

Romagnoli
ELLI SPA

BUONE PATATE ITALIANE

Rapporto di Sostenibilità 2023



Romagnoli
ELLI SPA

BUONE PATATE ITALIANE

Rapporto di Sostenibilità **2023**

Lettera della Presidente	4
Lettera dell'Amministratore Delegato	6
Lettera del Consigliere Delegato	8
Nota metodologica	10
1 ROMAGNOLI fratelli	13
1.1 Romagnoli F.lli in numeri	14
1.2 Storia	16
1.3 Mission, attività e prodotti	18
1.4 Etica, integrità nel business e anti-corruzione	36
1.5 Struttura di Governance	42
1.6 Performance economica e creazione di valore	45
2 Approccio alla SOSTENIBILITÀ	49
2.1 I nostri stakeholder	50
2.2 L'analisi di materialità	52
3 Innovazione, ricerca e SVILUPPO	55
4 FILIERA SOSTENIBILE e responsabilità di prodotto	63
4.1 La filiera: le patate e altre filiere	64
4.2 Tracciabilità di filiera e certificazioni	72
4.3 Tutela e sicurezza dei consumatori	76
4.4 Soddisfazione dei clienti	80

5 LE PERSONE	83
5.1 Le nostre persone	86
5.1.1 Gestione, tutela e sviluppo del personale	90
5.1.2 La selezione e l'inserimento in Romagnoli	90
5.2 Diversità, inclusione e pari opportunità	93
5.2.1 Discriminazioni e molestie	94
5.3 Salute e sicurezza dei lavoratori	95
6 La responsabilità AMBIENTALE	99
6.1 Il nostro impegno verso l'ambiente	101
6.2 Consumi energetici, emissioni e climate change	104
6.3 Materie prime sostenibili e riduzione degli sprechi	108
7 Il legame con il TERRITORIO	115
7.1 Iniziative e collaborazioni per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali	117
APPENDICE	121
Perimetro dei temi materiali	122
Indicatori di performance	124
Indice dei contenuti GRI	142

LETTERA della Presidente

Cari stakeholder,

il Quarto Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli F.Ili fa riferimento ai dati di un anno, il 2023, che ha messo in forte difficoltà tutto il comparto agricolo emiliano-romagnolo, per noi centrale. Persone ed attività sono state gravemente danneggiate dagli eventi alluvionali che hanno colpito la nostra regione.

L'agricoltura in particolare è sempre più esposta a fenomeni estremi ed imprevedibili e l'adattamento richiede tempo ed investimenti. Mantenere la sostenibilità tra le proprie priorità si traduce nell'assicurare alla nostra attività d'impresa il minore impatto possibile e proattività nell'incentivare il progresso dei processi di coltivazione. Attraverso la ricerca continua, le collaborazioni scientifiche e le iniziative interne di analisi e sperimentazione, abbiamo l'obiettivo di individuare le pratiche e le produzioni che migliorino il valore e la qualità dei prodotti agricoli, in particolare le patate, che sono il centro della nostra attività.

I nostri collaboratori, donne e uomini della Romagnoli F.Ili S.p.A. sono le risorse più importanti della nostra organizzazione e ci teniamo a promuovere un ambiente di lavoro

che premia l'impegno, la coltivazione del talento e la capacità di lavorare in squadra, indipendentemente dal livello, dall'età, genere o nazionalità.

Coerentemente con questi principi, abbiamo ottenuto la certificazione sulla Parità di Genere UNI/PdR 125:2022 e stiamo lavorando per ottenere quella relativa all'inclusione.

Il mio auspicio è che, leggendo questa pubblicazione, riusciamo a trasferirvi gli elementi oggettivi che riportano l'impegno di Romagnoli per la sostenibilità, ambientale e sociale; il Rapporto di Sostenibilità 2023 descrive metodologicamente fatti e risultati, effetto della nostra attività d'impresa, in relazione alle tematiche ESG verso cui abbiamo un approccio molto serio, che parte del nostro stesso modo di concepire il business, da sempre. Un percorso che Vi invitiamo a fare insieme a noi.

Presidente del Consiglio di Amministrazione di Romagnoli F.Ili S.p.A.

Rosanna Sassi

LETTERA dell'Amministratore Delegato

La stesura del nostro Quarto Rapporto di Sostenibilità ha rappresentato, come ogni anno, l'occasione di guardarsi allo specchio sotto il profilo dell'impatto che, con la nostra azienda, abbiamo prodotto su ambiente, territori, lavoratori e filiera.

Si tratta di un racconto di un anno caratterizzato da situazioni del tutto fuori dalla normalità, che ci ha visti affrontare, ricoprendo un ruolo di guida e supporto di tutta la filiera, eventi pesantemente avversi e fenomeni metereologici senza precedenti nei nostri territori di riferimento.

Se nelle precedenti edizioni del rapporto abbiamo messo in luce la nostra capacità di analizzare il sistema produttivo, misurarne le esternalità e mitigarne gli impatti, valorizzando il sistema di relazioni dell'impresa, nel corso del 2023 abbiamo deciso di fare un passo ulteriore: di fronte a un clima che ha pesantemente limitato la capacità produttiva di alcuni dei nostri fornitori più importanti, abbiamo voluto dare un segnale di presenza ben preciso a chi storicamente lavora con noi, sostenendo in primis chi ne aveva maggiore necessità e studiando insieme, in rete, le migliori strategie culturali e di mercato per salvaguardare l'economia del nostro settore.

I risultati non si sono fatti attendere. Le competenze del nostro ufficio tecnico-agronomico e l'efficacia della nostra strategia commerciale hanno consentito di guidare con attenzione e competenza le aziende partner che hanno così potuto valorizzare al meglio le superfici disponibili, lavorando più sulla qualità che sulle quantità. Il nostro dialogo continuo con i partner della distribuzione organizzata ha permesso di dare il giusto riconoscimento alla produzione.

Lo sguardo rivolto al futuro ci ha fatto proseguire le attività di ricerca e sviluppo orientate a una selezione varietale strategica, finalizzata a garantire prodotti di alta qualità, maggiore resistenza alle fitopatie e alle minacce ambientali.

Ma fare agricoltura sostenibile oggi significa anche riuscire a interpretare gusti ed esigenze che cambiano velocemente. In questo senso, il lavoro con la GDO è stato prezioso: non solo per portare i nostri brand sullo scaffale, ma anche per lo sviluppo di referenze a marchio del distributore cucite in modo sartoriale sulle esigenze dei singoli mercati. Le insegne con noi possono dire di trovare prodotti che non sono solo "scelti per te", ma addirittura "fatti per te". È in questi equilibri commerciali premianti che si gioca la sostenibilità, un circolo virtuoso che ci permette di programmare con cura i prossimi investimenti e quindi una produzione sempre migliore.

In questo documento troverete la sintesi di questo percorso, sotto forma di riepilogo delle tappe più importanti e dell'evoluzione degli indicatori più significativi.

Bisogna avere chiaro che si tratta di un viaggio collettivo, dove ciascuno deve fare la propria parte: produttori, trasformatori, logistica, commercio, consumatori e istituzioni hanno gli uni bisogno degli altri, e i risultati più interessanti possono essere ottenuti solo attraverso il dialogo e il reciproco adattamento.

La quarta tappa di questo viaggio appassionante e necessario, dove con trasparenza e umiltà ci mettiamo a disposizione dei nostri stakeholder attraverso i numeri e gli approfondimenti sulla nostra produzione 2023 è qui, a vostra disposizione. Romagnoli ha già fatto propria questa sfida, da cui dipende un futuro sostenibile per le prossime generazioni. Lavorando insieme, possiamo andare lontano.

*Amministratore Delegato
di Romagnoli F.Ili S.p.A.*
Giulio Romagnoli

LETTERA del Consigliere Delegato

La nuova edizione del nostro Rapporto di Sostenibilità anche quest'anno è redatta secondo i "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti dal Global Reporting Initiative (GRI). Questo percorso di trasparenza e condivisione di Romagnoli F.Ili S.p.A. con i propri stakeholder giunge così al suo quarto capitolo e possiamo affermare con sicurezza che ormai in tutte le funzioni aziendali esiste una consapevolezza dell'importanza della rendicontazione, una vera e propria cultura della misurazione dei progressi verso gli obiettivi ESG strategici.

Si tratta di una consapevolezza molto importante, che vede il suo riflesso nell'attività quotidiana dei collaboratori di Romagnoli, stimolati ad agire a tutti i livelli aziendali secondo i valori della sostenibilità ed a trasmetterne cultura anche alla filiera.

In questi anni di lavoro abbiamo sviluppato un insieme di metodi, pratiche e strumenti attraverso esperienza e processi di miglioramento, che inoltre preparano l'azienda agli adempimenti della nuova direttiva europea CSRD, già recepita nell'ordinamento italiano. L'azienda, anticipando quella che sarà una richiesta di legge, ha scelto di dotarsi da anni di un sistema formale di rendicontazione e rating di sostenibilità, oltre ad agire con visione e strategie sostanzialmente sostenibili, considerando questo approccio essenziale al dialogo con i propri stakeholder, sia del mondo finanziario sia in termini di filiera, quindi nei rapporti con fornitori e clienti.

Come impresa che con responsabilità intende porsi quale leader progressista del settore, abbiamo il dovere di pensare e agire in anticipo. Attraverso il continuo scambio tra le funzioni e la discussione organizzata delle tematiche ESG individuate, il Comitato di Sostenibilità analizza le azioni ed implementa le iniziative volte al miglioramento, con metodo ed accurata riflessione.

L'azienda considera fondamentale la funzione dedicata alla Sostenibilità e voglio ringraziare tutte le persone della nostra organizzazione, che hanno contribuito ai risultati 2023 del nostro percorso di sostenibilità e ci preparano insieme ad essere pronti alle sfide del contesto socio-economico-ambientale e dell'aggiornamento del quadro normativo, anche nella consapevolezza che le scelte di Romagnoli F.Ili S.p.A. hanno un impatto sulle filiere che l'azienda organizza e promuove.

*Responsabile Sostenibilità
di Romagnoli F.Ili S.p.A.*

Grazia Romagnoli

NOTA metodologica

Il presente documento, che rappresenta il quarto Rapporto di Sostenibilità dell'Azienda Romagnoli Fratelli S.p.A. (di seguito anche "Azienda" o "Romagnoli") ha l'obiettivo di **comunicare in modo trasparente l'approccio di sostenibilità dell'Azienda** e le sue performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre).

Il Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli è redatto in conformità ai **"Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards"** definiti dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "in accordance", come indicato nella tabella **"Indice dei contenuti GRI"**, che permette di dare evidenza della copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica di sostenibilità rendicontata nel presente documento. In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati di una analisi di materialità realizzata al fine di individuare gli aspetti materiali per Romagnoli e per i suoi stakeholder, così come descritto nel paragrafo **"L'analisi di materialità"** del presente documento.

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche e sociali risulta essere il medesimo del Bilancio di Esercizio di Romagnoli Fratelli S.p.A. al 31 dicembre 2023.

Con riferimento ai dati e alle informazioni ambientali, **il perimetro di rendicontazione fa riferimento ad uffici, centri di stoccaggio e stabilimenti di lavorazione di proprietà o in affitto a gestione diretta dell'Azienda Romagnoli Fratelli S.p.A.**, in particolare, gli uffici della sede legale di Bologna (Via Quarto di Sopra), di Molinella (Via G. Gabusi) e di Riposto, i due centri di lavorazione (Via G. Gabusi, Via Provinciale Circonvallazione di Molinella, BO) e i quattro centri di stoccaggio (Via G. Gabusi, Via Provinciale Circonvallazione, Via Provinciale Superiore - Molinella, BO - e Riposto, CT). Eventuali limitazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività dell'Azienda, è riportato, inoltre, **il confronto con i dati relativi all'anno 2022.**

Per garantire l'affidabilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, ove presenti, sono opportunamente segnalate nel documento. In caso di riesposizioni di dati relativi al periodo precedente, queste sono espressamente indicate.

Nel 2023 si segnala che non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento dell'Azienda.

Il presente documento **è redatto con cadenza annuale** ed è stato **sottoposto ad approvazione da parte del Consiglio di Amministrazione** di Romagnoli Fratelli S.p.A. in data **25 settembre 2024**. Il documento non è sottoposto ad assurance esterna.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli è possibile contattare l'Azienda all'indirizzo:

sostenibilita@romagnolipatate.it

Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web di Romagnoli **www.romagnolipatate.it**



1. ROMAGNOLI Fratelli

1.1	Romagnoli fratelli in numeri	16
1.2	Storia	18
1.3	Mission, attività e prodotti	20
1.4	Etica, integrità nel business e anticorruzione	36
1.5	Struttura di Governance	42
1.6	Performance economica e creazione di valore	43



ROMAGNOLI Fratelli

Romagnoli Fratelli S.p.A. è tra le principali realtà italiane attive nel settore della **lavorazione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli**, in particolare patate e cipolle.

L'Azienda, che ha sede a Bologna e opera sul mercato nazionale ed estero, è gestita da **4 amministratori** e, al 31 dicembre 2023, conta **80 persone** (79 dipendenti ed un collaboratore esterno) e **dispone di moderni impianti e strutture**.

L'offerta di Romagnoli è tra le più complete ed innovative, proponendo le **migliori varietà di patate da seme, da consumo, da agricoltura biologica** e patate di IV e V gamma.

Le **patate da seme** commercializzate sono di **qualità certificata** e disponibili in un **ampio assortimento**.

Le **patate da consumo** provengono dalle aree maggiormente vocate alle **produzioni di pregio** e sono coltivate, lavorate e commercializzate secondo **standard qualitativi elevati**, garantiti da costanti verifiche applicate a tutte le fasi del processo produttivo.

Le **cipolle** e gli **altri ortofrutticoli** freschi completano la gamma dei prodotti Romagnoli coltivati presso aziende agricole di provata esperienza e affidabilità.



1.1 Romagnoli fratelli **IN NUMERI**



Oltre **61** mila
tonnellate di prodotto
commercializzato
nel 2023
(oltre 55mila nel 2022)



26%
Energia prodotta
da fonti rinnovabili
nel 2023
(26% nel 2022)¹



7.678 GJ
Consumi energetici
nel 2023
(-4% rispetto al 2022)¹



16,38 ML
Prelievi idrici
effettuati nel 2023
(10,26 ML nel 2022)
•
0,118 m³/ton
Acqua prelevata nel
2023 per tonnellata di
prodotto finito²



986 ton
Quantità di rifiuti
prodotti nel 2023
(908 ton nel 2022)

di cui:



99%
non pericolosi
(di cui 83% terra)



4
Infortuni nel 2023
(1 nel 2022)



79
Dipendenti al
31/12/2023
(69 al 31/12/2022)

•
61%
Donne al 31/12/2023
(65% al 31/12/2022)

•
37
Dipendenti a tempo
indeterminato al
31/12/2023
(37 al 31/12/2022)

•
33
Dipendenti stagionali
al 31/12/2023
(30 al 31/12/2022)

•
50%
Donne del CdA
al 31/12/2023
(50% al 31/12/2022)



606
Ore di formazione
erogate nel 2023
(732 nel 2022)

Certificazioni di
prodotto
•
Codice etico e
codice di condotta e
responsabilità sociale

•
Sistemi di gestione
integrata ISO 45001 e
ISO 14001

•
Certificazione di
Parità di Genere



Oltre **54** milioni
di euro valore
economico
direttamente
generato nel 2023
(+8% rispetto al 2022)



Oltre **50** milioni
di euro valore
economico
distribuito
(+10% rispetto al 2022)

¹ - A seguito di un processo di miglioramento del sistema di raccolta dei dati e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai consumi energetici relativi al 2021 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità, includendo anche l'energia autoprodotta da impianto fotovoltaico che è stata ceduta in rete dalla sede di Bologna.

² - Per il calcolo dell'indicatore di intensità idrica sono stati presi in considerazione esclusivamente i volumi di patate lavorati presso lo stabilimento di via Gabusi e la quota di prelievi idrici relativa al lavaggio delle patate nello stesso stabilimento.

1.2 STORIA

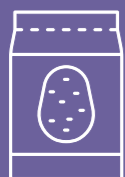


1.3

MISSION, attività e prodotti**MISSION**

Tra i principi fondamentali che guidano e hanno guidato l'Azienda negli anni, è possibile identificare i **seguenti obiettivi**:

- **Contribuire allo sviluppo** qualitativo e quantitativo della **pataticoltura italiana**.
- **Fare innovazione di prodotto e di processo** attraverso una politica ambientale coerente, migliorando le certificazioni dei sistemi di gestione in essere.
- **Valorizzare le produzioni italiane** di alta qualità e la tipicità delle produzioni locali.
- **Promuovere relazioni** a lungo termine, accordi di filiera, partecipazione attiva a società, consorzi e reti di produttori ed imprese in un rapporto di fiducia.
- **Rispettare i principi etici** nel rapporto professionale con le persone e le normative cogenti, guidati dai valori della centralità delle persone, dell'attenzione per l'ambiente, il territorio ed il sociale.
- **Rendere consapevole, partecipe e responsabile tutto il personale** per ciò che riguarda la sicurezza alimentare diffondendo in azienda la Cultura della Sicurezza Alimentare.

PRODOTTI

Come espresso nel **Codice etico**, il prodotto è al centro di un'attività di **impegno quotidiano**. L'attività aziendale pone il proprio core business prevalentemente

nella commercializzazione di **patate da seme** e di **patate e cipolle da consumo**. È possibile classificare l'operatività di Romagnoli in quattro macrocategorie.

PATATE DA SEME CONVENZIONALE E BIO

L'Azienda dispone delle migliori varietà di patate da semina, sia convenzionali che biologiche, la cui selezione, svolta in stretta partnership con le più importanti aziende sementiere olandesi, è volta a garantire agli agricoltori di ogni areale d'Italia un **risultato ottimale, sia in termini di qualità organolettiche del prodotto per il consumatore finale, sia in termini di resa produttiva per l'azienda agricola**.

La maggior parte delle patate da semina viene prodotta in Olanda, e poi ispezionata dal servizio fitosanitario nazionale competente che ne certifica la qualità, sia durante le fasi della coltivazione, sia dopo la raccolta, per garantire una **semente di massima qualità**.

IL PASSAPORTO
del seme

I **tuberi seme** distribuiti e utilizzati nella coltivazione della patata sono di **qualità certificata** ed originari delle più qualificate ed innovative aziende di produzione. Le patate da semina, che non vengono prodotte in Italia per ragioni pedoclimatiche, sono **prodotte nel nord Europa, in prevalenza Olanda** e vengono tutte sottoposte ad un controllo fitosanitario nel paese UE di produzione, per l'ottenimento del Passaporto delle Piante europeo e garantire una semente di massima qualità. Il disciplinare di produzione integrata, che Romagnoli adotta, vieta espressamente l'utilizzo di tuberi seme non certificati.



PATATE da consumo

L'Azienda fornisce patate da consumo nelle referenze richieste dai clienti della grande distribuzione organizzata, seguendo specifici capitolati. Inoltre, Romagnoli è socia fondatrice di importanti strutture di categoria quali la Borsa Patate di Bologna e i consorzi di produzione "Consorzio patata Italiana di Qualità" - marchio Selenella e "Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P." dove l'azienda, con il proprio know-how tecnico e commerciale, contribuisce alla forza dei due brand. L'Azienda ha anche il proprio marchio "èVita", che garantisce patate provenienti dalle aree più vocate alla pataticoltura, coltivate a partire dalla scelta delle **migliori varietà** per ogni utilizzo in cucina, in terreni selezionati per assicurare prodotti di eccellente **qualità e salubrità**.

Le aziende agricole partners inserite nei **programmi di filiera** di Romagnoli, vengono accompagnate dal servizio tecnico agronomico aziendale in ogni fase del ciclo produttivo della coltura, a partire dalla scelta delle più idonee varietà di patate in base alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area di interesse, al modello di coltivazione più performante, fino all'individuazione del corretto momento di raccolta, per far sì che il prodotto sia raccolto al **giusto grado di maturazione** e che conservi intatte le caratteristiche organolettiche e nutritive, dal campo alla tavola. L'offerta è specializzata e si rivolge al mercato con **molteplici referenze**, segmentate in relazione alle esigenze dei consumatori per l'uso in cucina ed un perfetto risultato nel piatto.



La gamma ÈVITA

PATATA ÈVITA – ARMONIA GOURMET

Crediamo in una sana alimentazione, in armonia con la bontà dei prodotti e i valori della sostenibilità.

Per questo, selezioniamo varietà di patate che abbiano **elevate caratteristiche organolettiche** e trasformino il mangiare in un'esperienza **gustativa**.

Melrose è la varietà di patata selezionata per questa referenza, ottima per essere cotta al forno ed ottenere gustosi e croccanti contorni, per preparare in casa dei deliziosi gnocchi e ottenere dei cremosi e saporiti purè. La caratteristica buccia rosa e la polpa soda di colore giallo intenso rendono questa varietà unica e distintiva e consentirà di aggiungere alle preparazioni in cucina una nota di fantasia, con sapori e colori che esalteranno ogni ricetta.

Queste patate vengono coltivate nel pieno rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**, utilizzando tecniche di coltivazione **in armonia con l'ambiente e la salute delle persone**.



PATATA ÈVITA RESIDUO ZERO

Le **patate èVita Residuo Zero**³ sono ottenute attraverso il connubio di varietà naturalmente tolleranti alle principali fitopatie che colpiscono la coltura e **pratiche agricole codificate** che consentono di ridurre al minimo i trattamenti chimici effettuati in fase di coltivazione e utilizzare molecole chimiche a bassissima residualità. Un percorso sostenibile che permette di ottenere un prodotto che equilibri la difesa della coltura, la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali, e la salute delle persone.



LA CERTIFICAZIONE "RESIDUO ZERO"

La certificazione "**Residuo Zero**" rilasciata dall'ente certificato **Accredia Check Fruit**⁴ è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca svolto in collaborazione con Legambiente, partito dalla selezione di varietà di patata caratterizzate da una **naturale tolleranza alla Peronospora** – principale avversità fungina che colpisce la coltura, verso la quale si concentrano la maggior parte dei trattamenti chimici che vengono eseguiti durante la coltivazione –,

elevate caratteristiche organolettiche e dal **gusto eccellente**, in areali produttivi italiani maggiormente vocati alla pataticoltura. Luoghi nei quali imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale, hanno ottenuto questo straordinario risultato. Le patate a pasta gialla **èVita Residuo Zero** sono coltivate **esclusivamente in Italia e da filiera 100% certificata**.



3- Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica (ai sensi dell'allegato I del Reg. UE 2021/1165) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.

4- Check Fruit è un Organismo di controllo indipendente leader in Italia nel settore della certificazione e ispezione nel comparto agroalimentare. I requisiti di indipendenza, competenza ed esperienza specifica garantiscono il suo operato.

ÈVITA PATATA DI CAMPO – AMICA DELL'AMBIENTE

èVita Patata di Campo-Amica dell'Ambiente

è frutto di una sperimentazione in pieno campo condotta nel 2013 in collaborazione con **Legambiente**, in cui sono stati testati, sulla coltivazione della patata, **sistemi di irrigazione a bassa pressione e ad alta efficienza idrica** con risultati straordinari. Da questa esperienza è nata la prima filiera di patate italiane di alta qualità, con elevate caratteristiche organolettiche e gusto eccellente, coltivate da imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale, che utilizzano sistemi irrigui a ridotto impiego d'acqua.

èVita Patata di Campo-Amica dell'Ambiente aderisce alla campagna di informazione e sensibilizzazione di Legambiente per l'Agricoltura Italiana di Qualità che dal 2001 promuove le buone pratiche agroalimentari.

Le patate a pasta gialla **Patata di Campo-Amica dell'Ambiente** e sono ottenute nel rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata regionali.



PATATA ÈVITA – LA NOVELLA

Tra le proposte èVita, **La Novella e La Novella Siciliana**. **èVita La Novella** è una produzione pataticola dalla sottile buccia chiara a polpa gialla, proveniente dagli areali del Centro e del Sud Italia più vocati alla coltivazione. èVita La Novella Siciliana proviene dalle migliori aree di produzione della Sicilia, in particolare il territorio siracusano, dove le terre dal caratteristico colore rossastro, ricche di ferro, conferiscono a queste patate qualità organolettiche di particolare pregio.



Le varietà di patata utilizzate per **èVita La Novella** sono particolarmente adatte per essere gustate bollite e arrosto. Le patate a pasta gialla èVita La Novella sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.

PATATA ÈVITA – TUTTI USI

Fra le molteplici varietà di patata, diverse per forma, colore di buccia, consistenza della polpa e sapore, la referenza **èVita Tutti Usi** propone un prodotto con elevate caratteristiche organolettiche, dal gusto eccellente, in grado di garantire il miglior risultato in ogni impiego in cucina. Ideali cotte, al vapore o bollite per arricchire gustose insalate, per preparare gnocchi, minestre e purè oppure al forno, per realizzare dorati contorni. Le patate a pasta gialla **èVita Tutti Usi** sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.



PATATA ÈVITA – VIOLA

La patata a pasta viola è coltivata esclusivamente in Italia nelle aree più vocate alla sua coltivazione. È ottenuta con pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente, delle risorse naturali e delle persone. La sua polpa fine e farinosa la rende ideale per la preparazione di ottimi gnocchi, cremosi purè e croccanti chips, e la caratteristica colorazione viola consentirà di aggiungere una nota di fantasia e originalità ad ogni piatto. Le patate viola Romagnoli Patate sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata regionali**.



MINI PATATE E MINI PATATE NOVELLE

Una proposta pratica e saporita.

Da gustare anche con la loro sottile buccia, le Mini Patate e le Mini Patate Novelle hanno un'ottima consistenza, sono di rapida cottura, ideale per contorni sfiziosi e gustosi.

Le Mini Patate Romagnoli sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata regionali**



Selenella®

I valori della terra

Romagnoli F.lli è socia fondatrice del **Consorzio Patata Italiana di Qualità** titolare del brand **Selenella**.



La gamma

PATATA CLASSICA SELENELLA

Frutto di anni di ricerca e selezione, **Selenella** è un prodotto di eccellenza, dalle caratteristiche inconfondibili: altamente digeribile, ricca di amidi, vitamine e Sali minerali, è ancor più preziosa perché **fonte di selenio**, un **antiossidante** alleato della nostra salute. Gustosa e di ottima consistenza, Selenella eccelle in ogni campo prestandosi a tutte le preparazioni: lessata, al forno, frita, per il purè.



PATATA NOVELLA SELENELLA

Dalle fertili pianure del Nord Italia, la coltivazione delle patate Selenella si è spinta fino in Sicilia. Qui, grazie alle particolari condizioni climatiche, i produttori del nostro consorzio coltivano e raccolgono un piccolo miracolo della natura: **la patata Novella**. Un fresco prodotto portato dalla primavera che offre, con circa due mesi di anticipo, l'unicità e l'altissima qualità delle patate **Selenella**. Le Novelle si contraddistinguono per il tipico sapore delicato, la polpa tenera a pasta gialla e la buccia più sottile di colore paglierino. Si prestano a numerose preparazioni in cucina, soprattutto come contorno o secondo piatto.





PATATA DI BOLOGNA D.O.P. molto più che buona

Romagnoli F.lli è socia fondatrice del **Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P.** titolare del **Brand Patata di Bologna D.O.P.**



PATATA DI BOLOGNA D.O.P.

Primura significa eccellente.

È il nome della **Patata di Bologna**, una vera bontà. È la varietà storica di questa terra, dove dà il meglio di sé grazie ai favori della natura e alle cure del Consorzio. È l'eccellenza bolognese riconosciuta in Europa come la **prima Patata italiana D.O.P**



Patate IV E V GAMMA



Romagnoli F.lli è partner di McCain – **CêlaVita** nei settori Food Service e Retail per il mercato italiano, occupandosi della promozione, commercializzazione e distribuzione di **patate fresche disponibili in diversi tagli** principalmente destinate alle Gastronomie della GDO, alla ristorazione collettiva, scolastica e alla produzione di gnocchi di patate e semilavorati per l'industria alimentare.

L'obiettivo di McCain – CêlaVita è restituire qualcosa alla terra, con l'attuazione del **programma "Value for the Earth"**, il quale è rappresentato da tutte le attività all'interno della filiera: **coltivazione sostenibile, produzione efficiente, tutela della salute ed impegno sociale.**



CIPOLLE

L'offerta di cipolle Romagnoli F.lli è rivolta alla **grande distribuzione** a cui il prodotto viene fornito nelle referenze richieste. Inoltre, Romagnoli è presente sul mercato sia con il proprio marchio "**èVita**" sia con il marchio **Selenella**.

Sono disponibili produzioni "a filiera" coltivate da agricoltori partners; la coltivazione si svolge in **terreni selezionati** per garantire la massima qualità e salubrità del prodotto nel rispetto del **Disciplinare di Produzione Integrata**. La raccolta avviene al giusto grado di maturazione per conservare le **caratteristiche organolettiche e nutritive**, dal campo alla tavola.

La segmentazione principale riguarda il colore della **cipolla**, **bianca, gialla e rossa**, che i consumatori apprezzano e riconoscono per le **diverse preparazioni**.



La gamma ÈVITA

CIPOLLE ÈVITA RESIDUO ZERO

Le cipolle **èVita Residuo Zero** sono coltivate secondo pratiche agricole codificate volte alla **minimizzazione dei trattamenti fitosanitari e all'utilizzo di molecole chimiche a bassissima residualità** in fase di coltivazione, che consentono di ottenere un prodotto di qualità che **equilibri la difesa della coltura e la tutela dell'ambiente, delle risorse naturali e della salute delle persone**.

La **certificazione "Residuo Zero⁵"** rilasciata dall'ente certificato **Accredia Check Fruit⁶** è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca che ha portato alla costruzione di una filiera produttiva sensibile alle tematiche ambientali, negli areali italiani particolarmente vocati alla coltivazione delle cipolle.



CIPOLLE ÈVITA: LA BIANCA, LA ROSSA, LA GIALLA

Il brand **èVita** garantisce cipolle provenienti da eccellenti aree di produzione italiane, coltivate a partire dalla scelta delle **migliori varietà** per

ciascuna delle tre tipologie – bianca, gialla e rossa – per assicurare il miglior risultato in ogni utilizzo in cucina...



5- Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica (ai sensi dell'allegato I del Reg. UE 2021/1165) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.

6- Check Fruit è un Organismo di controllo indipendente leader in Italia nel settore della certificazione e ispezione nel comparto agroalimentare. I requisiti di indipendenza, competenza ed esperienza specifica garantiscono il suo operato.

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

Romagnoli, grazie a consolidate collaborazioni con aziende partners presenti in molti areali produttivi italiani, integra la propria offerta commerciale, distribuendo prodotti di alta qualità, come la rinomata **Cipolla di Tropea IGP**.



La gamma **SELENELLA**

LE CIPOLLE

Le cipolle Selenella sono un **prodotto di eccellenza**, come tutti i prodotti del Consorzio. Dolce e delicata la rossa, ideale per insalate; pungente e saporita la bianca, perfetta al forno o lessata; versatile e ideale per soffritti la gialla. Qualsiasi siano i gusti, le **cipolle Selenella** sono un ingrediente indispensabile in tutte le cucine.

Le cipolle Selenella sono coltivate nel **rispetto della Produzione Integrata**, esclusivamente in Italia da filiera certificata, consultabile digitando il codice di tracciabilità riportato in etichetta.



LO SCALOGNO

Tra le referenze distribuite c'è anche lo **scalogno** a marchio Selenella, coltivato nelle aree emiliano-romagnole più vocate alla produzione.



LA CAROTA

Dai terreni più fertili e vocati d'Italia nasce la prima **carota con selenio**, un oligominerale con virtù antiossidanti che si rivela prezioso per la nostra salute. Ricca di vitamine (**A, B, C e Betacarotene**), sali minerali, fibre, la carota Selenella è un ortaggio dalle preziose caratteristiche organolettiche e nutritive. 100% italiana, prodotta con una filiera controllata e certificata, è rispettosa dell'ambiente, oltre che versatile e buona per **tutte le preparazioni**.



1.4

ETICA, INTEGRITÀ NEL BUSINESS E ANTICORRUZIONE

Romagnoli è una società che ha una **forte identità** e da sempre ha alla base uno "stile" umano e professionale fatto di correttezza nei comportamenti, di equilibrio tra il rispetto per le persone e l'interesse per l'Azienda.

I VALORI

INTEGRITÀ

Onestà, correttezza e trasparenza nei rapporti con tutti i diversi stakeholder, gli interessi di una parte dei quali non devono essere violati a vantaggio di quelli di altri. Nei rapporti con i terzi l'Azienda si impegna

ad **agire in modo corretto** evitando informazioni ingannevoli e comportamenti tali da trarre indebito vantaggio da altrui posizioni di debolezza o di non conoscenza

DIGNITÀ

Rispetto dell'individuo, quale che sia la sua posizione nella società e nel sistema produttivo, e ripudio di ogni forma di abuso, sfruttamento e discriminazione nei confronti dello stesso.

Nei rapporti gerarchici, Romagnoli richiede che l'**autorità** sia **esercitata con equità** e vieta comportamenti che possano indebitamente favorire o ledere il singolo lavoratore nella sua posizione e dignità.

UGUAGLIANZA

Garantire uguali opportunità, tutela e valorizzazione delle risorse umane, ovunque esse operino, riconoscendo le stesse come fattore primario di successo, e comunque titolari del diritto ad un trattamento equo, rispettoso delle specificità di ogni singolo lavoratore e volto a garantire l'**integrità**

psicofisica. In particolare, **Romagnoli non ammette comportamenti a carattere discriminatorio** basati sulle opinioni politiche o sindacali, la religione, la razza, la nazionalità, l'età, il sesso, l'orientamento sessuale, lo stato di salute o altre caratteristiche intime della persona.



LEALTÀ E FIDUCIA

La costante attenzione nei confronti delle esigenze del cliente costituisce la premessa e la base della politica aziendale di Romagnoli, ispirata alla **massima trasparenza** e alla **qualità**. La lealtà verso i clienti e la fiducia che essi riconoscono ogni

giorno all'Azienda con i loro acquisti, sono alla base della creazione di relazioni durature. I comportamenti in azienda si basano sulla **reciproca fiducia tra colleghi, sulla piena disponibilità e trasparenza** verso tutte le parti interessate.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Romagnoli orienta le proprie scelte in modo da garantire il **contenimento o la diminuzione dell'impatto ambientale** delle proprie attività produttive, ben consapevole delle

proprie responsabilità sociali ed etiche nei confronti delle comunità in cui opera o da cui trae risorse.

SOCIALITÀ

Romagnoli promuove attività che favoriscano l'**inclusione sociale, la tutela delle fasce di popolazione deboli**, uno sviluppo

armonico complessivo dell'ambiente sociale nei territori in cui si svolge l'attività produttiva.

LEGALITÀ

Romagnoli reputa il **rispetto delle normative nazionali e internazionali** come condizione vincolante e imprescindibile del proprio agire. Si impegna pertanto,

anche con attenta opera di prevenzione sulla consumazione di illeciti, a **rispettare tali normative** nonché le prassi generalmente riconosciute.

A partire dal luglio 2014 l'Azienda adotta ed aggiorna il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** (di seguito anche "Modello 231") strumento predisposto ai fini della prevenzione degli illeciti penali previsti dal D.Lgs. 231/2001, in linea con la politica di etica aziendale adottata dall'Azienda, che è oggetto di periodica revisione.

Ai sensi del D.Lgs. 231/2001 è inoltre istituito l'**Organismo di Vigilanza**, che ha il compito di vigilare sul funzionamento, l'efficacia e l'osservanza del Modello nonché quello di curarne il costante e tempestivo aggiornamento.

Romagnoli è inoltre dotata di un **Codice Etico** che vuole rappresentare un'alleanza ideale che l'Azienda stringe con le proprie risorse umane e con i principali interlocutori esterni.



Nel primo semestre del 2024, Romagnoli F.lli ha ottenuto dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato il Rating di Legalità, con un punteggio di tre stelle.

Il Codice Etico di Romagnoli ha le seguenti finalità:

- **Individuare i principi guida** per le risorse che operano in azienda e per l'azienda;
- **Definire gli impegni fondamentali** che l'Azienda e i dipendenti assumono reciprocamente;
- **Esprimere la posizione aziendale** nei confronti delle parti interessate con cui l'Azienda dialoga.

Il Codice Etico di Romagnoli nasce dai valori dell'azienda con la finalità di essere uno strumento al servizio di tutti i suoi collaboratori, per consentire loro di **generare e diffondere valore**. I collaboratori di Romagnoli sono, dunque, chiamati a rispettare non solo le leggi e i regolamenti vigenti, ma anche tale documento.

Romagnoli richiede il rispetto del proprio Codice Etico anche ai propri **consulenti, fornitori, clienti** e a chiunque abbia rapporti con l'Azienda, a cui viene richiesto un esplicito impegno in tal senso. Il dipendente, o chiunque venga a conoscenza di violazioni dei principi contenuti nel Codice Etico, potrà rivolgersi al proprio **referente gerarchico** o al **Consigliere Delegato**, i quali garantiranno l'autore della segnalazione da ogni sorta di ripercussione.

Il **Modello Organizzativo**, il **Codice Etico** e l'**Organismo di Vigilanza** sono stati individuati dall'azienda come presidi volti a prevenire situazioni di conflitto di interesse. Ne consegue che ogni componente degli Organi Sociali, ogni dipendente o collaboratore, è tenuto ad evitare situazioni e attività in cui si possa manifestare un conflitto di interesse. Tutti i collaboratori di Romagnoli stringono rapporti, all'interno e all'esterno dell'Azienda, fondati su **integrità, onestà e correttezza**. Romagnoli non ammette alcun comportamento consistente nel promettere od offrire direttamente o indirettamente denaro o analoghe utilità a clienti, fornitori, pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio, o loro familiari, da cui possa conseguire per l'Azienda qualsiasi vantaggio.

Romagnoli vieta ai propri collaboratori di accettare, e tantomeno richiedere per sé o altri, regali, benefici o favori offerti da persone con le quali si intrattengono rapporti di lavoro, che possano compromettere l'indipendenza di giudizio degli stessi o quantomeno possano creare il sospetto che la stessa sia venuta meno. Ai collaboratori non è consentito, inoltre, **concedere benefici o regalare oggetti a terzi** che vadano oltre la normale cortesia d'affari e possano essere percepiti dal ricevente come tentativi di influenzarne

decisioni e comportamenti.

Romagnoli condivide i principi della "**Carta dei principi di Responsabilità sociale d'impresa**" della Regione Emilia-Romagna, documento ispirato alle Linee Guida Internazionale ISO 26001 sulla Responsabilità Sociale e ai principali riferimenti internazionali in materia indicati dall'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (OCSE), dall'ONU e dall'Unione Europea.

In conformità a quanto previsto dalla Legge sul **whistleblowing**, Romagnoli ha individuato l'**Organo di Vigilanza quale soggetto destinatario delle segnalazioni** circostanziate di condotte illecite, delle violazioni del Modello di Organizzazione e Gestione, delle preoccupazioni sulla condotta d'impresa dell'organizzazione, nonché della richiesta di chiarimenti sull'attuazione delle politiche e delle pratiche aziendali. Tali segnalazioni possono essere portate a conoscenza dell'Organismo di Vigilanza mediante apposita raccomandata o attraverso l'indirizzo di posta elettronica riservato. Per garantire la riservatezza dell'identità del segnalante, la casella di posta elettronica è stata creata al di fuori del circuito del server della Società ed è accessibile esclusivamente all'organo di controllo, il quale agisce in modo da garantire gli autori delle segnalazioni contro qualsiasi forma di ritorsione, discriminazione, penalizzazione o qualsivoglia conseguenza derivante dalle stesse, assicurando loro la riservatezza e l'anonimato circa l'identità.

Si segnala che, nel 2023, **non sono state rilevate segnalazioni** di condotte illecite o di violazioni del Modello di Organizzazione e Gestione.

Carta dei principi di RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

Gli impegni previsti dalla Carta dei Principi:

TRASPARENZA E STAKEHOLDER

- Operare secondo principi e pratiche di **anticorruzione** e di **concorrenza leale**
- Valutare periodicamente le **aspettative dei vari stakeholder**
- **Promuovere il dialogo** e il coinvolgimento degli stakeholder attraverso periodici momenti di confronto e presentazione dei risultati delle azioni e impegni per la responsabilità sociale d'impresa
- Assicurare **buone e corrette relazioni** con la catena dei fornitori e sub-fornitori
- Continuare il proprio percorso per il mantenimento del **rating di legalità**, per consentire trasparenza e semplificazione nei rapporti con gli stakeholder e con la Pubblica Amministrazione

BENESSERE DIPENDENTI / CONCILIAZIONE VITA-LAVORO

- Promuovere **pari opportunità di trattamento** dei dipendenti uomini e donne e favorire **processi di inclusione** anche verso i portatori di disabilità
- Favorire lo sviluppo di un contesto di **lavoro sicuro e attento** alle condizioni di lavoro
- Favorire l'utilizzo dei **servizi di welfare** e conciliazione lavoro famiglia anche attraverso lo sviluppo di azioni di **welfare aziendale**
- Assicurare il periodico confronto, ascolto e coinvolgimento attivo dei dipendenti per favorire il **benessere in azienda**

CLIENTI E CONSUMATORI

- Realizzare prodotti e servizi sicuri che garantiscano **bassi impatti ambientali** e facilità nel loro **smaltimento e/o recupero**
- Realizzare attività di vendita, marketing e commercializzazione oneste e basate su comunicazioni e **messaggi non fuorvianti o ingannevoli**
- Attivare **azioni di comunicazione e dialogo** con i consumatori nell'ambito della gestione delle informazioni, reclami e miglioramento continuo dei prodotti / servizi

GESTIONE GREEN DI PRODOTTI E PROCESSI

- **Prevenire e ridurre forme di inquinamento**, contenere la produzione di rifiuti e favorire il **recupero** e il **riciclaggio** degli scarti di produzione
- **Migliorare l'efficienza energetica** nei processi produttivi e negli edifici e utilizzare energie rinnovabili per mitigare gli effetti sul cambiamento climatico
- Introdurre **criteri di eco-design** in fase di lancio di nuovi prodotti per prevenire e contenere gli impatti ambientali e i costi ambientali per la filiera
- Contribuire a **proteggere i sistemi naturali e la biodiversità del territorio**, utilizzando in modo sostenibile le risorse naturali comuni
- Gestire i processi di acquisto dei materiali e servizi sulla base di criteri di **elevata sostenibilità ambientale e sociale**
- Introdurre, dove possibile, **sistemi di gestione ambientali e sociali**, come fattori distintivi dell'impresa

RELAZIONE CON LA COMUNITÀ LOCALE E IL TERRITORIO

- Contribuire a migliorare il benessere e lo sviluppo sociale ed economico del territorio sostenendo e/o partecipando ad **iniziative e progetti di sviluppo locale**
- Contribuire a **promuovere il patrimonio culturale, storico e identitario** del territorio e della comunità
- Diffondere rilevanti e significative esperienze in materia di **responsabilità sociale d'impresa** e di **innovazione per l'impresa** da divulgare anche attraverso l'apposito spazio dedicato

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



L'attività di Romagnoli tiene conto, inoltre, dei **17 Sustainable Development Goals (SDGs)**, promossi dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per favorire uno sviluppo sostenibile. Sulla base di tali Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile, fra la fine del 2023 e la prima metà del 2024, Romagnoli ha formalizzato il suo primo **Piano di Sostenibilità**: una raccolta di iniziative, KPI di monitoraggio e obiettivi che hanno il fine di guidare il percorso di Sostenibilità dell'Azienda anche negli anni a venire.

1.5

Struttura di **GOVERNANCE**

Il **modello di Governance** adottato dalla Romagnoli e l'organizzazione degli attori che la compongono sono descritte di seguito.

OGGETTO SOCIALE

Romagnoli è strutturata per svolgere prevalentemente l'**attività di produzione e vendita all'ingrosso e al dettaglio di prodotti ortofrutticoli agricoli ed agrumari**, sia freschi sia trasformati, e relative sementi. Tale attività comprende anche l'importazione e l'esportazione dei generi stessi.

L'Azienda inoltre può effettuare le seguenti attività in oggetto:

- **svolgere attività di coltivazione** e raccolta di prodotti agricoli, sia su terreni di proprietà che di terzi, nonché attività di trasformazione, lavorazione, commercializzazione e stoccaggio di prodotti agricoli, anche per conto terzi.
- **effettuare lavorazioni agricole per conto terzi;**
- **compiere sperimentazioni, studi e ricerche** sulle produzioni agricole in genere sia proprie che di terzi, nonché sui processi ad esse correlate;
- **compiere operazioni finanziarie** dirette ad assumere partecipazioni ed interessi riguardanti altre società, enti, consorzi, associazioni con o senza personalità giuridica sia nazionali che esteri;

- **prestare tutti i servizi connessi** alle attività sopra riportate;
- svolgere attività di **coordinamento tecnico e finanziario** dei soggetti nei quali partecipa nonché il loro finanziamento in genere sotto qualsiasi forma e con qualunque atto che serva anche solo in modo indiretto al raggiungimento degli scopi sociali;
- svolgere attività di **compravendita, gestione, locazione di beni immobili** sia civili sia rurali ed industriali, nonché di terreni ad uso agricolo, civile ed industriale. Romagnoli può inoltre compiere tutte le operazioni, sempreché non esercitate nei confronti del pubblico, che il Consiglio di amministrazione (o l'amministratore unico) riterrà necessarie o comunque utili al conseguimento degli scopi sociali, anche assumendo obbligazioni, prestando fidejussioni anche nell'interesse di terzi e concedendo ipoteche per le operazioni creditizie che si rendessero a tal fine necessarie od opportune.

I SOCI

Il capitale sociale dell'Azienda è costituito da 1.157.989 azioni (che rappresentano un valore pari 3.112.830 euro), tutte di proprietà di membri della famiglia Romagnoli. Da sempre Romagnoli attribuisce **massima importanza ai valori della famiglia**, che si fa custode dei principi del business ed esorta la valorizzazione del capitale umano dell'azienda.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione, la cui carica dura 3 anni, è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione ordinaria e straordinaria della società, nessuno escluso ed eccettuato, salvo quanto espressamente riservato all'assemblea degli azionisti. All'interno del Consiglio non sono presenti rappresentanti degli stakeholder, tuttavia sono presenti soci di minoranza. Gli Amministratori sono scelti dall'assemblea dei soci sulla base delle loro conoscenze e competenze specifiche sul mercato di riferimento e del loro livello di influenza sugli aspetti decisionali dell'Azienda.

Il Consiglio di Amministrazione, nel 2023, era costituito da 4 membri con i seguenti ruoli:

- **Presidente Consiglio Amministrazione:** Sassi Rosanna (Rappresentante dell'impresa)
- **Consigliere Delegato:** Romagnoli Giulio (Rappresentante dell'impresa)
- **Consigliere Delegato:** Romagnoli Grazia (Rappresentante dell'impresa)
- **Consigliere:** Valente Giuseppe

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE (percentuali)

Percentuale	2023				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Donne	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Totale	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%

ASSEMBLEA

Le principali funzioni dell'**Assemblea dei Soci**, che si riunisce almeno una volta l'anno, sono l'approvazione del bilancio, la nomina del Consiglio di amministrazione e del Collegio Sindacale e l'approvazione di regolamenti interni.

Nella tabella che segue viene riportata, in valore percentuale, **la composizione del Consiglio di Amministrazione al 31 dicembre. L'attuale Presidente del Consiglio di amministrazione è, inoltre, Consigliere Delegato con pieni poteri.**

I tre Amministratori Delegati sono anche soci della Società e ricoprono cariche amministrative anche in altre Società del Gruppo, collegate e di famiglia. Giulio Romagnoli, Consigliere Delegato, ricopre anche alcune cariche in Consorzi e Associazioni di Settore. L'indipendenza dell'agire è costantemente valutata dal Collegio Sindacale.

COLLEGIO SINDACALE

Il Collegio Sindacale è composto da **4 membri** (un presidente del Collegio Sindacale, due Sindaci ordinari e un Sindaco Supplente) ed effettua **controllo di legalità sulle operazioni societarie ed attività di vigilanza** sull'osservanza delle disposizioni di legge e statutarie, nonché sull'adeguatezza e sul funzionamento degli assetti organizzativi, amministrativi e contabili dell'Azienda.

COMITATO DI SOSTENIBILITÀ

Ad assistere il Consiglio di Amministrazione nelle decisioni relative a questioni di sostenibilità connesse alle attività di impresa e all'interazione con gli stakeholder dell'Azienda, nel novembre 2021 è stato nominato il **Comitato di Sostenibilità**.

Il Comitato condivide con il Consiglio di Amministrazione le **politiche fondate sui principi di business sostenibile, quali l'etica, la protezione dell'ambiente, lo sviluppo del territorio** in cui l'Azienda opera, la tutela dei diritti umani, la valorizzazione delle differenze e l'uguaglianza di trattamento delle persone.

Tra i compiti del Comitato rientrano inoltre la **valutazione della completezza e dell'attendibilità del Rapporto di Sostenibilità e il monitoraggio dell'applicazione della Politica di sostenibilità**. Il Comitato ha inoltre il compito di monitorare la normativa di legge e l'evoluzione delle *best practices* nazionali e internazionali in materia di corporate governance, aggiornando il Consiglio di Amministrazione in caso di

DIRIGENTE

Il Dirigente incaricato è responsabile della gestione organizzativa ed economica dell'attività dei siti produttivi in **Molinella (BO)** ed indipendente per l'ambito della **salute e sicurezza del personale** ivi impiegato, nonché per la **tutela dell'ambiente**. Egli stesso partecipa al Comitato di Sostenibilità. Il Dirigente in carica nel 2023 aveva procura autonoma ed autonomia gestionale. Nel 2024 egli stesso è stato nominato Amministratore delegato.

modificazioni significative, e di formulare proposte per garantire la rispondenza delle policy aziendali a tali evoluzioni normative, anche relativamente al contenuto del Codice Etico dell'Azienda.

Il Comitato di Sostenibilità è **composto da 5 membri**, di cui almeno uno amministratore con funzioni di Presidente, dal Responsabile della Funzione Marketing, in qualità di segretario, dal Responsabile della Funzione Risorse Umane, dal Responsabile della Funzione Ambiente, Salute e Sicurezza, e dal Dirigente, anche Responsabile della Funzione Produzione. Per consentire al Comitato di Sostenibilità di informare il Consiglio di Amministrazione relativamente alla gestione degli impatti dell'Azienda sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, il Comitato, attraverso il referente segretario, riferisce periodicamente agli amministratori, anche con riunioni operative. Al Comitato partecipa l'amministratore delegato per le tematiche ESG, il quale coordina la gestione delle azioni, e illustra al CdA le attività ed i risultati almeno una volta l'anno.

1.6 PERFORMANCE ECONOMICA e creazione di valore

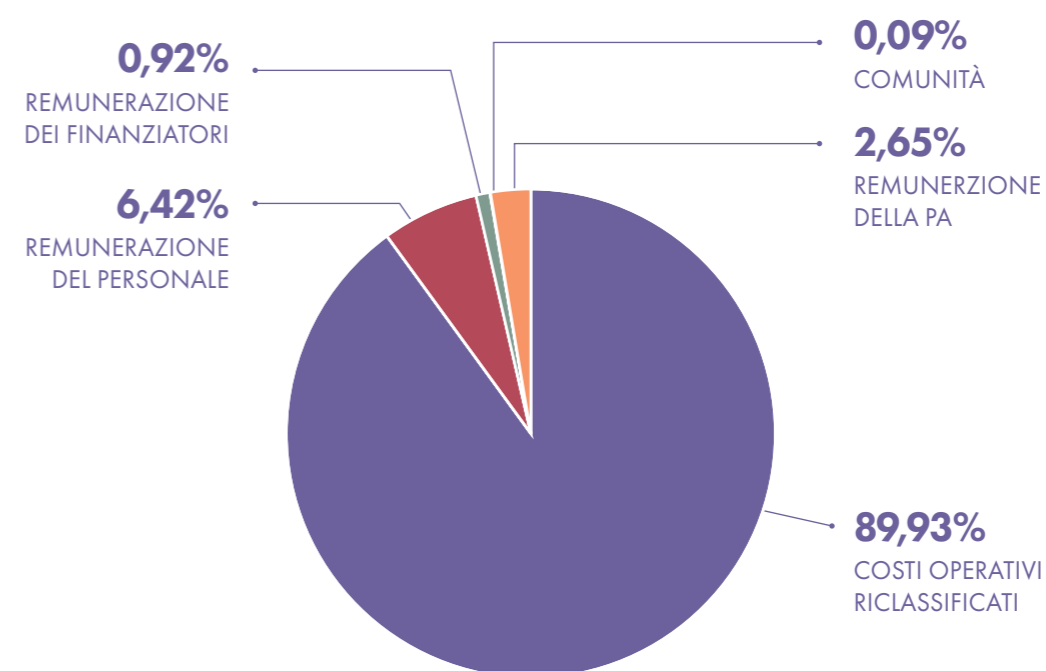
Il prospetto del valore economico generato e distribuito consiste nella rielaborazione della struttura tradizionale del bilancio civilistico, la quale consente di **comunicare l'impatto generato dall'Azienda nei confronti dei propri stakeholder**.

Attraverso il prospetto di seguito rappresentato Romagnoli espone in modo trasparente **i risultati economici e gli impatti** delle proprie attività sui diversi stakeholder.

Il valore economico rappresenta la ricchezza prodotta da Romagnoli distribuita e ripartita agli stakeholder con la seguente modalità: **costi operativi riclassificati** (principalmente acquisti di materie prime e servizi), **remunerazione del personale** (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione

indiretta costituita dagli oneri sociali), **remunerazione dei finanziatori** (interessi passivi e altri oneri finanziari), **remunerazione della Pubblica Amministrazione** (imposte sul reddito) e **remunerazione della Comunità** (liberalità e sponsorizzazioni). Il valore trattenuto da Romagnoli è rappresentato principalmente dall'utile d'esercizio destinato a riserve, da ammortamenti e accantonamenti, rettifiche di valore di attività e passività finanziarie e altre svalutazioni.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO NEL 2023 (%)





Il valore economico direttamente generato da Romagnoli nel 2023 è di **quasi 54.583 migliaia di euro** (41.440 migliaia di euro nel 2022) di cui il valore economico distribuito ammonta a oltre **50.909 migliaia di euro** (oltre 38.649 migliaia di euro nel 2022). La maggior parte di questo valore è rappresentato dai **costi operativi riclassificati** per un totale di oltre 45 migliaia di euro, seguiti dalla remunerazione del personale (oltre 3.000 migliaia di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a più di 1.300 migliaia di euro (circa 500 migliaia

di euro nel 2022), mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a oltre 469 migliaia di euro (oltre 186 migliaia di euro nel 2022). Il valore distribuito alla Comunità ammonta a oltre 43mila euro (40mila euro nel 2022). Il valore trattenuto in Azienda è stato di quasi 3.700 migliaia di euro. In particolare, i **costi operativi** riclassificati sono composti da **acquisti di merce-prodotti agricoli per oltre il 65%**, di cui 12.561 migliaia di euro sono corrisposti direttamente a produttori agricoli.

IMPOSTE

Romagnoli F.Lli S.p.A. opera sul territorio nazionale e, come d'obbligo, si attiene alla normativa italiana. Nel rispetto dei principi di legalità e trasparenza, concentra i propri sforzi nel tempestivo assolvimento di tutti gli obblighi fiscali e nella prevenzione dei rischi. La responsabilità delle attività in materia fiscale della società è assegnata all'amministratore delegato, il quale si avvale della collaborazione del responsabile amministrativo e dei consulenti formalmente incaricati per l'assolvimento di tutti

gli obblighi fiscali e la prevenzione dei rischi. Eventuali violazioni in materia fiscale possono essere comunicate all'Organo di Vigilanza mediante il canale di segnalazioni **attivo**. Nell'interpretazione della normativa fiscale in vigore, Romagnoli si impegna ad applicare principi di prudenza e linearità, ricorrendo, ove opportuno, al parere di professionisti esterni. **La verifica contabile è svolta dai revisori legali incaricati.**

SOCIETÀ DI REVISIONE

Da oltre dieci anni, la nostra società affida ad una primaria società di revisione nazionale, parte anche di un network internazionale, il servizio di **revisione legale del Bilancio d'Esercizio**, di **verifica sulla coerenza** della Relazione sulla Gestione con lo stesso Bilancio,

di sottoscrizione del **Modello Redditi SC**, del **Modello IRAP** e del **Modello 770**, nonché il compito di verificare la regolare tenuta della contabilità e la corretta rilevazione dei fatti di gestione.

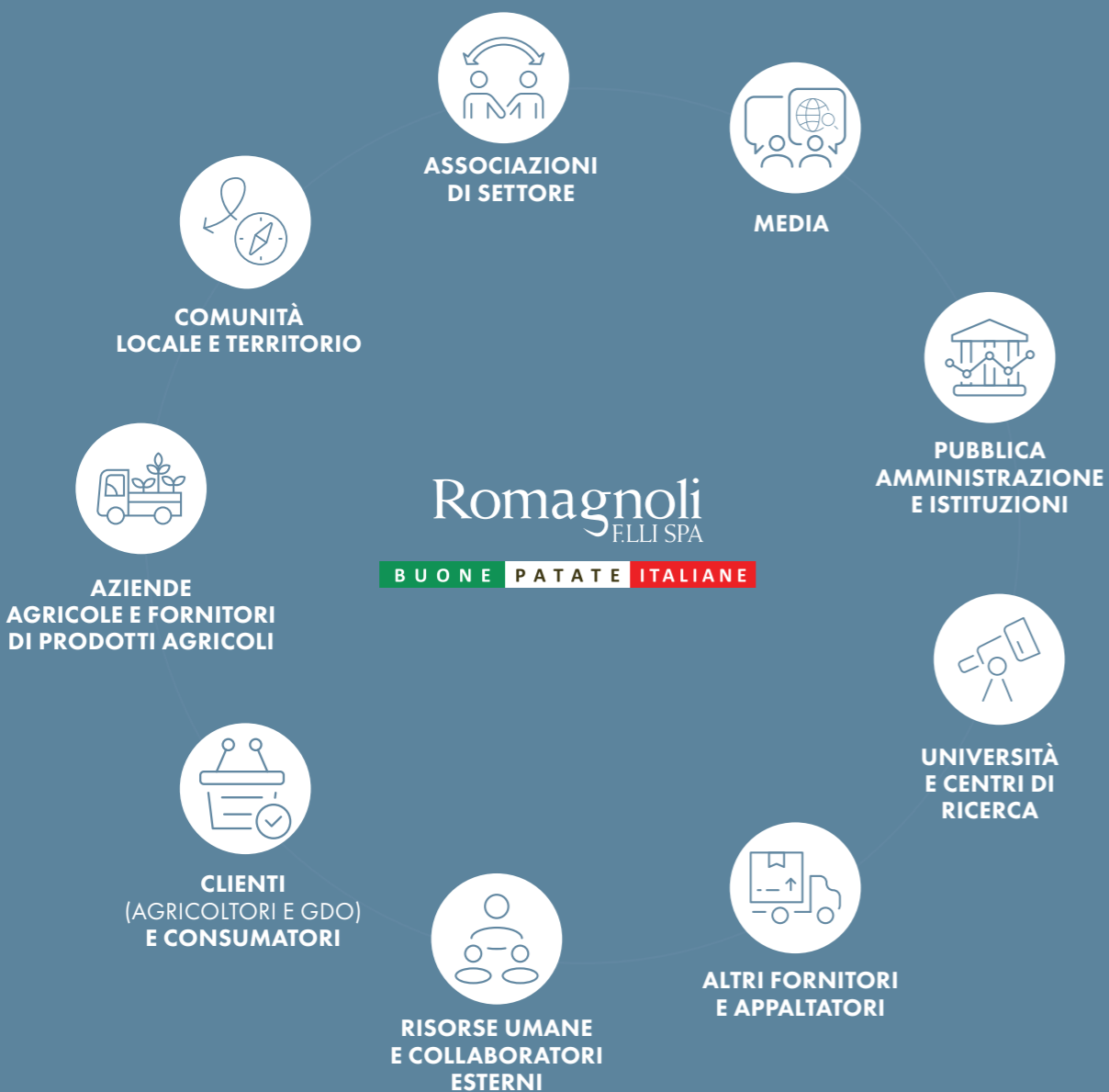


2. Approccio alla **SOSTENIBILITÀ**

2.1	I nostri stakeholder	50
2.2	L'analisi di materialità	52

2.1 I nostri **STAKEHOLDER**

Al fine di comprendere le aspettative e le esigenze degli stakeholder che partecipano alla vita dell'Azienda, Romagnoli reputa di fondamentale importanza instaurare e approfondire con loro relazioni di fiducia reciproca, fondate su principi di **trasparenza, apertura e ascolto.**



Fra il 2022 e il 2023, l'Azienda ha aggiornato la propria mappatura delle categorie di stakeholder rilevanti attraverso un'analisi di benchmark che ha considerato le best practice nazionali ed internazionali. Nell'identificazione delle **categorie di stakeholder più significative**, Romagnoli ha tenuto in considerazione anche individui e gruppi di persone i cui diritti umani potrebbero essere direttamente o indirettamente influenzati dalle attività dell'Azienda, ad esempio attraverso i suoi rapporti commerciali.



2.2 L'analisi di **MATERIALITÀ**

In fase di redazione del Rapporto di Sostenibilità 2022 dell'Azienda, nel 2023 **Romagnoli F.II. ha aggiornato la propria analisi di materialità**, con l'obiettivo di identificare i propri impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, rilevanti in ambito economico, ambientale e sociale, inclusi quelli sui diritti umani.

Tale analisi è stata svolta seguendo le indicazioni esplicitate all'interno della più recente versione dei **"Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards"**, pubblicata dalla **Global Reporting Initiative (GRI)** nel 2021.

I GRI Standards 2021 articolano il processo per la definizione delle tematiche materiali nelle seguenti fasi: identificazione degli impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, valutazione della significatività degli impatti, prioritizzazione degli impatti più significativi e conseguente definizione della lista di tematiche materiali, sulla base delle quali Romagnoli ha poi concentrato la propria rendicontazione di sostenibilità.

Il processo di identificazione degli impatti di Romagnoli è stato svolto sulla base di un'analisi di benchmark nell'ambito della quale sono state considerate le linee guida definite da organizzazioni internazionali e pubblicazioni di alcune autorevoli fonti quali, tra gli altri, il **Sustainability Accounting Standards Board (SASB)**, i **Sustainability Reporting Standards (GRI standards)** e **S&P Global Yearbook**. Gli impatti rilevanti così identificati sono stati sottoposti a valutazione da parte del Top Management tramite una votazione effettuata durante un incontro dedicato.

Inoltre, al fine di raccogliere le percezioni e le aspettative degli stakeholder, in occasione di incontri *ad hoc* si è proceduto a sottoporre la lista degli impatti dell'Azienda in ambito economico, sociale ed ambientale a rappresentanti delle principali categorie di stakeholder: Risorse Umane e Collaboratori Esterni, Aziende agricole e fornitori di prodotto agricolo, e Clienti (agricoltori e GDO) e Consumatori.



Il processo finora descritto ha permesso di definire la lista delle **tematiche materiali di Romagnoli**, che sono di seguito riportate in ordine di rilevanza:

- **Performance economica;**
- **Etica e compliance a leggi e regolamenti;**
- **Diversità, inclusione e pari opportunità;**
- **Occupazione, soddisfazione dei dipendenti e crescita professionale;**
- **Tutela dei consumatori, qualità e sicurezza alimentare;**
- **Rispetto dei diritti umani;**
- **Salute e sicurezza dei lavoratori;**
- **Consumi energetici, emissioni e Climate Change;**
- **Filiera sostenibile e riduzione degli sprechi;**
- **Biodiversità;**
- **Rapporto con il territorio e sviluppo delle comunità locali;**
- **Innovazione, ricerca e sviluppo.**

Le tematiche emerse dal processo appena descritto e gli impatti aziendali ad esse correlati rappresentano elementi fondamentali per il modello di business di Romagnoli, che nell'ambito delle proprie politiche e procedure aziendali, si impegna a **tutelare la salute e il benessere dei propri dipendenti e l'ambiente**, senza perdere di vista **la creazione di valore, il supporto alla comunità ed il rispetto di regolamenti e principi etici**.

Per tale ragione, i risultati dell'analisi di materialità sono stati **approvati dal Top Management** di Romagnoli F.II, il quale ha confermato la lista di tematiche emerse come materiali ed in linea con le priorità dell'Azienda e dei suoi stakeholder.



3. INNOVAZIONE, RICERCA E SVILUPPO



Oltre **100**
Varietà di patate
distribuite



Oltre **500**
Diversi cloni
in fase sperimentale
di campo



Oltre **70**
Campi prova
in Italia



I prodotti commercializzati, unitamente alla vasta gamma di varietà di patate da seme, sono **frutto di un costante impegno in attività di ricerca e sviluppo** svolte dal servizio tecnico agronomico dell'azienda, portate avanti in collaborazione sia con i partner sementieri, leader al mondo nell'attività di miglioramento genetico, sia con gli agricoltori delle diverse zone di produzione italiane.

Fin dai primi anni '90, Romagnoli orienta le proprie attività di ricerca e sviluppo seguendo un doppio approccio: da un lato, perseguendo l'evoluzione delle preferenze di consumo del mercato; dall'altro, puntando a una maggiore eco-compatibilità delle produzioni di filiera.

L'obiettivo è garantire qualità, produttività, gusto e versatilità d'impiego, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute delle persone.

La funzione di **Ricerca e Sviluppo** di Romagnoli F.Ili S.p.A. opera in tutte le fasi della filiera: dalla ricerca in campo delle più efficienti tecniche colturali, che garantiscano produzioni di alta qualità con il minor impatto ambientale; a quelle di processo, in cui si testa il prodotto in post-raccolta per valutarne, mese dopo mese, dormienza e conservabilità; fino ad arrivare ai test sulle soluzioni per il confezionamento, al fine di trovare quelle più performanti in termini di sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e tutela del prodotto.



Ricerca e **SVILUPPO**

Fulcro dell'attività di Ricerca e Sviluppo dell'azienda è l'**innovazione varietale di patata**, portata avanti in **stretta partnership** con le principali aziende sementiere europee, leader a livello mondiale nell'attività di selezione varietale e miglioramento genetico nel settore della produzione di patate da seme.



2,4 MLN
DI NUOVI INCROCI
OGNI ANNO

I cloni e le varietà frutto delle attività di ricerca e sviluppo dell'Azienda, consentono di avere ogni anno oltre 70 campi sperimentali in tutti gli areali produttivi nazionali, per testare e selezionare nell'ambiente pedoclimatico nazionale le nuove varietà e definirne i relativi modelli produttivi.

Questa attività, che prevede **circa 2,4 Mln di nuovi incroci ogni anno**, ha permesso di ottenere le varietà di patata oggi maggiormente coltivate ed apprezzate in Italia ed in Europa.



70
CAMPI PROVA
IN ITALIA



L'azienda lavora guardando alla pataticoltura attraverso gli occhi degli agricoltori e per questo, le sue innovazioni vogliono contribuire a supportarli a **produrre colture sane e di qualità e ridurre al minimo l'uso di preziose risorse naturali**.

Il lavoro di selezione varietale non termina nella fase di pieno campo ma, per le varietà più promettenti, da oltre 10 anni la Società si avvale della collaborazione dell'**Istituto per la Bio-Economia (IBE) del CNR di Bologna** che, con frequenza pianificata, conduce **test sensoriali sulle varietà proposte al consumatore, che permettono di valutarne le caratteristiche organolettiche** sulla base di parametri che sono stati studiati e definiti nel corso degli anni di studio e collaborazione con la sezione Ricerca e Sviluppo Romagnoli F.II.

Una nuova varietà di patata nasce dunque se risponde a tutti gli standard ricercati, dal campo alla tavola.

NUOVA GENERAZIONE di patate

Il lavoro di **ricerca e innovazione** di Romagnoli è orientato verso il futuro della pataticoltura, promuovendo l'adozione di **tecniche di coltivazione sostenibili**. Queste tecniche sono studiate per rispondere efficacemente ai nuovi rischi **connessi ai cambiamenti climatici e alle avversità causate da patogeni** e per garantire, al contempo, elevati **standard qualitativi del prodotto e buone rese produttive**, il tutto nell'ottica della **sostenibilità economica dell'intera filiera**. Questo, senza trascurare le caratteristiche organolettiche delle varietà, che costituiscono un aspetto imprescindibile nella ricerca dell'azienda.

Con l'intento di sviluppare soluzioni coerenti con questi principi, Romagnoli ha dato vita al progetto di ricerca "**Patate di nuova generazione**". Ogni anno il progetto testa nuove varietà di patata che abbiano naturali tolleranze e resistenze ai principali fattori abiotici e biotici che agiscono sulla coltura in oltre 70 campi sperimentali distribuiti su tutto il territorio nazionale.

L'obiettivo è fornire alla filiera produttiva una **innovativa gamma varietale di patate da seme**, ideale per tutti gli areali pataticoli italiani con l'obiettivo di sviluppare un **modello di filiera produttiva basato sulla riduzione degli interventi chimici, per una produzione sostenibile e di qualità**, in linea con gli obiettivi strategici del Green Deal europeo.

Il progetto coinvolge diversi partner, tra cui **AGRICO, HZPC e l'Istituto per la Bio-Economia (IBE) del CNR di Bologna**. Questo progetto risponde alla crescente domanda di sostenibilità economica del settore produttivo e alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla qualità, salubrità e sostenibilità di ciò che si porta in tavola, promuovendo così un'alimentazione rispettosa dell'ambiente.

Tale impegno ha permesso all'Azienda di essere stata la prima ad ottenere sul prodotto patata, nel 2019, la **certificazione Residuo Zero⁷** dall'Ente di certificazione accreditato **Accredia Check Fruit**.



7- Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica (ai sensi dell'Allegato I del Reg. UE 2021/1165) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.

Premio Innovatori **RESPONSABILI**



Nell'ambito della sesta edizione del **Premio Innovatori Responsabili**, un'iniziativa volta a valorizzare i progetti realizzati dalle imprese emiliano-romagnole che contribuiscono all'attuazione dei 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030, la Regione Emilia-Romagna ha conferito nel 2020 la **menzione speciale** al progetto **"Patate Residuo Zero"** di Romagnoli. Questo riconoscimento sottolinea l'importante contributo del progetto al conseguimento di due specifici obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs):

12
CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI



OBIETTIVO 2 "SCONFIGGERE LA FAME"

Il progetto "Patate Residuo Zero" supporta tale obiettivo attraverso il miglioramento della sicurezza alimentare e della nutrizione, tramite la promozione di un'agricoltura sostenibile.)

2
SCONFIGGERE
LA FAME



OBIETTIVO 12 "CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILE"

Il progetto contribuisce a questo obiettivo attraverso l'adozione di modelli sostenibili di produzione e consumo. L'approccio "Residuo Zero" rappresenta un esempio concreto di produzione agricola responsabile, riducendo l'uso di sostanze chimiche e promuovendo pratiche agricole che minimizzano l'impatto ambientale.

L'azienda prosegue nello sviluppo del segmento produttivo delle **"Patate Residuo Zero"**, che sono ora una referenza consolidata ed in costante miglioramento grazie ai risultati del progetto realizzato nel 2020 ed alla continuazione dello stesso.

Progetto **SUNDANGRASS**

Nel triennio 2020-2023, Romagnoli F.Lli, **in collaborazione con l'Università degli Studi di Ferrara e l'Università degli Studi della Tuscia**, ha avviato una **sperimentazione** finalizzata a valutare l'efficacia del sovescio con sorgo sudanese nel contrastare i danni da *Agriotes* spp. sulle colture di patata.

Il progetto si basa sull'impiego del glucoside cianogenico durrina presente nelle cellule epidermiche della foglia e delle radici del sorgo sudanese. Questo composto è in grado di degradarsi in acido cianidrico al momento della trinciatura, generando un effetto biofumigante nei confronti degli elateridi presenti nel terreno.

I RISULTATI

I risultati ottenuti dalla sperimentazione sono **estremamente promettenti**. È stato osservato che il cianuro prodotto dall'idrolisi della durrina esercita un **effetto biofumigante sul terreno**. Questo effetto si manifesta attraverso la **morte per asfissia di funghi patogeni, nematodi fitoparassiti**, determinando una **significativa riduzione della infestazione da elateridi**.

Parallelamente, l'altra finalità della sperimentazione è quella di valutare l'incremento della fertilità del suolo derivante dall'apporto di sostanza organica, ottenuto attraverso l'interramento della biomassa prodotta dalla trinciatura del sorgo.

La sperimentazione si svolge presso l'Azienda Sperimentale di R&S Romagnoli F.Lli situata a Bologna, dove viene allestito un campo sperimentale in cui vengono testate 5 diverse tesi replicate con un disegno a blocchi randomizzati. Dopo la fase di pieno campo, le analisi chimiche sono condotte presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche ed Agrarie dell'Università degli Studi di Ferrara.

In aggiunta, l'impiego del sovescio di sorgo apporta una notevole quantità di **materia organica al suolo**, incrementando il contenuto di carbonio ed **arricchendo in maniera importante la fertilità del suolo**.



4. **FILIERA SOSTENIBILE** e responsabilità di prodotto

4.1	La filiera: le patate e altre filiere	64
4.2	Tracciabilità di filiera e certificazioni	72
4.3	Tutela e sicurezza dei consumatori	76
4.4	Soddisfazione dei clienti	80

4.1

LA FILIERA: le patate e altre filiere

Romagnoli riconosce l'importanza dell'**organizzazione della filiera agroalimentare** e del ruolo strategico che questa può avere per il miglioramento della redditività delle produzioni agricole e per garantire una più equa distribuzione del valore aggiunto a tutti gli attori che ne fanno parte.

Romagnoli partecipa attivamente e costruisce con la filiera produttiva una **partnership commerciale fondata su dialogo, trasparenza e rispetto**, stabilendo rapporti

duraturi nel tempo, di reciproca equità. **La valorizzazione della produzione agricola italiana è alla base della politica aziendale.**

L'Azienda fornisce consulenza tecnico-agronomica e supporto costante agli imprenditori agricoli di tutto il territorio nazionale, al fine di migliorare l'efficienza dell'intera filiera e garantire la massima soddisfazione del consumatore finale.



AZIENDE AGRICOLE

COINVOLTE IN FILIERA:



PATATE
52
nel 2023
(59 nel 2022)



CIPOLLE
17
nel 2023
(15 nel 2022)



ETTARI

COLTIVATI IN FILIERA:



PATATE
740 HA
nel 2023
(+10% rispetto al 2022)



CIPOLLE
87 HA
nel 2023
(+6% rispetto al 2022)



KILOGRAMMI

DI PRODUZIONI ORGANIZZATE
E COMMERCIALIZZATE:



PATATE
32.314.184 kg
nel 2023
(+4% rispetto al 2022)



CIPOLLE
4.129.772 kg
nel 2023
(+5% rispetto al 2022)

Dalle origini di Azienda agricola, Romagnoli ha saputo far tesoro della conoscenza dei territori e dell'esperienza nella coltivazione, con l'obiettivo di **coniugare** in tutte le declinazioni **tradizione e innovazione**.

Il coinvolgimento della filiera italiana della patata si è espresso attraverso la fondazione e la partecipazione a importanti strutture di categoria come il **Consorzio Patata di Bologna D.O.P.** ed il **Consorzio Patata Italiana di Qualità**. In quest'ultima sede, Romagnoli contribuisce con il proprio know-how tecnico e commerciale alla valorizzazione del brand **Selenella**, marchio commerciale del Consorzio Patata Italiana di Qualità, che contraddistingue l'offerta di patata italiana addizionata con Selenio tramite un processo brevettato di concimazione.

Romagnoli aderisce a **CPR System**, cooperativa leader in Italia nella produzione, movimentazione e riciclo degli imballaggi in plastica a sponde abbattibili e dei pallet.

L'Azienda, inoltre, partecipa all'Associazione Imprese Ortofrutticole **Fruitimprese Emilia-Romagna**, all'Associazione **Europatat** (Associazione Europea del Commercio della Patata), all'Associazione **Legambiente**, all'**Associazione Confagricoltura** e all'**Associazione Nazionale Le Donne dell'Ortofrutta**.



L'azienda inoltre partecipa da decenni alla Filiera Patate della Regione Emilia-Romagna regolata dall'**Accordo Quadro** di riferimento. Nel 2023 è stata rinnovata la sottoscrizione dell'impegno triennale. Il documento - depositato alla Regione Emilia-Romagna ed al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - impegna

gli operatori a regole comuni a sostegno dell'intero comparto, con obiettivi prioritari di miglioramento della qualità della materia prima conferita in linea con le aspettative dei consumatori, trasparenza delle informazioni, definizione del prezzo di conferimento secondo le modalità condivise previste.

CONTRATTO QUADRO

PER LA CESSIONE DELLE PATATE DA CONSUMO FRESCO per le campagne 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026

Premesso che:

- la produzione della patata costituisce un importante tassello dell'economia agroalimentare dell'Emilia-Romagna;
- il settore risente delle forti difficoltà del mercato e della situazione economica generale, registrando una tendenza alla riduzione delle superfici;
- ogni parte firmataria rappresenta un anello fondamentale della filiera di riferimento, concorrendo alla sua crescita e valorizzazione;
- è fondamentale lo sforzo congiunto ed il coinvolgimento di tutta la filiera nel rafforzare gli strumenti più importanti di carattere strategico: la ricerca (sia nella fase di coltivazione che in post-raccolta), l'assistenza tecnica per migliorare la qualità e la conservazione del prodotto, la programmazione delle produzioni;

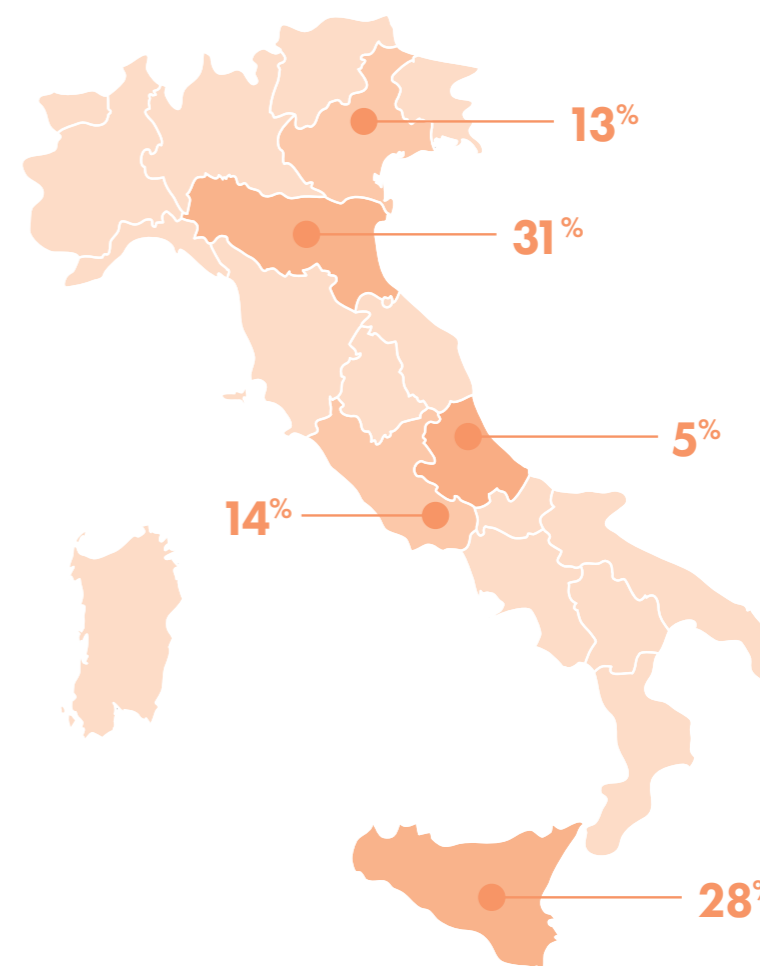
Le corrette relazioni all'interno della filiera ed il rafforzamento delle collaborazioni esistenti è favorito dalla presenza sul territorio di un tessuto organizzativo strutturato, che comprende le Cooperative anche attraverso le loro sezioni OP, operatori privati aderenti a Fruitimprese, Consorzio Patata Italiana di qualità, il Consorzio di tutela della "Patata di Bologna DOP" riconosciuto e tutelato a livello europeo ed il Centro per la Documentazione della Patata - Ce.Pa.

L'Associazione Produttori Patate Agripat - Società Agricola Operativa in sigla "Agripat Società Agricola Operativa" (di seguito "Agripat"), in rappresentanza dei propri soci, organizzati sia in forma privata che collettiva anche per il tramite di apposite Selezioni OP, svolgono attività di produzione.

L'Organizzazione FRUITIMPRESE in rappresentanza delle ditte acquirenti

I **principali fornitori** di Romagnoli sono le **aziende sementiere** che forniscono i tuberi-seme per la produzione di patate, e le **aziende agricole italiane produttrici della filiera Romagnoli**, situate principalmente nelle seguenti regioni:

- **Emilia-Romagna (31%)**
- **Sicilia (28%)**
- **Lazio (14%)**
- **Veneto (13%)**
- **Abruzzo (5%)**
- **altro (9%)**



L'azienda fornisce assistenza tecnico-agronomica specifica per ciascun areale di coltivazione, che accompagna le aziende agricole in tutte le fasi del processo, dalla semina alla raccolta, nel rispetto e nella valorizzazione delle produzioni locali di pregio, incentivando il raggiungimento di standard qualitativi e quantitativi elevati.

Romagnoli collabora anche con fornitori di imballaggi e servizi. Il 59%⁸ (il 52% nel 2022) degli acquisti di Romagnoli proviene da fornitori locali, ovvero aventi sede legale in Italia.

⁸ Per il calcolo di questa percentuale è stata considerata unicamente la spesa per le materie prime acquistate (fra cui patate da seme, patate da consumo, cipolle, sementi di sorgo e patate dolci) e per gli imballaggi per tutti gli stabilimenti della Società.

I rapporti tra le aziende agricole della filiera e Romagnoli sono regolati dai seguenti documenti:



CODICE DI CONDOTTA E RESPONSABILITÀ SOCIALE DEI FORNITORI

Si applica a tutti i fornitori e partner di Romagnoli ed impegna al rispetto dei diritti umani, dei lavoratori e delle norme relative al lavoro.

www.romagnolipatate.it/images/Codice_di_condotta_e_responsabilita_sociale.pdf



DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA

Linee tecniche di difesa e diserbo utilizzabili da agricoltori e tecnici per ottenere, in modo sostenibile per l'ambiente, produzioni che offrano ai consumatori garanzie di qualità.



CONTRATTO QUADRO PER LA CESSIONE DELLE PATATE DA CONSUMO FRESCO

Ha lo scopo di sviluppare sinergie nel processo di programmazione, qualificazione e cessione della produzione della patata in funzione di obiettivi quali il miglioramento della qualità del prodotto, la valorizzazione della produzione e la determinazione di un prezzo minimo garantito.



CODICE ETICO

A tutti i fornitori e partner Romagnoli richiede il rigoroso rispetto dei principi e dei valori espressi nel proprio Codice etico.

www.romagnolipatate.it/images/Codice_Etico.pdf



Romagnoli ha istituito e condivide con la filiera produttiva e con le aziende agricole fornitrici di materia prima un **Codice di Condotta e di Responsabilità Sociale dei Fornitori** che impegna i propri partner al rispetto di normative, convenzioni e raccomandazioni in materia di:

- **Lavoro Minorile**
- **Lavoro Forzato**
- **Discriminazioni**
- **Pratiche disciplinari, molestie o maltrattamenti**
- **Libertà sindacale**
- **Orario di lavoro**

Attraverso il Codice di Condotta, Romagnoli desidera influenzare i propri fornitori affinché contribuiscano ad uno **sviluppo responsabile e sostenibile** della propria attività e si adoperino per una gestione responsabile lungo l'intera catena di fornitura.

Il rispetto del Codice di Condotta viene garantito attraverso lo svolgimento di **verifiche ispettive** da parte della Romagnoli e/o di terzi autorizzati (es. Clienti o Organi di Certificazione). Tutte le materie prime destinate alla produzione "a filiera" dei prodotti Romagnoli devono soddisfare una serie di requisiti specifici in termini di qualità e sicurezza alimentare. In particolare, la procedura di acquisto non può prescindere dalla **rigorosa selezione dei fornitori e delle aziende di filiera**, dal **monitoraggio lungo tutta la filiera** attraverso ispezioni e controlli con frequenza periodica, dall'**analisi di conformità delle materie prime in entrata** prima che vengano immesse sul mercato. Sulla base delle procedure in atto per la selezione e il controllo dei fornitori si ritiene che **non vi sia un rischio significativo** relativo all'utilizzo di lavoro minorile, lavoro forzato o obbligatorio presso i fornitori di Romagnoli F.li.

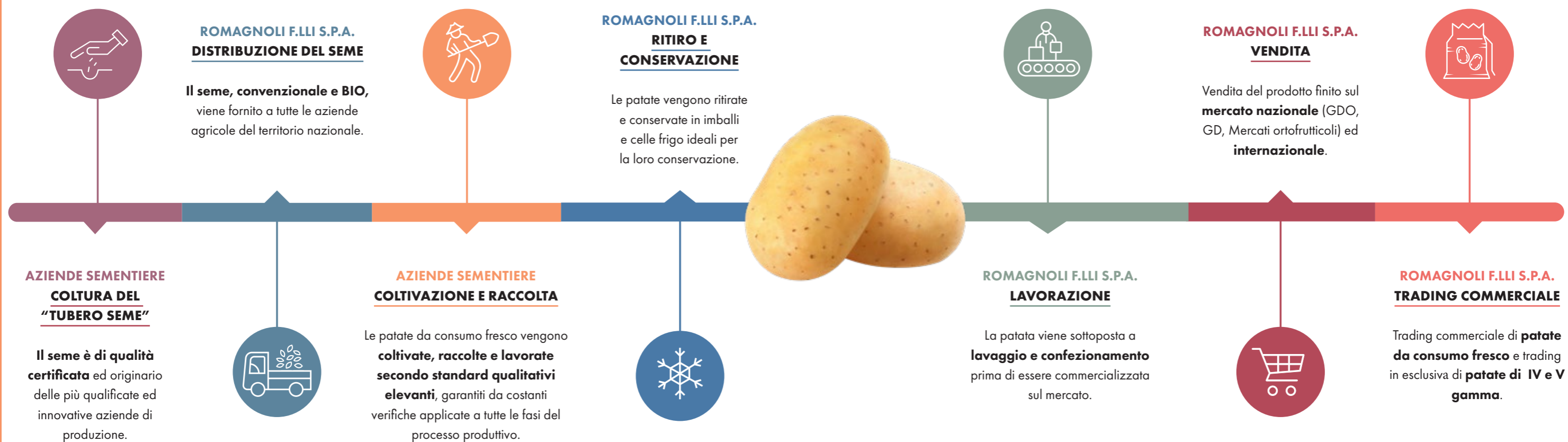
Le attività della filiera sono svolte in un contesto geografico e sociale, quello italiano, all'interno del quale non è considerato significativo il rischio di episodi di lavoro forzato, di lavoro minorile o di violazione della libertà di associazione.

Si precisa comunque che, a seconda delle necessità legate alla produzione ed in relazione a richieste non pianificate da parte di alcuni clienti, possono venire coinvolti nelle procedure di acquisto fornitori non inclusi stabilmente nella filiera o fornitori esteri. Per rafforzare le relazioni con i fornitori di materie prime e con le aziende di filiera, Romagnoli ha creato un **piano di condivisione con gli attori interni ed esterni della catena produttiva**, attraverso cui promuove l'impegno a favore delle buone pratiche agricole, così definite: "l'applicazione della conoscenza disponibile per l'uso delle risorse naturali in modo sostenibile per la produzione di alimenti sani e sicuri e di prodotti agricoli non alimentari, nel rispetto dell'essere umano".

Le aziende agricole fornitrici appartenenti alla filiera vengono valutate annualmente attraverso un'apposita check-list che richiede al produttore di dare evidenza dell'utilizzo di sementi certificate e non derivanti da OGM, nonché del corretto stoccaggio e smaltimento di rifiuti pericolosi. Viene inoltre verificata l'adozione di **pratiche a favore della biodiversità** come l'implementazione di tecniche di rotazione e la semina di varietà di patata aventi diverso ciclo e colore del periderma. Tali tecniche consentono l'ottenimento di una maggiore eterogeneità in campo e un più efficiente adattamento alle diverse condizioni climatiche.

LA FILIERA DELLA PATATA

dalla coltivazione del tubero seme
al prodotto finito



4.2

TRACCIABILITÀ DI FILIERA e certificazioni⁹

Romagnoli ha istituito un **sistema di tracciabilità** esteso a **materie prime, processi e imballaggi**. La qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti Romagnoli sono da sempre ottenute grazie all'adozione

di procedure della rintracciabilità dell'origine di ogni fornitura. I processi sono **gestiti anche digitalmente** e sono conformi ai più elevati Standard in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità:

CERTIFICAZIONI

L'azienda ha conseguito e mantiene numerose certificazioni volontarie, che sono pubblicate sul proprio sito internet www.romagnolipatate.it/it/chi-siamo/certificazioni

Il 91% dei volumi acquistati dai fornitori di prodotti agricoli sono certificati Global G.A.P e GRASP.

GLOBAL G.A.P. è un'organizzazione internazionale, partecipata dai principali gruppi della distribuzione, nata con l'obiettivo di uniformare le norme volontarie per le **Buone Pratiche Agricole (Good Agricultural Practice) applicabili a livello globale**. Il GRASP (Risk Assessment Social Practice) è complementare al GLOBAL G.A.P. ed attiene alle tematiche di salute e sicurezza dei lavoratori, in particolare focalizzandosi sui potenziali rischi sociali nelle aziende agricole.

Per maggiori info si rimanda al sito web www.globalgap.org

Tale standard per la produzione agricola, riconosciuto a livello internazionale e richiesto a tutte le Aziende Agricole appartenenti alla filiera Romagnoli, definisce le buone pratiche agricole (**Good Agricultural Practices**) in termini di:

- Sicurezza alimentare e tracciabilità;
- Tutela dell'ambiente e della biodiversità;
- Tutela della salute, sicurezza e del benessere dei lavoratori;
- Benessere degli animali;
- Gestione integrata delle colture (ICM);
- Controllo integrato delle specie infestanti (IPC);
- Sistema di gestione della qualità (QMS);
- Analisi dei rischi e i punti di controllo critici (HACCP);

Lo standard internazionale Global G.A.P. assicura ai consumatori i metodi di produzione agricola degli alimenti **che riducano al minimo gli impatti delle attività dannose per l'ambiente**, garantendo un approccio responsabile nei confronti della salubrità e della sicurezza dei lavoratori.

Le aziende agricole appartenenti alla filiera Romagnoli ricevono **formazione e attività di supporto costante** da tecnici agronomi nell'applicazione di tali pratiche. La conformità ai requisiti dello standard è valutata ogni anno da valutatori interni e in occasione della verifica di certificazione. Romagnoli non ha attualmente un processo pienamente formalizzato di valutazione dei nuovi fornitori attraverso l'utilizzo di specifici criteri sociali e ambientali, pur presidiando la tematica attraverso le certificazioni Global G.A.P.

9- Tutti i certificati sono disponibili alla consultazione sul sito internet di Romagnoli www.romagnolipatate.it

La sede di via Gabusi n. 7, Molinella (BO), di Romagnoli è certificata **IFS – International Food Standard** per tutte le fasi della lavorazione alimentare successive a quella agricola (stoccaggio, lavorazione e confezionamento di patate e cipolle da consumo fresco).



IFS Food è uno standard internazionale per la valutazione della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti. Lo standard si applica ai fornitori. I requisiti si riferiscono al sistema di gestione della qualità e al sistema HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points), supportati da programmi di prerequisiti dettagliati, ovvero un insieme di requisiti GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice). Attraverso questa certificazione Romagnoli certifica che i propri prodotti rispondono alle esigenze dei clienti in termini di **sicurezza alimentare e buone pratiche di produzione**.

Nel primo semestre 2022, l'Azienda ha implementato e certificato i sistemi di gestione integrata **UNI ISO 45001:2018**, relativo alle tematiche di Salute e Sicurezza sul Lavoro, e **UNI EN ISO 14001:2015**, che fa invece riferimento alla gestione ambientale. Le norme ISO sono state sviluppate dall'**International Organization for Standardization (ISO)** con il contributo di esperti di oltre 70 Paesi del mondo, e recepite a livello nazionale dall'Ente Italiano di Normazione (UNI), fornendo un quadro internazionale che tiene conto dell'interazione tra l'azienda e il suo business.



La norma UNI ISO 45001 del 2018 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso" definisce gli standard minimi di buona pratica per la protezione dei lavoratori. Essa ha come obiettivo l'ottimizzazione della sicurezza, della salute e del benessere dei lavoratori, nonché la riduzione dei rischi in ambito lavorativo.

La norma UNI EN ISO 14001, invece, fornisce una struttura gestionale per l'integrazione delle pratiche di gestione ambientale e dunque garantisce la capacità di un'organizzazione di gestire gli aspetti ambientali dei propri processi che vada oltre la mera soddisfazione degli obblighi di conformità legislativa. La norma fornisce alle organizzazioni un quadro sistematico per l'integrazione di pratiche a protezione ambientale, con molteplici fini: prevenire l'inquinamento, ridurre il consumo di energia e di materiali, limitare le quantità di rifiuti prodotti.

Le patate èVita Residuo Zero¹⁰ sono coltivate attraverso pratiche agricole codificate utilizzando **molecole chimiche a bassissima residualità**, che permettono di ottenere un prodotto che equilibri la difesa della coltura, la tutela dell'ambiente e la salute delle persone.



La certificazione **Residuo Zero**, rilasciata dall'ente Check Fruit, è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca svolto in collaborazione con Legambiente, partito dalla selezione degli areali produttivi italiani maggiormente vocati. Luoghi nei quali imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale coniugano **buone pratiche agricole e salvaguardia delle risorse naturali**.



Il **Biologico** di Romagnoli è certificato da **CCPB S.r.l.**

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione agricola che esalta la naturale fertilità del suolo e la salubrità dei prodotti, sfruttando al massimo i meccanismi e gli equilibri naturali; l'utilizzo di ammendanti e prodotti per la difesa di origine naturale viene limitato ai casi di necessità, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. UE 2018/848).

¹⁰- Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica (ai sensi dell'allegato I del Reg. UE 2021/1165) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.

PARITÀ DI GENERE

A luglio 2023 Romagnoli F.Ili ha ottenuto la certificazione **UNI PdR 125:2022** per il proprio sistema di gestione per la parità di genere, risultato conforme alle linee guida previste dalla norma per la promozione di politiche di equità di genere sul luogo

di lavoro. Tale impegno è volto a ridurre il divario di genere in ambiti quali le opportunità di carriera e formazione, la retribuzione e la conciliazione tra vita professionale e privata.



DIVERSITÀ E INCLUSIONE

Con l'obiettivo di ottenere la certificazione **UNI ISO 30415:2022 "Gestione delle risorse umane – Diversità e inclusione"** nel 2024, durante tutto il 2023 Romagnoli F.Ili si è impegnata a svolgere un aggiornamento del proprio sistema di gestione delle tematiche di diversità e inclusione, con l'obiettivo di renderlo più sistemico e strutturato, e dunque più efficiente.

Attraverso l'implementazione delle disposizioni della UNI ISO 30415:2022, Romagnoli si propone di creare un ambiente di lavoro inclusivo delle diversità, che valorizzi le caratteristiche e i talenti di ciascuno dei suoi dipendenti, senza distinzione di nazionalità, religione, opinione, identità di genere, orientamento sessuale, abilità e disabilità.

4.3

TUTELA e sicurezza dei consumatori

I temi della **sicurezza alimentare** e della **tutela dell'ambiente** orientano la strategia di ricerca e gli investimenti verso prodotti di elevata qualità.

ANALISI SULLA MATERIA PRIMA

169

ANALISI DI AUTOCONTROLLO DELLA MATERIA PRIMA

svolte durante il 2023 di cui:

151

ANALISI
MULTI-RESIDUALI

SVOLTE DURANTE IL 2023 di cui:



130

MATRICE PATATA



21

MATRICE CIPOLLA

18

ANALISI DI RICERCA PERCLORATO
E MULTIMETALLI

SVOLTE DURANTE IL 2023 di cui:



14

MATRICE PATATA



4

MATRICE CIPOLLA

ANALISI SU PRODOTTO FINITO¹¹

87

ANALISI DI AUTOCONTROLLO DEL PRODOTTO FINITO

svolte durante il 2023 di cui:

43

ANALISI MULTI-RESIDUALI svolte durante il 2023 di cui:



27 MATRICE PATATA



16 MATRICE CIPOLLA

ANALISI DI AUTOCONTROLLO DI PROCESSO

44 ANALISI DI RICERCA CONTAMINAZIONI

10 ANALISI DI ACQUA DI PROCESSO

ANALISI SU PRODOTTO DI IV E V GAMMA

41 ANALISI MULTI-RESIDUALI, MICROBIOLOGICHE E ORGANOLETTICHE

Romagnoli s'impegna a garantire un elevato **standard di qualità** dei prodotti offerti e dei servizi collegati agli stessi, e a monitorare periodicamente la qualità percepita. La qualità e la **sicurezza** del prodotto sono garantite da un **piano di controllo annuale** che prevede **analisi multi-residuali, chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti**. Le analisi tengono conto dei programmi produttivi, dei risultati ottenuti nelle annate agrarie precedenti, delle richieste dei clienti e di eventuali problematiche e allerte diffuse a livello nazionale ed internazionale.

¹¹ - Il prodotto carota viene acquistato come semi-lavorato e sottoposto a rigorosi controlli da parte del fornitore

La qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti Romagnoli sono da sempre:

- presidiate, ottimizzate e oggetto di continua innovazione, attraverso **investimenti nella Ricerca & Sviluppo e nel miglioramento continuo del processo produttivo**. Per ottenere la massima soddisfazione dei clienti, le attività di miglioramento e innovazione coinvolgono e presidiano l'**intera filiera**, dalle materie prime ai processi, dal packaging alla distribuzione;
- garantite da procedure interne, costantemente revisionate e aggiornate da enti esterni indipendenti. I collaboratori di Romagnoli ricevono specifica **formazione sulle procedure di qualità, igiene e sicurezza alimentare** e il rispetto delle stesse è presidiato, ai vari livelli di responsabilità, dalla struttura organizzativa aziendale;
- ottenute grazie ad una **scrupolosa selezione dei fornitori di materie prime e imballi**, attraverso la rintracciabilità dell'origine di ogni fornitura e con una logistica che ne garantisce l'impiego nelle migliori condizioni di freschezza.

Il sistema qualità e le procedure adottate garantiscono la conformità al Regolamento CE 852/04, al Reg. UE 382/2021 ed alle altre norme nazionali e comunitarie in materia di sicurezza alimentare.

In particolare, il "**Programma di Autocontrollo HACCP**" previene i pericoli di contaminazione alimentare attraverso l'individuazione e l'analisi degli stessi e l'implementazione di sistemi adatti per la loro prevenzione e monitoraggio ("Analisi del rischio e dei punti critici di controllo").

L'azienda ha inoltre svolto l'attività di formazione prevista per la diffusione interna della consapevolezza e cultura della Sicurezza Alimentare.

Il **processo di verifica** comprende numerose procedure di controllo operativo codificate, quali le **analisi di laboratorio**, vengono svolte, con frequenza pianificata, e **verifiche ispettive interne ed esterne (audit) da parte dei clienti**, al fine di **verificare la conformità e l'adeguatezza del sistema implementato** ed eventuali opportunità di miglioramento.

Romagnoli inoltre promuove la ricerca, la comunicazione e la diffusione delle tecniche agronomiche più efficaci e sostenibili per l'ambiente e per la **salute del consumatore**.

Tutti i reclami e le segnalazioni da parte di clienti e consumatori vengono raccolti dalla funzione Ambiente, Salute e Sicurezza e condivisi con le altre aree aziendali interessate.



L'AZIENDA EFFETTUA PUNTUALI ANALISI PRESSO LABORATORI QUALIFICATI ED ACCREDITATI.

Dal luglio del 2000, Romagnoli si avvale del **laboratorio di analisi indipendente, accreditato** da Accredia¹², Agro.Biolab Laboratory S.r.l. per lo svolgimento delle analisi chimiche e **microbiologiche** sulla qualità e sicurezza dei prodotti. Il laboratorio condivide con Romagnoli valori di orientamento al cliente, indipendenza ed imparzialità, competenze ed innovazione, passione ed impegno. Le analisi effettuate garantiscono il monitoraggio dell'eventuale presenza di sostanze anomale o di quantità di molecole superiori ai limiti consentiti e regolamentati da specifici disciplinari, il mantenimento delle certificazioni conseguite ed un corretto posizionamento rispetto ai termini di legge previsti.

12- Ente designato dal governo italiano ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi e dei laboratori che verificano la conformità dei beni e dei servizi alle norme (<https://www.accredia.it/chi-siamo/>)

4.4 SODDISFAZIONE dei clienti

L'Azienda è costantemente impegnata nella soddisfazione dei propri clienti attraverso un prodotto di **alto valore qualitativo**, in una costante ricerca di equilibrio tra il raggiungimento del profitto e la tutela delle parti interessate.

Romagnoli fornisce **informazioni trasparenti, comprensibili e accessibili a tutti i clienti**, non limitandosi al solo rispetto delle specifiche previsioni di legge applicabili. Romagnoli presta particolare attenzione all'etichettatura dei propri prodotti, fornendo informazioni semplici e chiare, in modo da assicurare a tutti i clienti **trasparenza e consapevolezza nel consumo**.

Romagnoli sostiene il principio che una **comunicazione pubblicitaria responsabile** possa aiutare il cliente a compiere scelte appropriate e consapevoli di acquisto e di consumo dei prodotti alimentari, nonché a comprendere il ruolo fondamentale dell'alimentazione e dell'importanza di una corretta attività fisica per uno stile di vita equilibrato e salutare.

L'Azienda ha predisposto mezzi e modalità di ascolto organico e strutturato dei clienti, facilitandone l'accesso e offrendo **risposte esaustive e tempestive ai clienti**, ai quali viene prestata attenzione, cortesia e disponibilità.

Romagnoli sostiene una relazione trasparente ed equa con tutti i clienti in modo tale da non offrire ad alcuno un vantaggio competitivo sleale su un cliente concorrente. Vengono adottate politiche specifiche in base alle dimensioni, al tipo, al canale o alla strategia commerciale del cliente, al fine di **operare al meglio senza mai porre in essere azioni discriminatorie**.

Per questo vengono offerte a clienti tra loro concorrenti, entro un dato canale di vendita, eguali opportunità nelle relazioni commerciali; non vengono inoltre stipulati accordi che impediscano al cliente l'acquisto di prodotti da concorrenti di Romagnoli.





5. LE PERSONE

5.1	Le nostre persone	86
5.1.1	Gestione, tutela e sviluppo del personale	90
5.1.2	La selezione e l'inserimento in romagnoli	90
5.2	Diversità, inclusione e pari opportunità	93
5.2.1	Discriminazioni e molestie	94
5.3	Salute e sicurezza dei lavoratori	95



79
Dipendenti
al 31/12/2023
(69 al 31/12/2022)



47%
Dipendenti con
contratto a tempo
indeterminato
al 31/12/2023
(54% nel 2022)



41%
Tasso di nuovi
assunti nel 2023
(23% nel 2022)



606
Ore di formazione
erogata nel 2023
(732 nel 2022)



1
Collaboratore
esterno
al 31/12/2023
(1 al 31/12/2022)



6%
Dipendenti
in part time
al 31/12/2023
(7% al 31/12/2022)

5.1 Le nostre **PERSONE**

Romagnoli considera le proprie persone come il **patrimonio più prezioso** per l'esistenza e lo sviluppo futuro dell'attività.

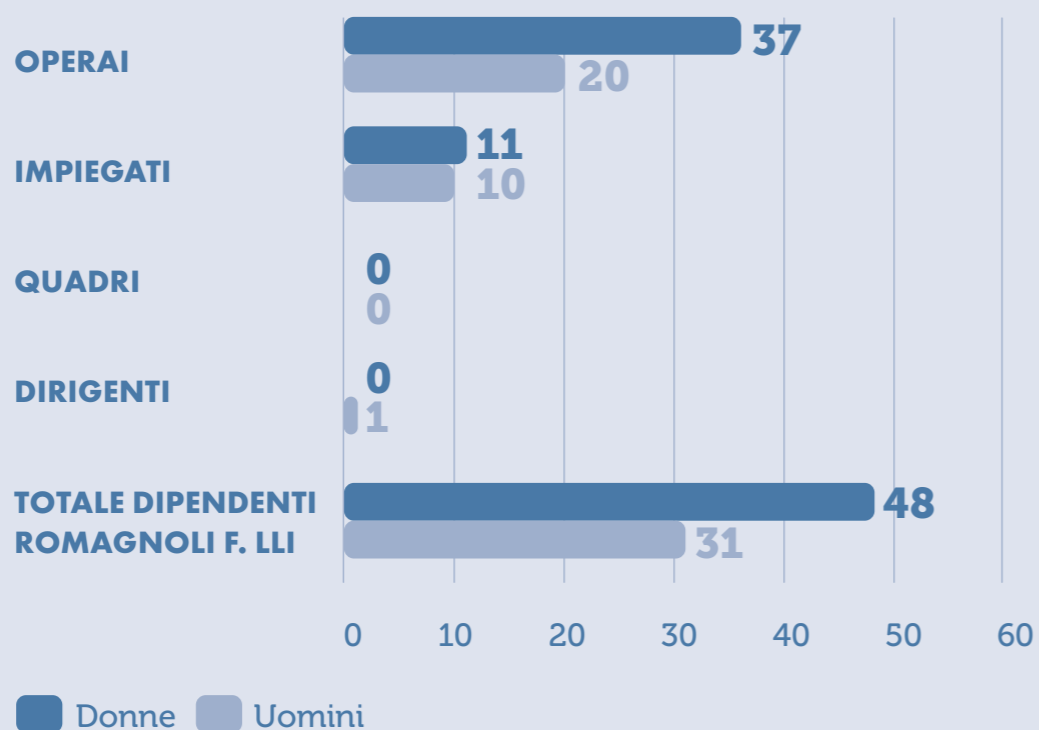
Al 31 dicembre 2023 l'Azienda impiega **79 dipendenti** (69 al 31 dicembre 2022) e si avvale di **un unico collaboratore esterno**. L'Azienda si impegna a comprendere ed approfondire la conoscenza dei temi di maggior rilievo per la propria attività. Tale studio viene effettuato

attraverso la guida di **esperti qualificati**, i quali, grazie ad attività di informazione riguardanti gli ultimi sviluppi tecnologici e il progresso nella ricerca, consentono alla governance di Romagnoli un approccio sempre **attuale e progressista**.

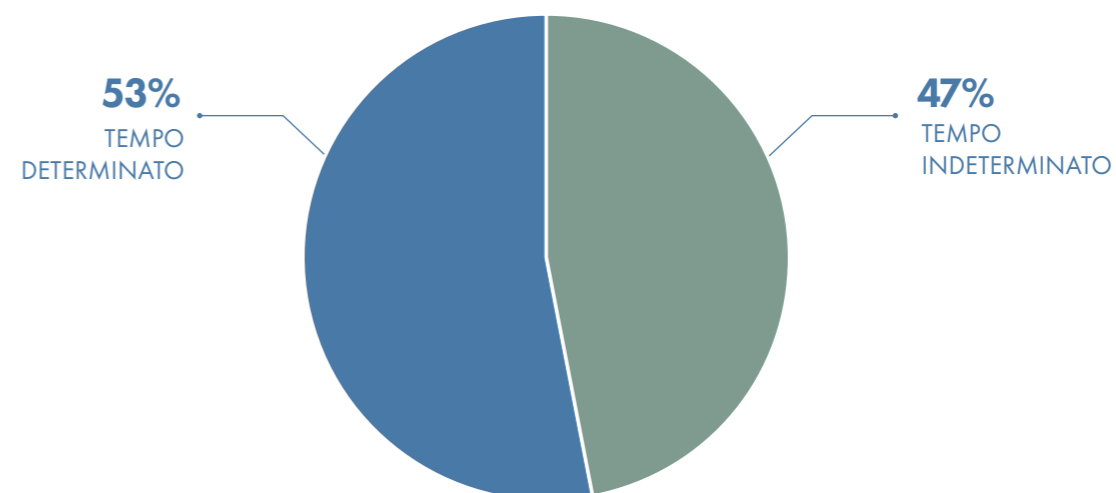
Sul totale dell'organico al 31 dicembre 2023 **le donne costituiscono il 61% del personale** (65% nel 2022). Alla stessa data, il 47% dei dipendenti risulta assunto con contratto a tempo indeterminato. Si segnala che le persone appartenenti a

categorie protette nel 2023 **sono 4** (4 nel 2022), delle quali 3 tra gli operai e 1 tra gli impiegati; i lavoratori non aventi la cittadinanza italiana sono 17 (13 nel 2022). All'interno dell'organico è presente **un unico dirigente**, assunto localmente¹³.

N° DI DIPENDENTI PER INQUADRAMENTO PROFESSIONALE E GENERE (al 31 dicembre 2023)

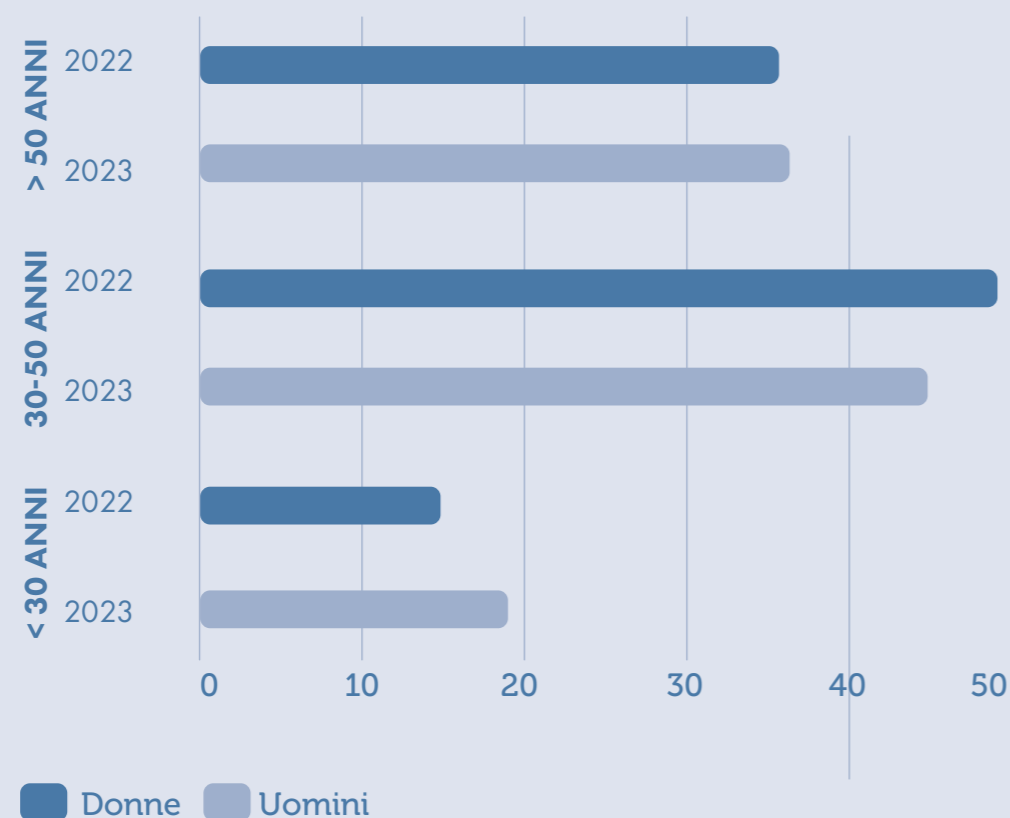


N° TOTALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE NEL 2023



¹³-Si considerano assunti localmente i dipendenti provenienti dall'Emilia-Romagna, regione in cui sono localizzate tutte le sedi dell'attività aziendale.

DISTRIBUZIONE PERCENTUALE DEI DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ (al 31 dicembre)



Nel corso del 2023 sono state assunte 33 persone (16 nel 2022), pari al 41% del totale della forza lavoro in essere al 31 dicembre, con un **aumento del 78%** rispetto all'esercizio precedente. Nel complesso il numero dei dipendenti al 31

dicembre 2023 risulta essere superiore di 10 unità rispetto a quello riscontrato al 31 dicembre 2022. L'incremento del numero di persone in organico dipende dallo **sviluppo e crescita del lavoro** in quantità e fatturato dell'azienda.

Con particolare riferimento alle assunzioni effettuate nel corso del 2023, si segnala che circa il 36% di queste sono riconducibili a **oggetti di età inferiore ai 30 anni**. Circa il 39% dei dipendenti assunti rientra nella fascia di età tra i 30 e i 50 anni.

Per quanto riguarda la scomposizione del personale dipendente per fasce d'età, **il 44% dei dipendenti rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni** (il 49% nel 2022); il 19% del personale ricade nella fascia under 30 (15% nel 2022), mentre il 37% dei dipendenti ha un'età superiore ai 50 anni (36% nel 2022).

L'Azienda ispira le proprie decisioni e i propri comportamenti verso i collaboratori alla rigorosa osservanza delle **normative** e dei **contratti collettivi**, nel rispetto e in collaborazione con le rappresentanze sindacali liberamente elette e in uno **spirito costruttivo delle relazioni industriali**¹⁴. Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento per tutti i dipendenti dell'Azienda è quello del settore Imprese Ortofrutticole ed Agrumarie, siglato collettivamente da Fruitimprese.



14- Ortofrutta ed agrumari.

5.1.1

GESTIONE, TUTELA E SVILUPPO

del personale

Romagnoli provvede ad una pianificazione complessiva delle attività che garantisca a ciascuno di occupare il **ruolo più adeguato**. A tal fine viene costantemente aggiornato il sistema delle responsabilità organizzative, delle competenze e delle funzioni svolte dal personale.

Nella definizione e gestione degli orari e dei turni di lavoro, Romagnoli si impegna a **contemperare le esigenze lavorative con il rispetto del tempo libero e della qualità della vita dei collaboratori**.

In fase di assunzione e nel caso di riorganizzazione del lavoro, sono previste **azioni di formazione** e di riqualificazione

professionale.

Romagnoli si impegna ad adottare **strategie che coniughino la crescita e la redditività d'impresa con la tutela e lo sviluppo dell'occupazione**, nonché a promuovere la qualità del lavoro, compatibilmente con i vincoli dello scenario economico esterno.

Dal punto di vista dell'inclusione, Romagnoli risulta essere fortemente **attiva nei confronti della comunità locale**, tramite l'attivazione di tirocini formativi con lo scopo principale di formare personale e, in un secondo momento, di favorirne l'assunzione.

L'Azienda si adopera per **valorizzare le competenze delle proprie risorse umane** attraverso attività di formazione e percorsi di crescita professionale, incoraggiandone il coinvolgimento attivo. La formazione è svolta da colleghi già esperti (**mentoring**) e da **docenti esterni qualificati**. Nel 2023, Romagnoli ha erogato **606 ore di formazione** attraverso corsi tenuti da docenti esterni, sia obbligatori che non obbligatori (732 nel 2022) **per un totale di 7,67 ore di formazione pro-capite**.

Nel corso dell'anno 2023 l'Azienda ha organizzato, oltre ai corsi di formazione obbligatoria previsti dalla legge, corsi di **formazione non obbligatoria**, sia in presenza che a distanza relativi a diversi temi, fra cui Food Defence, Food & Wine, digital marketing. Si sono svolti, inoltre, corsi propedeutici al **rinnovo delle certificazioni** HACCP, GRASP, Global Gap e IFS.

ORE DI FORMAZIONE TOTALI (OBBLIGATORIA E NON) per categoria professionale e genere

2023

Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dip. Uomini	N. ore pro-capite Uomini	N. Ore Donne	Totale dip. Donne	N. ore pro-capite Donne	N. Ore Totali	Totale dip.	N. ore pro-capite
Dirigenti	5	1	5,00	-	-	-	5	1	5,00
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	90	10	9,00	123	11	11,18	213	21	10,14
Operai	177	20	8,85	211	37	5,70	388	57	6,81
Totale	272	31	8,77	334	48	6,96	606	79	7,67

2022

Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dip. Uomini	N. ore pro-capite Uomini	N. Ore Donne	Totale dip. Donne	N. ore pro-capite Donne	N. Ore Totali	Totale dip.	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	1	-	-	-	-	-	1	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	159	8	19,81	246	10	24,60	405	18	22,47
Operai	107	15	7,13	220	35	6,29	327	50	6,54
Totale	266	24	11,06	466	45	10,36	732	69	10,60

5.1.2

LA SELEZIONE E L'INSERIMENTO

in Romagnoli

Il processo di selezione si svolge nel **rispetto delle pari opportunità e della persona**, in modo strutturato e chiaramente esplicitato. Al candidato vengono fornite informazioni corrette ed esaustive in merito all'**organizzazione** e alla **posizione** per la quale verrà valutato.

Al candidato è richiesto di trasmettere correttamente al selezionatore tutte le informazioni utili a rendere il **processo di selezione efficace ed efficiente**. Romagnoli si impegna a porre in essere tutte le attività che facilitino l'inserimento del neoassunto in un **ambiente collaborativo** e che favoriscano l'**apprendimento**, la **crescita professionale** e l'**inclusione**.





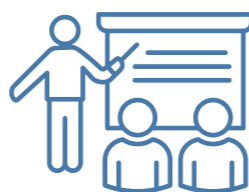
Alcuni corsi hanno riguardato anche **la sostenibilità e i temi ESG**, fra cui spiccano le tematiche della parità di genere (legate all'ottenimento della nuova certificazione UNI/PdR 125:2022) e della tracciabilità dei rifiuti.

Nel 2023 sono state erogate **290 ore di formazione** in tema **di salute e sicurezza** (246 nel 2022), per un totale di **3,67 ore di formazione pro-capite** (+3% rispetto al 2022). I corsi tenuti hanno riguardato, fra le altre tematiche, il primo soccorso, le norme di sicurezza e le norme antincendio, nonché le figure dei carrellisti e dei preposti.

Nel 2023

290

ORE DI FORMAZIONE IN TEMA DI SALUTE E SICUREZZA



Oltre alle attività di formazione precedentemente descritte, sulla base della funzione di ciascuno e attraverso diversi canali, Romagnoli fornisce ai propri dipendenti ulteriori **informazioni** utili allo svolgimento delle loro mansioni.

Allo stesso modo vengono metodicamente organizzate attività di **addestramento** dirette a fare apprendere ai lavoratori le corrette modalità di utilizzo di attrezzature, macchine, impianti, etc. e procedure, con il prioritario obiettivo di **ridurre i rischi nell'ambiente di lavoro**.

5.2 DIVERSITÀ, INCLUSIONE e pari opportunità

Per Romagnoli l'attenzione verso le persone si concretizza, nel quotidiano, nella creazione di un **ambiente di lavoro positivo**, all'interno del quale ognuno possa sviluppare e accrescere le proprie capacità e competenze e sia remunerato sulla base di una **politica meritocratica**.

Con lo scopo di **valorizzare le capacità e le competenze** di ciascun dipendente e affinché ognuno possa esprimere al meglio il proprio potenziale, Romagnoli si è dotata di un **Codice Etico**, grazie al quale incentiva la promozione, l'assunzione, la formazione, la retribuzione e la gestione dei dipendenti senza **nessun tipo di discriminazione**, in modo tale che tutti possano godere di un trattamento equo e paritario, indipendentemente da sesso, età, nazionalità, religione, etnia.

A conferma, si segnala che non si sono mai registrati episodi di discriminazione.

A ciascun dipendente sono inoltre garantite **eguali opportunità** con riferimento a tutti gli aspetti del rapporto di lavoro con l'Azienda, inclusi, a titolo esemplificativo, i riconoscimenti professionali, le retribuzioni, i corsi di aggiornamento, la formazione.



5.2.1 DISCRIMINAZIONI e molestie

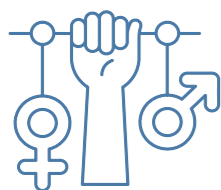
Romagnoli **garantisce uguali opportunità a tutti i suoi dipendenti**, a tutti i livelli, favorendo anche i processi di inclusione verso i portatori di disabilità.

L'Azienda promuove e compensa le persone **considerando unicamente i risultati e la performance lavorativa**. Viene favorito un clima aziendale volto alla tolleranza e al rispetto della dignità umana.

È PERTANTO VIETATO:

- Attuare comportamenti che possano creare un **clima intimidatorio o offensivo** nei confronti di colleghi o collaboratori;
- Tenere comportamenti che possano **ledere la sensibilità altrui**, ivi inclusi atteggiamenti a sfondo sessuale (quali contatti fisici indesiderati, gesti e affermazioni con connotazioni sessuali e ostentazione anche di immagini);
- Attuare **azioni ritorsive** contro qualsiasi dipendente che in buona fede si opponga o denunci eventuali casi di discriminazione, molestia o offesa alla persona.

Romagnoli è impegnata a **garantire condizioni di lavoro sostenibili**, prevedendo il divieto assoluto di lavoro minorile, di impiego di lavoratori stranieri ed extracomunitari privi di permesso di soggiorno, del lavoro forzato o obbligatorio.



Nel 2023, Romagnoli F.lli ha ottenuto la **certificazione UNI PdR 125:2022**, relativa al sistema di gestione per la **Parità di Genere**.

5.3 SALUTE E SICUREZZA dei lavoratori

La tutela della salute e sicurezza dei collaboratori è per Romagnoli una condizione fondamentale per una **condotta aziendale ottimale**, sia dal punto di vista della normativa, sia dal punto di vista umano ed etico.

Il miglioramento continuo della sicurezza e del benessere dei propri collaboratori si traduce in una serie di **investimenti** volti a migliorare criticità e a scongiurare possibili rischi.

Romagnoli si impegna a diffondere e consolidare una **cultura della sicurezza sul lavoro** che sviluppi una consapevolezza dei rischi e promuova comportamenti responsabili da parte di tutti i collaboratori.

L'Azienda ha implementato in tutti gli stabilimenti un sistema integrato di gestione dei rischi e della sicurezza sul lavoro, aderente allo **standard UNI ISO 45001:2018**, che trova applicazione nei confronti di tutti i dipendenti e dei collaboratori, interni ed esterni, che operano all'interno dei luoghi di lavoro di Romagnoli. Romagnoli svolge periodicamente un'**analisi delle proprie attività lavorative, al fine di individuare la presenza di eventuali rischi associati alle stesse e di criticità dei processi**. Sulla base dei risultati di tale analisi viene periodicamente aggiornato il documento di valutazione dei rischi (DVR), il cui ultimo aggiornamento è avvenuto nel 2023.

Nella **relazione sanitaria annuale** del 2023, redatta dal medico competente con i risultati della sorveglianza sanitaria, **non sono riportate malattie professionali**.

I lavoratori hanno la possibilità di **segnalare la presenza di eventuali pericoli e situazioni pericolose** sul lavoro, in forma anonima o tramite telefono, durante le riunioni periodiche tra RSPP esterno (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione), RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza) e direzione aziendale. Conformemente a quanto previsto dalla normativa è stato eletto il RLS, il cui compito è quello di recepire e riportare tutte le segnalazioni dei dipendenti, partecipare alla valutazione dei rischi e prendere parte alle riunioni periodiche sui temi relativi alla salute e sicurezza dei lavoratori.

Viene garantita la sorveglianza sanitaria costante e regolare presso il luogo di lavoro da parte del **Medico Competente**. Particolare importanza è posta alla **formazione del personale** sui temi legati a salute e sicurezza. La formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro viene programmata annualmente ed erogata sulla base delle prescrizioni legislative.

Al fine di migliorare la qualità della vita dei propri dipendenti sul posto di lavoro, Romagnoli adotta alcune iniziative di **welfare aziendale**, tra cui la **copertura sanitaria di Fondo Est**, prevista dal CCNL Ortofrutticoli ed Agrumari, inoltre **l'azienda riconosce premi aggiuntivi**.

Nel 2023 si sono verificati 4 infortuni non gravi (1 infortunio verificatisi nel 2022), di cui tre per perdita di equilibrio ed uno per schiacciamento di un dito. Si segnala che il tasso di infortuni¹⁵ per l'anno 2023 risulta essere pari a 5,6 (rispetto all'1,5 nel 2022). Per quanto concerne i lavoratori esterni, nel corso dell'anno non si è verificato alcun infortunio.

Le tematiche della salute e della sicurezza vengono considerate anche in riferimento a **tutti i fornitori aziendali**. I **fornitori** dei prodotti a filiera si impegnano al rispetto della normativa cogente e dei principi del **Codice di condotta e responsabilità sociale**.

Tutti i fornitori di materie prime e servizi devono considerare e mantenere **comportamenti consoni e adeguati** al fine di ridurre al minimo le cause di possibili rischi connessi ai relativi settori industriali, in conformità alla materia di salute e sicurezza.

Romagnoli è fortemente impegnata ad evitare e **mitigare gli impatti negativi** in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente connessi alle sue attività attraverso la **selezione dei propri fornitori**.

La Romagnoli F.Ili adotta una **Politica integrata Sicurezza e Ambiente**, formalmente attuata e mantenuta attraverso un Sistema di Gestione, conforme all'art. 30 del D.Lgs. 81/08 e alle norme **UNI ISO 45001:2018** e **UNI EN ISO 14001:2015**, nel cui ambito riconosce numerosi principi.

Migliorare con continuità le proprie prestazioni in materia di sicurezza e salute sul lavoro, è il fondamento della Politica in materia ambientale e di salute e sicurezza sul lavoro.

15- Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 200.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.



6. La responsabilità **AMBIENTALE**

6.1	Il nostro impegno verso l'ambiente	101
6.2	Consumi energetici, emissioni e climate change	104
6.3	Materie prime sostenibili e riduzione degli sprechi	108



7.678 GJ

Consumi energetici
nel 2023
(-4% rispetto al 2022)¹⁶

0,16 GJ/ton

Energia consumata
nel 2023 per tonnellata
di prodotto finito¹⁸
(0,17 GJ/ton nel 2022)¹⁶



420 tCO₂

Emissioni totali di
Scope 1 e Scope 2
Location-based
(-1,83% rispetto al 2022)



26%

Energia prodotta
da fonti rinnovabili
nel 2023¹⁷
(26% nel 2022)



16,38 ML

Prelievi idrici
effettuati nel 2023
(10,26 ML nel 2022)

0,118 m³/ton

Acqua prelevata nel
2023 per tonnellata
di prodotto finito¹⁹



986 ton

Quantità di rifiuti
prodotti nel 2023
(908 ton nel 2022)

di cui:



99,00%

Non pericolosi

16- A seguito di un processo di miglioramento del sistema di raccolta dei dati e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai consumi energetici relativi al 2022 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità, includendo anche i consumi di gas metano effettuati per riscaldamento presso gli stabilimenti di via Gabusi e di Via Provinciale Circonvallazione. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Rapporto di Sostenibilità 2022, pubblicato sul sito <http://www.romagnolipatate.it>.

17- La produzione energetica dell'impianto fotovoltaico è sufficiente per coprire circa un terzo della domanda totale di energia elettrica della sede produttiva di via Gabusi, Molinella (BO).

18- Per il calcolo dell'indicatore di intensità energetica sono stati presi in considerazione esclusivamente i volumi di patate lavorati e i consumi energetici del centro di lavorazione di via G. Gabusi.

19- Per il calcolo dell'intensità idrica sono stati considerati i volumi di patate lavorati presso lo stabilimento di via Gabusi e la quota di prelievi idrici relativa al lavaggio delle patate nello stesso stabilimento.

6.1 Il nostro impegno verso L'AMBIENTE

Romagnoli orienta le proprie scelte in modo da garantire il contenimento e la **riduzione dell'impatto ambientale** delle proprie attività produttive, ben consapevole delle responsabilità sociali ed etiche nei confronti delle comunità in cui opera o da cui trae risorse.

La politica ambientale di Romagnoli, esplicitata anche all'interno del Codice Etico, è improntata a **migliorare le prestazioni energetiche delle proprie attività** ponendo attenzione alle esigenze di sicurezza e di qualità dei propri prodotti. Le azioni di sensibilizzazione dei collaboratori, così come le specifiche progettuali dei propri impianti sono costantemente improntate al raggiungimento dei migliori standard di efficienza.

L'impegno ambientale di Romagnoli si esprime attraverso l'attuazione delle seguenti azioni:

- **Riduzione dei consumi energetici** ed uso razionale ed efficiente dell'energia;
- **Riduzione dei consumi idrici** e applicazione di tecniche di risparmio nei siti produttivi;
- **Riduzione delle emissioni di gas serra**;
- **Riduzione di ogni forma di spreco delle risorse** privilegiando le azioni di prevenzione e recupero.

Nel corso degli anni, Romagnoli ha investito in innovazione di processo che guardano alla tutela delle risorse naturali, come l'impianto fotovoltaico da 625 kW grazie al quale è stata raggiunta la parziale **autosufficienza energetica**¹⁹ dello stabilimento produttivo di Molinella in Via Gabusi²⁰.

Gli investimenti sul fronte dell'impianto idrico e di decantazione dello stabilimento di via Gabusi, invece, consentono il **riciclo** e il **reimpiego dell'acqua** utilizzata nelle fasi di lavorazione degli ortofrutticoli. **Romagnoli opera nella convinzione che l'innovazione non possa prescindere dalla salvaguardia della natura.** Per questo motivo, l'impegno a rendere sempre più sostenibili le produzioni di filiera si esprime offrendo ai consumatori **prodotti attenti all'ambiente, anche nella scelta del packaging.**

19- Inoltre, l'azienda ha provveduto alla sostituzione delle lampade alogene utilizzate con lampade a LED.

20- La produzione energetica dell'impianto fotovoltaico è sufficiente per coprire più di un terzo della domanda totale di energia elettrica della sede produttiva di via Gabusi, Molinella (BO).



Romagnoli è fortemente impegnata nell'adozione e nell'implementazione di **protocolli agronomici** volti ad un **utilizzo responsabile e razionale dei fitofarmaci e delle risorse naturali**, per garantire un prodotto sicuro e rispettoso dei limiti di legge, e per limitare l'impatto delle proprie attività sull'ambiente, quali il **disciplinare di produzione integrata**, trattato di seguito, e il **protocollo Residuo Zero**, che prevede una produzione priva di residui chimici (si veda il capitolo 4).

Sono numerosi i progetti che ogni anno Romagnoli intraprende con l'obiettivo di **aumentare la sensibilità ambientale degli attori lungo l'intera filiera**, dalla coltivazione in campo alla lavorazione del prodotto, fino al suo imballaggio, trasporto e commercializzazione.

Romagnoli pone, inoltre, particolare attenzione all'**efficienza della logistica**, al fine di ridurre le emissioni di CO₂ nella fase di consegna dei prodotti.

Romagnoli mantiene dal 2022 la **certificazione UNI EN ISO 14001:2015**, standard internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione ambientale. Questo riconoscimento attesta l'impegno dell'azienda per il *Rispetto della tutela della normativa in materia ambientale e l'Accrescimento degli standard ambientali*, attuati con adeguati strumenti di analisi,

verifica e miglioramento costante, rispetto agli obiettivi definiti, propri e delle parti interessate, contribuendo in maniera tangibile allo sviluppo sostenibile.

In particolare, per le proprie sedi, l'azienda individua come significativi i seguenti aspetti ambientali: emissioni in atmosfera, consumi di energia elettrica, consumi idrici, scarichi idrici e rifiuti. Per tali aspetti, sono state elaborate specifiche istruzioni operative volte alla loro gestione.

Il tema dei rifiuti, tra i quali gli scarti di lavorazione, è di particolare interesse per la Romagnoli F.Ili che destina i prodotti organici non utilizzabili a impianti di biodigestore al fine di favorirne il riutilizzo, evitandone lo spreco. La **gestione dei rifiuti** e delle sostanze anche potenzialmente inquinanti e il loro smaltimento viene effettuata secondo norme di legge. I dipendenti sono informati, coinvolti e tenuti a segnalare agli organi preposti qualsiasi situazione che possa comportare un rischio di violazione di **norme di protezione ambientale**. La partecipazione e la consultazione dei lavoratori è costante. Infatti, i lavoratori possono interfacciarsi direttamente con i responsabili della gestione di tale tematica e Romagnoli si impegna a **promuovere una cultura aziendale consapevole e volta alla tutela dell'ambiente**.



Anche verso i propri fornitori partners, l'impegno a rendere eco-compatibili le produzioni di filiera intervenendo sia nella fase produttiva che in quella di lavorazione e commercializzazione è per Romagnoli una priorità.

Nel ciclo culturale vengono promosse e gestite filiere di centinaia di ettari con appositi **disciplinari di produzione integrata**²¹.

L'adozione del disciplinare di produzione integrata prevede un sistema di produzione volto a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi (prodotti fitosanitari e fertilizzanti), ma anche il consumo dell'acqua e dell'energia, senza compromettere la qualità del prodotto e nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.

L'applicazione di tale disciplinare è per Romagnoli uno strumento fondamentale per garantire una produzione salubre e ottimale in tutte le sue fasi.



21- I disciplinari di produzione integrata sono funzionali a quanto previsto dai PSR 2014-2020 (Reg. (UE) 1305/2013) ed alle disposizioni specifiche previste dal Decreto ministeriale n.4969 del 29/8/2017 per la produzione integrata all'interno della Disciplina ambientale in applicazione del Reg. (UE) 1308/2013 limitatamente alla fase di coltivazione, nonché per applicazione della Legge regionale n. 28/99, in quest'ultimo caso anche per la gestione del post-raccolta.

6.2 CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI E CLIMATE CHANGE

Nel corso del 2023 i **consumi energetici** si sono attestati a **7.678 GJ²², in riduzione del 4%** rispetto allo scorso anno (7.984 GJ nel 2022). Si osserva infatti, in particolare, una riduzione nei consumi di energia elettrica, che rappresentano la quasi totalità dei consumi energetici della Società (circa il 99%). L'energia elettrica viene infatti utilizzata per l'attività produttiva, in particolare per l'**alimentazione delle celle frigorifere**. Meno rilevanti sono i consumi di GPL e di gas metano utilizzati unicamente come combustibili per il riscaldamento, che ammontano nel 2023 ad un consumo di 113 GJ (89 GJ nel 2022).

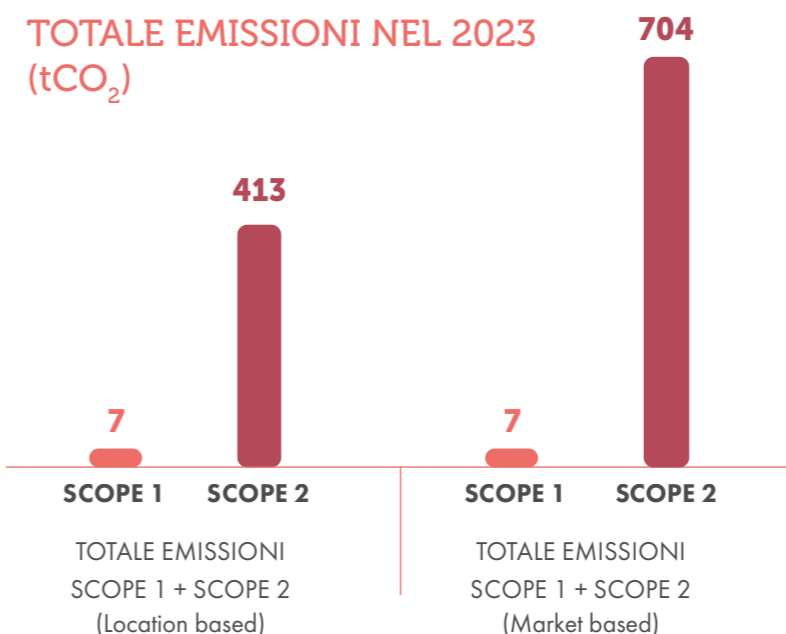
I 4 impianti fotovoltaici installati presso gli stabilimenti della società hanno prodotto circa 2.158 GJ (2.133 GJ nel 2022), generando un surplus di circa 138 GJ, i quali sono stati ceduti alla rete, mentre la quantità restante è stata utilizzata direttamente per le attività produttive di Romagnoli.

In tema di monitoraggio ed efficientamento dei consumi energetici, si segnala che tutti gli impianti frigo di conservazione sono telegestiti attraverso uno specifico software. Il totale delle **emissioni dirette di Scope 1** prodotte da Romagnoli nel 2023 è stato pari a **7,0 tCO₂²³**, in aumento del 26,59% rispetto all'anno precedente (5,5 tCO₂ nel 2022). Tali emissioni derivano dai consumi di gas metano e GPL e risultano in crescita a causa di una maggiore necessità di utilizzo degli impianti di riscaldamento nel 2023. Per quanto riguarda, invece, le **emissioni indirette di Scope 2 – Location based**, legate alla produzione dell'energia elettrica consumata, esse ammontano a **413 tCO₂²⁴** (422 tCO₂ nel 2022).

Nel 2023 il **totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 – Location based** è stato pari a **420 tCO₂²⁵**, in riduzione del 1,83% rispetto al 2022.

Si segnala che lo stabilimento di via G. Gabusi a Molinella (BO) detiene l'autorizzazione Integrata Ambientale (AUA) per lo svolgimento della propria attività.

Per il calcolo dell'indicatore di intensità energetica sono stati presi in considerazione esclusivamente i consumi energetici e i volumi produttivi²⁶ del centro di lavorazione di via G. Gabusi, ovvero del centro di condizionamento dei prodotti finiti – stabilimento di produzione.



0,16 GJ/ton
di energia consumata nel 2023 per tonnellata di prodotto finito dal sito di via G. Gabusi (0,17 GJ/ton nel 2022)

22- Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione (Tabella Parametri Standard Nazionali, 2022; Tabella Parametri Standard Nazionali, 2023):

- PCI del Gas metano per riscaldamento: pari a 0,035457 GJ/sm³ per il 2023, 0,035337 GJ/sm³ per il 2022;

- PCI del GPL per riscaldamento: pari a 45,86 GJ/ton per il 2023 e a 45,86 GJ/ton per il 2022.

23- Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti), come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

24- Le emissioni di Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento e come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO₂ e altri gas serra nel settore elettrico".

25- Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Nel 2023, le emissioni di Scope 2 (metodo "Market-based") sono pari a 704 tCO₂ (742 tCO₂ nel 2022), che insieme alle emissioni di Scope 1 rappresentano un totale di 711 tCO₂ (748 tCO₂ nel 2022). Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2022 0,457 KgCO₂/kWh; per il 2023 0,457 KgCO₂/kWh fonte: AIB - European Residual Mixes, 2022; AIB - European Residual Mixes, 2023). Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2022 0,260 KgCO₂/kWh; per il 2023 0,268 KgCO₂/kWh - fonte: ISPRA 2022).

26- Tali volumi si riferiscono esclusivamente alla produzione di patate.

BIODIVERSITÀ



Nel **rispetto della biodiversità**, il Gruppo ha condotto nel 2021 un'accurata analisi sul posizionamento di tutte le sedi Romagnoli, inclusi uffici, centri di stoccaggio e impianti di lavorazione, rispetto alle aree naturali protette o ad alto valore di biodiversità.

L'analisi è stata condotta osservando le carte di uso del suolo disponibili pubblicamente²⁷ al fine di garantire un impatto ambientale sempre più consapevole e responsabile. L'analisi condotta ha mostrato che **nessuna delle sedi aziendali è collocata in prossimità di aree naturali protette e/o ad alto valore di biodiversità**.

Tale analisi rimane attuale poiché le sedi non hanno subito modifiche; pertanto, Romagnoli non ha ritenuto opportuno aggiornare i dati in questione, considerando la loro validità.

Il monitoraggio delle attività che vengono svolte nelle aree protette e in quelle a elevato valore di biodiversità consente all'organizzazione di ridurre i possibili impatti ambientali, tra cui quelli sulla biodiversità, o di evitarne una gestione inadeguata.

Inoltre, Romagnoli si impegna a valorizzare il territorio in cui sorgono i suoi uffici e stabilimenti, **valorizzando la vegetazione spontanea** (piante e fiori autoctoni) presente nelle aree verdi adiacenti ad essi.

Tali aree sono gestite nella piena consapevolezza che tutelando la biodiversità si contribuisce a favorire l'habitat di flora e fauna spontanee, regolando anche il microclima ed il benessere delle persone che "abitano" gli spazi di lavoro e circostanti.

In particolare, le piante delle nostre aree verdi vengono mantenute sane ed accuratamente pulite, sfalciate e potate, **rispettandone i naturali cicli** di fioritura e la maturazione dei frutti, per proteggerne così anche gli insetti impollinatori presenti nella zona.

Per maggiori dettagli su tale analisi si rimanda al capitolo "Indicatori di performance" del presente documento.

27- Per le sedi situate in Emilia-Romagna è stato osservato il geo-portale dell'Emilia-Romagna consultabile al link: <https://geoportale.regione.emilia-romagna.it/catalogo/dati-cartografici/ambiente/aree-protette>. Per le sedi situate in Sicilia è stata osservata la carta delle aree protette del Ministero dell'ambiente, consultabile al seguente link: <http://www.pcn.minambiente.it/viewer/index.php?project=natura>.

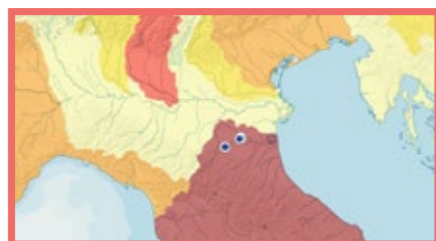


6.3

MATERIE PRIME SOSTENIBILI E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

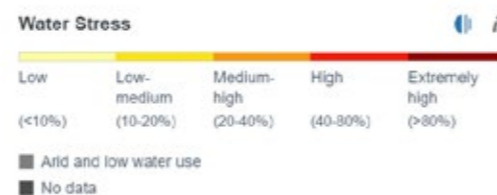
Il condizionamento dei prodotti freschi agroalimentari è caratterizzato da un elevato consumo idrico per le operazioni di necessaria pulizia degli alimenti.

L'acqua viene impiegata principalmente per il **lavaggio del prodotto** ortofrutticolo, inoltre anche per i **sistemi di raffreddamento** e per la **pulizia di impianti e ambienti produttivi**. Romagnoli è dotata di un impianto di decantazione dell'acqua utilizzata nel processo di lavorazione delle patate che **permette il riciclo ed il riutilizzo della stessa** direttamente nelle fasi di lavaggio degli ortofruttili per la loro preparazione e vendita. Inoltre, l'esposizione della pataticoltura ai rischi connessi ai cambiamenti climatici, come prolungati periodi di siccità e di alterna disponibilità di acqua a scopo irriguo, ha portato Romagnoli a promuovere, presso le aziende agricole della propria filiera produttiva, tecniche di irrigazione



che facciano un **uso responsabile dell'acqua**, senza sprechi, in un'ottica di sostenibilità ambientale. Per l'attività di condizionamento, nel 2023 sono stati **prelevati 16,38 Megalitri²⁸** di acqua, in aumento rispetto ai 10, 26 Megalitri prelevati nel 2022. Tale aumento è per la maggior parte dovuto alla crescita dell'attività con contestuale maggiore quantità di prodotto lavato e conservato all'interno delle celle frigorifere presso gli stabilimenti di Molinella. Nel 2023, in sostituzione dei prelievi idrici da terze parti (acquedotto), fortemente ridotti, si registrano prelievi idrici da acque sotterranee a seguito dell'installazione di un nuovo pozzo presso lo stabilimento di via Provinciale Circonvallazione.

La quantità prelevata proviene prevalentemente da **acque sotterranee di falda e da pozzo (78%)**, mentre la restante parte viene prelevata da acquedotto.



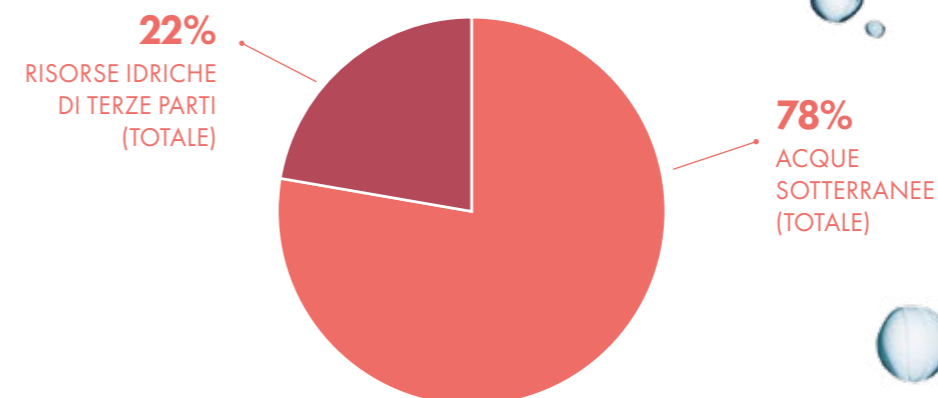
28- I dati relativi ai prelievi idrici del 2023 e del 2022 non includono l'ufficio di Riposto (CT), che conta un unico dipendente. L'impiego di risorse idriche, utilizzate esclusivamente per uso sanitario, non è risultato rilevante al fine di assicurare la comprensione dell'attività di impresa.

29- Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/aqueduct>. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".

Con riferimento al prelievo di acqua in aree soggette a stress idrico, Romagnoli si avvale del **Aqueduct Tool** sviluppato dal World Resources Institute²⁹ per identificare le aree potenzialmente a rischio. Ai sensi di tale analisi, i prelievi idrici relativi agli stabilimenti produttivi di Romagnoli, hanno riguardato aree individuate a stress idrico. In relazione alla situazione della Regione Emilia-Romagna e nella consapevolezza del valore dell'acqua,

Romagnoli si impegna in un approccio responsabile nell'utilizzo della risorsa idrica.

PRELIEVI IDRICI PER FONTE DI APPROVVIGIONAMENTO NEL 2023



Per quanto riguarda gli **scarichi idrici**, questi avvengono **in fognatura**³⁰: si tratta di acqua utilizzata prevalentemente nella fase di lavaggio del prodotto che precede la sua commercializzazione. L'acqua viene rilasciata solo dopo un processo di decantazione che prevede l'**asporto di residui terrosi che vengono smaltiti come rifiuto**. Le acque di scarico del processo di decantazione sono filtrate e periodicamente analizzate.

Per il calcolo dell'indicatore di intensità idrica (0,118 m³/ton di prodotto) sono stati presi in considerazione esclusivamente gli scarichi idrici relativi all'acqua da decantatore e da acquedotto utilizzata per il lavaggio delle patate nello stabilimento di via Gabusi e i volumi produttivi di tale centro di lavorazione.

Il **totale dei rifiuti** prodotti nel 2023 è ammontato a **986 tonnellate**³¹, di cui il **99,00% appartenenti alla categoria dei rifiuti non pericolosi** (907 tonnellate nel 2022, per il 99,45% appartenenti alla categoria dei rifiuti non pericolosi). Infatti, in percentuale sul totale, l'83,43% dei rifiuti prodotti è semplicemente composto dalla **terra** che residua sulle patate provenienti dagli agricoltori. Nelle operazioni di raccolta in campo, per una ideale qualità dei tuberi, si consiglia di mantenere il terreno "in tempera" (umidità ideale), condizione questa che porta presenza di terra che si distacca poi presso lo stabilimento, naturalmente in conservazione e poi infine usando il lavaggio. Oltre a ciò, la piovosità della stagione può incidere ulteriormente sulla quantità di terra che residua attaccata alle patate.

La presenza di rifiuti classificati come pericolosi fa riferimento a minime quantità di emulsioni e soluzioni per macchinari, non contenenti alogeni, adeguatamente smaltiti.

Infine, gli **scarti** delle patate vengono destinati a un'impresa esterna che li utilizza per la produzione di biogas mediante fermentazione anaerobica, all'interno di specifici digestori.

Per ogni tonnellata di scarti, si prevede una produzione di circa 200 metri cubi di biogas, composto per il 55% da metano (CH₄), che viene impiegato nella produzione di energia. Da ogni tonnellata di scarti di patate si stimano circa 400 kWh di energia elettrica immessa in rete e 800 kWh di energia termica, utilizzata anche per riscaldare i digestori. Dopo circa 220 giorni di fermentazione anaerobica, il residuo, noto come "digestato", viene utilizzato come ammendante per le colture.



30- Per lo stabilimento di Via Gabusi a Molinella (BO) lo scarico avviene solo in fognatura, mentre negli altri due stabilimenti (via Provinciale Circonvallazione e via Provinciale Superiore a Molinella, (BO)) lo scarico avviene prevalentemente in fognatura e per una minor quantità in superficie.

31- Il dato relativo ai rifiuti del 2022 e del 2023 include solo i rifiuti prodotti presso gli stabilimenti di via Gabusi e di via Provinciale Circonvallazione 83 a Molinella (BO), in quanto unica sede nella quale avvengono i processi di lavorazione e commercializzazione del prodotto. Si valuterà di estendere il perimetro di rendicontazione alle altre sedi aziendali nei prossimi anni.



La sostenibilità degli IMBALLAGGI

Romagnoli è impegnata attivamente nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni di **packaging innovativo** ed **ecosostenibile** attraverso l'utilizzo di nuovi materiali riciclabili. Predilige soluzioni rispettose dell'ambiente, che tengano in considerazione l'intero ciclo di vita dell'imballo (dalla fonte primaria al fine vita, inteso come riciclaggio, riutilizzo o recupero energetico) e l'impatto che questo può avere in relazione all'alimento, ottimizzandone la conservazione e riducendo al massimo il **"food waste"**.

Romagnoli si impegna a contenere l'impatto ambientale del packaging attraverso:

- **RIDUZIONE:** Riduzione degli eccessi di imballaggio e l'ottimizzazione del design;
- **RICICLABILITÀ:** Uso, ovunque sia tecnicamente e qualitativamente possibile, di **materiali altamente recuperabili a fine vita**.

Romagnoli misura periodicamente, per ciascuna tipologia di confezione in uso, la quantità di materiale per singolo componente e richiede ai propri fornitori schede tecniche sui materiali. Frequente è l'utilizzo di **materiali naturali come il cotone**, un componente fondamentale dei **sacchi di "juta"** utilizzati per la commercializzazione della patata da seme.

Per le movimentazioni dei prodotti presso la grande distribuzione organizzata, Romagnoli utilizza **imballaggi certificati RPC di IFCO** che, oltre a garantire la conservazione del prodotto, riducono l'impatto ambientale. Inoltre, aderisce anche a **CPR System**, un consorzio di riferimento in Italia per la produzione, movimentazione e riciclo degli imballaggi in plastica a sponde abbattibili e dei pallet. A questo si aggiungono altri circuiti di cassette in plastica riutilizzabili, come le cassette **Tosca** - leader mondiale nelle soluzioni di imballaggio riutilizzabili e riciclabili - le quali consentono la movimentazione dei colli confezionati senza spreco d'imballo secondario. Ciò consente a Romagnoli di ridurre i costi ambientali e finanziari legati allo spreco di materiali.

Tutta la conservazione dei prodotti, in magazzino e nelle celle frigorifere, avviene in contenitori di tipo bins, realizzati con materie plastiche completamente riciclabili, progettati per rimanere inalterati nel tempo e **riutilizzabili**, con una notevole capacità di assorbimento degli urti, dotati di pareti e fondo forati per la migliore aerazione e integrità dei prodotti contenuti e completamente lavabili e sanificabili.

Fermo restando l'impegno da parte di Romagnoli di utilizzare materiali di imballaggio sempre più sostenibili, va osservato che la scelta del packaging è fortemente legata alle esigenze dei clienti, (la grande distribuzione), i quali, per i prodotti ortofrutticoli da consumo, definiscono gli standard opportuni e indicano i materiali ammessi.



7. Il legame con il **TERRITORIO**

- 7.1 Iniziative e collaborazioni per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali 117

Romagnoli è da sempre attiva nel **sostenere le comunità del territorio nel quale opera**; ciò avviene tramite **numerose iniziative** che negli anni si sono succedute e che hanno permesso all'Azienda di contraddistinguersi per l'impegno ed i **risultati raggiunti in ambito sociale**.

Romagnoli si è impegnata a **restituire alla comunità locale parte dei profitti realizzati**, dimostrando il proprio senso di responsabilità ed appartenenza, nella consapevolezza di poter fornire il proprio contributo ai più bisognosi attraverso il coinvolgimento di enti e associazioni presenti sul territorio locale e nazionale.

7.1

INIZIATIVE E COLLABORAZIONI

per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali

DONAZIONI ALIMENTARI

Nel corso del 2023, Romagnoli ha collaborato con alcune associazioni no-profit ed enti caritatevoli tramite donazioni alimentari. Durante l'anno **sono stati donati 14.463 Kg di patate** ad enti e associazioni territoriali che svolgono attività con finalità sociali: Associazione di Volontariato **Opere di Misericordia**, Associazione **Dianova ONLUS**, Emporio **Il Granaio** ed Emporio solidale **Il Sole**

dell'Unione dei Comuni Reno Lavino Samoggia nell'ambito dell'iniziativa **"Un piatto per tutti"**, Associazione **Banco Alimentare della Lombardia Danilo Fossati**, Fondazione **Banco Alimentare Emilia Romagna Onlus**, Associazione **Banco Alimentare Roma ODV**, la Parrocchia di **San Lorenzo di Budrio** e la parrocchia di **San Martino in Argine**.



14.463 kg di patate
donati alle associazioni nel 2023



INIZIATIVE

Romagnoli ha effettuato anche diverse donazioni monetarie nei confronti di realtà locali di varia natura. In collaborazione con Ortofin, Romagnoli ha partecipato a **"Spicchi di Vita"**, iniziativa benefica indetta a supporto della **Comunità San Patrignano**. L'azienda ha inoltre donato ad una accreditata Fondazione del territorio pugliese per sostenere le associazioni di volontariato per l'assistenza ai più bisognosi. La Romagnoli ha sponsorizzato, infine, la quarta edizione della rassegna emiliana Terraviva Film Festival, dedicata al cinema

migrante e ai temi dell'inclusione, dell'ambiente e della sostenibilità, curata da Genoma Films e dall'Associazione Amici di Giana. Altri enti verso i quali l'Azienda ha effettuato donazioni includono: la **Casa delle Donne per non Subire Violenza**, la **Società Cooperativa ONLUS Casa Santa Chiara**, la **Fondazione Itaca ONLUS**, la Fondazione **ANT Italia ONLUS**, la Fondazione **Giuseppe Massarenti e Anselmo Martoni** e l'**Associazione l'Africa chiama ONLUS-ONG-ODV**.



SPORT

Nel corso del 2023, diverse sono state le sponsorizzazioni a sostegno delle **società sportive locali e giovanili**.



Pallacanestro
Budrio 2012



Volley Team
Associazione
Sportiva Dilettantistica
Bologna



S.G. Fortitudo
Associazione
Sportiva
Dilettantistica



Daimiloptu A.S.D.
Bologna



Pallacanestro
Molinella
Associazione
Sportiva



Associazione Sportiva
Dilettantistica
Gradoli - Viterbo

EVENTI

Nel corso del 2023 Romagnoli si è fatta sponsor della **XV Edizione del Festival Francescano** il cui tema è stato "Sogno, regole, vita" oltre a diverse iniziative della **Cooperativa Cultura Ricreazione e Turismo "G. Massarenti"** di Molinella. Romagnoli ha inoltre sponsorizzato la Festa tenutasi a Bologna in ricordo di Padre Marella e un torneo di basket tenutosi a Rimini, sottolineando ancora una volta il suo interesse nel promuovere lo sport fra i giovani.

MEDIA

Il marchio Romagnoli risulta anche fra quelli citati all'interno della XI edizione di **"Protagonisti dell'Ortofrutta Italiana"**, un annuario pubblicato dal mensile di economia e attualità di settore "Corriere Ortofrutticolo", che celebra le aziende ed i personaggi che di anno in anno si distinguono per il loro impegno e la loro intraprendenza. Nel 2023, Romagnoli ha partecipato a **"Marca Fresh"**, Il salone internazionale della Marca del Distributore, presentando le ultime novità dell'azienda.



È stata sponsorizzata la manifestazione nazionale di Legambiente, **Festambiente XXXV edizione**, evento a cui Romagnoli partecipa da anni come sponsor nella convinzione dell'importanza delle tematiche ambientali.

Non si segnalano attività con impatti negativi, potenziali o attuali significativi di natura sociale, economica e ambientale nei confronti della comunità stessa.



APPENDICE

Perimetro dei temi materiali	122
Indicatori di performance	124
Indice dei contenuti GRI	142

PERIMETRO DEI TEMI MATERIALI

TEMATICA MATERIALE	IMPATTI	NATURA IMPATTI	ASPECT GRI	CONFINE DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA
Performance economica	Generazione e distribuzione di valore economico	Attuale / Positivo	GRI 201 Performance economiche	Azienda	Causato dall'Azienda
	Generazione di impatti economici indiretti	Attuale / Positivo	GRI 203 Impatti economici indiretti	Azienda	Causato dall'Azienda
Etica e compliance a leggi e regolamenti	Condotta non etica del business	Potenziale / Negativo	GRI 205 Anticorruzione	Azienda	Causato dall'Azienda
	Non conformità a leggi e normative in ambito fiscale	Potenziale / Negativo	GRI 207 Tasse	Azienda	Causato dall'Azienda
Diversità, inclusione e pari opportunità	Discriminazione e pratiche non inclusive sul luogo di lavoro	Potenziale / Negativo	GRI 405 Diversità e pari opportunità GRI 406 Non-discriminazione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Occupazione, soddisfazione dei dipendenti e crescita professionale	Assunzione di lavoratori dalla comunità locale	Attuale / Positivo	GRI 401 Occupazione GRI 202 Presenza sul mercato	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
	Formazione e crescita dei lavoratori	Attuale / Positivo	GRI 404 Formazione e istruzione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
	Riduzione della soddisfazione e del benessere dei lavoratori	Potenziale / Negativo	-	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Tutela dei consumatori, qualità e sicurezza alimentare	Impatti sulla salute e sulla sicurezza dei clienti	Potenziale / Negativo	GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti	Azienda e filiera agroalimentare	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
	Informazioni e comunicazioni parziali e/o poco trasparenti	Potenziale / Negativo	GRI 417 Marketing ed etichettatura	Azienda	Causato dall'Azienda
	Nutrizione e benessere	Attuale / Positivo	-	Azienda	Causato dall'Azienda
	Riduzione della soddisfazione dei clienti e dei consumatori finali	Potenziale / Negativo	-	Azienda	Causato dall'Azienda

TEMATICA MATERIALE	IMPATTI	NATURA IMPATTI	ASPECT GRI	CONFINE DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA
Rispetto dei diritti umani	Violazione dei diritti umani	Potenziale / Negativo	GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva GRI 408: Lavoro minorile GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	Azienda e fornitori	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
	Impatti sociali lungo la catena di fornitura	Potenziale / Negativo	GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	Azienda e fornitori	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
Salute e sicurezza dei lavoratori	Infortuni sul luogo di lavoro	Potenziale / Negativo	GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	Dipendenti dell'Azienda e collaboratori esterni ³²	Causato dall'Azienda
Consumi energetici, emissioni e climate change	Consumi di energia	Attuale / Negativo	GRI 302 Energia	Azienda	Causato dall'Azienda
	Generazione di emissioni GHG dirette e indirette energetiche (Scope 1 e 2)	Attuale / Negativo	GRI 305 Emissioni	Azienda e fornitori di energia elettrica	Causato dall'Azienda
Filiera sostenibile e riduzione degli sprechi	Consumi idrici	Attuale / Negativo	GRI 303 Acqua e scarichi idrici (2018)	Azienda	Causato dall'Azienda
	Riutilizzo degli scarti e promozione dell'economia circolare	Attuale / Negativo	GRI 306 Rifiuti (2020)	Azienda	Causato dall'Azienda
	Generazione di rifiuti	Attuale / Negativo	-	-	Causato dall'Azienda
Biodiversità	Impatti ambientali lungo la catena di fornitura	Potenziale / Negativo	GRI 308 Valutazione ambientale dei fornitori	Azienda e fornitori	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
	Impatti sulla biodiversità	Potenziale / Negativo	GRI 304 Biodiversità	Azienda	Causato dall'Azienda
Rapporto con il territorio e sviluppo delle comunità locali	Sviluppo locale e relazioni con le comunità	Attuale / Positivo	GRI 413 Comunità locali	Azienda	Causato dall'Azienda
	Approvvigionamento locale	Attuale / Positivo	GRI 204 Prassi di approvvigionamento	Azienda	Causato dall'Azienda
Innovazione, ricerca e sviluppo	Innovazione, ricerca e sviluppo	Attuale / Positivo	-	Azienda	Causato dall'Azienda

32- Un unico lavoratore autonomo assunto con contratto co.co.co.

INDICATORI DI PERFORMANCE

RESPONSABILITÀ SOCIALE

DISCLOSURE 2-7 Dipendenti

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E PER GENERE AL 31 DICEMBRE

Tipologia contrattuale	2023			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
A tempo indeterminato	15	22	37	14	23	37
A tempo determinato	16	26	42	10	22	32
<i>di cui stagionali</i>	10	23	33	9	21	30
Totale	31	48	79	24	45	69

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE, PER GENERE E AREA GEOGRAFICA AL 31 DICEMBRE

Tipologia contrattuale	2023			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Nord	28	47	75	22	45	67
A tempo indeterminato	14	22	36	13	23	36
A tempo determinato	14	25	39	9	22	31
Centro	-	-	-	-	-	-
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Isole	3	1	4	2	-	2
A tempo indeterminato	1	-	1	1	-	1
A tempo determinato	2	1	3	1	-	1
Sud	-	-	-	-	-	-
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Totale	31	48	79	24	45	69
A tempo indeterminato	15	22	37	14	23	37
A tempo determinato	16	26	42	10	22	32

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E PER GENERE AL 31 DICEMBRE

Tipologia d'impiego	2023			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full-time	31	43	74	24	40	64
Part-time	-	5	5	-	5	5
Part-time percentuale	0%	10%	6%	0%	11%	7%
Totale	31	48	79	24	45	69

DISCLOSURE 401-1 Nuove assunzioni e turnover

DIPENDENTI IN ENTRATA PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Numero	2023				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Uomini	8	4	4	16	4	4	-	8
Donne	4	9	4	17	-	6	2	8
Totale	12	13	8	33	4	10	2	16

TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Percentuale	2023				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Uomini	26%	13%	13%	52%	17%	17%	0%	33%
Donne	8%	19%	8%	35%	0%	13%	4%	18%
Totale	15%	16%	10%	42%	6%	14%	3%	23%

DIPENDENTI IN USCITA PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Numero	2023				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Uomini	5	4	-	9	4	4	1	9
Donne	2	8	4	14	2	3	1	6
Totale	7	12	4	23	6	7	2	15

TASSO DI TURNOVER PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Percentuale	2023				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Uomini	16%	13%	0%	29%	17%	17%	4%	38%
Donne	4%	17%	8%	29%	4%	7%	2%	13%
Totale	9%	15%	5%	29%	9%	10%	3%	22%

GRI 404-1 - Ore medie di formazione annua per dipendente

ORE DI FORMAZIONE TOTALI (OBBLIGATORIA E NON OBBLIGATORIA) PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

Ore di formazione	2023								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Dirigenti	5	1	5	-	-	-	5	1	5
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	90	10	9	123	11	11,18	213	21	10,14
Operai	177	20	8,85	211	37	5,7	388	57	6,81
Totale	272	31	8,77	334	48	6,96	606	79	7,67

Ore di formazione	2022								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	1	-	-	-	-	-	1	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	159	8	19,81	246	10	24,6	405	18	22,47
Operai	107	15	7,13	220	35	6,29	327	50	6,54
Totale	266	24	11,06	466	45	10,36	732	69	10,60

DISCLOSURE 405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti

NUMERO DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Categoria Professionale	2023			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	1	-	1	1	-	1
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	10	11	21	8	10	18
Operai	20	37	57	15	35	50
Totale	31	48	79	24	45	69

PERCENTUALE DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Categoria Professionale	2023			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	3%	0%	1%	4%	0%	1%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	32%	23%	27%	33%	22%	26%
Operai	65%	77%	72%	63%	78%	73%
Totale	100%	100%	100%	100%	100%	100%

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE

Numero	2023				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	-	-	1	1	-	-	1	1
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	5	8	8	21	2	8	8	18
Operai	10	27	20	57	8	26	16	50
Totale	15	35	29	79	10	34	25	69

PERCENTUALE DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE

Percentuale	2023				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0%	0%	3%	1%	0%	0%	4%	1%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	33%	23%	28%	27%	20%	24%	32%	26%
Operai	67%	77%	69%	72%	80%	76%	64%	73%
Totale	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

CATEGORIE PROTETTE E ALTRI INDICATORI DI DIVERSITÀ

Numero di persone	2023			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Cittadinanza non italiana	-	-	-	-	-	-
Appartenenti a categorie protette	-	-	-	-	-	-
Impiegati	-	1	1	-	1	1
Cittadinanza non italiana	-	-	-	-	-	-
Appartenenti a categorie protette	-	1	1	-	1	1
Operai	11	9	20	7	9	16
Cittadinanza non italiana	10	7	17	6	7	13
Appartenenti a categorie protette	1	2	3	1	2	3
Apprendisti	-	-	-	-	-	-
Cittadinanza non italiana	-	-	-	-	-	-
Appartenenti a categorie protette	-	-	-	-	-	-
Totale	11	10	21	7	10	17

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE

Numero	2023				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	-	-	2	2	-	-	2	2
Donne	-	-	2	2	-	-	2	2
Totale	-	-	4	4	-	-	4	4

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE (PERCENTUALI)

Percentuale	2023				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Donne	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Totale	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%

SALUTE E SICUREZZA

DISCLOSURE 403-9 Infortuni sul lavoro dei dipendenti e dei collaboratori esterni³³

INFORTUNI SUL LAVORO		
Numero di incidenti	2023	2022
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)³⁴		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili		
Dipendenti	4	1
Collaboratori esterni	-	-
PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNI SUL LAVORO		
Tipologia di incidente	2023	2022
Caduta perdita equilibrio	3	-
Contusioni da schiacciamento/ferite/strappi	1	1
Totale	4	1
TASSI DI INFORTUNIO ³⁵		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili		
Dipendenti	5,60	1,54
Collaboratori esterni	-	-

³³Un unico lavoratore autonomo assunto con contratto co.co.co. L'Azienda ha identificato le categorie di altri lavoratori non dipendenti significative rispetto al tema della salute e sicurezza (lavoratori autonomi) e nel presente Rapporto di Sostenibilità rendiconta i dati degli infortuni di tali lavoratori che operano presso le sedi dell'Azienda e/o sotto il controllo dell'Azienda, a seguito della valutazione della qualità e dell'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

³⁴Gli infortuni sul lavoro gravi fanno riferimento agli infortuni sul lavoro che risultano in un decesso o in un infortunio tale per cui il lavoratore non può, o non si aspetta, che si riprenda completamente dallo stato di salute pre-infortunio entro 6 mesi.

³⁵Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale delle ore lavorate (130.116 nel 2022 e 142.769 nel 2023), utilizzando un fattore moltiplicativo di 200.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione. Nelle relazioni sanitarie annuali del 2022 e del 2023 redatte dal medico competente con i risultati della sorveglianza sanitaria, non sono riportate malattie professionali.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

DISCLOSURE 302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione³⁶

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2023		2022	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibili non rinnovabili			113		89
Gas metano	Smc	1.282	45	948	33
GPL per riscaldamento	Smc	640	68	526	55
Energia elettrica acquistata	kWh	1.540.203	5.545	1.623.944	5.846
di cui da fonte rinnovabile	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	599.449	2.158	592.613	2.133
Energia elettrica ceduta in rete³⁷	kWh	38.308	138	23.480	85
Consumi energetici totali	GJ	7.678		7.984	
Energia rinnovabile	GJ	2.020		2.049	
Energia non rinnovabile	GJ	5.658		5.935	
Energia rinnovabile (%)	%	26%		26%	

³⁶Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- Gas metano: 0,0355 GJ/sm³ per il 2023 e 0,0353 GJ/sm³ per il 2022 (Tabella Parametri Standard Nazionali, 2023; Tabella Parametri Standard Nazionali, 2022);

- GPL per riscaldamento: per il 2023 e per il 2022 è pari a 45,86 GJ/ton (Tabella Parametri Standard Nazionali, 2023; Tabella Parametri Standard Nazionali, 2022).

³⁷A seguito di un processo di miglioramento del sistema di raccolta dei dati e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai consumi energetici e alle emissioni relativi al 2022 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità, includendo anche il gas metano per riscaldamento dagli stabilimenti di via Gabusi e via Provinciale Circonvallazione.

DISCLOSURE 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)³⁸

EMISSIONI DIRETTE			
	Unità di misura	2023	2022
Gas metano	tCO ₂	2,6	1,9
GPL per riscaldamento	tCO ₂	4,5	3,7
Gas refrigeranti	tCO ₂	-	-
Totale emissioni Scope 1	tCO₂	7,0	5,5

DISCLOSURE 305-2 Emissioni indirette di GHG (Scope 2)³⁹

EMISSIONI INDIRETTE			
	Unità di misura	2023	2022
Energia elettrica acquistata – Location Based	tCO ₂	413	422
Energia elettrica autoprodotta – Market Based	tCO ₂	704	742

TOTALE EMISSIONI			
	Unità di misura	2023	2022
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO ₂	420	427
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO ₂	711	748

³⁸Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, in quanto la fonte utilizzata ("Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra") non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO₂.

³⁹Le emissioni di Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento e come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO₂ e altri gas serra nel settore elettrico".

DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico

PRELIEVO D'ACQUA					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2023		2022	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	12,73	12,73	3,94	3,94
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	12,73	12,73	3,94	3,94
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua di mare (totale)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua prodotta (totale)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	3,65	3,65	6,32	6,32
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	3,65	3,65	6,32	6,32
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua di parti terze per fonte di prelievo	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acque di superficie	Megalitri		0,00		0,00
Acque sotterranee	Megalitri		0,00		0,00
Acqua di mare	Megalitri		0,00		0,00
Acque prodotta	Megalitri		0,00		0,00
Totale prelievo d'acqua	Megalitri	16,38	16,38	10,26	10,26

DISCLOSURE 306-3 Rifiuti prodotti

RIFIUTI (T)						
Tipologia di Rifiuto	2023			2022		
	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale
Imballaggi in carta e cartone CER 150101		13,87	1,41%		14,62	1,61%
Imballaggi in plastica CER 150102		22,96	2,33%		14,52	1,60%
Imballaggi in legno CER 150103		28,37	2,88%		27,20	2,99%
Terre da scavo CER 170504		822,87	83,43%		749,99	82,63%
Cartucce toner esauste CER 080318		0,02	0,00%		0,04	0,004%
Rifiuti in ferro e acciaio CER 170405		0,00	0,00%		0,59	0,065%
Rifiuti misti da costruzione e demolizione CER 170904		5,53	0,56%		2,50	0,27%
Imballaggi in più materiali CER 150106		0,65	0,07%		0,00	0,00%
Rifiuti biodegradabili CER 200201		82,16	8,33%		80,42	8,86%
Fanghi perforazione CER 10504		0,00	0,00%		12,78	1,41%
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati CER 130205	0,00		0,00%	0,00		0,00%
Emulsioni e soluzioni per macchinari, non contenenti alogeni CER 120109	9,84		1,00%	4,96		0,55%
Totale	9,84	976,43	986,27	4,96	902,66	907,62
Percentuale	1,00%	99,00%	100%	0,55%	99,45%	100%



DISCLOSURE 304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti a) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette

BIODIVERSITÀ						
SITO	AREA GEOGRAFICA	TIPO DI ATTIVITÀ (es. ufficio, manifatturiero o produttivo, estrattivo)	POSIZIONE DEL SITO RISPETTO ALL'AREA PROTETTA O AD ALTO VALORE DI BIODIVERSITÀ (km)	ETTARI	VALORE DELLA BIODIVERSITÀ	CATEGORIZZAZIONE DI STATUS PROTETTO
Via Quarto di Sopra 1/7 40127 Bologna	Emilia-Romagna	Uffici	5,58 Km - Parco regionale Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa	4.797,6	Habitat degli affioramenti gessosi messiniani denominati Gessi Bolognesi, con i relativi sistemi carsici, fenomeni e manifestazioni carsiche, sia ipogee che epigee, ivi compresi habitat di rilevanza comunitaria quali "grotte non ancora sfruttate a livello turistico"	IT4050001 - ZSC-ZPS - Gessi Bolognesi, Calanchi dell'Abbadessa
Via Gino Gabusi, 7 40062 Molinella (BO)		Uffici/Magazzino/Lavorazione	7 Km - Parco Regionale Delta del Po	4.022,0		
Via Provinciale Circonvallazione, 83 40062 Molinella (BO)		Magazzino/Lavorazione	8 Km - Parco Regionale Delta del Po			
Via Provinciale Superiore 137, 40062 Molinella-fraz. Miravalle (BO)		Magazzino	9,82 Km - Parco Regionale Delta del Po			
Via Concordia, 177 95018 Riposto (CT)	Sicilia	Uffici/Magazzino	8,488 Km dalla zona "buffer" - Valle del Bove	3.101,0	La Valle del Bove è il residuo di un'ampia caldera collassata che attualmente riceve le lave provenienti dai coni eruttivi cacuminali che si incanalano lungo il versante orientale. L'area è interessata da quote comprese fra i 1000 e 2800 m. Attualmente la valle è ricoperta in massima parte da coltri di lave recenti e pertanto prive di vegetazione. Solo sugli spuntoni più elevati e lungo i bordi della valle sono presenti formazioni vegetali. Nella parte più elevata sono presenti cespuglieti pulvinari ad Astragalus siculus o Anthemis aetnensis, mentre a quote inferiori si rinvengono lembi di vegetazione glareicola ad Helichrysum italicum e arbusteti a Genista aetnensis. Le formazioni boschive sono piuttosto rare e si localizzano nei tratti più elevati con suoli molto maturi. Fra queste si rinvengono faggete, pinete e boschi caducifogli. Il clima di quest'area va dal supramediterraneo al crio-oromediterraneo con ombrotipo compreso tra il sub-umido superiore e l'umido inferiore	ITA070016 - ZSC - Zona Speciale di Conservazione/ ZPS - Zona di Protezione Speciale

RESPONSABILITÀ ECONOMICA

DISCLOSURE 201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

	2023 In migliaia di euro	2022 In migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	54.583	41.441
Valore economico trattenuto	3.674	2.792
Valore economico distribuito, di cui:	50.909	38.649
Costi operativi riclassificati	45.781	35.007
Remunerazione del personale	3.269	2.915
Remunerazione dei finanziatori	470	186
Remunerazione degli azionisti ⁴⁰	0	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	1.346	500
Remunerazione della Comunità	43	41

⁴⁰Con l'Assemblea degli Azionisti del 18/07/2022 sono stati deliberati dividendi ai soci di Romagnoli F.Ili. S.p.A. per un ammontare di euro 347 mila, con prelievo dalla Riserva Straordinaria esistente in bilancio. Una parte di tali dividendi è stata erogata nel 2022, mentre la parte restante è stata erogata nel 2023. Per ulteriori dettagli si rinvia alla Nota integrativa del Bilancio di esercizio al 31 dicembre 2022. Nel 2023 non sono stati deliberati dividendi ai soci di Romagnoli F.Ili S.p.A.



INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d'uso	Romagnoli F.II ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023.
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Foundation 2021
Standard di settore GRI pertinenti	N/A

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	PAGINA	OMISSIONE
GENERAL DISCLOSURES			
GRI 2: GENERAL DISCLOSURES (2021)			
2-1	Dettagli organizzativi	10, 150	
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	10	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e referente	10	
2-4	Restatement delle informazioni	10	
2-5	Assurance esterna	10	
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	15-23, 71	
2-7	Dipendenti	84-85, 124	
2-8	Lavoratori non dipendenti	84-85, 124	
2-9	Struttura e composizione della governance	83-84	
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	43	
2-11	Presidente del massimo organo di governo	43	
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	44	
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	44	
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	10, 44, 53	
2-15	Conflitti d'interesse	43	
2-16	Comunicazione delle criticità	39	
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	43	
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	44	
2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	Al momento non vi sono particolari politiche sulla remunerazione per i membri del CdA o per i manager della Società.	
2-20	Procedura di determinazione della retribuzione	La disclosure 2-20 non è stata rendicontata per ragioni di riservatezza. A tal proposito, Romagnoli non dispone di particolari politiche sulla remunerazione per i membri del CdA o per i manager della Società.	
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	La disclosure 2-21 non è stata rendicontata per ragioni di riservatezza. A tal proposito, Romagnoli non dispone di particolari politiche sulla remunerazione per i membri del CdA o per i manager della Società.	
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	4-9	
2-23	Impegno in termini di policy	68-69	
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	68-69	
2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	56-61, 68-119	
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	39	
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	Nel corso del 2023 non sono stati registrati casi di non-conformità a leggi e regolamenti.	
2-28	Appartenenza ad associazioni	65	
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	50-52	
2-30	Contratti collettivi	89	

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	PAGINA	OMISSIONE
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
TEMI MATERIALI			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	50-53	
3-2	Elenco di temi materiali	53	
TEMATICA MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	45	
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	45, 140	
TEMATICA MATERIALE: ETICA E COMPLIANCE A LEGGI E REGOLAMENTI			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	36-41	
GRI 205: ANTICORRUZIONE (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel corso del 2023 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.
GRI 207: TASSE (2019)			
207-1	Approccio alle imposte	47	
207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	47	
207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni correlate alle imposte	47	
207-4	Reportistica per Paese		L'Azienda opera esclusivamente sul territorio nazionale. Al riguardo ci si attiene a quella che è la normativa italiana in merito.
TEMATICA MATERIALE: TUTELA DEI CONSUMATORI, QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	70-80	
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi		Nel corso del 2023 non si sono registrati casi di non-conformità in materia di salute e sicurezza di prodotti e servizi.
GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA (2016)			
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing		Nel corso del 2023 non si sono registrati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi, o in merito a comunicazioni di marketing, promozione o pubblicità.
TEMATICA MATERIALE: RAPPORTO CON IL TERRITORIO E SVILUPPO DELLE COMUNITÀ LOCALI			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	115-119	
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI (2016)			
413-2	Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	115-119	
GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO (2016)			
204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	67	
TEMATICA MATERIALE: RISPETTO DEI DIRITTI UMANI			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	68-75	
GRI 407: LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE COLLETTIVA (2016)			
407-1	Attività e fornitori presso i quali il diritto alla libertà di associazione e di contrattazione collettiva potrebbero essere a rischio	69	
GRI 408: LAVORO MINORILE (2016)			
408-1	Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	69	
GRI 409: LAVORO FORZATO O OBBLIGATORIO (2016)			
409-1	Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	69	

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	PAGINA	OMISSIONE
GRI 414: VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI (2016)			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	73	
TEMATICA MATERIALE: OCCUPAZIONE, SODDISFAZIONE DEI DIPENDENTI E CRESCITA PROFESSIONALE			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	86-94	
GRI 401: OCCUPAZIONE (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	125-126	
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	127	
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	43, 86-88, 128-129	
GRI 406: NON DISCRIMINAZIONE (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	93	
TEMATICA MATERIALE: FILIERA SOSTENIBILE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	108-112	
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	108-110	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	108-110	
303-3	Prelievo idrico	135	
GRI 306: RIFIUTI (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	110-113	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	110-113	
306-3	Rifiuti prodotti	136	
GRI 414: VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI (2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	73	
TEMATICA MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	95-97	
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	95-97	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	95-97	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	95-97	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	95-97	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	95-97	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	95-97	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	95-97	
403-9	Infortuni sul lavoro	132	
TEMATICA MATERIALE: CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI E CLIMATE CHANGE			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	101-105	

GRI STANDARDS	DISCLOSURE	PAGINA	OMISSIONE
GRI 302: ENERGIA (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	133	
302-3	Intensità energetica	105	
GRI 305: EMISSIONI (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	134	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	134	
TEMATICA MATERIALE: BIODIVERSITÀ			
GRI 3: TEMI MATERIALI (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	106	
GRI 304: BIODIVERSITÀ (2016)			
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	128-129	

Romagnoli
F.LLI SPA

BUONE PATATE ITALIANE

ROMAGNOLI F.LLI. S.P.A.

Sede

via Quarto di Sopra 1/7 40127 Bologna

Tel. 051 6069611

Fax. 051 6069608

info@romagnolipatate.it

PI 00768160376

Produzione

via Gino Gabusi, 7 40062 Molinella (BO)

Telefono: 051 6902901

Fax: 051 6902900