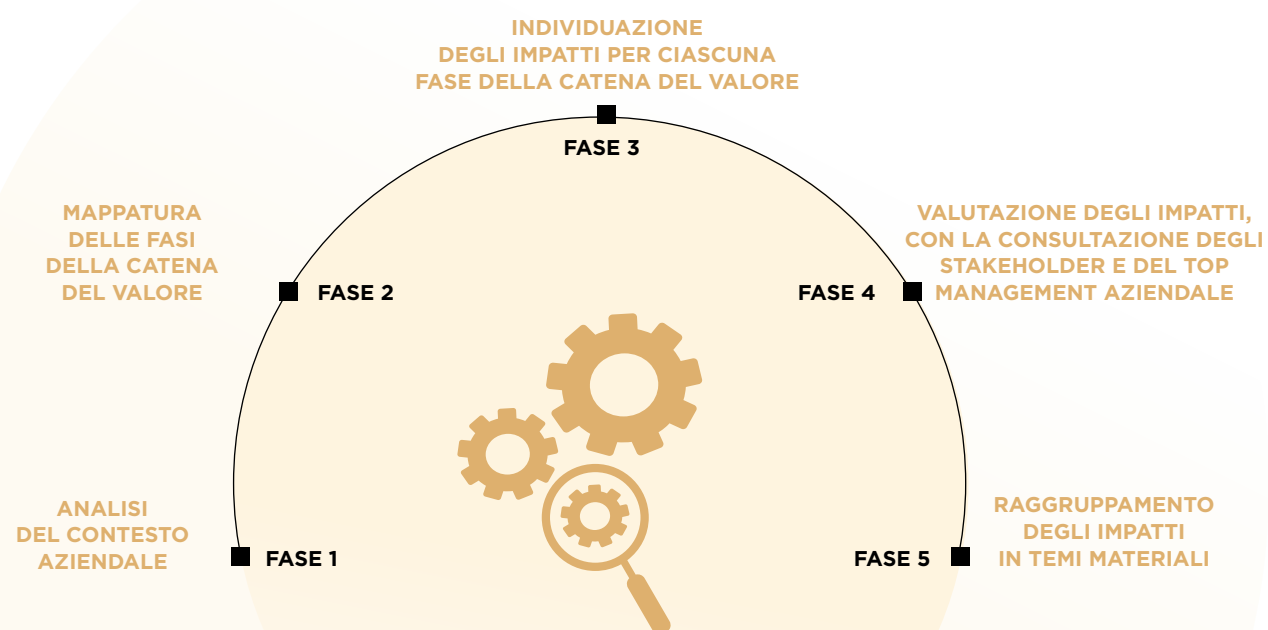
La catena del valore di Garofalo è stata scomposta nelle sue fasi, da monte a valle, e successivamente per ognuna di esse sono stati individuati gli impatti negativi e positivi, attuali o potenziali, direttamente o indirettamente causati dalle attività di Garofalo su economia, ambiente, persone e i loro diritti umani. Inoltre, sono state analizzate le relazioni con gli stakeholder per comprendere quali categorie sono soggette ai diversi impatti e in che misura.

Gli impatti sono stati poi valutati e ordinati, secondo i criteri definiti dallo Standard GRI, da consulenti esterni specializzati in rendicontazione di sostenibilità, con la validazione da parte del management aziendale.

A questo punto, attraverso un questionario online, è stato chiesto anche agli stakeholder di valutare la significatività degli impatti identificati, esprimendo un punteggio da 1 a 10 per definire il livello percepito di gravità nel caso di impatti negativi o di beneficio generato nel caso di impatti positivi. La valutazione degli stakeholder è risultata sostanzialmente in linea con l'analisi degli impatti condotta internamente.

Infine, gli impatti sono stati raggruppati in temi materiali, elencati in ordine di priorità sulla base della rilevanza rappresentata dagli impatti ad essi associati. La lista dei temi materiali definisce dunque gli ambiti che sono approfonditi all'interno del Report, in particolare rispetto ai presidi attivati da Garofalo per la loro gestione e agli aspetti più strategici per lo sviluppo sostenibile dell'azienda. I risultati dell'analisi di materialità, infatti, sono stati tenuti in considerazione per l'elaborazione del piano d'azione 2023-2026 di Garofalo.

LE FASI DEL PROCESSO



ANALISI DEGLI IMPATTI

■ IMPATTI NEGATIVI

La tabella seguente illustra gli impatti negativi associati ad ogni tema materiale, specificando se si tratta di impatti effettivi o potenziali e indicando le categorie di stakeholder maggiormente coinvolte. Gli impatti sono stati ordinati secondo il livello di significatività emersa dalla valutazione dei criteri di gravità, estensione e difficoltà di rimediare agli effet-

ti negativi. In caso di parità nel livello di significatività è stata data precedenza agli impatti con la probabilità di accadimento più alta. Allo stesso modo, nel caso di pari valore della probabilità è stata data priorità agli impatti che interessano direttamente i diritti umani. Agli impatti effettivi, ossia già in atto, è stato assegnato il massimo livello di probabilità.

TEMI MATERIALI	IMPATTI NEGATIVI	TIPO DI IMPATTO	STAKEHOLDER COINVOLTI	SIGNIFICATIVITÀ	PROBABILITÀ
Pratiche di approvvigionamento	Violazione dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani lungo la catena di fornitura	Potenziale	Lavoratori della filiera		
Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare	Pericoli per la salute umana legati al consumo dei prodotti: presenza di agenti biologici/microbiologici, di corpi estranei, di residui chimici e allergeni	Potenziale	Consumatori e potenziali consumatori		
Emissioni	Produzione diretta e indiretta di gas serra	Effettivo	Collettività		
Consumi energetici e promozione dell'efficienza energetica	Consumo diretto di risorse energetiche/fonti fossili	Effettivo	Collettività		
Pratiche di approvvigionamento	Inquinamento e impoverimento degli ecosistemi e perdita di biodiversità dovuti alle pratiche agricole e alle sostanze adottate nella coltivazione delle materie prime	Effettivo	Collettività		
Economia circolare e rifiuti	Eccessivo consumo di materiali rinnovabili e non rinnovabili (es. carta e plastica per gli imballi)	Effettivo	Collettività		
Packaging	Contaminazione degli ecosistemi e rilascio di microplastiche dovuti alla dispersione dei rifiuti di packaging	Effettivo	Collettività		
Consumo idrico	Consumo di risorse idriche nei processi produttivi, pulizia e nei servizi igienici	Effettivo	Collettività		
Salute e sicurezza	Infortuni sul lavoro e malattie professionali	Potenziale	Dipendenti e collaboratori		
Gestione del capitale umano	Pratiche scorrette sul luogo di lavoro: discriminazioni, limitazioni delle libertà, trattamenti non equi	Potenziale	Dipendenti e collaboratori		
Integrità, compliance e tutela del valore economico	Danno a partner legato a perdite economiche e/o mancati guadagni per inefficienze organizzative	Potenziale	Dipendenti e collaboratori Fornitori		
Pratiche di approvvigionamento	Inadeguata remunerazione degli agricoltori della filiera con conseguenze sullo sviluppo del settore e sulla qualità	Potenziale	Coltivatori della filiera		
Attenzione per il cliente	Influenza sulle scelte dei consumatori dovuta a comunicazioni scorrette, ambigue o non verificate	Potenziale	Consumatori e potenziali consumatori		
Integrità, compliance e tutela del valore economico	Danno a soggetti terzi o alla Pubblica Amministrazione derivato da comportamenti non etici o reati nella gestione del business (es. corruzione, conflitto di interessi, pratiche commerciali scorrette)	Potenziale	Pubblica Amministrazione Competitor Fornitori Collettività		
Economia circolare e rifiuti	Spreco di risorse alimentari dovuto agli scarti di produzione	Potenziale	Collettività		
Attenzione per il cliente	Insoddisfazione dei consumatori e mancata gestione dei reclami	Potenziale	Consumatori		
Integrità, compliance e tutela del valore economico	Violazione della privacy e scorretto utilizzo di dati sensibili	Potenziale	Consumatori Fornitori Clienti Dipendenti		
Attenzione alle comunità	Inquinamento acustico e luminoso nelle aree circostanti lo stabilimento produttivo	Potenziale	Comunità locali		

■ IMPATTI POSITIVI

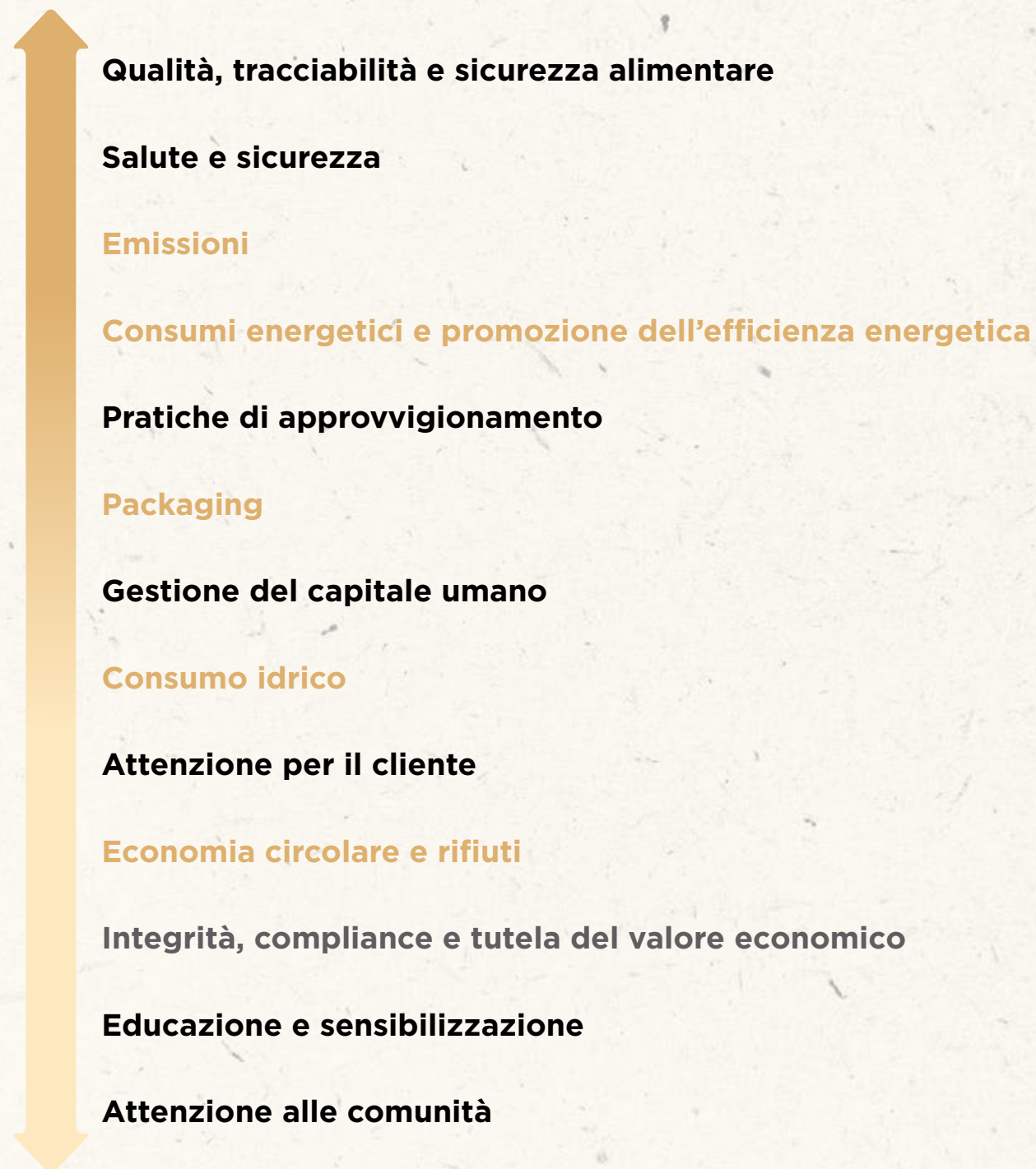
La tabella seguente illustra gli impatti positivi associati ad ogni tema materiale, specificando se si tratta di impatti effettivi o potenziali e indicando le categorie di stakeholder maggiormente coinvolte. Gli impatti sono stati ordinati secondo il livello di significatività emersa dalla valutazione dei criteri di beneficio ed estensione. In caso di parità nel livello

di significatività è stata data precedenza agli impatti con la probabilità di accadimento più alta. Allo stesso modo, nel caso di pari valore della probabilità è stata data priorità agli impatti che interessano direttamente i diritti umani. Agli impatti effettivi, ossia già in atto, è stato assegnato il massimo livello di probabilità.

TEMI MATERIALI	IMPATTI NEGATIVI	TIPO DI IMPATTO	STAKEHOLDER COINVOLTI	SIGNIFICATIVITÀ	PROBABILITÀ
Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare	Garanzia della sicurezza del consumatore attraverso un piano di controlli completo e accurato	Effettivo	Consumatori e potenziali consumatori		
Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare	Garanzia della migliore qualità del prodotto attraverso la selezione delle materie prime	Effettivo	Consumatori e potenziali consumatori		
Attenzione per il cliente	Accessibilità economica a beni di prima necessità sani e sicuri	Effettivo	Consumatori e potenziali consumatori		
Educazione e sensibilizzazione	Aumento della consapevolezza dei consumatori e degli stakeholder rispetto ai temi ambientali e all'adozione di comportamenti responsabili	Effettivo	Clienti Consumatori Fornitori Dipendenti		
Salute e sicurezza	Tutela della salute e del benessere dei lavoratori attraverso la formazione sui rischi e welfare	Effettivo	Dipendenti e collaboratori		
Integrità, compliance e tutela del valore economico	Creazione di valore economico nel lungo termine	Effettivo	Soci Dipendenti Comunità locali Collettività		
Pratiche di approvvigionamento	Creazione di occasioni di sviluppo economico per la filiera e il settore (es. creazione di posti di lavoro lungo la filiera, partnership per progetti innovativi, ecc)	Effettivo	Collettività Altri business Lavoratori della filiera		
Attenzione alle comunità	Condivisione del valore economico generato con la collettività attraverso donazioni, sponsorizzazioni, collaborazioni e progetti sociali	Effettivo	Comunità locali Collettività		
Gestione del capitale umano	Supporto alla crescita delle competenze professionali e personali di dipendenti e collaboratori	Effettivo	Dipendenti e collaboratori		
Consumo idrico	Conservazione delle risorse idriche del territorio attraverso misure di efficientamento, depurazione e riutilizzo	Effettivo	Collettività		
Attenzione alle comunità	Creazione di posti di lavoro e supporto alle famiglie e alle comunità limitrofe	Effettivo	Comunità locali		
Packaging	Adozione delle migliori soluzioni di packaging disponibili per garantire al tempo stesso la qualità del prodotto e il miglior compromesso ambientale	Potenziale	Collettività		
Consumi energetici e promozione dell'efficienza energetica	Riduzione del consumo di risorse naturali attraverso investimenti in efficientamento energetico e autoproduzione	Effettivo	Collettività		
Attenzione alle comunità	Promozione e conservazione del patrimonio culturale legato alla produzione della pasta di Gragnano	Effettivo	Comunità locali		
Emissioni	Contributo alla transizione energetica attraverso investimenti in energia da fonti rinnovabili (autoproduzione, acquisto di elettricità con GO)	Potenziale	Collettività		
Economia circolare e rifiuti	Riduzione del consumo di materiali e risorse naturali e prevenzione della produzione di rifiuti	Potenziale	Collettività		



TEMI MATERIALI



■ Persone ■ Ambiente ■ Economia e governance

A seguito dell'aggiornamento dell'analisi di materialità è variata la significatività di alcuni temi materiali. Inoltre, dei temi sono stati riformulati per meglio esprimere gli impatti ad essi associati.

Il tema della *qualità* si riconferma una priorità e in questa rielaborazione è stato unito agli ambiti della *sicurezza alimentare* e della *tracciabilità* per evidenziare l'approccio integrato dell'azienda. Mentre, l'*attenzione per il cliente* è stata separata dal tema della qualità per porre l'attenzione su ciò che riguarda l'ascolto e la comunicazione trasparente. *Salute e sicurezza*, già considerato molto rilevante, acquisisce maggiore importanza, in particolare nella prospettiva degli stakeholder esterni. Gli aspetti legati alle

pratiche di approvvigionamento rimangono molto rilevanti, mentre *emissioni* e *consumi energetici* e *promozione dell'efficienza energetica* sono risultati maggiormente significativi rispetto all'esercizio precedente. I temi legati all'*integrità nella gestione del business* e all'*attenzione verso le comunità* si collocano più in basso poiché il livello di gravità degli impatti associati, valutati in relazione al business di Garofalo, sono risultati meno critici. Infine, è stato esplicitato un nuovo tema materiale, ossia *educazione e sensibilizzazione* che racchiude l'impegno di Garofalo per promuovere una cultura legata alla pasta, all'alimentazione e alla sostenibilità basata su evidenze oggettive e informazioni trasparenti.

LA PAROLA AGLI STAKEHOLDER

Dopo la consultazione di dipendenti e fornitori condotta l'anno precedente, nei primi mesi del 2023 Garofalo ha ampliato le iniziative di coinvolgimento degli stakeholder, rivolgendosi a un campione di **clienti della grande distribuzione e di associazioni e testate specializzate nel settore agroalimentare e del retail**. Oltre a valutare gli impatti proposti, i rispondenti hanno potuto esprimere il proprio punto di vista su temi quali tracciabilità, packaging, azione climatica e percezione dei consumatori.

Tra gli aspetti prioritari è emersa l'attenzione per le fasi a monte della **filiera** per quanto riguarda la promozione sia di modelli agricoli sostenibili che di pratiche sociali responsabili. Monitoraggio, dialogo con i fornitori e tracciabilità sono dunque gli elementi chiave per garantire una filiera trasparente.

Riduzione dei **consumi energetici** e dell'**impatto sul cambiamento climatico** è un altro tema centrale per gli stakeholder. A questo proposito Garofalo ha già predisposto investimenti per aumentare l'efficienza e l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili.

Infine, anche il **packaging** è un tema che interessa particolarmente gli stakeholder, i quali stanno dimostrando di accogliere favorevolmente il progetto di rinnovo delle confezioni di pasta Garofalo a cui l'azienda ha lavorato durante il 2022 e che è stato lanciato all'inizio del 2023 (si veda a pagina 111).

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità è un elemento che caratterizza il modo di fare business di Garofalo. Da tempo questo impegno è sancito anche dalla **Politica del Sistema di Gestione Integrato** che definisce i nostri obiettivi in ambito ambientale, di salute e sicurezza sul lavoro e di responsabilità sociale per rispondere alle sfide che lo scenario globale pone al nostro settore. Scegliamo ogni giorno di promuovere i principi che ci 26 contraddistinguono e che ci consentono di continuare a creare valore nel breve, medio e lungo termine, non solo per la nostra azienda, ma anche per tutto il sistema da cui traiamo forza. Questi pilastri rappresentano l'evoluzione del nostro percorso di sostenibilità:



Coltivare la passione e l'esperienza

Il valore e la bontà della nostra pasta si fondano sull'impegno, la passione e il patrimonio di competenze custodito dalle persone che lavorano con noi. Per questo ci impegniamo per creare un ambiente accogliente e favorevole allo sviluppo personale e professionale, valorizzando le risorse del territorio di Gragnano e incoraggiando la trasmissione di questa eredità di generazione in generazione.



Promuovere la responsabilità dal campo alla tavola

Crediamo nell'importanza del dialogo e della collaborazione con i nostri partner e clienti per contribuire a rendere l'intera filiera sempre più trasparente, equa e in equilibrio con gli ecosistemi naturali.



Rispettare il pianeta

Noi di Garofalo siamo convinti che per essere eccellente ed esprimere i nostri valori, la pasta, oltre a garantire la massima qualità e sicurezza per la salute, debba essere prodotta lasciando la minor impronta possibile sull'ambiente che ci circonda.



Diffondere il valore di un'alimentazione sana e a basso impatto

Attraverso la nostra esperienza e i nostri prodotti vogliamo contribuire all'innovazione del settore e promuovere tra i consumatori consapevolezza e abitudini responsabili per la salute e l'ambiente.



PIANO D'AZIONE 2023-2026

■ PILASTRO	■ OBIETTIVO	■ AZIONI	■ ORIZZONTE TEMPORALE
 <p>Coltivare la passione e l'esperienza</p>	<p>Promuovere un ambiente di lavoro positivo, equo e inclusivo</p>	<p>Revisione periodica dei livelli di remunerazione per garantire la parità di genere</p> <p>Svolgimento di una survey di clima specifica per valutare la percezione delle tematiche DEI (Diversity, Equity, Inclusion) da parte dei dipendenti, per considerare azioni future</p>	<p>Continuativo</p> <p>2025</p>
	<p>Rendere i dipendenti parte attiva del percorso di crescita in chiave sostenibile dell'azienda</p>	<p>Inserimento di attività specifiche per l'approfondimento di temi di sostenibilità nei piani di formazione</p>	<p>2024</p>
	<p>Tramandare il saper fare alle generazioni future</p>	<p>Favorire la trasmissione del patrimonio di conoscenze e competenze professionali offrendo ai figli e alle figlie dei dipendenti opportunità di inserimento in azienda</p>	<p>Continuativo</p>
 <p>Promuovere la responsabilità dal campo alla tavola</p>	<p>Promuovere la sostenibilità ambientale e sociale lungo la filiera</p>	<p>Rafforzamento delle relazioni con i mulini per valutare e promuovere l'inclusione di criteri sociali e ambientali nelle pratiche di acquisto</p>	<p>2024</p>
		<p>Programma di formazione per il personale commerciale sui temi della sostenibilità più rilevanti per contribuire alla condivisione dei valori di sostenibilità lungo la catena del valore</p>	<p>2024</p>
 <p>Rispettare il pianeta</p>	<p>Promuovere la transizione energetica</p>	<p>Incremento della quota di energia rinnovabile tramite autoproduzione grazie all'estensione dell'impianto fotovoltaico</p>	<p>2024</p>
	<p>Ridurre gli impatti associati al packaging e agli imballaggi secondari</p>	<p>Ampliamento delle iniziative di recupero e riutilizzo di materiali da imballaggio secondario, anche in collaborazione con fornitori e clienti</p>	<p>2026</p>
	<p>Ottimizzare l'utilizzo delle materie prime attraverso l'efficiamento dei processi produttivi</p>	<p>Incremento del recupero dei sottoprodotti all'interno dei processi di produzione</p>	<p>2026</p>
 <p>Diffondere il valore di un'alimentazione sana e a basso impatto</p>	<p>Coltivare le relazioni con clienti e consumatori basate sull'ascolto e la trasparenza</p>	<p>Conduzione di ricerche di mercato e attività periodiche di ascolto dei consumatori per recepire i trend e i bisogni alimentari emergenti e valutare il loro livello di consapevolezza sui temi di sostenibilità</p>	<p>Continuativo</p>
		<p>Continuo investimento nello sviluppo di prodotti che rispondono a nuove esigenze alimentari</p>	<p>Continuativo</p>
		<p>Misurazione e monitoraggio del livello di soddisfazione di clienti e consumatori, anche rispetto alla percezione del posizionamento di sostenibilità di Garofalo</p>	<p>2025</p>
	<p>Contribuire attivamente allo sviluppo sostenibile del settore, facendo di Garofalo un punto di riferimento</p>	<p>Partecipazione a eventi e speaking opportunities</p>	<p>Continuativo</p>
		<p>Adesione a iniziative di sostenibilità a livello nazionale o internazionale</p>	<p>Continuativo</p>
		<p>Collaborazione a progetti di ricerca o studi di settore in partnership con enti e organizzazioni</p>	<p>Continuativo</p>
<p>Sensibilizzare i consumatori di oggi e di domani rispetto ad un'alimentazione sana, sostenibile e senza sprechi</p>	<p>Analisi comparativa della Carbon Footprint delle catene di approvvigionamento del grano con l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori a scelte di acquisto consapevoli</p>	<p>2024</p>	
	<p>Attivazione di progetti di educazione alimentare nelle scuole del territorio</p>	<p>2025</p>	
	<p>Lancio di iniziative strutturate di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare rivolte ai consumatori, all'interno di incontri e rubriche periodiche</p>	<p>2026</p>	

3. COME SI FA GAROFALO



11

tipologie
di semola

87,2%

fornitori italiani

34%

quota di grano
italiano sul totale
acquistato

3.1



LA CATENA DI FORNITURA

La nostra mission è produrre una **pasta di qualità superiore**, grazie a una **selezione accurata delle materie prime** e a **relazioni di valore** con i nostri fornitori, basate sulla collaborazione, sul confronto continuo e sul dialogo aperto.

La semola di cui è fatta la nostra pasta è fornita da **mulini** generalmente legati alla sola **filiera di grano duro** e situati nel Sud Italia. Scegliamo mulini che, oltre a essere garanzia di qualità, siano anche il più possibile vicini a noi: la prossimità rende infatti più efficiente il trasporto e minimizza gli impatti ambientali.

Abbiamo stipulato contratti con 6 fornitori per 11 diverse tipologie di semola. Nel 2020 si è concretizzata l'acquisizione al 50% della società Grani d'Italia, che opera nello stoccaggio e nella commercializzazione del grano duro. Inoltre, con l'obiettivo di ottenere una maggiore visibilità sulla filiera, nel 2021, abbiamo realizzato il primo contratto di filiera per l'acquisto del grano duro italiano. Si tratta di un progetto a lungo termine che mira a negoziare condizioni economiche stabili per favorire la remunerazione equa delle produzioni e il reinvestimento dei profitti nello sviluppo del grano italiano, definendo allo stesso tempo criteri di qualità merceologica e tecnica della materia prima

che incentivino le colture di alta qualità e sostenibili. Inoltre, i contratti di filiera prevedono che i fornitori aderiscano ad un Decision Support System (DSS), un portale online che raccoglie ed elabora informazioni e dati per produrre indicazioni rispetto alle migliori prassi per ottimizzare le pratiche agricole e così ridurre gli impatti durante tutte le fasi di coltivazione, sulla base dell'andamento pedoclimatico specifico del luogo.

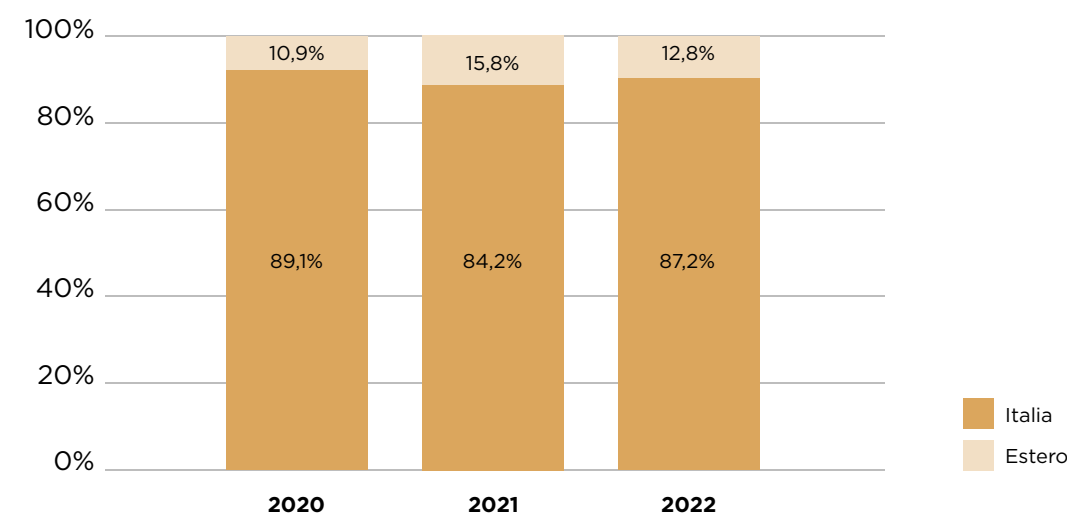
Tra i nostri fornitori strategici rientrano anche 20 aziende che producono pasta in conto lavorazione per Garofalo e che realizzano prodotti che commercializziamo con il nostro marchio, come la pasta fresca ripiena e l'olio di oliva, contribuendo a integrare e diversificare la nostra offerta con una proposta complementare. In seguito all'espansione della capacità produttiva, nel 2021 abbiamo ridotto le quantità di pasta prodotta in conto lavorazione presso pastifici esterni. Tuttavia, il supporto di questi partner rimane fondamentale per poter soddisfare picchi della domanda, come avvenuto nell'ultimo quadrimestre del 2022.

Un'altra filiera importante per le nostre attività è rappresentata dai fornitori di **packaging primari e secondari**. Per proteggere e conservare al meglio la nostra pasta, selezioniamo le soluzioni che più si adattano alle

caratteristiche specifiche dei singoli prodotti affidandoci a 13 aziende diverse, tutte italiane. Per tutte le nostre attività, collaboriamo con fornitori di fiducia, con i quali abbiamo creato un rapporto che dura da anni, prediligendo in particolar modo i migliori produttori italiani e vicini il più possibile al nostro stabilimento. Infatti, **i fornitori italiani rappre-**

sentano l'87,2% della spesa complessiva. Non solo: circa il 15% dei nostri fornitori si trova nella nostra stessa regione, la **Campania**. Solamente il 12,8% dei nostri fornitori ha sede all'estero; si tratta soprattutto di aziende tedesche produttrici di macchinari impiegati nelle linee produttive.

PROPORZIONE DI SPESA TRA FORNITORI ITALIANI ED ESTERI



LA SELEZIONE DEI FORNITORI

La scelta di un fornitore è frutto di un processo strutturato di ricerca, selezione e qualifica che si applica ai fornitori di materie prime, ingredienti, prodotti commercializzati, merci realizzate in conto lavoro e imballaggi primari. Il processo di approvazione si basa sulla **valutazione del rischio**: gli acquisti che rientrano nel perimetro di applicazione di questa procedura sono soggetti a una valutazione documentata dei pericoli associati. Per fare un esempio, per la contaminazione da allergeni, agenti microbiologici o da corpi estranei (che rappresenta uno dei pericoli principali) occorre valutare la probabilità di accadimento e gravità del danno e quantificare il **rischio totale del prodotto** e il **rischio specifico del fornitore**. La combinazione di questi due fattori fornisce il **rischio finale**, e determina i criteri rispetto ai quali valutare ogni fornitore.

CRITERI DI QUALIFICA DEI FORNITORI

RISCHIO FINALE	CRITERI DI QUALIFICA PER I FORNITORI DI SEMOLE, INGREDIENTI, PRODOTTI COMMERCIALIZZATI E IN CONTO LAVORO	CRITERI DI QUALIFICA PER FORNITORI DI PACKAGING PRIMARIO
Basso	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione GFSI¹⁷ o questionario o audit 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione GFSI o questionario o audit • Certificati di conformità alla normativa cogente su packaging primario
Medio	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione GFSI o audit di seconda parte su base triennale • Screening analitico per nuovi fornitori (ove previsto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione GFSI o audit di seconda parte su base triennale • Certificati di conformità alla normativa cogente su packaging primario
Alto	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione GFSI o audit di seconda parte su base triennale • Screening analitico per nuovi fornitori (ove previsto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione GFSI o audit di seconda parte su base triennale • Certificati di conformità alla normativa cogente su packaging primario • Test di migrazione¹⁸ annuale, se non certificato

Sulla base del rischio finale, i fornitori sono classificati in critici, moderatamente critici e non critici e qualificati con diversi gradi di approvazione. La valutazione dei fornitori può essere rivista nel tempo a seguito di attività di monitoraggio annuale delle performance.

Concludono il processo di valutazione dei fornitori gli audit, che generalmente sono svolti direttamente dal personale di Garofalo e sulla base di un piano determinato dal **livello di criticità** sia dei **fornitori** sia

del **tipo di fornitura**. Nel 2020 abbiamo dovuto sospendere la regolare attività di audit come misura preventiva alla diffusione della pandemia, riprendendo le visite a partire dall'anno successivo, anche se in misura ancora limitata. Nel 2022, sono stati condotti 5 audit sulle aziende che abbiamo ritenuto importante monitorare direttamente. Tra queste, un nuovo fornitore e 4 fornitori già accreditati.

Il processo di approvazione si applica anche ai **fornitori di servizi**, come disinfe-

stazione, smaltimento rifiuti, laboratori di analisi. Rispetto a questi fornitori, la valutazione del rischio prende in considerazione la **qualità** e la **sicurezza** dei prodotti e la conformità alle disposizioni giuridiche.

Dal 2006, applichiamo inoltre un'apposita procedura che mira a definire la responsabilità per la qualificazione e il monitoraggio dei fornitori, subfornitori, appaltatori, collaboratori e partner, in modo che siano valutati e scelti anche sulla base della loro capacità di soddisfare **specifici requisiti ambientali, energetici, di sicurezza e salute dei lavoratori, in materia di diritti umani e di tutela dei lavoratori**. Di conseguenza, gli acquisti di prodotti e servizi devono guardare, oltre alla variabile costo, alla qualità del prodotto/servizio, all'efficienza funzionale e alle altre variabili normalmente considerate in fase di acquisto, alle prassi applicate in ambito ambientale ed energetico, ai requisiti della certificazione SA 8000 e alle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori.

La scelta dei fornitori e delle relative forniture è effettuata dai responsabili di reparto, i quali hanno il compito di confrontarsi preventivamente all'acquisto con il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato (RSGI) per gli aspetti ambientali/energetici, di salute e sicurezza ed etici che possano essere coinvolti nella fornitura.

I fornitori sono poi classificati in base al **livello di criticità in ambito ambientale ed energetico**, al loro **rispetto dei requi-**

siti della SA 8000 e in materia di **salute e sicurezza** dei lavoratori. Mettiamo in atto azioni diverse, ponderate in base alla qualifica dei fornitori.

In fase di valutazione di fornitori individuati come mediamente critici o critici rispetto a una o più norme (SA 8000, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 50001) viene innanzitutto verificato il possesso delle abilitazioni richieste secondo la legislazione in materia ambientale ed energetica, di salute e sicurezza dei lavoratori e di contrattazione collettiva. Un apposito registro riporta le eventuali azioni correttive o preventive intraprese, una volta identificate le cause delle carenze. In fase di riesame, la direzione verifica se le problematiche sono state risolte e, in caso negativo, provvede a definire ulteriori azioni correttive o, nei casi più gravi, all'eventuale eliminazione di un fornitore.

Dal 2021 abbiamo introdotto un **Codice di Condotta Fornitori**, che abbiamo condiviso a tutti i nostri partner. Il Codice si basa sui valori di integrità ed etica già definiti dal Codice Etico di Ebro e si pone l'obiettivo di creare una cultura condivisa improntata al principio di trasparenza, prestando la massima attenzione alla sostenibilità economica, sociale e ambientale.

17. Certificazione della Global Food Safety Initiative

18. Il test di migrazione consiste in prove per la verifica dell'idoneità al contatto alimentare

LE NOSTRE MATERIE PRIME

In Garofalo scegliamo con cura la semola, la nostra materia prima, che acquistiamo da molini italiani con cui abbiamo relazioni consolidate e che garantiscono un riferimento sicuro sia dal punto di vista della qualità, sia dal punto di vista della sicurezza alimentare. La nostra mission è offrire una pasta eccellente ai nostri consumatori, grazie a una semola con una quantità di proteine superiore alla norma, che nel caso specifico di Pasta Garofalo ammonta al 14%, indipendentemente dal luogo di origine del grano. Sempre per il marchio Pasta Garofalo consideriamo un elevato Gluten Index (superiore a 80), che misura la forza e la tenacità del retino glutino ottenibile impastando la semola.

Anche se ci posizioniamo a valle di un processo di approvvigionamento della semola molto controllato, ci stiamo impegnando per analizzare sempre di più la nostra catena di fornitura con metodo analitico e puntuale per individuare delle leve su cui agire indirettamente per continuare a garantire ai nostri consumatori un prodotto di qualità, sicuro, ma anche virtuoso dal punto di vista socio-ambientale.

A testimonianza di ciò, è massima la nostra attenzione verso il glifosato, che in tempi recenti è diventato sempre più una preoccupazione per i consumatori, trattandosi di un tema che riguarda sia la

sicurezza alimentare che la sostenibilità ambientale, con particolare riferimento ai danni che questo erbicida può arrecare all'ambiente. A valle di opportuni controlli, accettiamo solo la semola che ha contenuto zero o al limite della rilevabilità.

Oggi, infatti, è possibile un uso più consapevole e limitato di questi prodotti nell'agricoltura, consolidando con atti concreti una nuova sensibilità. È questa la visione che Garofalo persegue e intende esprimere nella politica di approvvigionamento delle materie prime: una sensibilità che vogliamo trasferire lungo il percorso della catena di fornitura sino ad arrivare al campo.

A questo proposito, nel 2023 intendiamo **rafforzare le relazioni con i mulini** da cui acquistiamo le nostre materie prime, avviando un confronto sui temi della **due diligence nei processi di approvvigionamento** con l'obiettivo di approfondire le prassi virtuose e valutare l'integrazione di ulteriori criteri ESG nelle politiche d'acquisto.

DI CHE PASTA SIAMO FATTI

La pasta italiana di qualità è fatta solo di grano duro, dalla cui macinazione si ottiene una semola dalla granulometria più elevata della farina di grano tenero e di colore giallo ambrato. Questa semola origina un impasto più tenace, perfetto per sostenere "l'architettura della pasta", ovvero quello spessore che contribuisce a rendere unica l'esperienza tattile all'assaggio. La legge italiana stabilisce anche altri parametri legati alla purezza e alla quantità di proteine, elementi essenziali per la tenuta al dente della pasta, in quanto creano il glutine a contatto con l'acqua. La legge di purezza fissa per la pa-

sta italiana un minimo di proteine del 10,5%.

Per questo, la semola che acquistiamo non è ottenuta da grano duro proveniente esclusivamente dall'Italia, ma ricorriamo anche a semole di grani provenienti dalle aree del mondo maggiormente vocate alla coltivazione del grano duro. Il grano italiano non sempre raggiunge gli standard qualitativi richiesti da Garofalo, che per il marchio Pasta Garofalo sono ancora più stringenti di quelli minimi per legge. In Italia, infatti, diversamente da altri Paesi, risulta poco diffusa la pratica di stoccaggio differenziato per classi



qualitative e questa mancanza porta la produzione di maggiore qualità a confondersi con quella medio-bassa¹⁹.

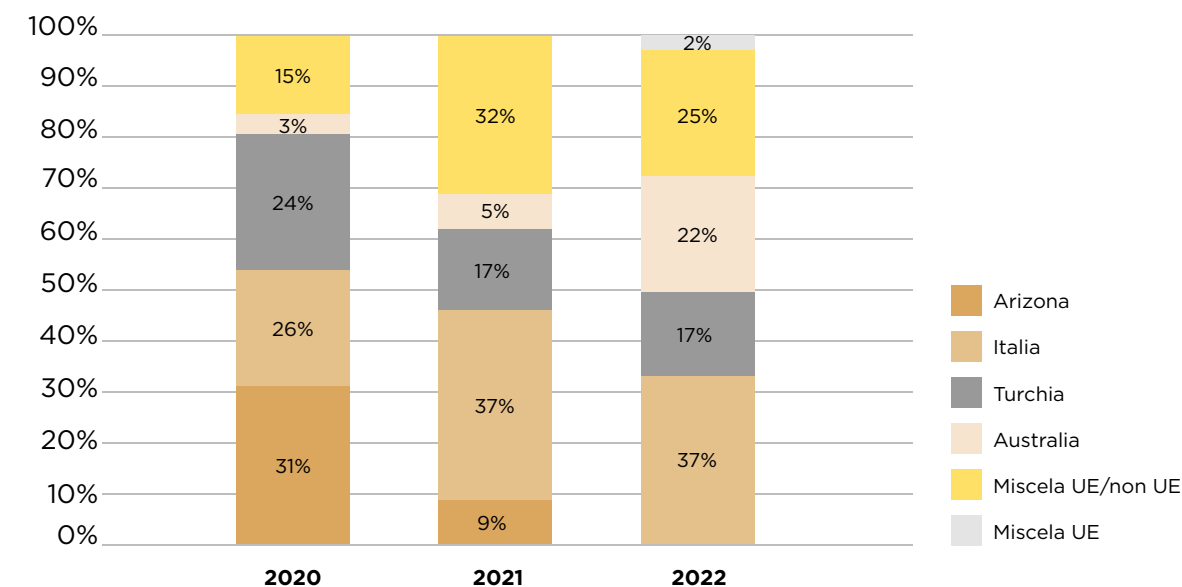
D'altra parte, la qualità del grano coltivato nella stessa regione può essere di anno in anno influenzata da fattori contingenti legati, ad esempio, alle condizioni climatiche o alle politiche agricole attuate dai governi. Lo dimostra il fatto che buona parte della semola di cui ci siamo approvvigionati negli ultimi anni era prodotta con grano "Desert Durum" dell'Arizona, considerato uno dei migliori frumenti duri del mondo. Nel 2022 la sua disponibilità si è drasticamente ridotta e, per mantenere gli standard di qualità necessari per produrre la nostra pasta, abbiamo deciso di incrementare la quota di semola contenente grano proveniente dall'Australia. Il clima desertico australiano, infatti, conferisce al grano un alto livello qualitativo per contenuto proteico, qualità del glutine, colore e peso specifico del chicco. La Turchia è un altro Paese da cui proviene il grano con cui viene realizzata la semola che acquistiamo. Qui si produce un ottimo grano duro biologico, di cui c'è una crescente richiesta in Italia e all'estero, che usiamo per produrre pasta biologica destinata all'estero. La provenienza diversificata del grano, dunque, ci permette di gestire meglio la variabilità della produzione italiana, in caso di aumento dei prezzi o di condizioni climatiche avverse.

Negli anni recenti, anche in Italia si è sviluppata un'offerta di grano duro di ottima qualità e con elevati livelli di sicurezza, stimolata soprattutto dalla crescente domanda dell'industria pastaia. In questo nuovo scenario, abbiamo introdotto gradualmente l'utilizzo del grano italiano di qualità eccellente, aumentando la quota di utilizzo in ragione delle disponibilità reperibili di volta in volta sul mercato. Ci avvaliamo di una struttura di silos di stoccaggio situata in Puglia, dove vengono raccolti grani italiani prevalentemente da regioni del sud e, quando possibile, da accordi di filiera. Questi grani presentano caratteristiche eccellenti in termini di proteine e provengono da coltivazioni che non impiegano glifosato e in grado di garantire un prodotto con un livello di micotossine estremamente basso.

Oggi la nostra politica di approvvigionamento della materia prima si concentra principalmente su grani provenienti dall'Italia e miscele di grani italiani, europei e australiani, le aree geografiche che in questo momento garantiscono la qualità Garofalo, il rispetto dell'ambiente e i livelli di sicurezza alimentare più elevati.

19. Considerazioni CREA sulla qualità del grano italiano, 2016

PROVENIENZA DEL GRANO



Nota: la categoria "resto UE/non UE" corrisponde a una semola già miscelata con grano proveniente da Italia, Australia e Nord America

MATERIE PRIME ACQUISTATE

in tonnellate	2022	2021	2020
Semola di grano duro	147.906	132.240	158.470
Grano duro italiano acquistato tramite contratti di filiera	2.300	1.067	0
Ingredienti (pomodoro e spinaci in polvere)	36	31	0*

*Nel corso del 2020 non si è registrato utilizzo di pomodoro o spinacio in quanto la produzione di pasta colorata è stata temporaneamente esternalizzata per permettere una modifica degli impianti produttivi. Nel 2021 la produzione interna è stata gradualmente riavviata.

Nel 2022, nonostante una stabilizzazione della domanda a seguito del forte aumento indotto dall'effetto della pandemia, i volumi di produzione si sono mantenuti in crescita. Ciò ha determinato un aumento del 12% delle quantità di semola acquistate rispetto all'anno precedente. Oltre alle semole e al grano approvvigionato tramite contratti di filiera, nel 2022 abbiamo anche acquistato 5.000 tonnellate di grano duro da aziende agricole non coinvolte in accordi di filiera e, indirettamente, altre 5.154 tonnellate tramite la società partecipata Grani D'Italia.

I prodotti di origine animale, come uova, prodotti caseari o insaccati contenuti nella pasta fresca, non costituiscono approvvigionamenti diretti, in quanto sono ingredienti di prodotti realizzati da terzisti. Nonostante ciò, consapevoli dell'importanza che l'animal welfare riveste per i nostri consumatori, ci assicuriamo che la nostra pasta fresca ripiena, la cui sfoglia è realizzata al 30% con uova fresche, sia prodotta con uova italiane provenienti solo da galline allevate a terra, in piena aderenza alle campagne di Animal Equality.

3.2



LA MIGLIOR TECNOLOGIA INDUSTRIALE

COME PRODUCIAMO LA NOSTRA PASTA

La passione per il nostro lavoro si traduce nella continua ricerca di quella che, per noi, è la perfezione. Per raggiungerla selezioniamo una materia prima di alta qualità, e la lavoriamo secondo un processo produttivo che unisce esperienze antiche, i risultati delle nostre continue ricerche e un'interpretazione originale del gusto. Semola, grano duro e acqua. Pur nei diversi marchi e formati che produciamo, questi tre ingredienti restano immutati.



1. Selezione

Selezioniamo le semole secondo i capitolati Garofalo, che in base alle linee e ai brand prevedono diversi standard della materia prima: peso specifico, purezza, indice proteico, qualità del glutine e indice di giallo.



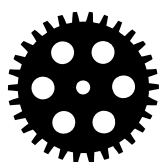
2. Macinazione

Il frumento viene setacciato, ripulito dalle impurità e infine macinato. I prodotti della macinazione sono semola e semolato.



3. Impasto e gramolatura

La semola di grano duro viene impastata con acqua a temperatura controllata nelle vasche impastatrici. È qui che le proteine (gliadina e glutenina) si legano all'acqua formando il glutine. La gramolatura, ovvero il diametro delle particelle in cui viene macinata la semola, influisce sulla fattura finale dell'impasto.



4. Trafilatura

Nella fase di trafilatura, l'impasto ottenuto passa attraverso le trafile, che ne determinano la forma prescelta. Per la maggior parte dei formati di Pasta Garofalo usiamo trafile al bronzo, che in molti casi fornisce il giusto equilibrio tra porosità e colore della pasta. Ma questa tecnica non è sempre sinonimo di maggiore qualità: nel caso dei capellini, per esempio, è più adatta una trafilatura al teflon, che rende il formato più tenace anche quando è servito in brodo, come da tradizione.



5. Essiccamento

È una fase molto delicata. Durante l'essiccamento, la pasta viene ventilata con aria caldo-umida in condizioni controllate per ridurre gradualmente il contenuto di acqua, che dev'essere inferiore al 12,5%.



6. Raffreddamento

Al termine del processo di essiccamento, la pasta entra in un tunnel di raffreddamento, che la riporta a temperatura ambiente.



7. Confezionamento

A conclusione del ciclo produttivo, confezioniamo la pasta in un imballaggio flessibile di plastica.

Si può dire che il processo produttivo della pasta sia rimasto invariato nei secoli, ma la ricerca e la tecnologia lo hanno reso più efficiente, permettendo all'industria pastaia di migliorare progressivamente la qualità del suo prodotto. L'innovazione è infatti uno strumento chiave per mantenere e accrescere la competitività aziendale, in quanto permette di stare al passo con le esigenze e le aspettative dei consumatori. Per noi di Garofalo, innovare significa sviluppare nuovi formati, migliorare i processi produttivi, aumentandone efficacia ed efficienza, sviluppare nuove soluzioni di packaging in termini grafici, estetici e valutando possibili nuovi materiali, sviluppare economie circolari legate agli imballaggi secondari e investire nella costante ricerca

sulle materie prime impiegate. Nel biennio 2020-2021, abbiamo lavorato a 98 progetti di innovazione, principalmente relativi al prodotto e all'ampliamento di gamma. Tra questi, abbiamo curato il rilancio grafico della linea integrale, ampliato il numero di referenze trafilate in bronzo (con la conseguente acquisizione della certificazione IGP) e lanciato nuovi formati sia per la linea integrale che per la linea base. Nel 2022 abbiamo sviluppato ulteriori **56 progetti di innovazione di prodotto**, tra cui l'introduzione di tre nuovi formati per la linea senza glutine rivolta all'estero, l'ampliamento delle ricette della linea di pasta fresca ripiena e il rinnovo del pack dei prodotti a marchio Garofalo, composto da una quota di plastica riciclata.



56

PROGETTI DI
INNOVAZIONE NEL 2022



La passione
per il nostro lavoro
si traduce nella continua
ricerca di quella che, per noi,
è la perfezione.

Selezioniamo una materia prima di alta qualità,
e la lavoriamo secondo un processo produttivo che
unisce **esperienze antiche**, i risultati delle nostre **continue
ricerche** e un'interpretazione originale del gusto.



3.3



CONSUMATORI AL CENTRO

Per Garofalo, l'attenzione a qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare si concretizza in continui controlli su prodotti e processi, sia nel nostro stabilimento sia presso i fornitori, attenzione che valorizziamo con attività di **informazione e sensibilizzazione verso i nostri consumatori**. Oltre a ciò, siamo attenti al profilo nutrizionale dei prodotti a marchio Garofalo, che comunichiamo con chiarezza.

I CONTROLLI QUALITÀ

Per garantire l'eccellenza dei nostri prodotti, conduciamo analisi meticolose, sia in fase di approvvigionamento della semola sia in fase di trasformazione e distribuzione del prodotto finito.

Il nostro team interno di qualità, che è organizzato e opera secondo le procedure previste dal sistema di gestione per la qualità certificato BRC/IFS, è composto da **16 addetti**. Di questi 2 persone sono dedicate all'Assicurazione Qualità, 3 al Controllo qualità, 3 costituiscono il personale tecnico di laboratorio e 8 svolgono il ruolo di ispettori di processo.

I controlli rigorosi che effettuiamo per garantire elevati standard di qualità sono una voce di costo significativa. Nel 2022 abbiamo investito quasi **1,6 milioni di euro** nell'ambito della nostra struttura qualità, in aumento del 20% rispetto al 2021. Questi importi corrispondono allo 0,6% del nostro fatturato. Tra gli investimenti realizzati nell'ultimo anno, oltre 70.000 euro sono stati impiegati per l'acquisto di nuove attrezzature di laboratorio per le analisi sui parametri di umidità, ceneri e proteine.

CONTROLLI QUALITÀ: I COSTI SOSTENUTI

in euro	2022	2021	2020
Costo del personale	919.657	722.111	714.068
Consulenze e certificazioni	164.886	158.640	193.095
Materiali di laboratorio	58.697	43.078	47.066
Pest control	188.337	184.325	124.098
Formazione personale qualità	17.113	13.200	4.211
Costi per le analisi esterne	215.599	178.254	142.556
Totale costi controllo qualità	1.564.288	1.299.608	1.225.094

I NUMERI DELLA QUALITÀ



Con i mulini italiani, a cui ci affidiamo per l'acquisto e la molitura del grano in semola, abbiamo concordato un sistema di controlli particolarmente sfidante. La semola che acquistiamo dai mulini italiani deve infatti rispettare **capitolati tecnici spesso più stringenti rispetto alle normative**. Inoltre, annualmente vengono definiti piani di controllo ordinari e straordinari, implementati dai mulini stessi, che verificano la conformità ai vari parametri. Per ogni tipologia di semola concordiamo un piano dei controlli specifico, che include:

- analisi sulle caratteristiche chimico-fisiche (come colore, umidità, quantità e qualità del glutine e indice proteico);
- analisi sulle caratteristiche microbiologiche, che vanno a indagare la carica batterica, la presenza di muffe o di parassiti;
- analisi sugli allergeni, in particolare rispetto alla soia;

- analisi sui livelli di tracce di pesticidi, incluso il glifosato, e di metalli pesanti;
- analisi sulla presenza di impurità solide e di micotossine.

Quando riceviamo la semola in stabilimento ci assicuriamo che questa sia accompagnata da tutti i necessari certificati del mulino che attestano i controlli effettuati, oltre a eseguire ulteriori controlli rispetto a **cenere, umidità, proteine, colore e granulometria**, utilizzando la spettroscopia NIR, per ogni cisterna in ingresso. Nel 2022 quest'operazione ha richiesto **4.720 controlli in ingresso** su dieci diversi parametri chimico-fisici. Dopo l'accettazione della semola, continuiamo a effettuare diversi controlli sulla semola e poi sulla pasta, nel nostro laboratorio o in laboratori esterni qualificati. Rispetto all'anno precedente, nel 2022 abbiamo ulteriormente aumentato del 10% i controlli effettuati presso laboratori esterni - già raddoppiati nell'anno precedente - per la verifica di pesticidi, la ricerca di tracce di soia e per screening completi, arrivando a commissionare **480 controlli**.



I CONTROLLI SU SEMOLA E PASTA

FASE DEL PROCESSO	PARAMETRI ANALIZZATI	MODALITÀ
Ingresso della semola	Ceneri, umidità, proteine, colore e granulometria	Analisi NIR
Stoccaggio della semola	Glutine, punti neri, punti cruscali	Laboratorio interno
	Caratteristiche microbiologiche	Laboratorio interno
	Contaminazioni	Laboratorio esterno
	Infestazioni, micotossine, metalli pesanti, pesticidi, allergeni	Laboratorio esterno
Estrusione, filtrazione e taglio	Condizioni igieniche della pressa (presenza di lieviti e muffe)	Laboratorio interno
Essiccazione	Umidità	Controllo effettuato dagli operatori di linea
Movimentazione e confezionamento pasta	Ceneri, umidità, proteine	Laboratorio interno
	Acidità	Laboratorio esterno
Distribuzione prodotto	Fitofarmaci, pesticidi, diserbanti, tossine, allergene soia, metalli pesanti	Laboratorio esterno (campionamento)

Ai controlli sopra elencati se ne aggiungono alcuni più specifici a seconda della tipologia di pasta prodotta. Per esempio, per la Pasta di Gragnano IGP analizziamo attentamente anche i **valori nutrizionali**, nonché consistenza, omogeneità, tenuta alla cottura e collosità affinché siano rispettate le caratteristiche premianti del marchio IGP.

Un ulteriore esempio riguarda la produzione di pasta biologica, rispetto alla quale effettuiamo un controllo sulla presenza di pesticidi per confermare che non ci siano contaminazioni derivanti da produzioni precedenti.

Naturalmente, a tutti questi controlli sulla materia prima se ne aggiungono altri, non meno importanti, di processo, che comprendono anche le analisi microbiologiche di spinaci e pomodoro in polvere, i controlli analitici sull'acqua di processo, i controlli igienici dei macchinari e i controlli ispettivi dei materiali di confezionamento.

Infine, prevediamo un dettagliato piano dei controlli anche per i fornitori dei prodotti che commercializziamo. Sono previsti controlli differenti, ma la maggior parte si svolgono in un laboratorio esterno che controlla tossine, batteri, metalli pesanti e pesticidi. Nel 2022 abbiamo fatto eseguire **48 controlli su prodotti di terzi**.

Oltre a ciò, sono stati avviati specifici piani di controllo con un laboratorio esterno per assicurare una misurazione puntuale e un monitoraggio accurato dei livelli di deossinivalenolo, micotossina anche conosciuta come DON, e del glifosato, come conseguenza dei nuovi contratti di approvvigionamento che stabiliscono limiti più restrittivi per queste sostanze. Per la gestione delle analisi interne è stato avviato un progetto per effettuare in laboratorio, a partire dal 2021, i controlli per la presenza di DON e di tracce di soia. Dai 700 test condotti in autocontrollo interno tra il 2021 e il 2022 non è stata rilevata alcuna criticità.



Per la Pasta di Gragnano IGP analizziamo valori nutrizionali, consistenza, omogeneità, tenuta alla cottura e collosità affinché siano rispettate le caratteristiche premianti del marchio IGP.



LE CERTIFICAZIONI IN AMBITO QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

La qualità della pasta Garofalo è garantita da una serie di importanti certificazioni e standard volontari nazionali e internazionali. Organismi terzi, indipendenti e qualificati, verificano e attestano la conformità del prodotto e/o del sistema di gestione.



Certificazione Halal

Il termine Halal significa "lecito" e quindi indica ciò che è permesso consumare secondo i precetti della religione islamica: i cibi, oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza alimentare, sono preparati secondo le norme etiche e igienico-sanitarie della legge e della dottrina dell'Islam.

Certificazione di stabilimento.



Certificazione IFS

L'International Food Standard (IFS) è uno standard internazionale per qualificare i fornitori di prodotti alimentari. Questo standard comunica l'impegno sulla sicurezza alimentare, costruisce e rende operativo un sistema di gestione per controllare il rispetto integrale dei vincoli di qualità, sicurezza e conformità alle leggi che regolano il settore e, infine, è uno strumento per migliorare la gestione della sicurezza alimentare.

Certificazione di stabilimento.



Certificazione biologica

Molti prodotti di Garofalo riportano il logo biologico dell'Unione Europea, testimoniando che questi prodotti contengono almeno il 95% di ingredienti biologici e che rispettano condizioni rigorose per il restante 5%.

Per poter esportare i nostri prodotti biologici anche in Giappone, abbiamo ottenuto la certificazione Japan Agricultural Standards (JAS). La normativa giapponese del biologico JAS prevede infatti che i prodotti bio siano controllati e certificati da un ente giapponese o estero registrato presso il Ministero dell'Agricoltura del Giappone.

Certificazione di prodotto

- il 20% di pasta Garofalo è certificato biologico.



Certificazione Kosher

La parola ebraica "kasher o kosher" significa adatto, appropriato o corretto. La certificazione Kosher indica l'idoneità di un prodotto a essere consumato da una persona di religione ebraica, in accordo alle regole alimentari di questa dottrina.

Certificazione di stabilimento.



Certificazione Non-GMO Project

Questa certificazione viene rilasciata da un'associazione no profit nord-americana che garantisce prodotti sicuri con materie prime tracciabili e prive di organismi geneticamente modificati. L'associazione affida la gestione dei controlli e delle analisi scientifiche sui prodotti a Global ID Group, ente certificatore americano di prodotti non OGM. La certificazione è allineata con gli standard europei, per i quali i prodotti con più dello 0,9% di ingredienti OGM devono essere etichettati e riconoscibili.

Certificazione di prodotto.



Certificazione BRC Global Standard for Food Safety

Il BRC è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari, il cui obiettivo è assicurare la qualità e la sicurezza. I requisiti che richiede fanno riferimento ai sistemi di gestione qualità, alla metodologia HACCP, a un insieme di criteri GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice).

Certificazione di stabilimento.



Certificazione Gragnano IGP

Garantisce la provenienza e la qualità di molti formati, oltre a testimoniare la secolare tradizione della produzione gragnanese. Questo marchio è un motivo d'orgoglio per noi e rappresenta un'ulteriore rassicurazione per i nostri clienti: i processi produttivi sono sottoposti a controlli da parte degli organismi di vigilanza dell'IGP.

Certificazione di processo e di prodotto.

- il 50% circa di pasta Garofalo è certificata IGP.



Certificazione FSMA VQIP

Il Voluntary Qualified Importer Program (VQIP) del Food Safety Modernization Act (FSMA) è un programma di certificazione di terza parte accreditato dalla Food and Drug Administration degli Stati Uniti (FDA). Tale certificazione è indispensabile per gli importatori statunitensi per un ingresso rapido degli alimenti negli Stati Uniti.

Certificazione di prodotto.



Certificazione V-Label Vegan

V-Label è un marchio riconosciuto a livello internazionale che aiuta il consumatore vegan a identificare sul mercato i prodotti ottenuti senza l'impiego di ingredienti di origine animale.

Certificazione di prodotto.

PRODOTTI REALIZZATI DA TERZI

Certificazione Gluten Free

Il logo della Spiga Barrata, marchio registrato di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia, contrassegna prodotti idonei al consumo da parte dei celiaci, con contenuto di glutine inferiore ai 20ppm (20 mg/kg). I prodotti senza glutine di Garofalo sono anche certificati dall'organismo di certificazione americano del Gluten Intolerance Group (GiG).

Un'intera linea Garofalo è dedicata ai consumatori celiaci

Certificazione di prodotto

BRC Global Standards "AVM Trade Goods"

La certificazione BRC Traded Goods è applicabile ai prodotti alimentari che normalmente rientrano nell'ambito di applicazione del BRC Global Standard for Food Safety, ma che non sono fabbricati, ulteriormente trasformati o re-imballati in imballaggi primari nel sito sottoposto a revisione.

LA TRASPARENZA? UNA QUESTIONE DI RESPONSABILITÀ

Comunicazione e marketing responsabile significano per noi massima trasparenza nel raccontare l'identità del prodotto, la realtà dell'azienda, i nostri prodotti e i nostri valori, anche quando ci confrontiamo con opinioni diverse. Ogni azione di marketing è quindi realizzata consapevolmente e nel pieno rispetto dei nostri valori, oltre che delle leggi in materia. Ogni attività di comunicazione è sempre sottoposta alla revisione e approvazione di un parere legale qualificato che spesso viene richiesto esternamente all'azienda.

Il packaging e l'etichettatura costituiscono un elemento fondamentale per reperire le informazioni necessarie a scelte d'acquisto consapevoli.



■ La denominazione dell'alimento

(es. pasta di semola di grano duro, pasta di semola integrale di grano duro).

■ Il responsabile delle informazioni sul prodotto

con l'indirizzo, ovvero la sede dello stabilimento di produzione.

■ Il termine minimo di conservazione

■ Il lotto di produzione

■ La quantità netta

■ Gli ingredienti

(semola di grano duro) con evidenza grafica degli allergeni.

■ La dichiarazione nutrizionale

■ L'origine

specificando il Paese di coltivazione del grano e il Paese di molitura.



PACKAGING E GREENWASHING, VEDIAMOCI CHIARO

In vista del lancio di un nuovo packaging realizzato con plastica riciclata, nel 2021, con il supporto di consulenti esterni, abbiamo valutato nel dettaglio le eventuali criticità, soprattutto in termini di claim ambientali, con riferimento alla normativa su pratiche commerciali scorrette, pubblicità ingannevole ed etichettatura ambientale. Come confermato dall'analisi, il consumatore è sempre più attento al packaging dei prodotti alimentari. Via via che la confezione diventa una leva d'acquisto, è cruciale comunicare correttamente sia la tipologia di materiali che lo compongono, sia gli eventuali plus di sostenibilità dell'alimento che contiene. Abbiamo quindi valutato le modalità migliori per comunicare ai consumatori le nuove caratteristiche della confezione, così da far diventare packaging ed etichetta dei "supporti parlanti", ovvero un'estensione del racconto delle nostre strategie di sostenibili-

tà. Lo studio si è rivelato strategico rispetto all'evoluzione del contesto normativo: a marzo 2023, infatti, la Commissione Europea ha pubblicato la proposta di una Direttiva sui Green Claim (dichiarazioni ambientali) a cui seguirà un periodo di consultazioni e negoziazioni prima della sua approvazione. Seguiremo l'iter con attenzione per integrare nella nostra analisi gli elementi che emergeranno da questa nuova azione europea, continuando a garantire una comunicazione corretta e trasparente. L'analisi è stata completata anche da un benchmarking di settore e dei best in class del comparto alimentare, che ha rivelato come ci siano ampie potenzialità per sfruttare meglio questo strumento, che non è solo funzionale alla corretta conservazione e salubrità del prodotto, ma è anche un vero e proprio canale di comunicazione e di branding.

BONTÀ ANCHE DIETRO LE QUINTE

Il settore alimentare è stato caratterizzato negli ultimi anni da una forte presa di coscienza da parte dei consumatori, che sempre più frequentemente si pongono domande su ciò che stanno acquistando. Per questo motivo, portiamo avanti dal 2018 il “Progetto trasparenza”, un insieme di strumenti di informazione, sensibilizzazione e marketing integrati tra loro per rispondere a tutte le domande sulla nostra pasta, andando oltre quello che un consumatore può trovare in etichetta.

Il pilastro portante di questo progetto è rappresentato dal sito “comesifagarofalo.it”, un sito dedicato per raccontare le nostre scelte come pastificio e illustrare il processo di lavorazione della pasta, dalla selezione di una materia prima di qualità alla lavorazione e produzione. Nel sito è presente una sezione per permettere ai consumatori di conoscere i dettagli del pacco di pasta che hanno acquistato, arrivando a rintracciare la provenienza dei grani utilizzati e a verificare tutti i controlli

che sono stati effettuati sulla semola nonché i risultati dei controlli a campione che vengono regolarmente realizzati sul prodotto finito da un ente esterno certificato.

Il web, e in particolare i social network, rappresentano uno dei principali canali con cui interagiamo con i nostri consumatori. Grazie all'immediatezza di questi strumenti, possiamo essere sempre aggiornati rispetto alle esigenze e ai desideri dei consumatori.

Facebook è il canale più utilizzato dai nostri consumatori e il mezzo che preferiscono per interrogarci sulle caratteristiche e sulla qualità dei nostri prodotti. Il nostro **tasso di risposta** è del **100%**.

In caso di domande, i nostri clienti possono anche contattare il call center oppure inviare una mail all'indirizzo dedicato consumatori@pastagarofalo.it, a cui rispondono i dipartimenti di marketing e qualità.

LA NOSTRA PRESENZA SUI SOCIAL MEDIA

Canale social	Unità di misura	2022	2021	2020
Facebook (Global e Italia)	Fan	178.306	320.000	260.000 ²⁰
Instagram	Follower	44.202	45.000	31.000
YouTube	Visualizzazioni	6.290.000	15.000.000	11.000.000

20. Nel 2020 Facebook ha provveduto all'eliminazione di account inattivi o duplicati. Il numero reale del 2020 è in crescita rispetto al 2019 di oltre 30.000 follower







L'IMPORTANZA DI SCEGLIERE CON CONSAPEVOLEZZA

Attenzione verso i consumatori significa anche rispondere ai loro dubbi e accogliere le loro esigenze, coinvolgendoli nei nostri progetti. Tra le iniziative degli ultimi anni ricordiamo il rinnovo grafico delle confezioni per rendere maggiormente leggibili i tempi di cottura, cogliendo lo spunto lanciato dai consumatori che hanno dato vita sui social al Movimento Grandi Minuti, e il sondaggio dedicato a consumatori celiaci per comprenderne meglio i bisogni specifici, a cui abbiamo dato seguito nel 2021 con il lancio di nuovi formati senza glutine. Nel 2022, con l'aumento della consapevolezza dei consumatori rispetto ai temi

della sostenibilità e il forte rialzo dei prezzi dell'energia determinato dalla situazione politica ed economica, per contenere i consumi domestici si è diffusa l'attenzione verso pratiche come la cottura passiva, ossia la cottura a fuoco spento e con coperchio. Per fare chiarezza sulle notizie che sono circolate in merito a questo tema, noi di Garofalo abbiamo voluto approfondire **i pro e i contro della cottura passiva rispetto a quella tradizionale** conducendo dei test strumentali nel nostro laboratorio sulla resa della pasta e misurando il consumo di energia associato alle due tecniche.

COTTURA PASSIVA VS COTTURA TRADIZIONALE. I RISULTATI

 RESA DELLA PASTA	- qualità	■ Cottura raggiunta ma resa non eccellente
 TEMPO	+ tempo	■ 2 minuti in più, in media, rispetto a quelli indicati sulla confezione
 CONSUMI	- energia	■ - 10% consumo di energia ■ - 30% consumo di acqua ■ ca. - 20 grammi di CO ₂ per ogni cottura
 COSTI	+ risparmio	■ - 15 euro all'anno a persona ²¹

Con queste analisi abbiamo voluto ottenere tutti i dati necessari per fare una valutazione complessiva della cottura passiva comparata alla cottura tradizionale e dare qualche consiglio basato su evidenze oggettive per una cucina più sostenibile senza rinunciare al gusto, come l'attenzione

alla quantità d'acqua utilizzata e al tempo prima di calare la pasta una volta raggiunto il bollore. Consideriamo fondamentale, infatti, che **i consumatori siano informati in maniera completa e corretta per poter compiere delle scelte consapevoli.**

21. Risparmio calcolato su una media di 300 cotture annue su piano a induzione con riferimento ai prezzi di mercato dell'energia elettrica del mese di ottobre 2022

RICONOSCIMENTI

Grocery&Consumi Awards 2022

Miglior campagna new media Pasta Miglior iniziativa di co-marketing Iniziativa Charity

La campagna "Sii Turista" e il concorso "Amici per la Pasta" in collaborazione con Disney Pixar lanciati nel 2021 sono stati premiati da Tespi Mediagroup per l'impegno nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione. Inoltre, Garofalo è stata premiata per la consegna di una borsa di studio in occasione di Women in Food, l'evento che riunisce le professioniste italiane e internazionali del mondo enogastronomico.

GLI EROI DEL GRANDE SCHERMO INCONTRANO LA MAGIA DELLA PASTA

Nel 2022, dopo l'esperienza per l'uscita del film Luca, abbiamo consolidato la nostra collaborazione con Disney Italia con il progetto "The Cooking Universe" in occasione dell'uscita nelle sale cinematografiche di tre film targati Marvel Studios: Doctor Strange nel Multiverso della follia, Thor: Love and Thunder e Black Panther: Wakanda Forever. L'iniziativa ha invitato fan e food lover a cimentarsi e sbizzarrirsi con fantasia e creatività per provare a vincere i premi in palio. Oltre al concorso, infatti, abbiamo lanciato una sfida Instagram per stimolare la preparazione di ricette con ingredienti insoliti e creativi, ispirati alle storie e agli eroi dei film. Per l'occasione abbiamo anche realizzato tre formati di pasta Garofalo personalizzati con i protagonisti del film Thor.



4. PERSONE E TERRITORIO

218

dipendenti

99,5%

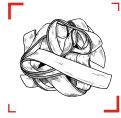
contratti a tempo
indeterminato

+56%

ore di formazione
erogate rispetto
al 2021



4.1



IL BENESSERE DEI DIPENDENTI

Crediamo nel valore imprescindibile e prezioso rappresentato dalle persone che ogni giorno ci dedicano **esperienza, passione** e **impegno**, interpretando i nostri valori distintivi e preservando il nostro successo. Le nostre persone sono custodi di una conoscenza tramandata di generazione in generazione e interpreti di un sapere tradizionale, che ogni giorno contribuiscono a preservare per far conoscere nel mondo la pasta migliore.

Lo sviluppo professionale e personale dei nostri dipendenti permette a ciascuno di loro di comprendere e fare propri i valori che sin dalle origini ci hanno guidato, esprimendo allo stesso tempo il proprio potenziale, per garantire una continua evoluzione e un costante miglioramento di quello che siamo e di quello che facciamo. Il benessere personale è altrettanto importante: per questo adottiamo tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, promuovere un ambiente inclusivo e favorire la conciliazione vita-lavoro. Inoltre, in ogni fase del percorso professionale dei nostri dipendenti, dal processo di selezione alle opportunità

di crescita professionale, fino alla conclusione del rapporto lavorativo, garantiamo il rispetto della diversità e delle pari opportunità, prevenendo ogni tipo di discriminazione.

A conferma dell'impegno per una gestione responsabile del personale, fin dal 2010 abbiamo ottenuto la **certificazione SA 8000**, che periodicamente rinnoviamo. Basato sulla Dichiarazione Universale dei diritti umani e sulle convenzioni dell'ILO, questo standard certifica importanti aspetti della gestione aziendale relativi alla responsabilità sociale d'impresa e, in particolare, il rispetto dei diritti umani, dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori e le garanzie di salute e sicurezza sul luogo di lavoro. L'impegno e l'attenzione che rivolgiamo alle nostre persone sono affermati anche nella nostra **Politica del Sistema di Gestione Integrato**, dove abbiamo formalizzato i nostri obiettivi di responsabilità sociale e di salute e sicurezza a favore dei dipendenti.

Le nostre persone sono custodi di una conoscenza tramandata di generazione in generazione.

Interpreti di un **sapere tradizionale**, che ogni giorno contribuiscono a preservare per far conoscere nel mondo la pasta migliore.

LE NOSTRE PERSONE

Al 31 dicembre 2022, i dipendenti di Pastificio Garofalo erano **218**, mentre nel 2021 erano 221. **La quasi totalità dei dipendenti è assunta con un contratto a tempo indeterminato**, mentre solo un dipendente ha un contratto a tempo determinato. Inoltre, la maggior parte ha un contratto full-time (89,5%). Ci siamo avvalsi anche della collaborazione di 20 figure non dipendenti, di cui 18 lavoratori somministrati - spesso contrattati secondo questa modalità di lavoro come soluzione antecedente all'assunzione - e 2 consulenti che operano stabilmente nella nostra sede.

DIPENDENTI PER CONTRATTO DI LAVORO E GENERE

Contratto di lavoro	2022			2021			2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Indeterminato	32	185	217	33	188	221	31	183	214
Determinato	1	-	1	-	-	-	1	-	1
Totale	33	185	218	33	188	221	32	183	215

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO E GENERE

Tipologia di contratto	2022			2021			2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Full-time	32	163	195	32	165	197	31	163	194
Part-time	1	22	23	1	23	24	1	20	21
Totale	33	185	218	33	188	221	32	183	215

Uguaglianza e inclusione sono parte integrante della cultura della nostra azienda: pertanto supportiamo il raggiungimento di un livello sempre maggiore di **equilibrio tra i generi**, premiando l'identità e i valori di ciascuno. Favoriamo inoltre l'integrazione delle nuove generazioni nell'ambiente di lavoro, valorizzando al contempo le competenze di coloro che vantano esperienze pluriennali nella nostra realtà e che hanno interiorizzato la nostra essenza e i nostri valori.

Al 31 dicembre 2022 **le donne impiegate in Garofalo sono 33**, pari al **15,1%** dell'organico, in linea con il 2021, e ricoprono prevalentemente mansioni amministrative. La presenza preponderante di uomini è fisiologica in un settore con reparti di produzione a prevalenza maschile.

La maggior parte dei dipendenti (il 55%) si concentra nella **fascia di età 30-50 anni**, seguita dalla popolazione appartenente alla fascia over 50 (28%) e dagli under 30 (17%).

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

CATEGORIE PROFESSIONALI	2022			2021			2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Senior Management	-	3,7%	3,7%	-	1,4%	1,4%	-	1,4%	1,4%
Middle Management e Personale Tecnico	2,8%	6,9%	9,6%	2,7%	7,7%	10,4%	2,8%	7,0%	9,8%
Personale Amministrativo	8,7%	7,8%	16,5%	8,6%	9,5%	18,1%	8,8%	8,8%	17,7%
Operai	3,7%	63,8%	67,4%	3,6%	63,8%	67,4%	3,3%	65,6%	68,8%
Altro Personale	-	2,8%	2,8%	-	2,7%	2,7%	-	2,3%	2,3%
Totale	15,1%	84,9%	100%	14,9%	85,1%	100%	14,9%	85,1%	100%

CATEGORIE PROFESSIONALI	2022			2021			2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip
Senior Management	-	8	8	-	3	3	-	3	3
Middle Management e Personale Tecnico	6	15	21	6	17	23	6	15	21
Personale Amministrativo	19	17	36	19	21	40	19	19	38
Operai	8	139	147	8	141	149	7	141	148
Altro Personale	-	6	6	-	6	6	-	5	5
Totale	33	185	218	33	188	221	32	183	215

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ

CATEGORIE PROFESSIONALI	2022			2021			2020		
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Senior Management	-	0,9%	2,8%	-	0,5%	0,9%	-	0,5%	0,9%
Middle Management e Personale Tecnico	0,9%	6,0%	2,8%	1,4%	5,0%	4,1%	0,9%	4,7%	4,2%
Personale Amministrativo	2,3%	10,1%	4,1%	2,3%	11,8%	4,1%	3,3%	10,2%	4,2%
Operai	14,2%	38,1%	15,1%	14,5%	39,4%	13,6%	15,3%	37,7%	15,8%
Altro Personale	-	-	2,8%	-	0,5%	2,3%	-	-	2,3%
Totale	17,4%	55,0%	27,5%	18,1%	57,0%	24,9%	19,5%	53,0%	27,4%

CATEGORIE PROFESSIONALI	2022			2021			2020		
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50
	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip
Senior Management	-	2	6	-	1	2	-	1	2
Middle Management e Personale Tecnico	2	13	6	3	11	9	2	10	9
Personale Amministrativo	5	22	9	5	26	9	7	22	9
Operai	31	83	33	32	87	30	33	81	34
Altro Personale	-	-	6	-	1	5	-	-	5
Totale	38	120	60	40	126	55	42	114	59

Nel 2022 è stata introdotta in azienda una nuova figura **appartenente alle categorie protette**, portando il numero totale di impiegati a 20, di cui 15 nei reparti di produzione.

La presenza di persone con profili personali molto diversi consente di raggiungere una comprensione più profonda della società grazie all'adozione di differenti punti di vista, rappresenta una fonte di ispirazione e rafforza la cultura dell'inclusione.



A testimonianza della nostra sensibilità verso i temi di diversità e inclusione, nel 2020 siamo stati tra i 20 finalisti al premio **Diversity & Inclusion Brand Award** e nel 2021 ci siamo posizionati tra i 50 finalisti.

ATTRAZIONE DI TALENTI

Il nostro lavoro si fonda su **passione e ricerca dell'eccellenza**, valori che ricerchiamo come tratto essenziale in fase di assunzione. Il processo di selezione dei candidati, che prevede diversi percorsi di valutazione in funzione dei ruoli e dell'esperienza, garantisce pari opportunità di ammissione.

Nel 2022 sono stati **2 i nuovi assunti** che si sono uniti alla nostra organizzazione, un uomo e una donna appartenenti alla fascia d'età 30-50 anni. In seguito all'incremento delle assunzioni registrato nel 2021 (7 ingressi) e nel 2020 (11 ingressi), associato anche ad un aumento dei volumi di produzione, nell'ultimo anno la tendenza si è stabilizzata su livelli più contenuti.

Le uscite registrate nel 2022 sono 5, in lieve aumento rispetto alle 3 cessazioni del 2021 e le 4 del 2020, da attribuire a dimissioni e pensionamenti.

NUMERO DI ASSUNZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ DEI DIPENDENTI

GENERE	2022				2021				2020			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Donne	-	1	-	1	1	1	-	2	7	1	-	8
% sui dipendenti	-	5,0%	-	3,0%	10,0%	5,3%	-	6,1%	53,8%	7,1%	-	25,0%
Uomini	-	1	-	1	4	2	1	7	9	2	-	11
% sui dipendenti	-	1,0%	-	0,5%	13,3%	1,9%	2,0%	3,7%	31%	2%	-	6,0%
Totale	-	2	-	2	5	3	1	9	16	3	-	19
% sui dipendenti	-	1,7%	-	0,9%	12,5%	2,4%	1,8%	4,1%	38,1%	2,6%	-	8,8%

NUMERO DI CESSAZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ DEI DIPENDENTI

GENERE	2022				2021				2020			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Donne	1	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-
% sui dipendenti	11,1%	-	25,0%	6,1%	-	-	-	-	-	-	-	-
Uomini	1	1	1	3	-	-	3	3	1	-	3	4
% sui dipendenti	3,4%	1,0%	1,8%	1,6%	-	-	5,9%	1,6%	3,4%	-	5,6%	2,2%
Totale	2	1	2	5	-	-	3	3	1	-	3	4
% sui dipendenti	5,3%	0,8%	3,3%	2,3%	-	-	5,5%	1,4%	2,4%	-	5,1%	1,9%



FORMAZIONE E SVILUPPO

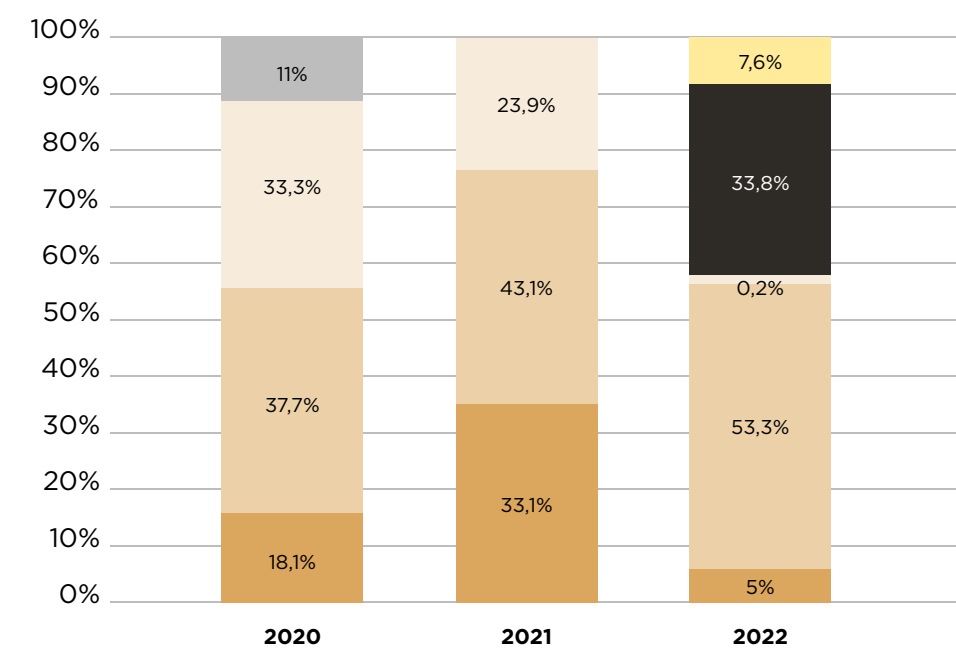
In Garofalo crediamo fortemente nell'importanza di una costante crescita, sia professionale sia personale, dei nostri dipendenti. Consideriamo le attività di formazione fondamentali per **accompagnare lo sviluppo del nostro personale** e dell'organizzazione, per sostenerne l'evoluzione culturale, consolidando le competenze individuali e al tempo stesso diffondendo i nostri valori e la nostra strategia d'azienda.

Pianifichiamo percorsi formativi per le diverse famiglie professionali e **iniziative specifiche** per attività ad alto contenuto tecnico. Inoltre, monitoriamo e valutiamo le esigenze formative in funzione delle necessità individuali. Le modalità di training vanno dai corsi online per la formazione obbligatoria al ricorso a professionisti esterni per competenze tecniche specifiche, fino ai corsi specialistici. Le principali tipologie di formazione offerta riguardano la qualità e la sicurezza alimentare (per la necessa-

ria conoscenza delle normative di settore), la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro e le competenze specifiche per utilizzare determinati macchinari o per operare in certi reparti delle linee di produzione. Nel 2021, nonostante le difficoltà dovute al perdurare dell'emergenza sanitaria, abbiamo potuto riprendere alcune attività formative che nel 2020 erano state sospese, completando il piano definito per l'anno.

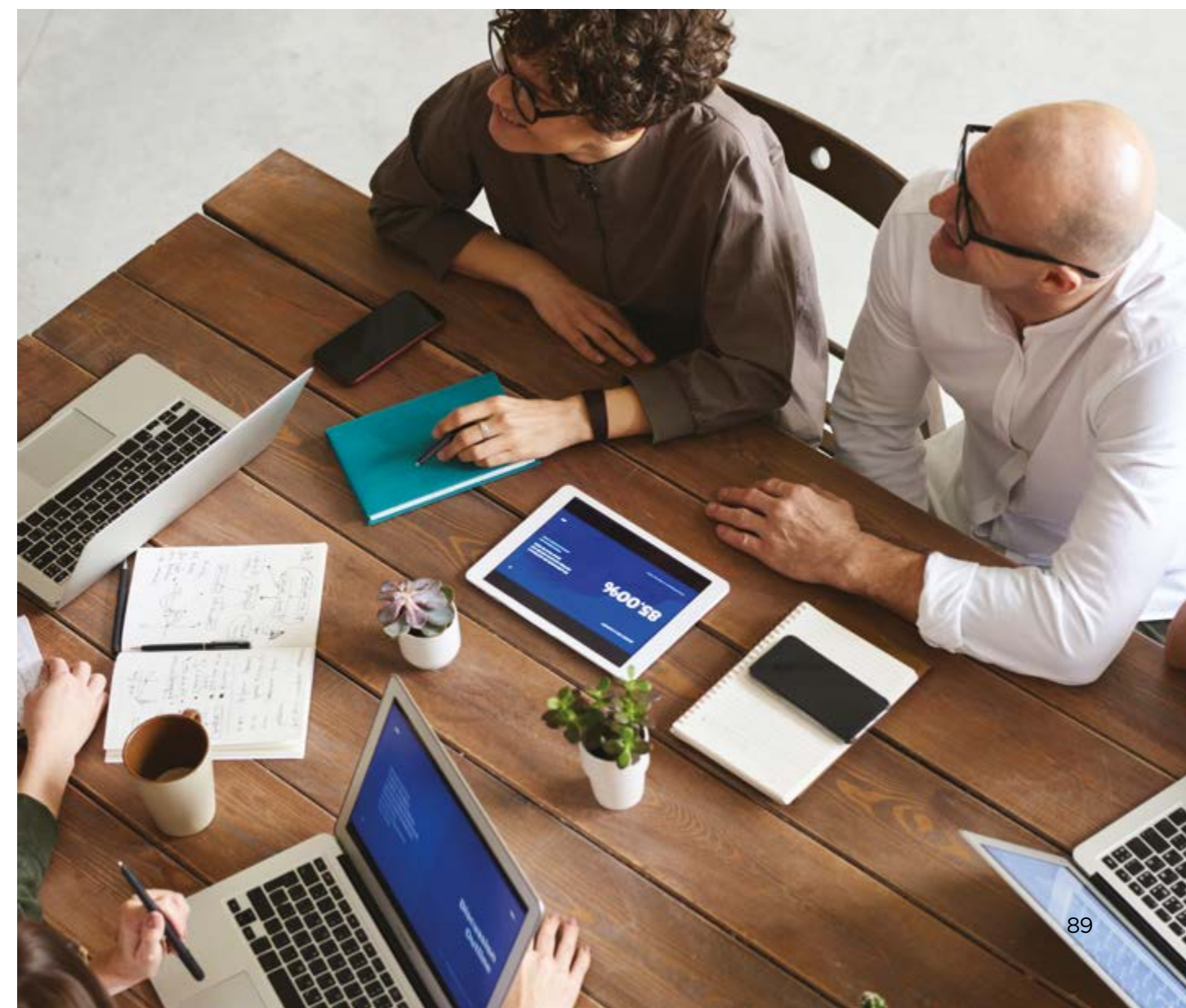
Nel 2022 abbiamo erogato **1.687 ore di formazione**, in aumento rispetto al 2021 (+56%) e al 2020 (+48%), biennio in cui le attività formative in presenza erano state limitate come misura preventiva alla diffusione della pandemia di Covid. Sono stati **184 i dipendenti** che hanno partecipato ad almeno un corso, pari all'84% della popolazione aziendale. In rapporto allo staff complessivo, ciascun dipendente ha beneficiato di **7,7 ore medie di formazione** nel corso del 2022.

ORE DI FORMAZIONE PER TIPOLOGIA



ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE, PER GENERE E PER CATEGORIA PROFESSIONALE

Categoria professionale	2022			2021			2020		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Senior Management	-	7,0	7,0	-	10,0	10,0	-	2,7	2,7
Middle Management e Personale Tecnico	2,7	4,5	4,0	13,0	10,0	10,8	14,2	3,6	6,6
Personale Amministrativo	17,1	24,4	20,6	1,1	1,9	1,5	3,2	1,3	2,2
Operai	2,3	5,6	5,4	2,8	5,1	5,0	3,7	3,3	3,4
Altro Personale	-	2,0	2,0	-	-	-	-	0,6	0,6
Totale	10,9	7,2	7,7	3,7	5,1	4,9	5,3	3,1	3,4



RELAZIONI INDUSTRIALI E DIALOGO CON I DIPENDENTI

In Garofalo rispettiamo la normativa italiana del lavoro e le convenzioni dell'International Labour Organization (ILO) sui diritti dei lavoratori (libertà di associazione e contrattazione collettiva, consultazione, diritto di sciopero, ecc.), promuovendo sistematicamente il dialogo tra le parti e ascoltando le necessità dei nostri dipendenti per trovare delle soluzioni che portino benefici condivisi.

Il 99,5% dei nostri dipendenti è coperto da accordi di contrattazione collettiva, in particolare dal CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare. Dal 2008 sono in vigore accordi integrativi di secondo livello relativi alla gestione della turnazione a ciclo continuo e dei relativi istituti retributivi. Nel 2021 è stato rinnovato il contratto di secondo livello, con effetto retroattivo a dicembre 2019. Il nuovo accordo ha introdotto l'aumento del valore dei ticket restaurant e una maggiorazione del compenso per la sesta giornata lavorativa. Si segnala che non è previsto a livello contrattuale un periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi, quali acquisizioni e riorganizzazioni, essendo questo determinato al verificarsi dei vari casi.

Oltre a quanto previsto dall'accordo di secondo livello, abbiamo dato un ulteriore sostegno concreto al personale per fronteggiare le conseguenze dell'aumento dei costi dell'energia e dell'inflazione erogando buoni spesa per un valore di 1.500 euro a ciascun dipendente e 500 euro in buoni carburante per coloro che non hanno in dotazione un veicolo aziendale.

Riconosciamo ai nostri dipendenti il diritto di costituire o prender parte alle organizzazioni sindacali finalizzate alla difesa dei loro interessi e di essere rappresentati da organismi sindacali. Nel corso del 2022 ci sono stati continui confronti tra la direzione e la RSU (Rappresentanza Sindacale Unitaria) per la negoziazione del rinnovo del contratto di secondo livello e per la gestione delle attività produttive. Il comitato di confronto, presieduto da parte aziendale dal RSPP (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione), si è riunito formalmente con cadenza trimestrale, alternando momenti di dialogo più agili e informali durante l'anno.

Infine, le dimensioni ridotte dell'organizzazione favoriscono **un rapporto familiare e diretto tra dipendenti e direzione e un clima aziendale positivo**, senza particolare necessità di individuare figure aziendali preposte all'ascolto o di formalizzare punti fisici di incontro. Nonostante ciò, abbiamo intenzione di svolgere un'indagine di clima interno per conoscere più in dettaglio le aspettative dei nostri dipendenti e far emergere eventuali esigenze non manifestate.

Nel frattempo, il dialogo diretto tra dipendenti e direzione è sempre incoraggiato: abbiamo allestito apposite cassette di segnalazione e un indirizzo e-mail dedicato per segnalare comportamenti devianti dai principi definiti dal Codice Etico, sempre nel rispetto dell'anonimato.

SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE SUL LUOGO DI LAVORO

In Garofalo consideriamo la salute, la sicurezza e il benessere psicofisico un bene prezioso: per questo ci impegniamo a sviluppare e diffondere una solida cultura della sicurezza, per garantire un ambiente di lavoro privo di pericoli.

Dal 2016, il nostro stabilimento a Gragnano è coperto dalla **certificazione OHSAS 18001:2007**, relativa alla gestione della salute e sicurezza. Nel corso del 2020 la certificazione è stata aggiornata rispetto alla norma ISO 45001. Come dichiarato all'interno della nostra Politica del Sistema di Gestione Integrato, ci impegniamo non solo a rispettare tutte le prescrizioni legislative e altri requisiti normativi applicabili in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro, ma anche ad assicurarci che questi aspetti siano considerati essenziali fin dalla fase di definizione di nuove attività, nonché ad applicare procedure sistematiche per l'individuazione, la gestione e la riduzione dei rischi, con l'obiettivo di prevenire incidenti, infortuni e malattie professionali.

In particolare, il Sistema di Gestione Integrato coinvolge sia i dipendenti di Garofalo sia quelli delle ditte appaltatrici che lavorano all'interno dello stabilimento e prevede la valutazione preventiva dei rischi e la loro eliminazione e/o mitigazione attraverso una procedura formalizzata.

La valutazione dei rischi rappresenta un elemento determinante per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori. Il processo di valutazione dei rischi e la redazione della relativa relazione è di responsabilità del datore di lavoro, che è affiancato in questo compito dal RSPP, da un consulente esterno, dal medico competente e dal Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Il processo prevede, in primo luogo, l'identificazione dei rischi presenti in azienda e della metodologia più consona per valutarli in modo da ottenere una valutazione versatile e completa per tutte quelle situazioni che non abbiano un quadro normativo specifico di riferimento. Successivamente si procede alla valutazione dei rischi a partire da quelli presenti nelle aree suddivise per tipologie omogenee, quindi tutti quelli connessi alle macchine presenti nelle singole aree e infine quelli relativi alla mansione specifica dell'operatore. Tale analisi è formalizzata mediante una valutazione strutturata su tre livelli e inclusiva di tutte le possibili situazioni lavorative, sia ordinarie che straordinarie, come la manutenzione o la presenza sulle macchine di personale di ditte esterne. Inoltre, ogni tre anni conduciamo una valutazione del rischio da stress lavoro-correlato. Una volta che tutte le operazioni di valutazione sono concluse, viene steso un piano di miglioramento che tenga in considerazione tutte le situazioni di pericolo e le misure di miglioramento programmate per ridurre i rischi, alle quali è anche associato un diverso livello di priorità, a seconda della gravità del pericolo che esse comportano. Questo documento, che viene sempre condiviso con i rappresentanti dei lavoratori in caso di modifiche e integrazioni, permette di avere comprensione della situazione esistente e di determinare le linee di miglioramento. Il miglioramento è garantito dalla struttura stessa del documento, nonché da una revisione e un aggiornamento continuo attraverso audit.

Il personale di Garofalo è responsabile della salute e della sicurezza propria e delle persone con cui interagisce ed è tenuto a fermare e/o segnalare tempestivamente al preposto di reparto o al RSL qualsiasi situazione a rischio o comportamento non sicuro, nonché allontanarsi o sottrarsi da lavorazioni che possono provocare lesioni o malattie professionali.

I rischi legati alle attività di Garofalo sono comunque considerati limitati. Le linee di produzione e confezionamento rappresentano l'area a maggiore rischiosità in materia di salute e sicurezza, benché di contenuta entità.

Anche lo standard SA 8000, a cui aderiamo da oltre dieci anni, rappresenta un importante presidio in ambito di salute e sicurezza. **Il relativo comitato, il Social Performance Team, si riunisce almeno una volta l'anno per un confronto propositivo su tutti i requisiti della SA 8000**, inclusi quelli della sicurezza dei lavoratori. Il comitato è composto dai rappresentanti sindacali, dalla direzione operativa, dal RSGI e da due rappresentanti dei lavoratori per la SA 8000 (uno per gli impiegati e uno per gli operai). Questi confronti si aggiungono alla riunione periodica prevista per legge che si deve tenere almeno una volta all'anno tra datore di lavoro, medico competente, RSPP e RLS. Anche ad alcuni fornitori

di rilievo per entità del rapporto commerciale o che ricorrono significativamente alla manodopera è richiesto di ottemperare ai requisiti previsti dallo standard SA 8000 e quindi di fornire le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro.

Ci assicuriamo che a tutti i dipendenti venga offerta la formazione in materia di salute e sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/08 affinché siano trasmesse le conoscenze e le procedure utili all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei propri compiti in azienda e per l'identificazione, la riduzione e la gestione dei rischi. Organizziamo annualmente anche un incontro informativo con i lavoratori, presentando eventuali modifiche ai processi o agli ambienti, l'andamento infortunistico e i risultati delle relative indagini. Nell'ultimo biennio sono state inoltre implementate delle iniziative di informazione per permettere a tutti i lavoratori di essere a conoscenza delle misure adottate per la gestione dell'emergenza sanitaria.

Per il servizio di medicina del lavoro, in linea con le disposizioni di legge, in Garofalo è prevista non solo la sorveglianza sanitaria, ma anche un presidio infermieristico due volte a settimana in stabilimento per ascolto e supporto ai lavoratori. Il medico competente, inoltre, effettua al-

meno due verifiche l'anno degli ambienti di lavoro. Le schede sanitarie dei lavoratori sono, per legge, gestite dal medico competente in appositi schedari chiusi a chiave.

Garofalo aderisce infine al fondo FASA, come da CCNL, per la fornitura di servizi sanitari e screening preventivi. Inoltre, dal 2018 ogni autunno viene promossa una campagna per adesione volontaria alle vaccinazioni antinfluenzali da effettuare presso l'infermeria. Negli ultimi due anni, come ulteriore misura preventiva alla diffusione del virus di Covid-19 in azienda, dall'insorgere della prima ondata nel 2020 abbiamo eseguito campagne di screening analitico a carico di Garofalo con test molecolari e antigenici. Le campagne di screening avevano carattere volontario, ma hanno registrato l'adesione della totalità dei dipendenti e delle ditte esterne che operavano stabilmente nello stabilimento; su richiesta, il servizio è stato esteso anche ai conviventi dei lavoratori. Lo screening è proseguito anche negli anni successivi e nel corso del 2022 sono stati effettuati circa 3.000 test antigenici. L'iniziativa si è dimostrata una misura particolarmente efficace per rilevare tempestivamente i casi di infezione asintomatica tra i dipendenti. L'azienda ha anche attivato una polizza assicurativa specifica per coprire il rischio di ricovero causato dal Covid-19, ma fortunatamente non è stato necessario farvi ricorso.



INDICI DI SALUTE E SICUREZZA

Nel 2022 si sono verificati **5 casi di infortunio** non grave che hanno interessato solo gli uomini, in aumento rispetto ai 2 casi riscontrati nel 2021, ma in calo del 44% rispetto ai 9 casi del 2020. Gli infortuni riguardano principalmente escoriazioni e traumi contusivi, che si sono verificati soprattutto nel reparto confezionamento, l'area che impiega la maggior parte del personale. Nel 2022 non si sono verificati infortuni tra i lavoratori non dipendenti che operano stabilmente nella sede di Garofalo. Infine, nel triennio 2020-2022 non si è verificato nessun caso di infortunio fatale così come di malattie professionali.

Negli ultimi anni sono stati fatti degli interventi per ridurre il rischio di infortuni sul lavoro. Nel 2021, sono state completate la motorizzazione della gru a ponte per la movimentazione delle trafilate e l'installazione di sistemi di protezione dei pedoni per la viabilità nei piazzali del pastificio. Più di recente, abbiamo rinnovato il parco attrezzature delle officine meccaniche per migliorarne l'affidabilità e abbiamo adottato una nuova piattaforma mobile per rendere le operazioni in quota più sicure. Inoltre, abbiamo installato ulteriori sistemi di protezione dei pedoni nei piazzali del pastificio.

INDICI INFORTUNISTICI

Indicatori di salute e sicurezza relativi ai dipendenti	2022	2021	2020
Totale ore lavorate	378.840	391.451	373.643
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	5	2	9
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²²	2,64	1,02	4,82

Indicatori di salute e sicurezza relativi ai lavoratori non dipendenti che operano nello stabilimento	2022	2021	2020
Totale ore lavorate	18.632	5.508	20.035
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	-	2	3
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²³	-	72,6	29,9

22- 23. Il tasso di frequenza degli infortuni è calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni e il totale delle ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 200.000.

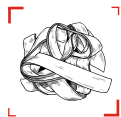
Oltre a salvaguardare la salute e la sicurezza dei nostri dipendenti, siamo attenti al loro benessere psico-fisico.

Per questo ci impegniamo a promuovere soluzioni per migliorare l'**equilibrio tra vita privata e vita lavorativa**. A tal proposito, gli impiegati possono godere del-

la flessibilità degli orari di lavoro e di un servizio mensa, mentre l'organizzazione del lavoro basata su turni programmati e ben definiti permette agli operai di pianificare nel miglior modo possibile la loro giornata. Gli operai dispongono anche di uno spazio ristoro e di un servizio di lavanderia per gli abiti da lavoro.



4.2



L'ATTENZIONE PER LA COLLETTIVITÀ

NOI PER IL TERRITORIO

Lo stretto legame che ci unisce al territorio di Gragnano ha definito i tratti della nostra identità: attingiamo i nostri valori dalla comunità che ci circonda. Per questo, con senso di gratitudine, ci impegniamo a restituire al territorio parte di quella ricchezza che ci ha donato. Nel corso del 2022 abbiamo contribuito al benessere della nostra comunità, sia in forma di donazioni sia di quote associative, per un importo di oltre 78.000 euro. Una parte di questi è stata devoluta alla Croce Rossa Italiana per il sostegno delle persone colpite dal conflitto in Ucraina.

Per generare valore condiviso non ci limitiamo a portare avanti iniziative a favore della comunità, ma sviluppiamo anche la **capacità di ascoltare e comprendere**. Guardare costantemente e proattivamente ai bisogni e alle priorità del territorio ci permette di cogliere nuove sfide e di ridefinire un modello di business sempre più in **armonia con la comunità circostante**.

Per esempio, siamo consapevoli degli impatti che le nostre attività hanno in termini di rumore prodotto. Periodicamente, facciamo eseguire rilievi fonometrici esterni con apposite apparecchiature, sia in orario diurno che notturno.

Benché dalle rilevazioni effettuate nel corso degli anni sia sempre emerso il rispetto dei limiti, abbiamo attuato misure per prevenire un disagio agli abitanti di Gragnano che risiedono in prossimità dello stabilimento, con pannelli fonoassorbenti e di coibentazione. Nel 2017, nella zona compressori per lo scarico delle cisterne - una delle più critiche per rumorosità - abbiamo deciso di installare compressori di nostra proprietà per evitare l'utilizzo di quelli installati a bordo cisterna, più rumorosi. L'intervento ha richiesto un investimento di circa **150.000 euro**.

Per mitigare ulteriormente le emissioni sonore, nel corso del 2020 abbiamo realizzato delle **barriere verdi** con la piantumazione di magnolie e lauri in corrispondenza delle abitazioni più prossime allo stabilimento.

NOI PER UNA SOCIETÀ EQUA

I Bambini delle fate

La Fondazione i Bambini delle fate ha dato vita a **La Banca del Tempo Sociale**, un programma di iniziative che, grazie a un contributo continuo nel tempo da parte delle imprese, ha lo scopo di offrire ai ragazzi con autismo e disabilità occasioni di inclusione e agli studenti delle scuole superiori l'esperienza positiva di avvicinarsi al mondo del sociale in una struttura organizzata. Anche Garofalo ha scelto di essere a fianco dei Bambini delle fate, sostenendo finanziariamente le iniziative realizzate in Campania.



I BAMBINI DELLE FATE
per l'inclusione sociale

Ama oltre la forma

Nel 2022, in occasione mese dedicato al Pride, Pasta Garofalo ha supportato le associazioni di **Roma Pride, Milano Pride e Napoli Pride**, con una campagna che celebra la diversità e la libertà di espressione. Come in cucina ognuno è libero di sperimentare secondo i propri gusti, scegliendo la tradizione, ma anche l'innovazione, così abbiamo voluto promuovere i valori della libertà e dell'inclusività anche nell'amore. Abbiamo rappresentato questi valori con un'edizione speciale di Pasta Garofalo in cui vari tipi sono confezionati insieme all'insegna della varietà di formati, colori e gusto per celebrare l'amore oltre la forma.



5. QUALITÀ PER L'AMBIENTE

1.133
GJ

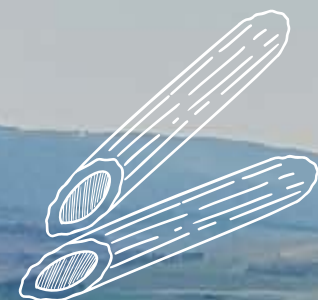
energia prodotta
da fonti rinnovabili

-9%

acqua consumata
in rapporto alla
produzione rispetto
al 2020

100%

dei sottoprodotti
recuperati a uso
zootecnico



5.1


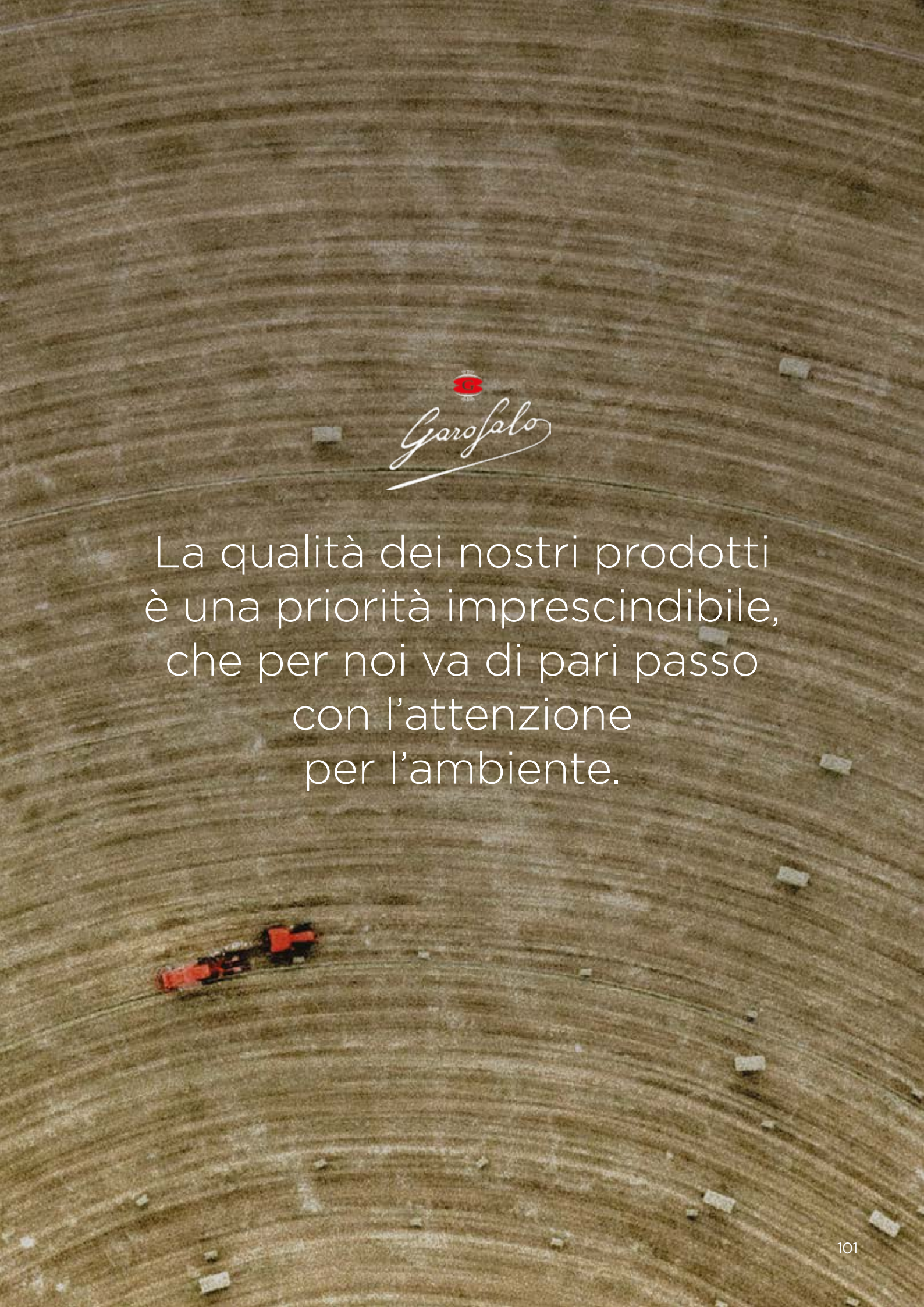


CONSUMI RESPONSABILI

La qualità dei nostri prodotti è una priorità imprescindibile, che per noi va di pari passo con l'attenzione per l'ambiente.

Nel nostro stabilimento di Gragnano, siamo continuamente alla ricerca di misure appropriate per ridurre i nostri consumi energetici e per incrementare l'utilizzo di fonti di energia alternative e rinnovabili. Dal 2003, lo stabilimento è coperto dalla **certificazione ISO 14001:2015**, che certifica la conformità ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Ambientale. Nella nostra Politica del Sistema di Gestione Integrato, legata all'ottenimento della certificazione, ci impegniamo non solo a

rispettare tutte le prescrizioni legislative e altri requisiti normativi applicabili in materia ambientale, ma a porre costante attenzione al consumo responsabile delle risorse naturali ed energetiche, al monitoraggio delle emissioni, alla gestione dei rifiuti e al controllo dei rischi di contaminazione del suolo, anche attraverso una comunicazione trasparente con tutti gli stakeholder interessati e la promozione di una cultura rispettosa dell'ambiente tra tutti i dipendenti.



La qualità dei nostri prodotti è una priorità imprescindibile, che per noi va di pari passo con l'attenzione per l'ambiente.

ENERGIA

In Garofalo adottiamo un approccio sistematico al consumo e all'uso dell'energia; riconosciamo infatti l'importanza di adottare misure di **efficientamento energetico**. Questo nostro approccio è testimoniato dalla **certificazione ISO 50001:2011**, di cui siamo in possesso dal 2017 e che copre tutto lo stabilimento, comprendendo sia i processi principali che quelli ausiliari.

Le principali fonti di consumo energetico sono legate al **fabbisogno di gas metano e di energia elettrica**. All'incirca il 53% del gas metano impiegato è destinato all'alimentazione dei generatori di acqua surriscaldata presenti in centrale termica, mentre il restante 47% all'alimentazione dell'impianto di cogenerazione. L'energia elettrica, invece, alimenta i reparti produttivi, i servizi ausiliari alla produzione (per esempio, gli impianti di filtrazione e di trattamento delle acque) e i servizi generali (per esempio, l'illuminazione). Tale energia in parte è acquistata dalla rete e in parte è prodotta dall'**impianto di cogenerazione**; una porzione residuale è prodotta dall'**impianto fotovoltaico**.

Nel 2022, lo stabilimento ha assorbito energia per **27.594 MWh**, di cui circa il **64%** è

stata autoprodotta tramite l'impianto di cogenerazione e l'1% prodotta tramite l'impianto fotovoltaico, mentre la quota di energia elettrica acquistata si è attestata attorno al 35%. Grazie ad una manutenzione straordinaria dell'impianto fotovoltaico, è stato possibile aumentarne la produttività del 24%, riallineandola ai livelli del 2020. Invece, rispetto al 2021, la capacità di autoproduzione del cogeneratore è calata del 15% a causa del mancato recupero termico durante il periodo di fermo impianto di circa un mese necessario per la manutenzione programmata. Di conseguenza, per sopperire al fabbisogno aziendale, la quota di energia elettrica acquistata è aumentata del 42%. Data la crescita dei volumi produttivi che si è registrata negli ultimi anni rispetto al periodo pre-pandemico, Garofalo ha avviato le pratiche amministrative per aumentare la capacità di autoproduzione dell'energia in modo da ritornare alle quote precedenti, che vedevano il cogeneratore coprire fino al 90% del fabbisogno di energia elettrica. I progetti previsti riguardano l'installazione di un nuovo impianto di cogenerazione e l'ampliamento del parco fotovoltaico nel 2024.

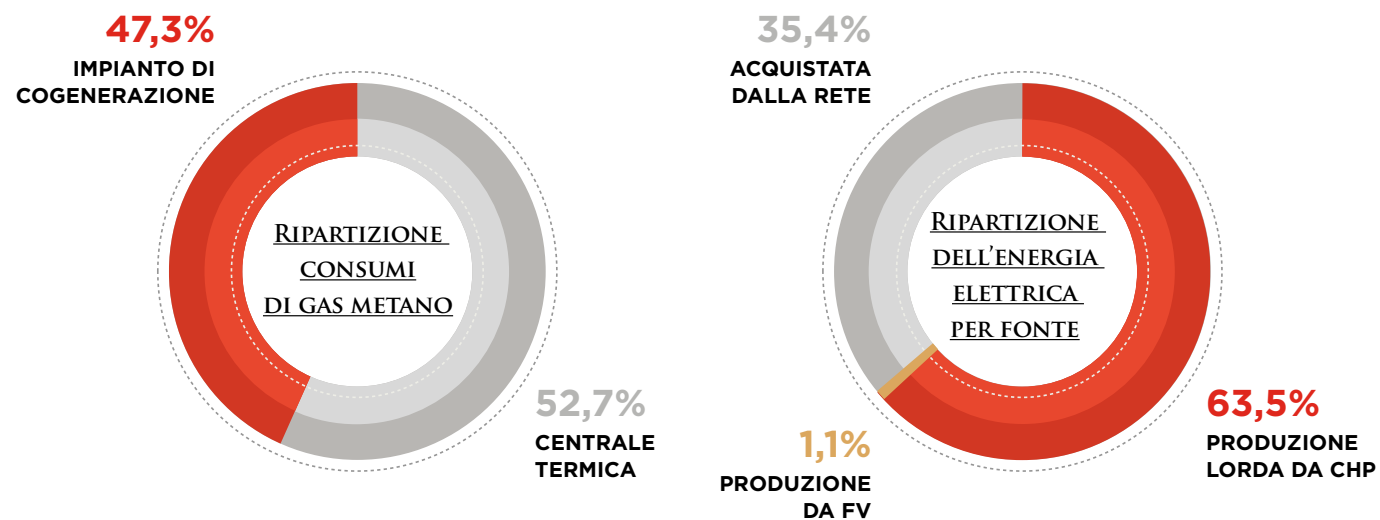
Nel 2022 i consumi energetici da fonti non rinnovabili sono stati pari a 347.854 GJ, in aumento del 4,1% rispetto al 2021. Tale aumento è legato sia al fermo del cogeneratore sia al potenziamento dei servizi ausiliari in vista dell'incremento della capacità produttiva. I consumi energetici netti da fonti rinnovabili corrispondono a 1.133 GJ, in aumento del 32,7% rispetto al 2021. Nel 2022, l'intensità energetica²⁴, pari a 2,56 GJ/tonnellata di pasta, ha registrato un miglioramento del 5% rispetto all'anno precedente (2,70 GJ/tonnellate di pasta), riportandosi in linea con i livelli del 2020 (2,51 GJ/tonnellate di pasta). Ciò è dovuto principalmente all'aumento dei volumi di produzione che ha contribuito ad un miglioramento dell'efficienza grazie all'attivazione di meccanismi di economia di scala.

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI E INDIRETTI

in GJ	2022	2021	2020
Consumi da fonti di energia non rinnovabili	347.854	334.238	347.739
Gas metano	310.659	309.333	319.311
Energia elettrica acquistata non rinnovabile	35.252	23.286	27.027
Diesel per parco auto in leasing	1.943	1.618	1.402
Consumi da fonti di energia rinnovabili	1.133	854	1.072
Energia autoprodotta da impianto fotovoltaico e consumata	1.138	867	1.090
Energia autoprodotta da impianto fotovoltaico e reimmessa in rete	(5)	(13)	(17)
Totale consumi energetici diretti e indiretti	348.987	335.092	348.811
Consumi energetici totali/tonnellate di pasta prodotta (GJ/t)	2,56	2,70	2,51

Negli ultimi anni abbiamo lavorato sull'efficientamento energetico migliorando di volta in volta ogni fase della catena di produzione. Nel 2020 abbiamo sostituito uno dei gruppi frigoriferi presenti in stabilimento con un modello a più alta efficienza e dotato di un compressore di ultima generazione, dal 20% al 40% più efficiente delle tecnologie corrispondenti. Inoltre, è stato implementato un progetto di ottimizzazione della centrale di aria compressa con l'installazione di un nuovo compressore ad alta efficienza. Tra il 2021 e il 2022 abbiamo condotto attività di manutenzione della centrale termica e dell'impianto fotovoltaico per assicurare i massimi livelli di efficienza degli impianti e, di conseguenza, la loro resa ottimale in termini energetici. Inoltre, è stato sostituito un altro gruppo frigorifero con un nuovo modello che utilizza un refrigerante a minor impatto ed è stato un ulteriore sistema frigorifero asservito alla produzione con efficienza energetica maggiore. Più recentemente, infine, abbiamo avviato la sostituzione di due caldaie e di due Unità di Trattamento Aria (UTA), che prevediamo di completare entro agosto 2023.

24. Calcolata come somma di gas naturale, elettricità acquistata dalla rete, elettricità autoprodotta da impianto fotovoltaico e consumata, carburanti, rapportata alla produzione annuale interna



EMISSIONI

Grazie all'impianto di cogenerazione alimentato a gas naturale abbiamo ottimizzato i consumi energetici con una significativa riduzione delle emissioni di gas a effetto serra. Per il contenimento delle emissioni inquinanti, il gruppo elettrogeno si avvale infatti di differenti tecnologie: la prima riguarda la **prevenzione della formazione di sostanze inquinanti** mediante un **sistema di regolazione della combustione**, la seconda riguarda l'**abbattimento del monossido di carbonio** generato durante la combustione mediante un **catalizzatore ossidante**.

Per il monitoraggio delle emissioni, la **centrale termica ha un analizzatore dei fumi**, come previsto dall'autorizzazione integrata ambientale ai sensi del D.Lgs. 152/06. Per l'impianto di cogenerazione non è previsto un analizzatore in continuo, ma vengono effettuati **due controlli all'anno**, sempre secondo le prescrizioni dell'autorizzazione integrata ambientale.

Le nostre emissioni dirette sono legate al consumo di gas metano per alimentare il cogeneratore e la centrale termica, al diesel per il parco auto e, in minima parte, alle perdite di gas refrigeranti degli impianti di condizionamento. Nel 2022, le nostre emissioni dirette sono state pari a 16.098,5 tonnellate di CO₂e, in aumento dell'1,5% rispetto al 2021. Le nostre emissioni indirette, invece, sono di entità inferiore in quanto sono legate al consumo di energia elettrica acquistata dalla rete. Nel 2022, tali emissioni sono state pari a 2.636,9 tonnellate di CO₂e in base al metodo di calcolo location-based e 4.497,9 in base al metodo di calcolo market-based²⁵, in aumento rispettivamente del 56% e del 52% rispetto al 2021. Tale discostamento è dovuto alla minore efficienza associata al cogeneratore e al conseguente ricorso ad una maggiore quantità di energia elettrica acquistata dalla rete.

Per il 2023 è stata progettata l'installazione di un impianto solare termico per la produzione dell'acqua calda sanitaria utilizzata nell'edificio adibito a spogliatoio dei dipendenti. L'intervento prevede un risparmio di circa 4.000 Smc di metano all'anno per una quantità di emissioni evitate di circa 7,6 tonnellate di CO₂.

Tramite le ispezioni annuali monitoriamo anche le emissioni legate agli **ossidi di azoto** (NOx) e al particolato. In particolare, nel 2022 sono state registrate emissioni di NOx pari a 7,51 tonnellate, in calo rispetto alle 15,08 tonnellate del 2021. Il **revamping della centrale termica** completato a luglio 2020 ha permesso una riduzione delle emissioni di NOx rispetto ai livelli registrati negli anni precedenti. Per quanto riguarda il particolato, si sono verificate emissioni pari a 223,6 kg nel 2022, in aumento rispetto al 2021 in cui il valore era calato drasticamente grazie alla sostituzione dei bruciatori, ma comunque in diminuzione del 75% rispetto al 2020.

In Kg	2022	2021	2020
Ossidi di azoto (NOx)	7.512,0	15.079,2	4.335,1
Particolato (PM)	223,6	7,2	884,9

EMISSIONI DIRETTE E INDIRETTE (SCOPE 1 E 2)²⁶

	2022	2021	2020
Emissioni dirette ²⁷ (t CO ₂ e)	16.098,5	15.863,3	16.407,9
Emissioni indirette - Location-based ²⁸ (t CO ₂ e)	2.636,9	1.690,1	1.961,5
Emissioni indirette - Market-based ²⁹ (t CO ₂ e)	4.497,9	2.967,1	3.461,9
Intensità delle emissioni dirette (t CO ₂ /t pasta)	0,12	0,13	0,13
Intensità delle emissioni indirette - Location-based (t CO ₂ /t pasta)	0,02	0,01	0,01
Intensità delle emissioni indirette - Market-based (t CO ₂ /t pasta)	0,03	0,02	0,03

25. Il primo riflette l'intensità media delle emissioni relative alle reti dalle quali l'energia viene erogata, mentre il secondo riporta le emissioni connesse all'elettricità che la società ha deciso di acquistare

26. Dati espressi in tonnellate di CO₂ equivalente. Ai fini del calcolo, sono stati considerati i seguenti gas serra: CO₂, CH₄, N₂O e HFC (R407C e R410A)

27. Fonte dei coefficienti di emissione: DEFRA 2023, 2021, 2020

28. Fonte dei coefficienti di emissione: Ispra Italian Greenhouse Gas Inventory 1990 - 2020 National Inventory 2023 per i dati 2022; Ispra Italian Greenhouse Gas Inventory 1990 - 2020 National Inventory 2022 per i dati 2021 e 2020. I fattori di emissione per CH₄ e N₂O derivano da elaborazioni di ABI Lab (Linee Guida 2021)

29. Fonte dei coefficienti di emissione: European Residual mixes Association of Issuing Bodies, 2021, 2020, 2019. I fattori di emissione per CH₄ e N₂O derivano da elaborazioni di ABI Lab (Linee Guida 2022 e 2021)



CONSUMI IDRICI

All'interno dello stabilimento utilizziamo solo acqua dolce³⁰, proveniente dalla rete comunale oppure dalle falde sotterranee. L'acqua di acquedotto è potenzialmente utilizzabile per i servizi igienici e per il processo produttivo.

Tuttavia, dal 2003, quando l'acqua prelevata dal pozzo è stata dichiarata potabile, utilizziamo quest'ultima per il processo produttivo, per la centrale termica, per i servizi igienici, per il lavaggio degli impianti e dei piazzali, per il sistema di raffredda-

mento e per l'impianto di cogenerazione. Di conseguenza, facciamo ricorso all'acqua della rete comunale solo in casi di necessità.

Una volta utilizzate, le acque reflue sono scaricate nel sistema fognario locale. Nel 2022 abbiamo prelevato 122,1 megalitri di acqua dolce dal pozzo, in aumento del 16% rispetto al 2021, ma in diminuzione del 21% rispetto al 2020, e 0,9 megalitri dalla rete comunale.

La continua ottimizzazione e riduzione dell'utilizzo della risorsa è per noi una prerogativa. Negli ultimi anni abbiamo installato **21 diversi contatori per la mappatura puntuale dei consumi** e l'identificazione delle possibili aree di miglioramento. A tal proposito, abbiamo ridimensionato i circuiti di raffreddamento delle testate di estrusione per abbattere i consumi di acqua. A settembre 2020 abbiamo completa-

to il revamping del circuito di raffreddamento delle testate di estrusione per mantenere un circuito chiuso di circolazione e ridurre i volumi idrici utilizzati per il processo.

Grazie a questi interventi l'indice di consumo idrico ha registrato un miglioramento del 9%, passando da 0,41 m³/tonnellate di pasta nel 2020 a 0,37 m³/tonnellate di pasta nel 2022.

PRELIEVI E SCARICHI IDRICI

<i>in megalitri</i>	2022	2021	2020
Prelievi idrici totali	123,0	109,7	155,8
Prelievi idrici totali / Tonnellate di pasta prodotta (ML/t)	0,0009	0,0009	0,0011
Acque sotterranee	122,1	105,4	154,2
Risorse idriche di terze parti	0,9	4,2	1,6
Scarichi idrici totali	72,5	60,6	99,3
Acque sotterranee	72,5	60,6	99,3
Risorse idriche di terze parti	-	-	-

30. Acqua con una concentrazione di solidi disciolti totali pari o inferiore a 1.000 mg/l



5.2



GESTIONE DEI MATERIALI E DEI RIFIUTI

Cerchiamo di valorizzare al massimo le risorse e di mantenere materie prime e materiali in circolo il più a lungo possibile, favorendo il recupero e il riciclo per prevenire i rifiuti e lo spreco.

Nel nostro settore, i sottoprodotti organici derivati dal processo produttivo non rappresentano un impatto critico. Rispetto alla produzione totale, infatti, la quantità di materie prime di scarto è contenuta ed è interamente recuperata per essere destinata ad altre filiere.

Più significativo è, invece, l'impiego di materiale per il packaging dei prodotti e, per tale motivo, una gestione oculata e la ricerca di soluzioni innovative sono un importante punto di attenzione per l'ottimizzazione dei nostri impatti ambientali.

UTILIZZO DI MATERIALI

I materiali per il confezionamento e l'imballaggio sono la principale categoria di materiali che impieghiamo. **Da 15 anni, abbiamo scelto per gli imballaggi secondari carta riciclata**, ottenuta dal macero della raccolta differenziata delle aziende e dei cittadini campani e certificata greenboxX®. Questi materiali sono sottoposti a un'analisi del ciclo di vita (LCA) e certificati Forest Stewardship Council (FSC), associazione che identifica il legno proveniente da foreste gestite in maniera responsabile. Nel 2022, sono state così evitate emissioni di CO₂ equivalente per 243,5 tonnellate³¹.

In totale, nel 2022 abbiamo impiegato cartone per un quantitativo pari a 6.889 tonnellate, in lieve calo rispetto al 2021 e in diminuzione dell'8% rispetto al 2020. Nel 2021 abbiamo avviato un **progetto di**

economia circolare per il riciclo della carta raccolta dallo stabilimento, destinandola alla produzione dei cartoni di imballaggio utilizzati per la pasta Garofalo.

Nell'ottica della trasparenza senza compromessi, per la linea Garofalo abbiamo scelto di utilizzare la plastica come imballaggio primario. Il packaging trasparente permette infatti di rendere riconoscibile e distinguibile il contenuto dei nostri prodotti sugli scaffali della GDO, dedicando così alla pasta un ruolo da protagonista e mettendo il cliente finale nella posizione di vedere immediatamente ciò che sta acquistando. Oltre a ciò, la plastica rappresenta, oggi, un materiale ottimale per garantire e preservare le caratteristiche chimico-fisiche della pasta e assicurare quindi che ai nostri clienti arrivi un prodotto inalterato



In Garofalo riconosciamo l'importanza di una gestione responsabile dei rifiuti e ci impegniamo per favorirne il riciclo



rispetto al momento in cui è uscito dal nostro stabilimento. Nel 2022 abbiamo impiegato 1.822 tonnellate di plastica, in aumento del 20% rispetto al 2021 per la maggior quantità di volumi di pasta prodotti.

Consapevoli dell'impatto che la plastica ha sull'ambiente, siamo alla continua ricerca di soluzioni alternative. In passato abbiamo sperimentato e analizzato i costi e i benefici di un imballaggio in PLA (Polilattide o Acido Polilattico), un nuovo polimero che deriva dal mais. Il PLA, che ha una trasparenza molto elevata e un'ottima termo-formabilità, limita le emissioni di CO₂ grazie ad un processo produttivo eco-compatibile e ad una combustione non inquinante, è completamente biodegradabile e degrada rapidamente in compostaggio. Tuttavia, la sperimentazione ha reso evidente un divario non trascurabile tra il costo di questo materiale d'imballaggio e il costo del prodotto che contiene, aspetto in contrasto con il nostro obiettivo di offrire un prodotto di qualità, sano e accessibile. Per questo motivo, **utilizzare un pacchetto in film accoppiato mono-materiale di polipropilene 100% riciclabile ci sembra al momento la scelta più giusta.**

Non abbiamo però interrotto gli sforzi per migliorare la nostra confezione. Nel 2022 **abbiamo lavorato ad un nuovo pacchetto** da introdurre sul mercato nel 2023 che, pur mantenendo gli elementi della trasparenza, dell'accessibilità economica, della mono-materialità e naturalmente della sicurezza alimentare, può contribuire a ridurre l'impatto ambientale e stimolare una filiera

del packaging più virtuosa e circolare. Rispetto al pacchetto tradizionale in film plastico, infatti, la nuova confezione sarà **composta da una quota di materiale riciclato**. Con questa iniziativa, stiamo dunque sperimentando possibili soluzioni per allinearci il prima possibile agli obiettivi sul packaging proposti dall'Unione Europea.

Oltre a questo, abbiamo aderito al progetto Impatto Zero di LifeGate per compensare le emissioni di CO₂ generate dalla fabbricazione e commercializzazione del packaging dei prodotti a marchio Garofalo destinati al mercato italiano per il periodo 1 luglio 2022 - 30 giugno 2023, con l'intenzione di proseguire anche nel secondo semestre del 2023.

Nel frattempo, collaboriamo con la GDO per trovare soluzioni altrettanto efficienti anche per i prodotti private label, oltre a impegnarci a facilitare il percorso del consumatore finale al riciclo, grazie a una comunicazione facilmente comprensibile relativa al metodo di smaltimento.

Per quanto riguarda i materiali d'ufficio, pur non rappresentando una componente significativa dei nostri consumi di materiali, nel 2022 si è registrato una diminuzione del consumo di carta e toner rispettivamente del 57% e del 91% rispetto al 2021, in seguito alla parziale normalizzazione delle attività lavorative in seguito alla diffusione della pandemia che nel biennio precedente aveva incrementato i consumi di materiali per la necessità di riorganizzare il lavoro a distanza.

IL NUOVO PACCHETTO PASTA GAROFALO

Seguendo i principi dell'economia circolare, abbiamo focalizzato lo studio e la ricerca del nuovo packaging sulla riduzione del consumo di materiale vergine e il riutilizzo di risorse già in circolo. Per questo abbiamo puntato su una confezione **composta per il 30% da plastica riciclata**, ottenuta dal riciclo chimico dei rifiuti da imballaggi plastici.

Primi nel settore pastario ad esplorare questa soluzione innovativa, auspichiamo che il nostro sostegno a questo processo di riciclaggio contribuisca a promuoverne una crescente disponibilità. Esso, infatti, apre possibilità di riciclo inedite per frazioni di rifiuti ad oggi difficili da riciclare come la plastica da raccolta domestica. Il riciclo chimico permette di ottenere l'olio di pirolisi dalla decomposizione dei polimeri che compongono i tradizionali rifiuti da imballaggi in plastica, convertendoli nella materia prima utilizzabile per pro-

durre nuovamente plastica, equivalente per qualità ad un materiale vergine.

Il nuovo pacchetto sarà inizialmente adottato per 5 formati di pasta con l'impegno di estenderlo ad altri prodotti della linea e di aumentare progressivamente la percentuale di materiale plastico riciclato.

Inoltre, in occasione del lancio della nuova confezione aderiremo all'iniziativa Impatto Zero in collaborazione con LifeGate per la compensazione delle emissioni di CO₂ generate per la sua produzione, attraverso l'acquisto di crediti di carbonio che finanzieranno progetti di conservazione di foreste in crescita con obiettivi di prevenzione, protezione e sviluppo locale. L'iniziativa sarà accompagnata da una campagna di comunicazione per spiegare il progetto con trasparenza e chiarezza e sensibilizzare le persone ad adottare abitudini consapevoli in cucina.



UTILIZZO DEI PRINCIPALI MATERIALI PER TIPOLOGIA

in kg	2022	2021	2020
Materiali per il confezionamento dei prodotti			
Cartone	6.888.500	7.002.000	7.500.000
Plastica	1.821.530	1.519.970	1.469.380
Materiali da ufficio³²			
Carta	1.235	2.880	3.240
Toner	16	179	189

GESTIONE DEI RIFIUTI E DEI SOTTOPRODOTTI

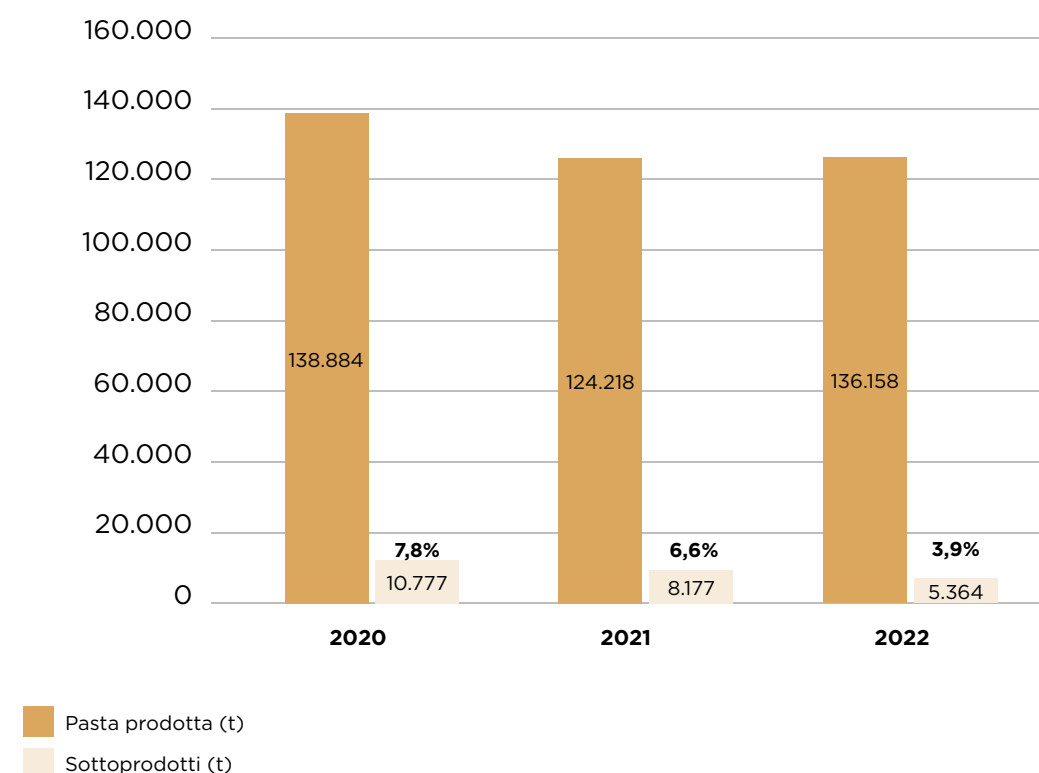
In Garofalo riconosciamo l'importanza di una gestione responsabile dei rifiuti prodotti in tutte le attività e cerchiamo di favorire, se possibile, il riciclo dei rifiuti, per diminuire i quantitativi da conferire in discarica. Nel 2022 abbiamo prodotto **922 tonnellate di rifiuti, il 99,1% dei quali non pericolosi**. Nonostante un aumento del 6% dei rifiuti totali rispetto all'anno precedente, il rapporto tra rifiuti generati e tonnellate di pasta prodotta è migliorato del 3%. La quota principale di rifiuti è costituita da scarti di materiali di imballaggio (plastica e cartoni), che sono prevalentemente inviati a riciclo. Nel 2022 la quota di rifiuti pericolosi, corrispondente a 8,2 tonnellate, è aumentata rispetto alle 3,4 tonnellate del 2021 in seguito ad interventi edilizi e manutenzioni straordinarie.

RIFIUTI PER COMPOSIZIONE³³

in tonnellate	2022	2021	2020
Totale rifiuti non pericolosi	914,23	864,74	683,81
Imballaggi in carta e cartone	246,83	249,88	258,90
Imballaggi in plastica	136,92	124,40	126,48
Imballaggi in legno	296,90	368,24	169,84
Imballaggi in materiali misti	46,81	55,04	9,58
Ferro e plastica da demolizioni	50,49	26,68	52,34
Materiali misti da demolizioni	121,76		
Rifiuti urbani non differenziati	6,26	10,26	49,75
Fanghi depuratore	-	22,90	3,66
Altri rifiuti	8,26	7,34	13,25
Totale rifiuti pericolosi	8,15	3,40	4,30
Olii esausti	4,44	3,04	3,30
Imballaggi contaminati	0,43	0,11	0,70
Filtri olio	0,05	0,23	0,22
Miscele bituminose	3,04		
Batterie al piombo	0,15		
Altri rifiuti	0,05	0,02	0,08
Totale rifiuti prodotti	922,38	868,13	688,10
Tonnellate rifiuti prodotti / Tonnellate di pasta prodotta	0,0068	0,0070	0,0050

Recuperiamo il 100% dei sottoprodotti derivati dai processi indirizzandoli alla filiera della mangimistica o del petfood per uso zootecnico. Nel 2022, abbiamo ridotto del 34% la quantità di sottoprodotti generati rispetto all'anno precedente, passando da 8.177 tonnellate a 5.364 tonnellate, dimostrando così un aumento del livello di efficienza dei nostri processi produttivi.

SOTTOPRODOTTI GENERATI IN RAPPORTO AI VOLUMI DI PASTA PRODOTTI



Inoltre, collaboriamo con una realtà locale che ha attivato un circuito per il recupero e riciclo di **rifiuti in plastica PP/PE**. Nel 2022 abbiamo conferito oltre 209 tonnellate di rifiuti plastici che, in seguito a un processo di riciclaggio meccanico, sono stati trasformati in materia prima seconda impiegata per la produzione di cassette in plastica. Un certificato di garanzia assicura la composizione e la qualità del materiale riciclato ottenuto.

32. Peso stimato sulla base delle unità acquistate moltiplicate per il peso unitario, pari a 2,5 kg per le risme di carta e a 1 kg per i toner

33. Nei dati riportati nella tabella seguente non sono inclusi i sottoprodotti recuperati e inviati a uso zootecnico



NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità rappresenta per Pastificio Lucio Garofalo S.p.A. (di seguito anche il “Pastificio” o “Garofalo”) l'evoluzione verso una comunicazione di sostenibilità trasparente e strutturata e costituisce uno strumento importante per illustrare gli impegni e le azioni intraprese rispetto ai temi della sostenibilità.

Questa quarta edizione del Report di Sostenibilità, che riguarda il periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2022, rendiconta i progressi e i nuovi impegni assunti nell'ambito del percorso di sostenibilità di Garofalo, presentato nell'edizione precedente, riferita al periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2021.

Il perimetro di rendicontazione dell'edizione 2022 è relativo alla società Pastificio Lucio Garofalo S.p.A. Sono pertanto escluse dal perimetro di rendicontazione le controllate Garofalo USA, Garofalo Nordic, Garofalo France, Garleb Off Shore, e le partecipate Bertagni 1882 S.p.A. e Grani d'Italia.

Il Report di Sostenibilità è stato redatto in conformità ai “Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” definiti nel 2021 dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione “In accordance to the GRI Standards”. Il GRI è il riferimento più diffuso a livello internazionale per la rendicontazione di sostenibilità; si tratta di un'associazione indipendente internazionale che promuove lo sviluppo di una rendicontazione volontaria delle performance economiche, ambientali e sociali. In appendice al documento è presente l'“Indice dei contenuti GRI”, con il dettaglio delle informazioni qualitative e quantitative rendicontate in conformità alle linee guida sopra menzionate.

I contenuti del Report sono stati individuati attraverso un processo di analisi di materialità, che ha permesso di identificare le tematiche di sostenibilità più rilevanti per Garofalo e i suoi stakeholder.

Per restituire un quadro esaustivo e completo degli andamenti dell'azienda, laddove possibile, i dati pubblicati sono stati presentati in forma comparativa. Le informazioni quantitative per le quali è stato fatto ricorso a stime sono state debitamente segnalate. Si precisa inoltre che le riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati sono chiaramente indicati come tali all'interno del documento.

La redazione del documento è avvenuta in modalità partecipata, coinvolgendo la funzione a cui fa capo il sistema di qualità e sicurezza e la funzione Marketing. Il Bilancio di Sostenibilità è stato sottoposto a valutazione dell'Amministratore Delegato.

Il presente Report non è stato sottoposto a revisione da parte di un ente terzo indipendente.

Il Report è disponibile sul nostro sito istituzionale www.pasta-garofalo.com/it e sul sito www.comesifagarofalo.it. Per informazioni e comunicazioni sul Report di Sostenibilità, potete inviare una mail a ehs@pastagarofalo.it.

INDICE DEI CONTENUTI GRI



Il Report di Sostenibilità 2022 di Garofalo è stato redatto in completa conformità con i GRI Standards. La tabella che segue riporta le informazioni della società basate sui GRI Standards con riferimento all'analisi di materialità condotta. Per ogni informazione fornita, si riporta il riferimento alla pagina del Report di Sostenibilità.

GRI Standard	informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
Informativa generale			
	2-1 Dettagli organizzativi	18-19, 115	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	115	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	115	
	2-4 Revisione delle informazioni		Non ci sono stati cambiamenti significativi delle informazioni rendicontate negli anni 2020 e 2021.
	2-5 Assurance esterna	115	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	10-11, 54-55, 68-69	
	2-7 Dipendenti	84	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	84	
GRI 2: Informativa generale 2021	2-9 Struttura e composizione della governance	20	b) All'interno dell'organo di governo non sono stati istituiti comitati responsabili dei processi decisionali e del controllo della gestione degli impatti dell'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulle persone. c) Il massimo organo di governo è formato da Antonio Hernandez Callejas, Presidente del CdA; Massimo Menna, Consigliere e Amministratore Delegato; Xavier Jacques Francois Riesher-Tuczkiwicz, Consigliere. Tutti e tre i membri sono uomini, indipendenti, rappresentano gli azionisti, non rappresentano gruppi sociali sotto rappresentati, possiedono competenze riguardanti temi economici, ambientali, sociali.
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo		a) Il consiglio di amministrazione viene nominato dall'assemblea dei soci e rimane in carica per tre esercizi. b) Non sono stati formalizzati criteri per la nomina dei membri del massimo organo di governo.
	2-11 Presidente del massimo organo di governo		a) Il Presidente del massimo organo di governo non ricopre incarichi dirigenziali nell'ambito dell'organizzazione. b) Non applicabile.
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti		a) Il massimo organo di governo, attraverso i dirigenti delegati alle specifiche funzioni, supervisiona e approva lo sviluppo della missione, delle strategie e delle politiche per la gestione degli impatti su economia, ambiente e persone. b) Il CdA promuove la predisposizione e la conduzione di processi di due diligence periodici per identificare e valutare la significatività degli impatti. In particolare, la direzione supervisiona e approva lo svolgimento dell'analisi di materialità che richiede di valutare la significatività degli impatti generati dall'organizzazione su ambiente, economia e persone. Il coinvolgimento degli stakeholder nel controllo dei processi di due diligence è delegato alle figure operative che attuano gli indirizzi strategici, attraverso l'organizzazione di attività di coinvolgimento specifiche o in occasioni periodiche, come le riunioni tra direzione e RSU. c) L'efficacia dei processi è verificata periodicamente dalla direzione in occasione del riesame previsto dal sistema di gestione integrato.
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti		Il massimo organo di governo non ha delegato a dirigenti o altri dipendenti la responsabilità della gestione degli impatti dell'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità		L'Amministratore Delegato verifica e approva il processo di definizione dei temi materiali e le informazioni rendicontate nel Report di Sostenibilità annuale.

GRI Standard	informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
Informativa generale			
GRI 2: Informativa generale 2021	2-15 Conflitti d'interesse		a) Garofalo da gennaio 2023 adotta il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001, strumento volto ad assicurare la massima correttezza e trasparenza nei comportamenti interni all'Azienda e a prevenire il compimento di reati. L'Organismo di Vigilanza, composto da un membro esterno all'Azienda, dotato di poteri autonomi di iniziativa e controllo conferiti dal Consiglio di Amministrazione, vigila sul rispetto dei principi e delle norme previste dal Modello e specificate nel Codice Etico di Garofalo, parte del MOG 231. La prevenzione dei conflitti di interesse rientra negli ambiti normati e vigilati nel quadro applicativo del MOG 231. b) Nel caso in cui sorgano conflitti di interesse, questi vengono comunicati agli stakeholder.
	2-16 Comunicazione delle criticità		a) Garofalo raccoglie e analizza ogni informazione ricevuta attraverso i suoi canali di comunicazione e in occasione di incontri periodici con gli stakeholder (segnalazioni all'Organismo di Vigilanza, segnalazioni al servizio di Customer care, incontri con RSU, ecc) e qualora tra queste informazioni risultino delle criticità in termini di reali e potenziali impatti negativi queste vengono riportate al massimo organo di governo. b) Non si sono registrate criticità da riferire al massimo organo di governo durante il periodo di rendicontazione.
GRI 2: Informativa generale 2021	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo		Le conoscenze collettive, le capacità e l'esperienza del massimo organo di governo riguardo allo sviluppo sostenibile sono incrementate e promosse grazie ai confronti con i funzionari competenti in occasione dei Consigli.
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo		a) Attualmente non sono previste misure formalizzate di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone. b) Non applicabile. c) Non applicabile.
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni		a) La remunerazione dei membri del Consiglio di amministrazione è deliberata dall'assemblea al momento della nomina. La retribuzione è fissa, non sono previsti bonus, benefit o retribuzione variabile. b) Le remunerazioni dei membri del massimo organo di governo e degli alti dirigenti non sono correlate a obiettivi e risultati conseguiti in relazione alla gestione degli impatti dell'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione		a) La remunerazione dei membri del Consiglio di amministrazione è deliberata dall'assemblea al momento della nomina. b) Non applicabile.
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale		Il rapporto tra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale media di tutti i dipendenti è pari a 6,52 nel 2022, a 5,46 nel 2021 e a 5,55 nel 2020. Il rapporto fra l'aumento percentuale delle due retribuzioni è pari a 7,68 nel 2022, a 0,40 nel 2021 e a -0,49 nel 2020.
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	7	

GRI Standard	informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
Informativa generale			
GRI 2: Informativa generale 2021	2-23 Impegno in termini di policy		<p>a) La Politica del Sistema di Gestione Integrato stabilisce gli impegni dell'organizzazione in ambito ambientale, della responsabilità sociale e della sicurezza:</p> <p>i. gli impegni fanno riferimento agli standard internazionali definiti dalle norme ISO 14001, ISO 50001, ISO 45001, SA8000;</p> <p>ii. gli impegni richiedono l'attuazione di un processo di due diligence che prevede la valutazione del contesto di riferimento, il monitoraggio degli impatti e dei rischi, la selezione e il monitoraggio di fornitori e partner e la valutazione periodica delle performance da parte della direzione;</p> <p>iii. nella valutazione degli impatti e dei rischi l'organizzazione adotta un approccio basato sul principio di precauzione;</p> <p>iv. gli impegni richiedono il rispetto dei diritti umani e dei diritti dei lavoratori.</p> <p>b) i. Gli impegni definiti nella Politica Sociale SA8000, parte del Sistema di Gestione Integrato richiedono il rispetto dei diritti richiamati dalle Convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO), dalla Convenzione delle Nazioni Unite dei diritti del bambino, dalla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e da tutte le Leggi Nazionali ed Internazionali in materia;</p> <p>ii. gli impegni sociali riguardano tutti i lavoratori impiegati direttamente da Garofalo e dai fornitori lungo la filiera, con particolare attenzione ai diritti dei minori, delle lavoratrici incinte e neomamme e altre categorie vulnerabili;</p> <p>c) Politica del Sistema di Gestione Integrato https://www.pastagarofalo.it/pdf/La-Politica-del-SGI-rev5.pdf</p> <p>d) Le politiche dell'organizzazione sono approvate dall'Amministratore Delegato;</p> <p>e) Gli impegni assunti si applicano, oltre che ai dipendenti, ai collaboratori, ai fornitori e ai partner commerciali, e ad altri soggetti che intrattengono rapporti con l'Azienda;</p> <p>f) La Politica del Sistema di Gestione Integrato è condivisa internamente e viene resa disponibili sul sito web della Società.</p>
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy		<p>a) i. L'assegnazione della responsabilità di attuare gli impegni descritti nella Politica del sistema di gestione integrato ai vari livelli dell'organizzazione è richiamata nel manuale di gestione e nelle procedure allegate;</p> <p>ii. Le politiche e le procedure adottate a livello aziendale sono definite in modo da assicurare che i principi del Codice Etico e della Politica del Sistema di Gestione Integrato siano rispettati nei comportamenti di tutte le persone che operano per conto di Garofalo. Inoltre, sono previsti meccanismi di indagine e sanzione nel caso di violazioni al Codice Etico;</p> <p>iii. L'organizzazione svolge attività periodiche di monitoraggio rispetto ai requisiti richiesti e di audit verso i fornitori;</p> <p>iv. I sistemi di gestione certificati da enti terzi accreditati stabiliscono i requisiti per l'erogazione delle attività di formazione per l'attuazione dei principi rivolte alle persone responsabili.</p>
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi		<p>a) Oltre ai canali di whistleblowing (Organismo di Vigilanza e procedure di segnalazione previste dal Codice Etico), l'organizzazione ha predisposto altri canali per la comunicazione di reclami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - web form dedicato per il servizio clienti - indirizzo mail dedicato alla popolazione aziendale <p>b) I canali sopra citati si rivolgono a categorie specifiche di stakeholder. I reclami sono gestiti dalla funzione competente e, in caso di criticità, comunicati all'organo di governo.</p> <p>c) Oltre alle procedure di reclamo, Garofalo attua altre azioni volte al rimedio degli impatti ambientali e sociali seguendo i principi stabiliti dalla Politica del Sistema di Gestione Integrato e dalle procedure che ne derivano.</p> <p>d) Attualmente gli stakeholder non sono direttamente coinvolti nella progettazione e revisione delle procedure di reclamo.</p> <p>e) L'organizzazione registra e monitora i reclami ricevuti. Inoltre, nel caso del servizio clienti, ad esempio, monitora il tasso di risposta agli utenti.</p>

GRI Standard	informativa	Numero di pagina	Note e omissioni	
Informativa generale				
GRI 2: Informativa generale 2021	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni		Le richieste di chiarimenti sull'attuazione delle politiche e delle pratiche dell'organizzazione per una condotta aziendale responsabile e le preoccupazioni sulla condotta d'impresa dell'organizzazione possono essere segnalate dagli stakeholder ai recapiti dell'Organismo di Vigilanza, indicati all'interno del Codice Etico di Comportamento dell'organizzazione.	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrati casi di non conformità a leggi e regolamenti.	
	2-28 Appartenenza ad associazioni	37		
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	38-41, 47, 56-57, 76, 82		
	2-30 Contratti collettivi	90		
TEMI MATERIALI				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	40-45		
	3-2 Elenco di temi materiali	46-47		
SALUTE E SICUREZZA				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	91-93		
	GRI 403 Salute e sicurezza sul luogo di lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	91	
403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti		91		
403-3 Servizi di medicina del lavoro		92-93		
403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro		91-92		
403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro		92		
403-6 Promozione della salute dei lavoratori		93		
403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali		91		
403-9 Infortuni sul lavoro		94		
403-10 Malattie professionali		94		
QUALITÀ, TRACCIABILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	66-73		
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.	
EMISSIONI				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	104-105		
	GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	104	
		305-2 Emissioni indirette di GHG (Scope 2)	104	
		305-4 Intensità delle emissioni di GHG	104	
		305-7 NOx, SOx e altre emissioni significative	105	

GRI Standard	informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
CONSUMI ENERGETICI E PROMOZIONE DELL'EFFICIENZA ENERGETICA			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	102-103	
GRI 302: Energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	103	
	302-3 Intensità energetica	103	
	302-4 Riduzione del consumo di energia	103	
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	54-61	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	55	
PACKAGING			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	108-111	
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	112	
GESTIONE DEL CAPITALE UMANO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	82, 84, 86, 88, 90	
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	87	
GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management 2016	402-1 Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	90	
GRI 404 Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	89	
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	20, 85	
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		Nel triennio 2020-2022 non si sono verificati casi di discriminazione.
CONSUMO IDRICO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	106-107	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	106-107	
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	106-107	
	303-3 Prelievo idrico	106	
	303-4 Scarico di acqua	106	
ATTENZIONE PER IL CLIENTE			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	74-75, 78	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	74-75	
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi.
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.

GRI Standard	informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
ECONOMIA CIRCOLARE E RIFIUTI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	112-113	
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	112-113	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	112-113	
	306-3 Rifiuti prodotti	112	
INTEGRITÀ, COMPLIANCE E TUTELA DEL VALORE ECONOMICO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	21-23	
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel triennio 2020-2022 non si sono verificati episodi di corruzione.
GRI 206: Comportamenti anticoncorrenziali 2016	206-1 Azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrate azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche.
GRI 418: Privacy dei clienti 2016	418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrate denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti.
EDUCAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	76-78	
ATTENZIONE ALLA COMUNITÀ			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	96-97	
GRI 413: Comunità locali 2016	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	96	





www.pasta-garofalo.com/it