



Bilancio di Sostenibilità 2024

Latteria Sociale S.Angelo

Via Contrargine Nord, 5, 46010
Campitello di Marcaria (MN)



Indice

- 3 Lettera agli stakeholder
- 4 Highlights ESG

01

Origini e modello d'impresa

- 8 La storia e il percorso
- 9 Cronistoria dell'azienda
- 10 Mission, Vision e Value

02

Il sistema di Governance

- 13 Il sistema di Governance
- 16 Strumenti a supporto della Governance
- 17 Performance e risultati economici
- 19 Compliance
- 21 Politiche ed impegni in ambito sostenibilità
- 22 Marketing e comunicazione
- 25 Latteria Sociale S. Angelo per la Value Chain

05

I prodotti ed i servizi di Latteria Sociale S. Angelo

- 38 Materie prime e prodotti
- 40 Il processo produttivo
- 42 Qualità, sicurezza e sostenibilità dei prodotti
- 43 Lo Spaccio di Latteria Sociale S. Angelo

03

Analisi di doppia materialità

- 28 Analisi di doppia materialità
- 28 Coinvolgimento degli stakeholder
- 29 La matrice di doppia materialità
- 32 I temi rilevanti per Latteria Sociale S. Angelo e i suoi stakeholder

04

Latteria Sociale S. Angelo per i Sustainable Development Goals

- 35 Sustainable Development Goals

06

Responsabilità Sociale

- 45 Le persone di Latteria Sociale S. Angelo
- 50 Formazione e sviluppo del personale
- 51 Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
- 53 Diversità, pari opportunità e non discriminazione
- 54 Sostegno allo sviluppo della comunità locale

07

Responsabilità Ambientale

- 56 Responsabilità ambientale
- 56 Energia ed emissioni
- 60 Gestione dei rifiuti
- 62 Sostanze inquinanti
- 63 Acqua e scarichi idrici

- 66 Appendice/Nota metodologica

Lettera agli stakeholder

Con la pubblicazione di questo primo Bilancio di Sostenibilità, Latteria Sociale S. Angelo apre una fase importante del proprio cammino: una fase fatta di maggiore trasparenza, condivisione e responsabilità nei confronti di tutti i propri stakeholder.

Questo documento nasce con l'obiettivo di raccontare in modo chiaro e accessibile ciò che facciamo ogni giorno per coniugare la qualità dei nostri prodotti con il rispetto dell'ambiente, delle persone e del territorio.

Si tratta di molto più di un semplice atto di rendicontazione, è uno strumento che testimonia l'impegno concreto della nostra cooperativa verso un miglioramento continuo, nel segno dei valori che ci guidano da sempre la qualità, la tradizione e la sostenibilità.

Da oltre 60 anni operiamo nel cuore del territorio mantovano, profondamente legati alla sua storia agricola e alla cultura della trasformazione lattiero-casearia. Siamo orgogliosi di rappresentare una delle realtà produttive italiane attive nella filiera del Grana Padano DOP, e di contribuire ogni giorno alla promozione della qualità casearia italiana.

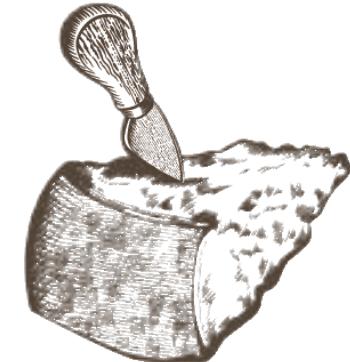
Il nostro legame con il territorio è inscindibile: affonda le radici nella fiducia tra la cooperativa e i nostri soci allevatori, che rappresentano il primo anello della nostra filiera e il cuore pulsante del nostro modello produttivo. Negli ultimi anni, abbiamo intrapreso con determinazione un percorso di sostenibilità, consapevoli che il valore del nostro lavoro non si misura solo nel prodotto finale, ma anche nella capacità di generare impatti positivi sull'ambiente, sulle comunità locali e sulle persone che lavorano con noi.

La nostra visione si traduce in azioni concrete: selezioniamo fornitori certificati, adottiamo una filiera trasparente e tracciabile, e promuoviamo il benessere animale in ogni fase della produzione. Abbiamo inoltre investito in impianti produttivi automatizzati di ultima generazione, che ci consentono di ottimizzare i processi, aumentare l'efficienza operativa e migliorare la qualità del lavoro dei nostri collaboratori, garantendone la salute e la sicurezza. Un ulteriore passo verso la sostenibilità è rappresentato dalle attività di efficientamento energetico introdotte nei nostri stabilimenti, volte a ridurre i consumi, migliorare le performance ambientali e contenere le emissioni.

Sostenibilità per noi significa anche investire nelle persone: lavoriamo per garantire il benessere e la formazione continua dei nostri collaboratori, convinti che la loro motivazione e professionalità siano un elemento essenziale per il nostro futuro.

Guardiamo avanti con fiducia, consapevoli che le sfide future richiedono un impegno collettivo, ma anche pronti a cogliere ogni opportunità di crescita, nel rispetto dei principi cooperativi che ci definiscono. Vogliamo continuare a costruire un modello produttivo che valorizzi le risorse locali, protegga l'ambiente e rispetti le persone, contribuendo in modo tangibile allo sviluppo sostenibile del territorio in cui operiamo.

Gabriele Gorni Silvestrini
Presidente



Highlights ESG 2024

44.109.652

€ di fatturato
nel 2024

24

Soci

24.000

m² di superficie tra Stabilimento,
Caseificio ed Allevamento



81.363

Forme di Grana Padano D.O.P.
prodotte nel 2024

483.000 Q.li

di latte prodotto da Soci

CERTIFICATI

BRC, IFS, BIO, Halal,
UNI EN ISO 9001, 14001, 45001

Highlights ESG 2024

MEDAGLIA D'ORO

ai World Cheese
Awards 2023



MEDAGLIA DI BRONZO

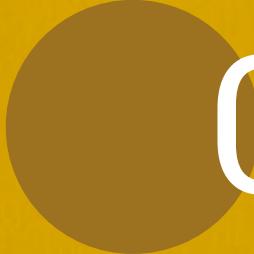
ai World Cheese
Awards 2023



MEDAGLIA DI BRONZO

all' International
Cheese Festival 2021





01 /

Origini e Modello d'Impresa

Origini e modello d'impresa

Latteria Sociale S. Angelo adotta un modello d'impresa cooperativo, fondato sulla collaborazione tra 24 aziende agricole socie. Ogni giorno, queste conferiscono il proprio latte, che viene trasformato in Grana Padano DOP e altri prodotti lattiero-caseari. La cooperativa si distingue per il controllo diretto dell'intera filiera, dalla produzione del latte fino alla trasformazione e alla vendita, garantendo così elevati standard di qualità e tracciabilità. In quanto cooperativa di primo livello, ogni socio partecipa attivamente alla vita dell'impresa, attraverso organi rappresentativi che assicurano una gestione condivisa e trasparente.

Il latte utilizzato proviene esclusivamente dalle aziende socie, il che consente una filiera completamente integrata, controllata in ogni sua fase: dalla stalla alla tavola. La Latteria è inoltre riconosciuta dal Consorzio Grana Padano con la matricola MN432 e produce diverse stagionature di formaggio, tra cui spiccano quelle a 30 e 45 mesi.



La storia ed il percorso

Latteria Sociale S. Angelo vanta una storia che si estende oltre cinquant'anni, fatta di passione, tradizione e impegno quotidiano. Fondata nel 1959 da 111 Soci fondatori, l'azienda ha da sempre operato come cooperativa di trasformazione del latte, con un forte legame tra agricoltori e produttori. Oggi, la cooperativa conta **24 Soci** che conferiscono rispetto ai 30.000 quintali del periodo della fondazione circa 480.000 quintali di latte, da cui si ricavano circa 81.000 forme di Grana Padano DOP ogni anno. Questi numeri non solo testimoniano la crescita della Latteria, ma anche il suo radicamento nel territorio, dove l'unione tra i Soci e la loro passione per l'agricoltura e l'allevamento sono alla base di un prodotto di eccellenza.

Nel cuore della Pianura Padana, parte della zona DOP, Latteria Sociale S. Angelo produce il suo Grana Padano in un territorio vocato per la tradizione agricola e l'allevamento. Per preservare questo equilibrio tra uomo e ambiente, la Latteria adotta soluzioni innovative e sostenibili, come l'uso di energie rinnovabili e fotovoltaico, oltre a un sistema integrato di filiera virtuosa.

Nel corso degli anni sono stati realizzati importanti ammodernamenti, tra cui una significativa ristrutturazione della struttura dal 2012, con la costruzione di una nuova salina, ampliamenti nel magazzino per la stagionatura del formaggio (ora più che raddoppiato), e l'installazione di un impianto fotovoltaico.

Oltre alla produzione di Grana Padano, Latteria Sociale S. Angelo è attiva nell'allevamento suinicolo, con circa 15.000 capi allevati ogni anno, destinati alla produzione di prosciutti DOP.

Latteria Sociale S. Angelo non è solo un'attività produttiva, ma una realtà fortemente radicata che con i suoi Soci contribuisce al benessere della comunità locale, supportando associazioni e organizzazioni del territorio.

È protagonista inoltre di un impegno costante verso la qualità, testimoniata dai numerosi riconoscimenti ottenuti, come le medaglie d'oro e di bronzo ai World Cheese Awards 2023 e la medaglia di bronzo all'International Cheese Festival 2021, confermando la sua posizione tra i migliori produttori di formaggi a livello internazionale.



Latteria Sociale S. Angelo

Cronistoria aziendale

1959

Nascita di Latteria Sociale S. Angelo con un 111 Soci fondatori e un conferimento di circa 30.000 q.li di latte

1960

Costruzione dell'allevamento suini con 11 capannoni, l'infermeria e il mulino per la macina cereali

1976

Costruzione del silo Harvestore per lo stoccaggio del mais in granella

2002

Ampliamento del magazzino forme con raddoppio della capienza (da 10.000 forme a circa 20.000) e ottenimento della certificazione Qualità ISO 9001

2004

Ottenimento della certificazione Ambientale ISO 14001

2012

Esternalizzazione temporanea della fase di stagionatura delle forme presso un magazzino in affitto in attesa della ristrutturazione del magazzino di proprietà

2013

Costruzione di un apposito locale salina statica

2014

Trasferita la stagionatura all'interno del magazzino ristrutturato con capienza di circa 47.000 forme

2021

Predisposizione di una nuova salina e attivazione dell'impianto di recupero del calore del siero

2023

Messa in funzione del sistema di movimentazione forme con rivoltatura automatica per le forme del secondo giorno e ottenimento certificazione ISO 45001 sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro

2024

Implementazione di un sistema su nastri per la movimentazione delle forme del primo giorno e installazione di un nuovo ed efficiente impianto per l'acqua gelida e di una nuova torre evaporativa.



Valori, Mission, Vision

Latteria Sociale S. Angelo nasce con l'obiettivo di mettere al centro le persone, i dipendenti e la comunità, valorizzando la qualità dei prodotti e muovendo un legame profondo con il territorio.

Ogni giorno, lavoriamo con passione e dedizione, rispettando le tradizioni casearie e abbracciando l'innovazione, senza mai dimenticare l'importanza della sostenibilità e del benessere delle persone che contribuiscono a rendere tutto questo possibile.

RUOLO DELLA COMUNICAZIONE NELLA STRATEGIA AZIENDALE

La comunicazione rappresenta un pilastro strategico del proprio modello di sostenibilità e sviluppo. Non è solo uno strumento di promozione, ma una leva di trasparenza e responsabilità, attraverso cui la cooperativa racconta il proprio impegno quotidiano verso la qualità, le persone e il territorio. In un contesto produttivo dove la fiducia dei consumatori e la reputazione del marchio sono strettamente legate alla coerenza dei comportamenti, la comunicazione diventa parte integrante della governance aziendale.

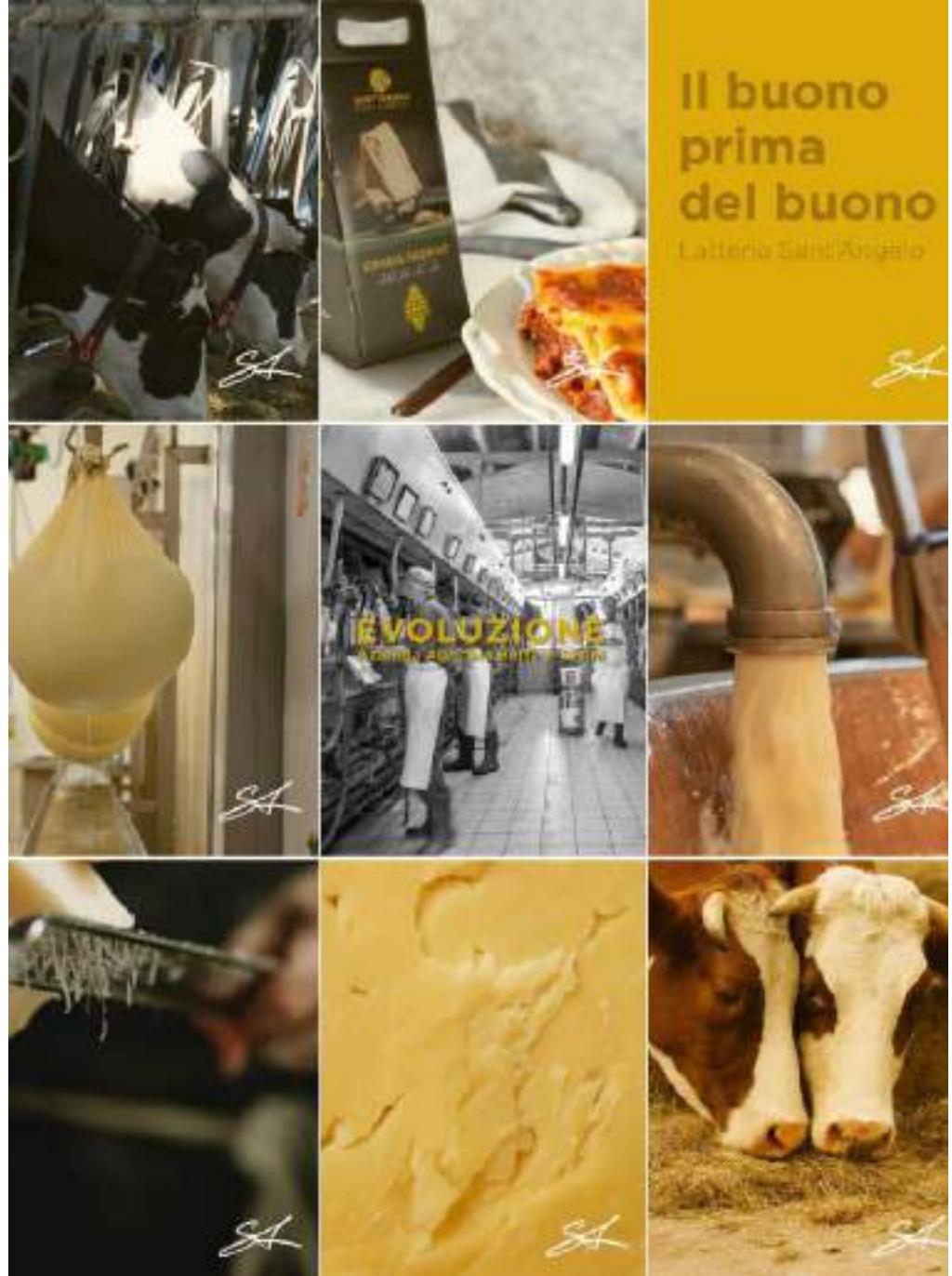
Essa contribuisce a rafforzare la relazione con i soci, i clienti, le istituzioni e la comunità

locale, garantendo una diffusione chiara e accessibile dei valori cooperativi e delle azioni intraprese.

Il claim "Il buono prima del buono" sintetizza questa visione: raccontare ciò che avviene prima del prodotto — le persone, la filiera, la cura per gli animali e per l'ambiente — per dare pieno significato alla parola "qualità". Attraverso questo approccio narrativo, Latteria Sociale S. Angelo promuove una comunicazione che non si limita a informare, ma che educa, coinvolge e valorizza il contributo di tutti gli attori della filiera.

Ogni messaggio veicolato, sia attraverso canali tradizionali che digitali, si fonda su principi etici di veridicità, chiarezza e coerenza con i dati reali. La comunicazione, così concepita, non è un atto accessorio, ma un processo continuo che accompagna la crescita dell'azienda e il suo percorso verso una maggiore consapevolezza collettiva.

L'obiettivo della Latteria è mantenere un dialogo aperto e costruttivo con i propri stakeholder, promuovendo una cultura della trasparenza che unisce tradizione e innovazione. Attraverso il sito web, i canali social e la partecipazione a iniziative territoriali, la cooperativa rafforza ogni giorno il proprio legame con la comunità, rendendo la sostenibilità un racconto condiviso e non un semplice risultato da comunicare.



Valori

01 LE PERSONE AL CENTRO

La nostra forza risiede nelle persone che lavorano con impegno e dedizione ogni giorno. Creiamo nel valore di un ambiente di lavoro sano e inclusivo, dove ogni dipendente è protagonista del successo della Latteria.

02 QUALITÀ

Puntiamo sempre alla massima qualità dei nostri prodotti, selezionando le migliori materie prime e curando ogni fase del processo produttivo per garantire ai nostri clienti prodotti freschi e genuini.

03 TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Rispettando le tradizioni casearie, investiamo continuamente in innovazione per migliorare la sicurezza, la qualità e la sostenibilità dei nostri prodotti, rispondendo alle nuove esigenze del mercato.



04 SOSTENIBILITÀ

Ci impegniamo a ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività, adottando pratiche che promuovano un futuro più sostenibile per tutti.

05 TERRITORIALITÀ

Il nostro legame con il territorio e la comunità è fondamentale. Supportiamo una filiera corta e promuoviamo il rispetto e la valorizzazione della realtà agricola e rurale di cui facciamo parte.

06 TRASPARENZA

La trasparenza nei processi produttivi e nella provenienza delle materie prime è uno dei nostri valori principali, per creare fiducia con i consumatori e con tutti i nostri partner.

Mission

La mission di Latteria Sociale S. Angelo è di promuovere e valorizzare i prodotti lattiero-caseari tipici, con particolare attenzione al benessere dei dipendenti e alla valorizzazione delle loro competenze. Ogni nostro prodotto nasce dal lavoro di persone che mettono passione e dedizione nel loro lavoro quotidiano, creando un legame forte con la tradizione e con il territorio di origine.

Vogliamo garantire ai consumatori prodotti di alta qualità, genuini e frutto di un lavoro comunitario.



Vision

Latteria Sociale S. Angelo aspira ad aumentare la propria riconoscibilità nell'industria lattiero-casearia diventando un saldo punto di riferimento per la qualità dei propri prodotti e per la centralità delle persone che ci lavorano.

Puntiamo a innovare nel rispetto delle tradizioni, valorizzando il nostro capitale umano e promuovendo un ambiente di lavoro che favorisca la crescita e il benessere delle persone.





02 /

Il sistema di Governance

Il sistema di Governance

Il governo d'impresa si riferisce alle modalità di gestione e controllo di un'organizzazione, comprendendo un insieme di principi, meccanismi, regole e relazioni che regolano la sua operatività. La struttura societaria e decisionale è organizzata in modo da garantire un'ottimale conduzione delle attività operative e gestionali. Latteria Sociale S. Angelo fonda la propria cooperativa sul legame con i 24 Soci, sul territorio e sul mantenimento della tradizione casearia. Questi elementi, oltre alla governance, contribuiscono a garantire il controllo costante lungo tutto la filiera, un'elevata qualità del latte e la partecipazione ad importanti progetti di innovazione.

ORGANO	COMPOSIZIONE	FUNZIONE
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE (CDA)	<p>Presidente e Rappresentante dell'Impresa: Gorni Silvestrini Gabriele</p> <p>Vice Presidente e Rappresentante dell'Impresa: Beffa Gianpaolo</p> <p>Consiglieri: Amadini Renzo Sarzi Amadè Remo Musa Giovanni Ettori Alberto Azzini Andrea</p>	Massimo organo di governo di tipo esecutivo all'interno della società, nominato dai soci, avente pieni poteri. Insieme ai consiglieri attua periodicamente valutazioni delle prestazioni e ne decide azioni di miglioramento quando necessarie. Inoltre, valuta in modo collegiale le criticità relative alla rischiosità di eventuali investimenti, alle decisioni strategiche aziendali e all'efficienza di produzione.
SINDACI, MEMBRI ORGANI DI CONTROLLO	<p>Presidente del Collegio Sindacale: Moserle Patrizia</p> <p>Sindaci: Garro Sandro Falavigna Valentina</p> <p>Sindaci Supplenti: Marangoni Corrado Bianchi Marco</p> <p>Revisore Legale: Allegretti Gianni</p>	Il Collegio Sindacale e il Revisore Legale vigilano sul rispetto della legge, dello statuto e dei principi di correttezza amministrativa all'interno della società.

GRI	DATI	U. DI MISURA	2022	2023	2024
405-1	n° totale membri organi di governo	n°	7	7	7

Il sistema di Governance

ORGANO	COMPOSIZIONE
SOCI CONFERENTI	Barco di Amadini Renzo Marcaria (MN)
	Beffa Gianpaolo, Tosini Angiolino e Renato Mariana Mantovana (MN)
	Torreggiani Morgan e Daniele S.S. Mariana Mantovana (MN)
	Gorni Silvestrini Gianni e Gabriele s.s. Rodigo (MN)
	Bozzi Az. Agr. San Martino dall'Argine (MN)
	Bosio Paolo e Zanoni Rosa Marcaria (MN)
	Malatesta Paolo Marcaria (MN)
	Mazzucco Alessandro ed Andrea Curtatone (MN)
	Musa Giovanni Marcaria (MN)
	Sarzi Amadè Remo e Figli ss - Az. Agr. Magretta Borgoforte (MN)
	Varotti Gianluca, Massimo, Stefano s.s. Castelluccio (MN)
	Barili Alessandra e Angelo s.s. Casalmaggiore (CR)
	Manea Antonio e Stefano Snc Soc.Agr. Castelluccio (MN)
	Zanazzi Roberto e Mychael Soc.Agr. Marcaria (MN)
	Bocchi Fabrizio e Stefano s.s. Rivarolo del Re (CR)
	Benatti Lino s.s. Castelluccio (MN)

Il sistema di Governance

ORGANO

COMPOSIZIONE

SOCI CONFERENTI

Azzini Andrea e Vigilio s.s. | Asola (MN)

Dalzini Guglielmo e Luca s.s. | Mariana Mantovana (MN)

Decò Luigi ed Alberto s.s. | Casalmaggiore (CR)

Borrini Claudio e Davide s.s. | Marcaria (MN)

Allevamenti Guerrina di Ettori A.G.Soc.Agr. | Mantova

Tenca Renzo Giuseppe e Dino | Casalmaggiore (CR)

Gandolfi Mauro | San Martino dall'Argine (MN)

Danini Giuseppe e Romano s.s. | Sabbioneta (MN)

Strumenti a supporto della Governance

Per Latteria Sociale S. Angelo, disporre di efficaci strumenti di Governance è fondamentale per garantire l'integrità Aziendale. Il sistema di governance adottato è ispirato ai più alti standard di trasparenza e correttezza, i quali garantiscono affidabilità e responsabilità dei processi nei confronti degli stakeholder interni ed esterni. L'approccio adottato, oltre ad essere rivolto in modo specifico ai temi ambientali e sociali, include anche i temi legati agli aspetti etici e di compliance normativa.

A tal proposito Latteria Sociale S. Angelo si è sottoposta alla valutazione tramite Rating di Legalità, un indice introdotto dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) per valutare la conformità delle imprese alle normative relative alla legalità, alla trasparenza e al rispetto delle regole di mercato. Tale valutazione dimostra l'adozione da parte dell'azienda di comportamenti responsabili in ambito legale ed etico, e si basa su parametri come il rispetto delle leggi fiscali, la trasparenza dei bilanci e la corretta gestione delle relazioni commerciali. Latteria Sociale S. Angelo ha ottenuto un punteggio di 2 stelle+ su 3 stelle, un risultato che testimonia l'impegno della Latteria nel mantenere alti standard di conformità legale e di responsabilità sociale. Questo punteggio riconosce l'affidabilità della Latteria, confermando il suo impegno nella trasparenza e nella corretta gestione degli aspetti legali ed economici.

GRI	DATI	U. MISURA	2022	2023	2024
205-1	n° totale di operazioni valutate per rischi legati alla corruzione	n°	0	0	0
205-2	n° dipendenti a cui sono state comunicate politiche/procedure in materia di anticorruzione	n°	19	19	19
205-2	n° membri organi di governo a cui sono state comunicate politiche/procedure in materia di anticorruzione	n°	7	7	7
205-2	n° partner coinvolti in pratiche anticorruzione	n°	0	0	0
205-2	n° membri organo di governo sottoposti a formazione anticorruzione	n°	0	0	0
205-2	n° casi di corruzione confermati	n°	0	0	0
205-2	n° dipendenti sottoposti a formazione anticorruzione	n°	0	0	0
205-3	n° incidenti/azioni legali per corruzione/concussione	n°	0	0	0
205-3	n° tot episodi di corruzione nei quali i dipendenti sono stati licenziati o hanno ricevuto provvedimenti	n°	0	0	0
205-3	n° contratti risolti con partner per corruzione	n°	0	0	0
206-1	n° azioni legali per comportamento anti concorrenziale o violazione di leggi	n°	0	0	0
206-1	n° cause concluse	n°	0	0	0
**	% dipendenti a cui sono state comunicate politiche/procedure in materia di anticorruzione	%	100%	100%	100%
**	% membri organi di governo a cui sono state comunicate politiche/procedure in materia di anticorruzione	%	100%	100%	100%
	% partenr commerciali a cui sono state comunicate politiche/procedure in materia di anticorruzione				
**	% dipendenti sottoposti a formazione anticorruzione	%	0%	0%	0%

Performance e risultati economici

Latteria Sociale S. Angelo opera con un modello produttivo fortemente specializzato, centrato sulla trasformazione del latte conferito dai soci in Grana Padano DOP, cui si affiancano attività connesse come la burrificazione della panna, la valorizzazione del siero e l'allevamento suinicolo. Questa vocazione monoprodotto, unita alla rigidità del mercato lattiero-caseario, pone la cooperativa in una posizione di vulnerabilità strutturale, soprattutto nelle fasi successive alla trasformazione, caratterizzate dalla concentrazione commerciale in capo a pochi grandi operatori. A fronte di un ampio numero di caseifici medio-piccoli nella fase di produzione, la filiera distributiva e di commercializzazione tende progressivamente a concentrarsi, con un numero decrescente di soggetti attivi, elemento che riduce la concorrenza e il potere contrattuale dei trasformatori. In questo contesto, la natura cooperativa rappresenta un elemento distintivo: la Latteria ritira quotidianamente la totalità del latte prodotto dai soci, che sono al tempo fornitori esclusivi e proprietari dell'impresa. Questo legame profondo limita la flessibilità produttiva, ma garantisce continuità, trasparenza e solidità relazionale.

L'esercizio oggetto di analisi ha registrato risultati economici positivi, con una remunerazione media del latte ai soci in crescita di circa il 20% rispetto all'esercizio dell'anno precedente. Questo valore rappresenta un segnale concreto

dell'efficacia gestionale della cooperativa, nonché una remunerazione competitiva rispetto al prezzo di mercato riconosciuto dall'industria.

Il prodotto principale della cooperativa ha beneficiato di un andamento favorevole delle quotazioni di mercato. Durante l'esercizio, il prezzo è cresciuto da 9,00 €/kg fino a raggiungere gli 11,00 €/kg. Questo ha permesso a Latteria Sociale S. Angelo non solo di sostenere una remunerazione elevata per i soci, ma anche di rafforzare la solidità economico-finanziaria.

Anche la panna ha evidenziato un significativo apprezzamento, con un incremento di circa il 48% rispetto all'anno precedente. Sebbene nei primi mesi dell'anno corrente si sia registrata una lieve flessione, le quotazioni rimangono su livelli molto positivi. Il siero, destinato prevalentemente alla vendita sul mercato zootecnico o alimentare, ha beneficiato di un incremento medio del 23% rispetto all'esercizio precedente, grazie al buon andamento delle quotazioni internazionali, mantenendo nei mesi successivi una dinamica stabile.

L'attività suinicola ha registrato un altro anno positivo, con un prezzo medio di vendita sufficiente a compensare gli aumenti dei costi di produzione (in particolare l'acquisto dei suinetti) e a garantire un risultato economico soddisfacente.

Nel corso dell'esercizio, la cooperativa ha proseguito con determinazione nel potenziamento della propria infrastruttura produttiva, con particolare attenzione a due direttive strategiche:

01 EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

Sono state adottate soluzioni volte a ridurre i consumi elettrici e termici, contribuendo sia alla riduzione dei costi operativi sia alla minimizzazione dell'impatto ambientale.

02 AUTOMATIZZAZIONE E INNOVAZIONE DI PROCESSO

L'introduzione di impianti automatizzati di ultima generazione ha permesso di ottimizzare i flussi di lavorazione, migliorare la sicurezza dei lavoratori e incrementare la qualità del prodotto finito.

RISCHI E OPPORTUNITÀ FINANZIARI CONNESSI AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il cambiamento climatico rappresenta un rischio strutturale per il settore lattiero-caseario, con potenziali impatti finanziari e operativi significativi. Eventi climatici estremi, come temperature elevate e irregolarità nelle

precipitazioni, possono ridurre la disponibilità di acqua e foraggi, compromettendo la salute del bestiame e la qualità del latte. Queste condizioni possono determinare un aumento dei costi di approvvigionamento, cali produttivi e minori ricavi.

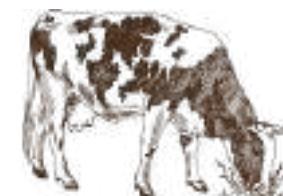
L'aumento delle temperature comporta inoltre una maggiore vulnerabilità sanitaria degli animali, con possibili ricadute economiche dovute alla diffusione di malattie e all'uso più intensivo di presidi veterinari. Sul piano normativo, la crescente pressione legislativa in materia di emissioni e sostenibilità può generare nuovi costi di conformità e obblighi di investimento per l'adeguamento impiantistico e gestionale.

Tuttavia, l'adozione di pratiche a basso impatto ambientale, come l'efficienza energetica, l'uso di fonti rinnovabili e la gestione sostenibile dei rifiuti, può trasformare questi obblighi in opportunità di innovazione e differenziazione sul mercato.

Inoltre, l'evoluzione della domanda verso prodotti sostenibili apre a nuove opportunità commerciali, soprattutto nei segmenti di consumo più attenti all'ambiente. Un impegno visibile verso la sostenibilità può contribuire alla fidelizzazione dei clienti, al rafforzamento del brand e alla difesa delle quote di mercato, riducendo al contempo i rischi reputazionali.

Performance e risultati economici

GRI	DATI	U. MISURA	2022	2023	2024
201-1	Valore economico generato	€	40.353.355	40.021.070	45.232.719
201-1	Valore economico distribuito	€	38.904.356	38.998.850	44.341.376
	Costi operativi	€	37.519.659	37.011.358	42.334.993
	Salari e benefit dipendenti	€	1.198.262	1.279.459	1.399.522
	Pagamenti a fornitori di capitale	€	186.435	708.033	606.861
201-1	Valore economico non distribuito	€	1.448.999	1.022.220	891.343
**	Fatturato	€	35.548.883	38.813.173	44.109.652



Compliance

Latteria Sociale S. Angelo adotta un approccio strutturato alla compliance, assicurando il rispetto delle normative applicabili in ambito ambientale, sociale, sanitario e di sicurezza. Il sistema di gestione aziendale integra requisiti cogenti e volontari, con l'obiettivo di garantire trasparenza, integrità operativa e tutela degli stakeholder lungo tutta la filiera produttiva.

PRIVACY

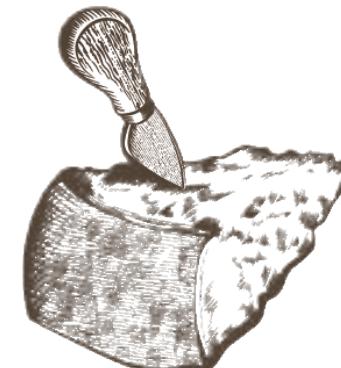
Latteria Sociale S. Angelo considera la tutela dei dati personali parte della propria responsabilità aziendale e si impegna a garantire il pieno rispetto della normativa vigente, in particolare del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR - Regolamento UE 2016/679). In questo contesto, il trattamento dei dati avviene in conformità a principi di trasparenza, liceità, correttezza e minimizzazione. Il sito aziendale raccoglie e gestisce diverse tipologie di dati personali, tra cui dati forniti direttamente dagli utenti (email, risposte a questionari, informazioni condivise tramite contatti), dati di utilizzo e informazioni raccolte tramite strumenti di tracciamento, nel rispetto delle finalità dichiarate. Il conferimento dei dati è generalmente obbligatorio per l'erogazione dei servizi digitali, salvo diversa indicazione.

Il trattamento dei dati avviene tramite sistemi informatici e strumenti telematici, con misure di sicurezza tecniche e organizzative atte a prevenire accessi non autorizzati, perdita, diffusione o alterazione dei dati. L'accesso ai dati è riservato al personale autorizzato o a soggetti esterni nominati responsabili del trattamento, come fornitori tecnici, hosting provider o agenzie di comunicazione. I dati sono trattati all'interno dell'Unione Europea o, se necessa-

rio, trasferiti in altri Paesi garantendo adeguate misure di protezione. I tempi di conservazione sono definiti in base alle finalità specifiche e possono estendersi per adempiere a obblighi legali o in presenza di consenso esplicito da parte dell'utente. Gli utenti godono di pieni diritti in materia di protezione dei dati: possono richiedere l'accesso, la rettifica, la cancellazione, la portabilità dei propri dati, nonché opporsi al trattamento o revocare il consenso.

L'azienda risponde gratuitamente e tempestivamente a tutte le richieste, in linea con quanto previsto dal GDPR. L'informativa privacy viene aggiornata periodicamente per riflettere modifiche normative o evoluzioni dei servizi. Latteria Sociale S. Angelo promuove così una cultura digitale responsabile e sostenibile, basata su fiducia, consapevolezza e tutela dei diritti individuali.

GRI	DATI	U. MISURA	2022	2023	2024
418-1	n° denunce per violazione privacy e clienti	n°	0	0	0
418-1	n° casi di incidenti confermati relativi alla sicurezza informatica	n°	0	0	0



Compliance

RISPETTO DEI DIRITTI UMANI

Latteria Sociale S. Angelo opera nel rispetto dei diritti umani riconosciuti a livello internazionale, conformandosi ai principi contenuti nella Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e nei Principi Guida delle Nazioni Unite su Imprese e Diritti Umani. Tali riferimenti costituiscono la base normativa e culturale con cui l'azienda struttura i propri rapporti di lavoro, le relazioni con la catena di fornitura e le modalità organizzative interne. Nel contesto aziendale, i diritti e la dignità delle persone vengono garantiti attraverso condizioni di lavoro eque, ambienti salubri e sicuri, orari regolamentati e il riconoscimento della libertà personale e professionale.

La gestione delle risorse umane avviene nel rispetto della normativa nazionale e delle convenzioni internazionali, con l'esclusione sistematica di ogni forma di sfruttamento, discriminazione o trattamento degradante. Il rischio di lavoro minorile o forzato viene prevenuto mediante procedure di selezione del personale che verificano l'età anagrafica e la regolarità dei contratti, così come attraverso il controllo costante della documentazione e la tracciabilità delle prestazioni lavorative. Nella relazione con fornitori e collaboratori, l'azienda effettua

una valutazione preliminare della conformità ai requisiti legali e reputazionali, riservandosi la facoltà di interrompere ogni rapporto in caso di comportamenti non conformi.

Sono inoltre attivi strumenti di segnalazione accessibili e riservati, che permettono di rilevare e gestire tempestivamente eventuali violazioni. La formazione interna, anche informale, contribuisce a mantenere alta l'attenzione su questi temi e a diffondere una cultura aziendale orientata alla legalità, alla responsabilità e al rispetto della persona.



Politiche ed impegni in ambito di sostenibilità

Il nostro agire in modo sostenibile è guidato dalla consapevolezza che, in quanto attori di un contesto globale caratterizzato da sfide socio-ambientali complesse, sia indispensabile gestire proattivamente gli impatti di natura ESG, sia in ottica strategica per ridurre i rischi e amplificare le opportunità legate alle nostre attività e ai nostri rapporti di business, sia in un'ottica di responsabilità verso tutti gli stakeholder. Per questo motivo, abbiamo deciso di approcciare in modo strutturato la sostenibilità, avviando un processo di gestione sistematico. Il nostro desiderio è quello di continuare ad essere un punto di riferimento nel settore lattiero-caseario per tutti coloro che ricercano prodotti sostenibili e di qualità tramite l'impiego di tecnologie all'avanguardia.

Latteria Sociale S. Angelo si impegna costantemente a garantire elevati standard di qualità e sicurezza, non solo per soddisfare le normative legali, ma anche per rispondere alle esigenze dei propri clienti e stakeholder. Per perseguire questi obiettivi, la Latteria ha ottenuto e mantiene importanti certificazioni che attestano la sua capacità di operare in conformità con i più rigorosi standard internazionali.

In particolare siamo certificati secondo gli standard **BCR** (British Retail Consortium) e **IFS** (International Featured Standards), due tra le principali certificazioni di sicurezza alimentare riconosciute a livello mondiale. Questi standard assicurano che i prodotti siano realizzati in ambienti sicuri, che rispondano ai più elevati requisiti di qualità e che le pratiche aziendali siano in linea con le migliori prassi internazionali. Inoltre, i nostri prodotti sono conformi agli standard **HALAL** garantendo il rispetto dei requisiti religiosi e culturali richiesti dai consumatori musulmani.

Le certificazioni ISO 14001 e ISO 45001 sono un ulteriore segno dell'impegno della Latteria verso la tutela dell'Ambiente e della Sicurezza sul lavoro. La **ISO 14001** attesta l'adozione di un sistema di gestione ambientale efficace, finalizzato a ridurre l'impatto delle attività dell'organizzazione sull'ambiente. La **ISO 45001**, invece, garantisce che la Latteria operi in modo sicuro, tutelando la salute e la sicurezza dei propri dipendenti, con l'obiettivo di ridurre i rischi e migliorare le condizioni di lavoro.

Il contributo della Latteria allo **sviluppo sostenibile** si esprime nell'integrazione concreta dei principi ESG lungo tutta la filiera produttiva e gestionale. Attraverso scelte responsabili, valorizziamo le risorse locali, promuoviamo il benes-

sere collettivo e adottiamo modelli di produzione orientati all'efficienza, alla circolarità e alla resilienza ambientale. Ogni azione aziendale è pensata per generare valore condiviso, contribuendo al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite, in particolare quelli legati alla sicurezza alimentare, alla salute e benessere, al lavoro dignitoso, alla produzione responsabile e alla tutela del clima. Questo approccio consente alla Latteria di affrontare con visione e coerenza le sfide ambientali e sociali, posizionandosi come attore attivo nella transizione verso un sistema agroalimentare più equo, inclusivo e sostenibile.

Questo si riflette in una filiera produttiva che abbraccia ogni fase, dal benessere animale alla tutela dell'ambiente, fino all'uso di pratiche agricole innovative. Affrontiamo le sfide poste dal **cambiamento climatico** attraverso pratiche agricole sostenibili, la valorizzazione delle risorse locali e la collaborazione con agricoltori selezionati, riducendo l'impatto ambientale e promuovendo un ciclo produttivo trasparente. Al tempo stesso, poniamo massima attenzione al benessere animale, garantendo condizioni che rispettano l'equilibrio fisico e mentale degli animali, elemento centrale per la qualità del prodotto e per una filiera in armonia con l'ambiente.



Marketing e comunicazione

BRAND IDENTITY E POSIZIONAMENTO

Latteria Sociale S. Angelo fonda la propria identità su un insieme di valori autentici che derivano dal territorio, dal lavoro dei soci e dalla tradizione cooperativa. Il claim "Il buono prima del buono" sintetizza in modo chiaro la filosofia aziendale: la qualità del prodotto nasce prima del prodotto stesso, nel rispetto per le persone, gli animali e l'ambiente. Il marchio racconta così una storia di filiera trasparente e controllata, di latte proveniente esclusivamente dalle aziende socie, di cura quotidiana e di passione per il lavoro ben fatto. Negli ultimi anni, la Latteria ha rinnovato il proprio linguaggio visivo, il logo e la comunicazione digitale per valorizzare il legame con il territorio, il Grana Padano DOP e la sostenibilità della produzione. Il brand si posiziona come una cooperativa moderna e responsabile, capace di coniugare tradizione e innovazione, comunicando autenticità e fiducia.



Marketing e comunicazione

CANALI E STRUMENTI DI COMUNICAZIONE

La strategia di comunicazione integra strumenti tradizionali e digitali, garantendo continuità e coerenza tra tutti i punti di contatto con gli stakeholders. I principali canali utilizzati sono:

01 SITO WEB ISTITUZIONALE

Sito web istituzionale www.latteriasantangelo.com – spazio dedicato alla trasparenza, con sezioni su filiera, sostenibilità, certificazioni e vita cooperativa.

02 SOCIAL MEDIA

Social media, nei canali ufficiali di Instagram @latteriasantangelo e Facebook @latteriasantangelo, sono veri strumenti dinamici per coinvolgere la comunità e raccontare la quotidianità della Latteria, attraverso immagini, video e testimonianze che mostrano il valore umano e ambientale dietro ogni prodotto.

03 EVENTI, EDUCATIONAL TOUR E COLLABORAZIONI

Eventi, Educational tour e collaborazioni con istituzioni e scuole – occasioni per dialogare con il territorio e promuovere la cultura della DOP e della sostenibilità.

04 MATERIALI ISTITUZIONALI E PACKAGING

Materiali istituzionali e packaging, nello specifico la piramide del porzionato, come veicoli narrativi che riportano riferimenti alla filiera corta e al legame con la comunità locale.

Tutti i contenuti digitali sono realizzati con un linguaggio chiaro e accessibile, nel rispetto dei principi di inclusività, veridicità e coerenza con i valori di comunicazione.



Marketing e comunicazione

COMUNICAZIONE RESPONSABILE

La comunicazione di Latteria Sociale S. Angelo non è solo informazione, ma dialogo e ascolto. La cooperativa coinvolge attivamente i propri stakeholder – soci, clienti, comunità locali e istituzioni – attraverso canali di contatto diretti (social, email, eventi) e tramite la pubblicazione di aggiornamenti periodici sulle proprie attività. In caso di criticità, la Latteria adotta un approccio di comunicazione tempestivo, chiaro e basato sui fatti, per tutelare la fiducia costruita negli anni con i propri interlocutori.

PERFORMANCE E INDICATORI DI COMUNICAZIONE

Per valutare l'efficacia e l'impatto della propria comunicazione, la Latteria utilizza indicatori sia quantitativi che qualitativi.

I dati quantitativi relativi alle performance digitali (social media, sito web, eventi) sono stati estratti da fonti dirette e ufficiali: Google Analytics, Meta Insights e report interni periodici. I dati qualitativi (percezione del marchio, coerenza dei messaggi, feedback degli stakeholder) derivano invece da analisi interne e osservazioni qualitative sui canali di comunicazione e sul territorio.



ETICA, TRASPARENZA E TUTELA DEL CONSUMATORE

Tutte le attività di comunicazione rispettano la normativa vigente in materia di pubblicità e comunicazione alimentare, garantendo che ogni informazione fornita sia corretta, verificabile e coerente con i dati reali di produzione. Latteria Sociale S. Angelo assicura inoltre la gestione puntuale di eventuali segnalazioni o reclami, promuovendo la tutela del consumatore e la trasparenza lungo tutta la filiera.

L'approccio comunicativo è improntato alla responsabilità e all'autenticità, perché raccontare il proprio lavoro in modo veritiero significa anche dare valore al territorio e alle persone che lo rendono possibile.

GRI	DATI
N° di contenuti digitali a tema sostenibilità pubblicati	Frequenza e costanza della comunicazione valoriale
Engagement medio dei post social	Coinvolgimento della community e qualità dell'interazione
Visualizzazioni della sezione "Sostenibilità" sul sito web	Interesse verso i temi ESG e la filiera
Crescita dei follower attivi su Instagram	Impatto e ampliamento della community digitale
Partecipazione a eventi e visite	Livello di coinvolgimento territoriale



Latteria Sociale S. Angelo per la Value Chain

FORNITORI

Latteria Sociale S. Angelo pone grande attenzione alla propria Supply Chain, impegnandosi attivamente a garantire trasparenza e qualità lungo l'intero processo produttivo. Per noi, è fondamentale costruire rapporti caratterizzati da fiducia, collaborazione, condivisione e supporto reciproco. A tale fine, coinvolgiamo tutti i fornitori in un processo di miglioramento continuo, mirato a conseguire e mantenere nel tempo elevate performance. La totalità dei nostri approvvigionamenti proviene da fornitori del territorio, con i quali lavoriamo per garantire il rispetto dei migliori standard ambientali, igienici e di salute e sicurezza.

SELEZIONE DEI FORNITORI

La sostenibilità dei nostri prodotti si fonda sull'affidabilità dei fornitori, sulle pratiche virtuose e sulle materie prime utilizzate. Ci impegniamo a costruire rapporti solidi con i fornitori, selezionando coloro che incarnano i valori di serietà, trasparenza e correttezza. La selezione e la qualifica dei fornitori si concretizza in un'analisi condotta tramite la somministrazione di un questionario suddiviso in sezioni tematiche riguardanti la qualità, l'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'ambiente e l'etica.

PARTNERSHIP

Latteria Sociale S. Angelo opera all'interno di una rete di collaborazioni consorziali e cooperativa che rafforzano la solidità e la coerenza della propria filiera produttiva. È parte del Consorzio di Tutela del Grana Padano, contribuendo alla promozione e alla salvaguardia di un prodotto a Denominazione di Origine Protetta riconosciuto a livello internazionale. Inoltre, in qualità di socio conferente della Latteria Sociale Roverbella, consolida il legame con realtà cooperative del territorio, basate su principi di trasparenza, tracciabilità e radicamento locale.

Fa parte anche di SQS (Safety and Quality Systems), Società Cooperativa Consortile, una realtà cooperativa che riunisce imprese del comparto agroalimentare per favorire lo sviluppo condiviso di conoscenze, servizi e strumenti utili alla gestione operativa e alla competitività del settore. Queste relazioni esprimono un modello di filiera fondato sulla cooperazione, sull'integrazione territoriale e sulla responsabilità condivisa lungo tutte le fasi del ciclo produttivo.

CLIENTI

Tra i clienti di Latteria Sociale S. Angelo, il Consorzio Latterie Virgilio rappresenta il principale interlocutore commerciale. Si tratta di una realtà cooperativa di secondo livello che riunisce numerose latterie e caseifici del territorio, operando come polo di raccolta, trasformazione e commercializzazione di prodotti caseari destinati ai mercati nazionale e internazionale. In questo contesto, la Latteria collabora con il Consorzio in qualità di fornitore diretto di forme di formaggio non ancora certificate come Grana Padano DOP. In particolare, il Consorzio acquista l'intera partita di forme in attesa di marchiatura, generalmente intorno ai 9 mesi di stagionatura, quando il prodotto ha già acquisito caratteristiche strutturali idonee per proseguire il percorso di maturazione e certificazione secondo il disciplinare del Grana Padano.

Parallelamente, la Latteria valorizza le proprie produzioni accessorie attraverso collaborazioni consolidate con altri attori specializzati della filiera agroalimentare. Il siero, sottoprodotto della caseificazione, viene conferito alla Serum Technology Soc. Consortile a r.l., consorzio specializzato nella raccolta, trasformazione e commercializzazione del siero di latte, destinato a impieghi in ambito zootecnico e industriale. Grazie a questa collaborazione, la Latteria ottiene una valorizzazione stabile e sicura di un pro-



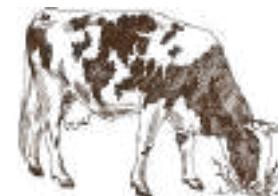
dotto altrimenti marginale, contribuendo alla sostenibilità economica e ambientale del ciclo produttivo.

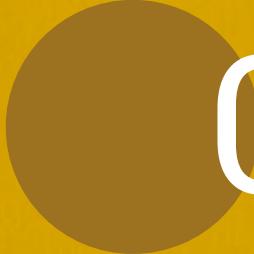
L'attività di allevamento suinicolo è invece integrata nel circuito cooperativo tramite il confezionamento dei capi alla O.P.A.S. – Organizzazione Produttori Allevatori di Suini Soc. Agr. Coop., uno dei principali operatori del settore suinicolo nazionale. Questo canale consente alla Latteria di collocare i suini alimentati con siero di latte all'interno di una filiera controllata e organizzata, garantendo remunerazioni adeguate e tracciabilità conforme alle normative vigenti.

Infine, per sostenere gli investimenti produttivi e le esigenze di liquidità connesse alla lunga stagionatura del formaggio, la cooperativa si avvale della collaborazione con Cooperfidi Italia, consorzio fidi promosso dal mondo cooperativo. Tale collaborazione consente alla Latteria di accedere più agevolmente al credito bancario, beneficiando di condizioni finanziarie più favorevoli grazie alle garanzie mutualistiche e alla conoscenza settoriale di Cooperfidi. Questo supporto si rivela strategico per la gestione dei fabbisogni finanziari legati all'immobilizzazione delle scorte e agli investimenti in innovazione e sostenibilità.

Latteria Sociale S. Angelo per la Value Chain

GRI	DATI	U. MISURA	2022	2023	2024
2-6	n° partner commerciali	n°	82	87	87
**	n° totale fornitori	n°	78	83	83
**	n° fornitori di servizi	n°	31	33	33
**	n° fornitori di materia prima	n°	47	50	50
**	n° totale clienti	n°	4	4	4
308-1	n° nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	n°	0	5	0
308-2	n° fornitori valutati per impatti ambientali	n°	78	83	83
414-1	n° nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri sociali	n°	0	5	0
414-2	n° fornitori valutati per impatti sociali	n°	78	83	83
**	% fornitori sottoposti a valutazione RSI	%	100%	100%	100%





03 /

Analisi di doppia
materialità

Analisi di doppia materialità

L'analisi di doppia materialità segue le indicazioni predisposte dai nuovi standard europei ESRS (in particolare **ESRS 1 e 2**), i quali hanno introdotto questo nuovo metodo di analisi per permettere alle imprese di definire gli impatti non solo da un punto di vista esterno, ma anche interno grazie alla materialità finanziaria, tradotta in termini di rischi ed opportunità.

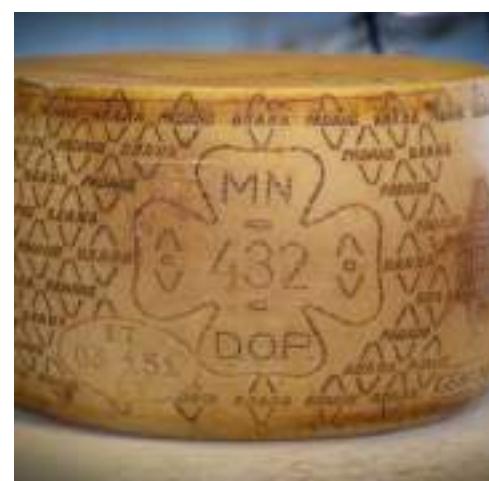
A questa metodologia si ricollega l'approccio definito dal **GRI 3: Temi materiali**, che prende a riferimento i requisiti degli standard del Global Reporting Initiative per la rendicontazione di sostenibilità. Il Global Reporting Initiative (GRI) è un ente internazionale nato con il fine di definire gli standard di rendicontazione della performance sostenibile delle organizzazioni e i GRI Standard ne costituiscono il framework applicativo.

Gli standard GRI sono costituiti da tre serie:

- 01 STANDARD UNIVERSALI
- 02 STANDARD DI SETTORE
- 03 STANDARD SPECIFICI

Seguendo le indicazioni relative al procedimento di individuazione dei temi materiali come descritto nel GRI 3, è stato possibile definire una serie di impatti, positivi e negativi, che Latteria Sociale S. Angelo ha o potrebbe avere sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compreso sui loro diritti umani, che a sua volta può indicarne il contributo (negativo o positivo) allo sviluppo sostenibile.

La rilevanza di suddetti impatti ha permesso di individuare una serie di temi risultati significativi che saranno oggetto di rendicontazione..



Coinvolgimento degli stakeholder

Nell'esercizio delle proprie attività, ogni Azienda interagisce con il contesto in cui opera: organizzativo, economico, ambientale, sociale. Le interazioni con i portatori di interesse - interni ed esterni - devono essere quindi continue e frequenti. Lo scopo dell'analisi è quello di esaminare l'impatto potenziale ed effettivo di Latteria Sociale S. Angelo, positivo e negativo, sulle dimensioni ambientale, sociale e di governance, coinvolgendo e creando un engagement con gli stakeholder.

Questo processo di coinvolgimento ha reso partecipi sia portatori di interesse interni, sia portatori di interesse esterni rilevanti per l'attività aziendale sui temi di sostenibilità. I principali stakeholder interni ed esterni coinvolti nel processo sono stati: clienti, fornitori, soci, dipendenti e collaboratori, banche e assicurazioni. Le modalità di coinvolgimento sono state un mix di interviste, survey e incontri tecnici.

Le interviste alla Direzione sono state effettuate al fine di indagare i principali elementi dell'attività manageriale. Da questo è stato possibile stabilire gli impatti relativi a varie categorie di temi di sostenibilità e identificare progetti e iniziative rilevanti.

Lo scopo è stato quello di definire anche come realizzare una rendicontazione specifica di tali impatti. Inoltre, sono stati predisposti questionari agli stakeholder interni ed esterni per stabilire la percezione delle attività aziendali e comprendere l'interesse sui temi di sostenibilità.

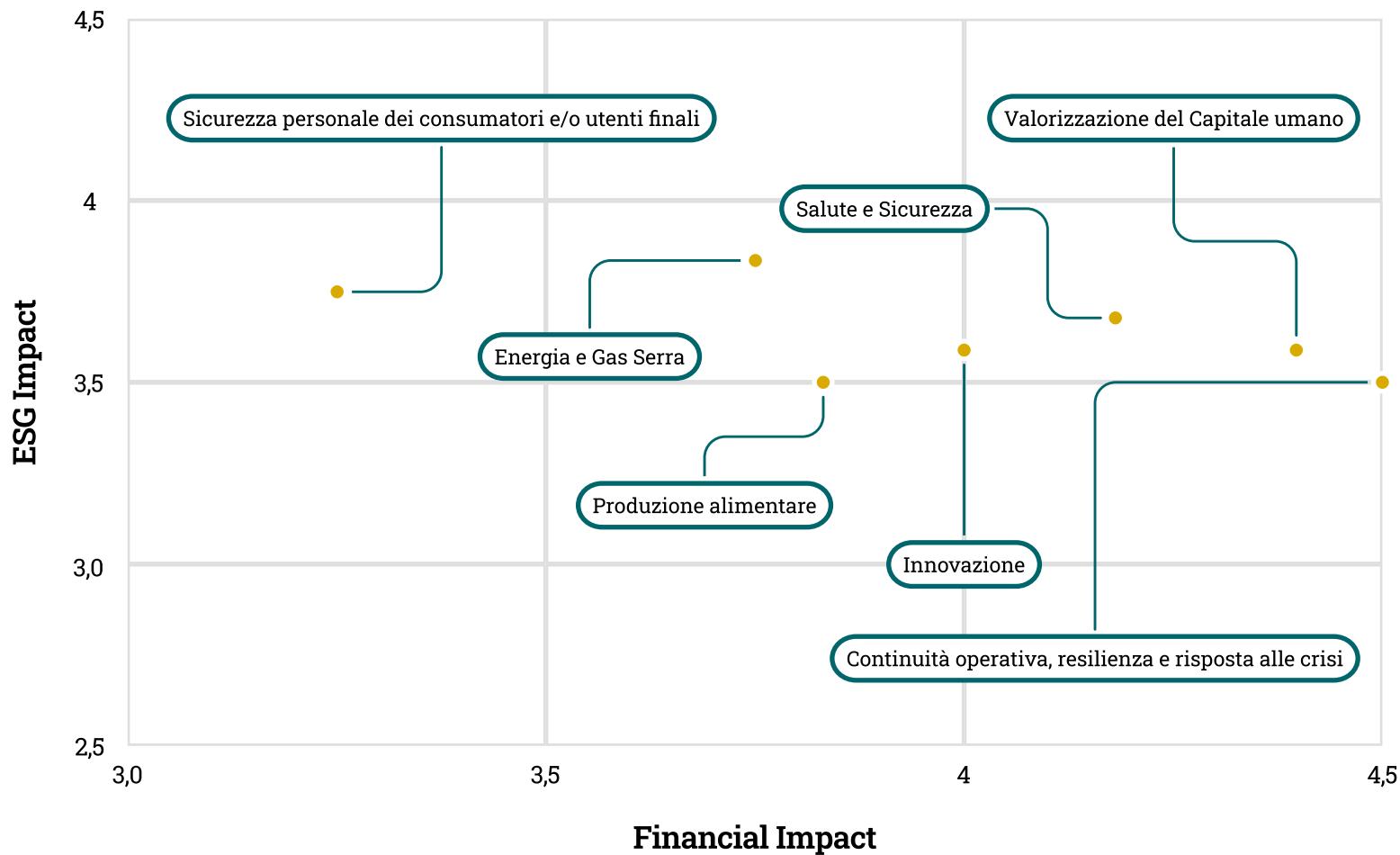


La matrice di doppia materialità

La matrice di doppia materialità rappresenta i temi rilevanti determinati da Latteria Sociale S. Angelo e dai suoi stakeholder, a seguito di un'analisi globale di identificazione degli impatti, positivi e negativi, rispetto al settore di appartenenza. In questo senso la doppia rilevanza si determina in riferimento agli impatti di sostenibilità e ai rischi ed opportunità di carattere finanziario.

La valutazione e la consultazione di tematiche ESG sono definite sulla base di una lista di temi adeguati alle attività di Latteria Sociale S. Angelo che garantiscono la copertura di tutti gli aspetti di sostenibilità. La seguente rappresentazione grafica è l'esito di un percorso di analisi di significatività dei temi materiali risultati maggiormente impattanti sia per Latteria Sociale S. Angelo sia per i suoi stakeholder, e quindi adatti ad essere rendicontati. Alle estremità viene indicata la rilevanza o significatività del tema, per ciascun impatto, positivo o negativo che Latteria Sociale S. Angelo può produrre verso l'esterno, e per ciascun rischio ed opportunità finanziari che Latteria Sociale S. Angelo potrebbe subire.

La significatività è definita come alta, media o bassa. La seguente tabella indica la relazione tra gli impatti ed i temi rilevanti:



La matrice di doppia materialità

IMPATTO ESG POSITIVO / NEGATIVO (STAKEHOLDER ESTERNI E INTERNI)	TEMA MATERIALE	IMPATTO FINANZIARIO RISCHIO / OPPORTUNITÀ (IMPRESA)
Accelerazione della transizione verso le energie rinnovabili e maggiore autonomia energetica	Energia e Gas Serra	Piano di transizione energetica, con l'incremento di quote di produzione da fonti di energia rinnovabili a zero emissioni che possano aumentare l'autonomia energetica
Generazione di emissioni di gas serra che contribuiscono all'intensificazione dei cambiamenti climatici		Riduzione della competitività causata dalla scelta di non realizzare investimenti per l'energia green
Fornitura di risorse alimentari per la popolazione, ponendo attenzione alla qualità dei prodotti	Produzione alimentare	Ritorno economico grazie alla qualità dei prodotti realizzati
Inquinamento e degrado del territorio derivante da pratiche agricole ed industriali ad elevato impatto ambientale		Aumento dei costi di produzione
Opportunità di crescita e formazione legate a sviluppo delle competenze e benessere lavorativo	Valorizzazione del capitale umano	Investimenti nel personale associati a innovazione, qualità e maggiore competitività
Assenza di percorsi di crescita collegata a stagnazione, demotivazione e perdita di talenti		Turnover e perdita di know-how per mancanza di sviluppo del personale
Salubrità dei luoghi di lavoro e corretta manutenzione dei macchinari e impianti	Salute e sicurezza	Implementazione di tutte le misure adeguate per la sicurezza dei lavoratori, collaboratori e terze parti nel rispetto delle leggi vigenti
Inosservanza delle regole che può portare al verificarsi di malattie professionali		Verificarsi di situazioni pericolose e/o incidenti che potrebbero portare l'azienda a dover gestire accuse da parte dei dipendenti o collaboratori

La matrice di doppia materialità

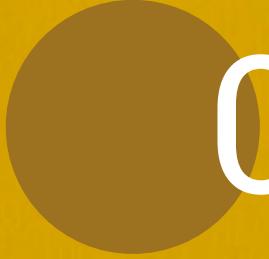
IMPATTO ESG POSITIVO / NEGATIVO (STAKEHOLDER ESTERNI E INTERNI)	TEMA MATERIALE	IMPATTO FINANZIARIO RISCHIO / OPPORTUNITÀ (IMPRESA)
Qualità dei servizi e prodotti offerti	Sicurezza personale dei consumatori e/o utenti finali	Collaborazione con le istituzioni locali per mitigare i rischi per la salute pubblica
Pericolo per la salute derivante dalle caratteristiche dei prodotti e servizi offerti		Provvedimenti e sanzioni a causa di prodotti e servizi offerti che non rispettano le norme di legge in materia di sicurezza
Continua ed adeguata erogazione del servizio verso i consumatori	Continuità operativa, resilienza e risposta alle crisi	Corretta gestione della business continuity per continuare ad erogare i propri prodotti e servizi anche a seguito di un evento critico
Coinvolgimento degli azionisti o altri portatori d'interesse nel rischio a cui è sottoposta l'impresa		Rimediare ad un eventuale evento critico tramite un elevato dispendio di tempo e denaro
Macchinari innovativi e impianti automatizzati possono migliorare significativamente l'efficienza produttiva e sopperire alla scarsità di risorse umane		Efficientamento dei processi, ottimizzazione dei consumi energetici e aumento della produzione
L'adozione rapida di tecnologie avanzate può comportare una maggiore frequenza di aggiornamenti o sostituzioni di componenti generando rifiuti, con potenziale impatto ambientale e criticità nella filiera di approvvigionamento	Innovazione	Costi di acquisto, installazione e formazione legati a nuovi impianti può rappresentare un onere finanziario significativo. Se le tecnologie non raggiungono le performance attese, possono generare ritardi operativi, costi imprevisti o inefficienze.

I temi rilevanti per Latteria Sociale S. Angelo e i suoi stakeholder

TEMI RILEVANTI	GRI DI RIFERIMENTO	VALUTAZIONE E GESTIONE DELL'IMPATTO
Energia e gas serra	305	<p>Latteria Sociale S. Angelo valuta e gestisce l'impatto ambientale legato al consumo energetico e alle emissioni di gas serra con un approccio volto alla progressiva decarbonizzazione delle proprie attività. L'azienda utilizza esclusivamente metano per la produzione di vapore necessario ai processi termici del caseificio, in quanto risulta, tra i combustibili fossili, quello con il più basso impatto emissivo in termini di CO².</p> <p>Per ridurre ulteriormente la propria impronta ambientale, Latteria Sant'Angelo ha installato un impianto fotovoltaico in copertura, che contribuisce alla produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile per il proprio fabbisogno. Inoltre, è in fase di valutazione l'installazione di un ulteriore impianto fotovoltaico a terra, al fine di incrementare l'autoproduzione di energia pulita e ridurre la dipendenza da fonti non rinnovabili.</p>
Produzione alimentare	301	<p>Latteria Sociale S. Angelo valorizza la propria produzione alimentare attraverso il consumo responsabile delle risorse e l'efficientamento dei processi produttivi. Non si generano scarti: i sottoprodotti come siero e panna vengono interamente valorizzati e venduti. Le materie prime provengono da fornitori locali, in particolare dai soci conferenti, garantendo filiera corta e sostenibilità. La produzione è in continua espansione e nell'ultimo triennio le forme di Grana Padano prodotte sono in aumento.</p>
Valorizzazione del Capitale Umano	404	<p>Latteria Sociale S. Angelo investe con costanza nel proprio capitale umano, riconoscendone il ruolo centrale nell'attività casearia. La formazione continua, focalizzata su standard alimentari, ambientali e di sicurezza, è uno strumento strategico per garantire competenze aggiornate e sostenere il miglioramento aziendale.</p>
Salute e Sicurezza	403	<p>Latteria Sociale S. Angelo valuta e gestisce gli impatti connessi alla salute e sicurezza sul lavoro attraverso un approccio preventivo e strutturato, supportato dalla certificazione UNI ISO 45001. Vengono effettuate valutazioni periodiche dei rischi, accompagnate da formazione continua, procedure operative e uso dei dispositivi di protezione individuale. Nel 2024 non si sono registrati infortuni né malattie professionali, a conferma dell'efficacia delle misure adottate e dell'attenzione costante alla tutela del benessere dei lavoratori.</p>

I temi rilevanti per Latteria Sociale S. Angelo e i suoi stakeholder

TEMI RILEVANTI	GRI DI RIFERIMENTO	VALUTAZIONE E GESTIONE DELL'IMPATTO
Sicurezza personale dei consumatori e/o utenti finali	416	<p>Latteria Sociale S. Angelo valuta e gestisce gli impatti connessi alla sicurezza dei consumatori attraverso un sistema di controllo strutturato e certificato, conforme agli standard ISO 9001, BRC e IFS. L'approccio si basa sull'analisi dei rischi lungo tutta la filiera, sull'applicazione rigorosa delle buone pratiche di produzione e sull'adozione di un piano HACCP efficace. Tutti i processi sono tracciabili e sottoposti a controlli costanti, con l'obiettivo di garantire prodotti sicuri, conformi alle normative e alle aspettative del mercato.</p>
Continuità operativa, resilienza e risposta alle crisi	201	<p>Negli ultimi anni, l'azienda ha potenziato i propri impianti produttivi con soluzioni innovative, migliorando l'efficienza, l'affidabilità e la flessibilità dei processi. Parallelamente, ha investito in fonti energetiche rinnovabili, come l'impianto fotovoltaico, e sta valutando ulteriori interventi per aumentare l'autoproduzione di energia, riducendo la dipendenza da fornitori esterni. Queste azioni rafforzano la capacità dell'azienda di garantire la continuità operativa anche in situazioni critiche, minimizzando i rischi legati a interruzioni produttive, carenze energetiche o variazioni nel contesto di mercato.</p>
Innovazione	201	<p>Gli investimenti realizzati previsti rappresentano un approccio concreto all'innovazione responsabile, capace di coniugare modernizzazione impiantistica e rispetto delle tradizioni produttive. Uno degli interventi più significativi è la realizzazione delle nuove sale di formatura per il primo e secondo giorno, dotate di un sistema automatizzato per la rivoltatura delle forme su nastri trasportatori che ha ridotto al minimo l'intervento manuale, aumentando la sicurezza degli operatori e la ripetibilità dei processi.</p> <p>Sono stati inoltre completati numerosi interventi per l'efficientamento della movimentazione interna, tra cui il sistema automatico di messa in salamoia e cavatura, con tunnel di asciugatura integrato, e il collegamento del nuovo chiller per l'acqua refrigerata. Per il 2025 è previsto l'avvio di un sistema automatizzato per il lavaggio dei nastri trasportatori, basato su lance e getti d'acqua, e il completamento della torre evaporativa per l'ottimizzazione dei consumi energetici.</p>



04 /

Latteria Sociale S. Angelo per i Sustainable Development Goals

Sustainable Development Goals

A livello globale, le sfide sempre più stringenti derivanti dagli effetti del cambiamento climatico e della tutela del benessere fisico e mentale della popolazione, hanno creato una più diffusa consapevolezza dei temi sociali e ambientali, incidendo fortemente sugli aspetti decisionali delle realtà aziendali del nostro tempo.

Le Nazioni Unite nel 2015 hanno approvato l'Agenda Globale per lo Sviluppo Sostenibile e i relativi 17 Obiettivi (Sustainable Development Goals – SDGs nell'acronimo inglese), articolati in 169 Target da raggiungere entro il 2030.

Tra gli obiettivi dell'Agenda 2030 emerge la necessità di investire sul principio dello sviluppo sostenibile, elemento fondante dell'economia base di un Paese all'avanguardia come il nostro. Per tale ragione, Latteria Sociale S. Angelo ha deciso di investire e impegnarsi su tematiche sostenibili relative alla responsabilità sociale di impresa, alla cultura del lavoro e al benessere dei dipendenti, attivandosi ad oggi, su 6 dei 17 obiettivi promossi dall'ONU e impegnandosi mediante azioni specifiche volte alla creazione di un nuovo valore condiviso.

- 01 Promuove il miglioramento continuo dell'ambiente di lavoro progettato ad accrescere la salute e il benessere psico-fisico, sociale ed economico dei dipendenti, come previsto dall'obiettivo 3;
- 02 Grazie a tutti gli investimenti in innovazione e sostenibilità ambientale attuati, dimostra il suo impegno nel ridurre il consumo di energia da fonti non rinnovabili grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico contribuendo al raggiungimento degli obiettivi 7 e 13;
- 03 Offre garanzie contrattuali e stabilità lavorativa, favorendo il lavoro locale e la crescita economica della comunità, mirando a soddisfare l'obiettivo 8;
- 04 La Latteria punta sull'innovazione e l'automazione di processo, con l'intento di garantire la massima qualità e sicurezza dei prodotti ai propri clienti. Garantisce una produzione e un consumo responsabile permettendo di attemperare a quanto previsto dagli obiettivi 9 e 12.



Sustainable Development Goals



Energia e Gas serra



Produzione alimentare



Salute e sicurezza



Valorizzazione del capitale umano



Sicurezza personale dei consumatori e/o utenti finali

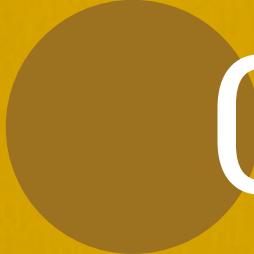


Continuità operativa, resilienza e risposta alle crisi



Innovazione





05 /

I prodotti ed i servizi
di Latteria Sociale
S.Angelo

Materie prime e prodotti

Latteria Sociale S. Angelo ritiene fondamentale utilizzare materie prime rispettose delle persone e dell'ambiente. Poniamo quindi molta attenzione alle materie prime utilizzate per garantire un prodotto finale eccellente e soprattutto sostenibile. La principale materia prima utilizzata nella nostra produzione è il latte, dal quale otteniamo, tramite affioramento e scrematura, la panna. La panna, insieme al siero, viene successivamente venduta. Di seguito, presentiamo le materie prime e i prodotti che la Latteria gestisce e utilizza nel proprio processo produttivo:

01 LATTE

Il latte è la materia prima fondamentale della produzione ed è conferito quotidianamente dagli allevatori soci della cooperativa. Si utilizza esclusivamente latte crudo di vacca, raccolto in un massimo di due mungiture al giorno e parzialmente decremato tramite affioramento naturale. Si tratta di un ingrediente a chilometro zero e di origine rinnovabile, tracciato attraverso un sistema integrato che assicura elevati standard di trasparenza, qualità e sicurezza lungo tutta la filiera.

02 CAGLIO

Il caglio animale viene impiegato nella fase di coagulazione per trasformare il latte in cagliata, avviando così il processo di caseificazione. Pur utilizzato in quantità minime rispetto al volume di latte, rappresenta un ingrediente tradizionale essenziale, senza il quale non sarebbe possibile ottenere la struttura del formaggio.

03 SALE

Il sale è impiegato nella fase di salatura in salamoia, dove svolge un ruolo chiave nella conservazione, nella definizione della struttura e nella caratterizzazione del gusto del formaggio. Viene fornito in forma granulare e convogliato nel silo aziendale, da dove viene prelevato per la preparazione delle vasche saline. Trattandosi di una materia prima non rinnovabile, il suo impiego è gestito con attenzione e responsabilità.

04 LISOZIMA

Il lisozima è un enzima di origine naturale, estratto dall'albumone d'uovo, impiegato in fase di coagulazione per inibire la proliferazione dei Clostridi e prevenire fermentazioni indesiderate durante la stagionatura del formaggio. Pur utilizzato in quantità molto ridotte, svolge una funzione essenziale per garantire la sicurezza microbiologica del prodotto finito.

05 IMBALLI PLASTICI

Gli imballaggi plastici sono impiegati dall'azienda per la protezione e conservazione dei prodotti durante tutte le fasi della logistica. I sacchetti per il sottovuoto, utilizzati presso lo spaccio per il confezionamento primario dei formaggi, garantiscono un'elevata barriera protettiva contro l'umidità e l'ossigeno, contribuendo a prolungare la shelf-life del prodotto. Il film plastico, invece, viene utilizzato per il confezionamento multipack o secondario, consentendo di raggruppare più unità in un'unica soluzione logistica pratica, maneggevole ed efficiente. Sebbene si tratti di materiali di origine non rinnovabile, la loro scelta è motivata da requisiti di funzionalità, sicurezza alimentare e resistenza meccanica.

06 IMBALLI CARTACEI

I materiali cartacei vengono utilizzati principalmente nelle fasi di imballaggio secondario e nella logistica interna, contribuendo alla protezione del prodotto e all'efficienza del trasporto. Il cartone da confezione è impiegato solamente nello spaccio, mentre le interfalde in cartone vengono posizionate tra i diversi strati di confezioni all'interno dei pallet, svolgendo una funzione di separazione, protezione dagli urti e distribuzione uniforme del peso, migliorando la stabilità del carico.

07 SUINETTI

Latteria Sociale S. Angelo gestisce un allevamento di suini da ingrasso, anche se oggi non è più direttamente connesso alla produzione casearia. Infatti, sebbene in passato il siero di latte fosse utilizzato per l'alimentazione dei suini, attualmente viene destinato ad un ulteriore trattamento di concentrazione. Per l'alimentazione dei suini, la Latteria utilizza materie prime come mais, crusca/farinaccio, orzo e mangimi vari, selezionati per garantire un apporto nutrizionale equilibrato e ottimale. Da anni, l'azienda impiega nuclei integratori a basso contenuto di proteina grezza (soia), grazie all'inclusione di aminoacidi essenziali come lisina, metionina e treonina. Questa formulazione alimentare consente di mantenere, e in alcuni casi migliorare, le performance produttive, riducendo al contempo il contenuto medio di proteina grezza nei mangimi. I risultati ottenuti sono estremamente soddisfacenti.



Materie prime e prodotti

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
MATERIE PRIME					
301-1	Latte	Kg	48.029.000	48.796.400	48.443.300
301-1	Caglio	Kg	2.073	2.059	2.144
301-1	Lisozima	Kg	725	740	750
301-1	Sale	Kg	96.050	102.280	103.480
301-1	Cereali, nuclei ed integratori	Kg	4.235.900	4.062.100	4.163.600
301-1	Suinetti	Kg	323.210	328.810	348.930
MATERIALI					
301-1	Sacchetti	Kg	541	642	752
301-1	Film	Kg	754	960	960
301-1	Interfalde	Kg	0	2.275	910
301-1	Detergenti	Kg	36.525	34.282	34.407
301-1	Imballi plastici	Kg	1.295	1.602	1.712
301-1	Imballi di carta	Kg	0	2.275	910



Il processo produttivo

Latteria Sociale S. Angelo è una realtà produttiva all'avanguardia, che si sviluppa all'interno di una struttura ben organizzata, pensata per ottimizzare ogni fase del processo produttivo del Grana Padano DOP e degli altri prodotti lattiero-caseari offerti. Il nostro sito produttivo è suddiviso in diverse aree, ciascuna progettata per garantire la massima efficienza, sicurezza e qualità in ogni fase della produzione.

Il latte crudo, proveniente dai soci conferenti e ottenuto da non più di due mungiture al giorno, viene lavorato immediatamente e parzialmente decremato tramite affioramento naturale. Ogni fase del processo, così come la produzione del latte e la zona di origine, sono regolati dal disciplinare del Consorzio di Tutela del Grana Padano. Il latte decremato viene poi trasferito all'interno di caldaie di rame, a forma di campana rovesciata, con doppio fondo: quello interno in rame e quello esterno in acciaio. Tra i due strati scorre il vapore, che viene utilizzato per riscaldare e coagulare il latte durante il processo di caseificazione. In questa fase viene aggiunto il siero da innesto, proveniente dalle lavorazioni casearie del giorno precedente, che contiene batteri lattici utili per la formazione della cagliata. Contestualmente, al latte vengono aggiunti il lisozima, con funzione di prevenzione della fermentazione butirrica, e il caglio di origine animale, che avvia il processo di coagulazione. La cagliata viene cotta a una temperatura di 56°C e lasciata riposare nel siero, durante il quale i granuli si aggregano, dando vita alla massa caseosa.

Utilizzando una pala e uno "schiavino", la massa viene recuperata dal fondo della caldaia e tagliata in due parti uguali, dando origine alle due "forme gemelle".

Le due forme "gemelle", avvolte in un telo di lino chiamato "schiavino", vengono trasferite nel reparto di fasciatura. Ogni forma viene inserita in una fascera ben stretta e sottoposta a una leggera pressione con un disco per darle la giusta forma. Tra la fascera e il bordo laterale della forma, detto "scalzo", viene inserita un'altra fascia che riporta in rilievo i marchi di origine.

Dopo due giorni, le forme vengono immerse tramite sistema automatico in una soluzione di acqua e sale per la salatura della pasta. Successivamente al periodo di salamoia, compreso tra i 14 e i 30 giorni, le forme vengono trasportate nei nostri magazzini di stagionatura transitando nel tunnel di asciugatura. Qui, il calore e il fuoco lasciano il posto alla cura esperta del tempo: è il lento passare dei giorni e la manualità dei gesti che imprimono su ogni forma i segni distintivi che la rendono unica.

Latteria Sociale S. Angelo vanta una struttura produttiva moderna e altamente specializzata, che integra perfettamente tradizione e innovazione, assicurando che ogni forma di Grana Padano e ogni prodotto caseario sia il risultato di un processo controllato, preciso e rispettoso delle migliori pratiche produttive.

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
**	Panna prodotta e venduta	Kg	2.429.500	2.275.100	2.128.700
**	Siero prodotto e venduto	Kg	n.d.	33.441.700	33.735.600
**	Forme di Grana Padano prodotte	n°	78.601	81.716	81.363
**	Forme di Grana Padano tagliate	n°	751	892	1045
**	Suini venduti	n°	8.282	8.541	9.125



Il processo produttivo

INNOVAZIONE E AUTOMAZIONE DI PROCESSO

L'innovazione e l'automazione di processo sono elementi chiave per il continuo miglioramento della qualità e dell'efficienza produttiva alla Latteria Sociale S. Angelo. In un settore come quello caseario, che unisce tradizione e innovazione, l'adozione di tecnologie all'avanguardia ci consente di rispondere in modo sempre più preciso alle esigenze del mercato, ottimizzando la gestione dei processi senza mai compromettere la qualità che contraddistingue i nostri prodotti. Una delle innovazioni più importanti introdotte nella nostra produzione è il nuovo impianto delle sale di formatura del sistema 1° e 2° giorno di recente costruzione (2023-2024).

Le sale di formatura sono state progettate e realizzate con un impianto altamente innovativo, che automatizza l'intero processo di rivoltatura delle forme, riducendo al minimo l'intervento degli operatori. Entrambe le sale sono dotate di una serie di nastri trasportatori disposti su più piani, che permettono l'avanzamento e la rivoltatura automatica delle forme. Questo sistema automatizzato rappresenta una grande innovazione nel processo produttivo, migliorando l'efficienza e la sicurezza.

I nastri trasportatori, realizzati in materiale plastico idoneo al contatto alimentare, sono facilmente lavabili e disinfeccabili, e sono disposti su una struttura in acciaio inox, anch'essa facilmente trattabile. La pavimentazione delle sale è composta da mattonelle lavabili e disinfeccabili, e, grazie alla struttura sollevata da terra dell'impianto, ogni punto della pavimentazione è facilmente accessibile per le operazioni di pulizia. Le pareti e i soffitti sono rivestiti con pannellature sandwich in materiale lavabile, mentre le sale sono dotate di un sistema di condizionamento dell'aria per garantire una temperatura e umidità ottimali durante tutto il processo produttivo.

In particolare, la sala del 2° giorno presenta una finestratura con reti anti-insetto, che contribuisce a mantenere un ambiente protetto e igienico. Complessivamente, la costruzione di questi impianti innovativi ha notevolmente migliorato la qualità e l'efficienza del processo produttivo, elevando gli standard di sicurezza e di igiene, e rendendo l'intero processo più automatizzato e sostenibile.

L'innovazione tecnologica è alla base di molte delle nostre scelte produttive. L'automazione è alla base di molte delle nostre scelte strategiche e ricopre un ruolo fondamentale nel migliorare l'efficienza operativa e della gestione delle risorse. L'automazione dei processi di formatura e di fasciatura del formaggio ha incrementato la capacità produttiva, riducendo il margine di errore umano e garantendo la ripetibilità delle operazioni.



Latteria Sociale S.Angelo



In questo contesto, Latteria Sociale S. Angelo si distingue per la sua capacità di integrare l'innovazione tecnologica con le tradizioni produttive, mantenendo il focus su qualità, efficienza e sostenibilità.

Qualità, sicurezza e sostenibilità dei prodotti

Riteniamo fondamentale valorizzare e sviluppare la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti. Il nostro impegno è volto a garantire il rispetto degli standard produttivi, delle normative vigenti e delle migliori pratiche, sempre con un occhio attento alla protezione dell'ambiente e alla sicurezza dei nostri collaboratori.

In Latteria Sociale S. Angelo non ci limitiamo a rispettare la semplice conformità normativa. Puntiamo a un miglioramento costante della qualità dei processi e dei nostri prodotti, attraverso un approccio innovativo e la definizione di obiettivi specifici, lavorando in sinergia come squadra. La Latteria è da sempre impegnata a garantire prodotti di altissima qualità come il prestigioso **Grana Padano DOP** e **HALAL**, un prodotto che non solo risponde alle aspettative di qualità dei nostri consumatori, ma rispetta anche specifici criteri etici e normativi.

La qualità certificata è il cuore del nostro lavoro, e ogni fase della produzione, dalla materia prima fino al prodotto finale, è sottoposta a continui controlli per garantire che risponda agli elevati standard richiesti. La nostra azienda è certificata secondo i principali sistemi internazionali, tra cui **BCR** (British Retail Consortium) e **IFS** (International Featured Standards), che attestano l'affidabilità e la sicurezza alimentare dei nostri prodotti. Inoltre, siamo certificati **ISO 9001**, il che conferma l'efficacia del nostro sistema di gestione della qualità, e seguiamo rigorosamente le linee guida **HACCP** per il controllo dei

rischi legati alla sicurezza alimentare.

Nel rispetto dei principi di sicurezza e tracciabilità, **Food Defence** è un altro aspetto che monitoriamo con attenzione. L'implementazione di pratiche di difesa alimentare ci consente di prevenire e proteggere i nostri prodotti da qualsiasi tipo di contaminazione intenzionale, garantendo ai consumatori la massima protezione in ogni fase della produzione. Per quanto riguarda la sostenibilità, siamo consapevoli dell'importanza di coniugare qualità e responsabilità ambientale.

La nostra produzione di Grana Padano DOP è regolata dal disciplinare del Consorzio di Tutela del Grana Padano, che stabilisce le modalità di lavorazione e le caratteristiche del prodotto, per garantirne l'autenticità e il rispetto dell'ambiente. Inoltre, ogni fase della nostra attività è attentamente monitorata per ridurre l'impatto ambientale, con iniziative concrete in termini di gestione dell'energia, delle risorse idriche e della gestione dei rifiuti.

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
416-1	n° prodotti e servizi coperti da un sistema di gestione salute e sicurezza	n°	0	5	5
416-2	n° episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi	n°	0	0	0
**	n° totale richiami prodotto	n°	0	0	0
**	n° non conformità interne	n°	0	0	0
**	n° non conformità rilevate dai clienti	n°	0	0	0



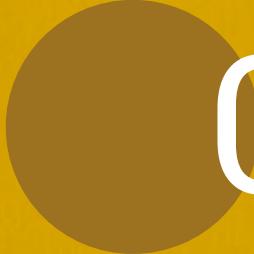
Lo Spaccio di Latteria Sociale S. Angelo

La Latteria Sociale S. Angelo offre un servizio di spaccio aziendale che rappresenta un'opportunità unica per i consumatori di acquistare direttamente i nostri prodotti freschi e stagionati, garantendo la qualità e la freschezza tipiche della nostra produzione. Tra i prodotti di punta, il nostro Grana Padano DOP, disponibile nelle varianti stagionate 30 e 45 mesi, è il protagonista indiscusso del nostro spaccio. Questi formaggi, realizzati con metodi tradizionali e sottoposti a una lunga stagionatura, offrono un sapore ricco e una texture che conquistano i palati più esigenti.

Oltre al Grana Padano, il nostro spaccio aziendale propone anche una selezione di prodotti tipici del territorio, tra cui salame mantovano, mostarde e altre specialità locali che arricchiscono l'offerta e celebrano la tradizione gastronomica della nostra zona. Questi prodotti sono il frutto di collaborazioni con altri produttori locali, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare i sapori autentici e genuini del nostro territorio.



Il nostro spaccio aziendale rappresenta quindi non solo un punto di vendita, ma anche un'opportunità per scoprire e portare a casa i veri sapori della tradizione, accompagnati dalla garanzia della qualità e della provenienza dei nostri prodotti.



06 /

Responsabilità Sociale

Le persone di Latteria Sociale S. Angelo

Latteria Sociale S. Angelo è un gruppo composto da persone unite da valori e passioni comuni. Il benessere e la soddisfazione delle nostre risorse umane sono elementi distintivi della nostra identità, permettendoci di offrire un ambiente sereno e stimolante. La responsabilità di un'impresa si misura nel rispetto verso le proprie persone, contribuendo così a creare valore per essa.

In Latteria Sociale S. Angelo, promuoviamo una relazione diretta con tutti i dipendenti, basata su sincerità e fiducia reciproca. Essere parte della stessa squadra significa valorizzare i talenti individuali e orientare l'impresa verso ambiziosi obiettivi, attraverso la partecipazione attiva e il coinvolgimento di ciascuno.

Negli ultimi anni, abbiamo affrontato delle sfide nel reperire personale qualificato in grado di rispondere alle esigenze professionali del nostro settore. Attualmente, il 79 % dei contratti stipulati con i nostri dipendenti risulta a tempo indeterminato, a testimonianza dell'impegno della Latteria nel garantire ai propri collaboratori sicurezza e stabilità economica.

Dedichiamo un significativo impegno alla promozione del benessere e della crescita dei nostri collaboratori. Stabilire obiettivi chiari è essenziale non solo per garantire un ambiente di lavoro produttivo e sereno, ma anche per affrontare gli imprevisti e per stimolare un approccio

proattivo nella ricerca di soluzioni creative. Le principali azioni a supporto del benessere e dello sviluppo delle nostre persone sono:

- 01 Occasioni di confronto tra responsabili e collaboratori** nelle varie funzioni aziendali;
- 02 Buoni pasto** secondo CCNL e Accordo Integrativo Provinciale per i lavoratori del settore Lattiero-Caseario di Mantova tramite l'azienda Edenred;
- 03 Adesione a Fil.Coop Sanitario:** fondo sanitario integrativo destinato ai lavoratori e alle famiglie dei soci delle cooperative. Questo fondo è progettato per garantire una copertura sanitaria aggiuntiva rispetto a quella offerta dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN) o da altre assicurazioni. Il suo obiettivo principale è quello di offrire ai soci delle cooperative un supporto economico per le spese mediche, come visite specialistiche, esami, ricoveri ospedalieri, interventi chirurgici, e altre necessità sanitarie, sia per malattia che per infortunio.
- 04 Buono spesa di fine anno (una tantum).**

Siamo convinti che queste iniziative possano aumentare il benessere dei dipendenti e stimolarne ulteriormente la motivazione.



Le persone di Latteria Sociale S. Angelo

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
2-7	n° dipendenti totali	n°	19	19	19
2-7	n ° tot lavoratori tempo indeterminato	n°	17	15	15
2-7	n° lavoratori tempo indeterminato uomo	n°	14	12	12
2-7	n° lavoratori tempo indeterminato donna	n°	3	3	3
2-7	n° tot lavoratori tempo determinato	n°	2	4	4
2-7	n° lavoratori tempo determinato uomo	n°	2	4	4
2-7	n° lavoratori tempo determinato donna	n°	0	0	0
2-7	n° tot lavoratori full time	n°	17	17	17
2-7	n° tot lavoratori full time uomo	n°	16	16	16
2-7	n° tot lavoratori full time donna	n°	1	1	1
2-7	n° tot lavoratori part-time	n°	2	2	2
2-7	n° tot lavoratori part-time uomo	n°	0	0	0
2-7	n° tot lavoratori part-time donna	n°	2	2	2
2-7	n° dipendenti totale/medio annuo	n°	19	19	19
2-7	n° tot dipendenti apprendisti	n°	0	0	0

Le persone di Latteria Sociale S. Angelo

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
2-7	n° dipendenti apprendisti uomo	n°	0	0	0
2-7	n° dipendenti apprendisti donna	n°	0	0	0
2-7	n° tot dipendenti operai	n°	17	17	17
2-7	n° dipendenti operai uomo	n°	16	16	16
2-7	n° dipendenti operai donna	n°	1	1	1
2-7	n° tot dipendenti impiegati	n°	2	2	2
2-7	n° dipendenti impiegati uomo	n°	0	0	0
2-7	n° dipendenti impiegati donna	n°	2	2	2
2-7	n° dirigenti donna < 30 anni	n°	0	0	0
2-7	n° dirigenti donna tra 30 e 50 anni	n°	0	0	0
2-7	n° dirigenti donna > 50 anni	n°	0	0	0
2-7	n° dirigenti uomo < 30 anni	n°	0	0	0
2-7	n° dirigenti uomo tra 30 e 50 anni	n°	0	0	0
2-7	n° dirigenti uomo > 50 anni	n°	0	0	0
2-7	n° dirigenti totali (uomo e donna)	n°	0	0	0

Le persone di Latteria Sociale S. Angelo

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
2.8	n° lavoratori esterni (somministrati, p.iva, etc)	n°	8	8	8
2.8	n° tot lavoratori somministrati	n°	1	1	1
2.8	n° lavoratori somministrati uomo	n°	0	0	0
2.8	n° lavoratori somministrati donna	n°	1	1	1
2.30	n° dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	n°	19	19	19
401-1	n° dipendenti entrati all'anno uomo	n°	7	9	9
401-1	n° dipendenti entrati all'anno uomo < 30 anni	n°	7	7	9
401-1	n° dipendenti entrati all'anno uomo tra 30 e 50 anni	n°	0	2	0
401-1	n° dipendenti entrati all'anno uomo > 50 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti entrati all'anno donna	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti entrati all'anno donna < 30 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti entrati all'anno donna tra 30 e 50 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti entrati all'anno donna > 50 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti usciti all'anno uomo	n°	7	10	9
401-1	n° dipendenti usciti all'anno uomo < 30 anni	n°	0	0	0

Le persone di Latteria Sociale S. Angelo

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
401-1	n° dipendenti usciti all'anno uomo tra 30 e 50 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti usciti all'anno uomo > 50 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti usciti all'anno donna	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti usciti all'anno donna < 30 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti usciti all'anno donna tra 30 e 50 anni	n°	0	0	0
401-1	n° dipendenti usciti all'anno donna > 50 anni	n°	0	0	0
401-2	n° dipendenti coperti da benefici sociali (es. assistenza sanitaria integrativa)	n°	17	15	15
401-2	n° tot benefit per dipendenti a tempo pieno (no PT, no tempo determinato)	n°	3	3	3
**	% lavoratori vulnerabili impiegati nell'intera organizzazione	%	0%	0%	0%
**	tasso di turnover complessivo	%	73.68%	100%	94.74%
**	% dipendenti apprendisti	%	0%	0%	0%
**	% lavoratori somministrati (tra i non dipendenti)	%	13%	13%	13%
**	% lavoratori tempo indeterminato	%	89%	79%	79%
**	% lavoratori tempo determinato	%	11%	21%	21%

Formazione e sviluppo del personale

Latteria Sociale S. Angelo pone un'attenzione particolare alla formazione continua dei propri dipendenti, riconoscendo l'importanza di un ambiente di lavoro sicuro, conforme agli standard di qualità, e orientato al miglioramento continuo.

In questo contesto, l'azienda svolge regolarmente tutte le attività formative obbligatorie, con particolare focus sulla sicurezza sul lavoro, sulle normative alimentari e su tutte le esigenze derivanti dalle numerose certificazioni ottenute.

Non si tratta solo di adempimenti obbligatori, ma di un vero e proprio strumento per garantire che ogni dipendente sia sempre consapevole del proprio ruolo e contribuisca a sviluppare una cultura aziendale orientata al miglioramento continuo, dove, attraverso una formazione mirata e costante, si acquisiscono le competenze necessarie per contribuire attivamente alla crescita dell'azienda.

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti	n°	99	27	165
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti uomo	n°	87	20	141
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti donna	n°	12	7	24
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti uomo dirigenti	n°	0	0	0
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti donna dirigenti	n°	0	0	0
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti uomo impiegati	n°	0	0	0
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti donna impiegati	n°	8	7	16
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti uomo operai	n°	87	20	141
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti donna operai	n°	4	0	8
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti uomo apprendisti	n°	0	0	0
404-1	Ore di formazione erogate ai dipendenti donna apprendisti	n°	0	0	0
404-1	Ore di formazione su tematiche connesse all'Alimentare erogate ai dipendenti	n°	75	0	128
404-1	Ore di formazione su tematiche connesse alla Sostenibilità erogate ai dipendenti	n°	0	0	4
404-1	Ore di formazione su Standard Gestionali erogate ai dipendenti	n°	24	27	4

Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori

La gestione proattiva della salute e sicurezza sul lavoro è uno dei pilastri fondamentali per Lattearia Sociale S. Angelo. Ci impegniamo incessantemente a garantire un ambiente di lavoro sicuro e rispettoso dei diritti umani per il nostro personale, adottando soluzioni efficaci per tutelarne la salute.

Per garantire una gestione adeguata degli aspetti legati alla Salute e Sicurezza dei lavoratori, abbiamo implementato nel 2023 il Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro UNI ISO 45001:2018. In linea con quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, ci assicuriamo di mantenere regolarmente aggiornati i Documenti di Valutazione dei Rischii (DVR), attraverso sopralluoghi, misurazioni e valutazioni. Inoltre, incoraggiamo tutti i lavoratori a segnalare, in forma scritta o verbale, eventuali situazioni di rischio o questioni legate alla sicurezza.

In base alla natura e all'entità dei rischi identificati, elaboriamo un piano di miglioramento per definire misure che possano potenziare costantemente i livelli di sicurezza. Il monitoraggio dell'efficacia delle azioni intraprese è supportato da sopralluoghi dedicati e attività di audit, oltre ad un'analisi approfondita delle statistiche sugli infortuni.

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
403-1	n° dipendenti coperti da un Sistema di Gestione Salute e Sicurezza	n°	19	19	19
403-5	n° ore di formazione base e specifica	n°	121	44	58
403-5	n° ore di formazione Figure della Sicurezza	n°	36	8	16
403-5	n° ore di formazione utilizzo di macchine e attrezzi	n°	96	0	4
403-9	n° decessi sul luogo di lavoro	n°	0	0	0
403-9	n° infortuni con gravi conseguenze sul luogo di lavoro	n°	0	0	0
403-9	n° infortuni sul luogo di lavoro registrabili	n°	0	2	0
403-9	n° infortuni in itinere	n°	0	0	1
403-9	n° infortuni sul luogo di lavoro non dipendenti	n°	0	0	0
403-9	n° ore di assenza per infortunio	n°	0	312	0
403-9	n° ore di assenza per infortunio in itinere	n°	0	0	120
403-9	n° ore lavorate	n°	35438	35238	39689
403-9	n° incidenti/near miss avvenuti	n°	0	0	0
403-10	n° casi di malattie professionali registrabili	n°	0	0	0
403-10	n° decessi per malattie professionali dipendenti e non dipendenti	n°	0	0	0

Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori



GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
**	% dipendenti coperti da SSI	n°	19	19	19
**	% dei decessi sui luogo di lavoro	n°	121	44	58
**	% infortuni con gravi conseguenze sul luogo di lavoro	n°	36	8	16
**	% di casi di malattie professionali registrabili	n°	96	0	4
**	% di decessi per malattie professionali sui luoghi di lavoro	n°	0	0	0

Diversità, pari opportunità e non discriminazione

Latteria Sociale S. Angelo promuove un ambiente di lavoro basato sul rispetto, sull'etica e sulla valorizzazione delle persone, ritenendo la diversità una risorsa e un fattore chiave per lo sviluppo sostenibile. L'azienda si impegna a garantire pari opportunità di accesso, crescita e partecipazione per tutti i collaboratori, senza discriminazioni di genere, età, origine, orientamento o condizione personale. I fattori sociali e culturali vengono attentamente analizzati e considerati nel contesto lavorativo, al fine di assicurare un ambiente sicuro, inclusivo e tutelante per tutte le persone coinvolte.

Le politiche interne favoriscono la motivazione e il coinvolgimento del personale, incoraggiando il dialogo, la collaborazione e il senso di appartenenza. La formazione continua, la trasparenza nella comunicazione e la sensibilizzazione sui valori aziendali contribuiscono a costruire una cultura inclusiva e consapevole, in linea con gli obiettivi etici e sociali dell'organizzazione.

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
401-3	n° totale dipendenti a cui è stato concesso congedo parentale	n°	0	0	1
401-3	n° tot dipendenti, per genere, che dopo il congedo sono tornati nello stesso periodo di rendicontazione	n°	0	0	1
401-3	n° totale dipendenti per genere che dopo il congedo sono ancora dipendenti entro 12 mesi	n°	0	0	1
401-3	tasso di rientro dei dipendenti che hanno usufruito del congedo	%	100%	100%	100%
405-1	n° membri organi di governo di genere maschile	n°	7	7	7
405-1	n° membri organi di governo di genere femminile	n°	0	0	0
405-1	n° lavoratori di nazionalità italiana	n°	16	16	16
405-1	n° lavoratori di nazionalità non italiana	n°	3	3	3
405-1	n° lavoratori di genere femminile di nazionalità italiana	n°	3	3	3
405-1	n° lavoratori di genere maschile di nazionalità italiana	n°	13	13	13
405-1	n° lavoratori di genere femminile di nazionalità non italiana	n°	0	0	0
405-1	n° lavoratori di genere maschile di nazionalità non italiana	n°	3	3	3
406-1	n° episodi di discriminazione o molestia	n°	0	0	0
**	% dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	%	100%	100%	100%
**	% donne in posizioni dirigenziali	%	0%	0%	0%
**	% donne all'interno del CDA	%	0%	0%	0%
**	% donne < 30 anni al vertice	%	0%	0%	0%
**	% donne tra 30 e 50 anni al vertice	%	0%	0%	0%
**	% donne tra > 50 anni al vertice	%	0%	0%	0%
**	% uomini < 30 anni al vertice	%	0%	0%	0%
**	% uomini tra 30 e 50 anni al vertice	%	0%	0%	0%
**	% uomini > 50 anni al vertice	%	0%	0%	0%
**	% dipendenti donna	%	16%	16%	16%

Sostegno allo sviluppo della comunità locale

Latteria Sociale S. Angelo crede fermamente nell'importanza di coltivare relazioni positive con il territorio in cui opera, consapevole che una forte connessione con la comunità è fondamentale per la crescita reciproca. Per questo motivo è attivamente coinvolta in numerose iniziative locali, generando valore attraverso la collaborazione con realtà del territorio e promuovendo un dialogo aperto e continuo. In particolare, la Latteria collabora con l'AVIS di Campitello (MN), Cesole (MN) e Canicossa (MN), con la Società Cooperativa Sociale Onlus Agorà, con la Parrocchia di San Celestino a Campitello (MN) e con il Gruppo Volontari di Marcaria (MN), sostenendo attivamente il Banco Alimentare. Questa rete di supporto sociale rappresenta un pilastro per la comunità, contribuendo a migliorare la qualità della vita di chi ne ha più bisogno.

Inoltre, Latteria Sociale S. Angelo sostiene e sponsorizza con orgoglio squadre locali, come l'ASD La Cantera di Rivalta (MN), una squadra composta da ragazzi disabili, e l'Under 16 Volley Rigoletto di Campitello (MN), promuovendo lo sport e l'inclusione sociale a livello locale. Attraverso questi impegni, l'azienda non solo contribuisce a rafforzare il legame con la comunità, ma anche a sostenere attività che promuovono valori positivi come l'inclusione, la solidarietà e il benessere collettivo.





07 /

Responsabilità Ambientale

Responsabilità ambientale

La Latteria Sociale S. Angelo considera fondamentale la protezione dell'ambiente e riconosce la responsabilità di adottare azioni concrete per preservare l'ecosistema. Per questo motivo, siamo costantemente impegnati nello sviluppo e nell'adozione di soluzioni sostenibili, con l'obiettivo di ridurre i consumi energetici e le emissioni, tutelare le risorse idriche e gestire in modo responsabile i rifiuti derivanti dalle nostre attività. Il nostro impegno verso la sostenibilità è un valore centrale che guida ogni nostra scelta, contribuendo a un futuro più verde e a una maggiore responsabilità ambientale.



Energia ed emissioni

IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Latteria Sociale S. Angelo è consapevole dell'importanza di implementare soluzioni a basso impatto energetico per massimizzare l'efficienza dei nostri processi produttivi. Grazie ad un significativo investimento, nel 2021 è stato installato il nostro impianto fotovoltaico, così da garantire

una maggiore indipendenza energetica per lo stabilimento e assicurare la continuità produttiva per i nostri clienti. Il nostro impianto, costituito da 1 generatore fotovoltaico composto da 280 moduli di tipo monocristallino, si estende sulla copertura del magazzino formaggi (470 m²).

La Latteria sta valutando inoltre la fattibilità di estendere il proprio sistema fotovoltaico con un parco a terra da locare nei terreni adiacenti allo stabilimento, che con una potenza installata di 1 MegaWatt aumenterebbe significativamente l'autonomia energetica dell'azienda.

GRI	DATI	UNITÀ DI MISURA	2022	2023	2024
302-1	Consumi metano	mc	384036	373.353	395.805
302-1	Consumo energia elettrica acquistata non rinnovabile	Kwh	1.392.095	1.434.120	1.387.126
302-1	Totale Energia elettrica rinnovabile generata tramite pannelli fotovoltaici	Kwh	88.563	100.877	94.303
302-1	Energia elettrica venduta	Kwh	0	0	0
302-1	Consumi energia elettrica	Kwh	1.480.658	1.534.997	1.481.429
**	% Energia elettrica da fonti green consumata sul fabbisogno totale	%	5,98%	6,57%	6,37%
**	Risparmio economico derivante dall'utilizzo del Fotovoltaico	€	33.300€	23.958€	24.471€
**	Consumi metano/fatturato	mc/€	0,0108	0,0096	0,0090
**	Consumi metano/forme G.P.	mc/n°	4,8859	4,5689	4,8647
**	Consumi energia elettrica/fatturato	Kwh/€	0,0417	0,0395	0,0336
**	Consumi energia elettrica/forme G.P.	Kwh/n°	18,8376	18,7845	18,2076

Energia ed emissioni

EMISSIONI

Monitoriamo con attenzione le emissioni in atmosfera derivanti dalle nostre attività, con l'obiettivo di garantire la conformità normativa, minimizzare l'impatto ambientale e ottimizzare l'efficienza energetica degli impianti. Le emissioni convogliate attualmente sono riconducibili principalmente all'utilizzo di impianti termici destinati alla produzione di vapore e acqua calda necessari al processo caseario. Tali impianti utilizzano esclusivamente gas metano, combustibile con minor impatto emissivo rispetto ad altre fonti fossili, a testimonianza dell'impegno aziendale verso una gestione responsabile delle fonti energetiche.

- 01 **Generatore di vapore Mingazzini:** è il principale impianto termico utilizzato per la cottura del latte nel processo di produzione del Grana Padano. Inizialmente alimentato a gasolio, è stato convertito nel 2003 all'alimentazione a gas metano, unica fonte oggi impiegata.
- 02 **Generatore di vapore Luciani:** destinato a uso di emergenza e attivato solo in caso di necessità straordinarie.

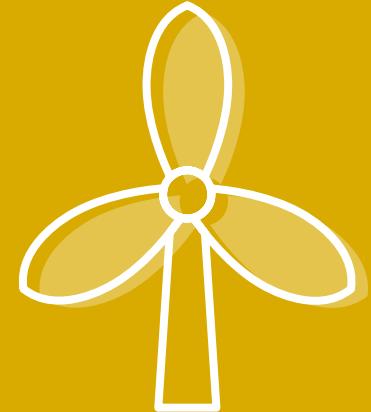
03 **Caldaia Riello:** utilizzata per la produzione di acqua calda sanitaria, anch'essa è alimentata esclusivamente a gas metano.

04 **Due caldaie domestiche** destinate al riscaldamento: 1 per il punto vendita e 1 per l'abitazione del casaro e degli uffici.

Le emissioni derivanti da tali impianti rientrano tra quelle classificate come "attività ad inquinamento atmosferico poco significativo". Ciò nonostante, adottiamo misure preventive e di monitoraggio volontarie, in linea con i principi della sostenibilità ambientale e del miglioramento continuo.

Oltre alle emissioni derivanti dagli impianti termici, la Latteria ha da tempo avviato una strategia di gestione dei gas refrigeranti utilizzati nei sistemi di raffreddamento e condizionamento, con particolare attenzione alla tutela della qualità dell'aria e alla riduzione dell'impatto sull'ozono. Conformemente agli obiettivi ambientali definiti negli anni precedenti e in linea con le normative europee sulla progressiva eliminazione delle sostanze lesive per l'ozono, l'azienda ha completato la sostituzione di tutti i frigoriferi contenenti gas fluorurati R22, precedentemente utilizzati per la produzione di acqua gelida per lo stabilimento, la refrigerazione dell'ufficio spaccio, la conservazione della crema di latte e

per la cella frigorifera per lo stoccaggio dei suini morti. Oltre al R22, il condizionatore del magazzino risultava utilizzare gas fluorurati R407, impiegati per la produzione di acqua gelida nello stabilimento e la refrigerazione della sala spessori e salina. Anche per questi impianti, la Latteria ha avviato un monitoraggio sistematico delle cariche refrigeranti e dei relativi interventi manutentivi, al fine di garantire e contenere le emissioni di gas climalteranti.



La gestione dei fluidi refrigeranti si inserisce in un quadro più ampio di attenzione alla sostenibilità ambientale. La cooperativa si impegna non solo a rispettare i limiti di legge, ma anche ad anticipare le scadenze regolatorie, adottando soluzioni tecnologiche più sicure ed efficienti. Tali interventi rappresentano un ulteriore passo nel percorso di riduzione delle emissioni dirette (Scope 1) e di miglioramento delle prestazioni ambientali complessive.

Energia ed emissioni

LOGISTICA E TRASPORTI

La logistica in entrata e in uscita rappresenta un elemento strategico per la gestione efficiente e sostenibile delle attività produttive della Latteria Sociale S. Angelo. Pur non gestendo direttamente mezzi o flotte aziendali, la Latteria monitora l'organizzazione dei trasporti attraverso la collaborazione con ditte specializzate esterne, alle quali sono affidate tutte le operazioni di trasporto di latte conferito dai soci allevatori, di prodotto finito (Grana Padano e derivati) destinato ai clienti e di suini conferiti all'ente di destinazione. Nonostante l'esternalizzazione completa della logistica, la Latteria adotta un approccio attivo nella gestione indiretta dei trasporti, promuovendo presso clienti e fornitori pratiche logistiche attente all'efficienza e all'ambiente. Le azioni intraprese includono:

- 01 La richiesta di utilizzo di mezzi moderni e a basse emissioni, in linea con le classi EURO più recenti;
- 02 La sensibilizzazione dei trasportatori sull'importanza della pianificazione di viaggi a pieno carico, sia per la raccolta del latte che per la distribuzione del prodotto finito e il trasporto dei suini;

Per quanto riguarda il trasporto del latte, le raccolte sono già organizzate in modo da garantire la massima efficienza logistica, tenendo conto degli orari di mungitura e della distanza tra i conferenti, riducendo così il numero di viaggi e i chilometri percorsi. L'intera attività logistica, essendo esternalizzata, rientra tra gli impatti ambientali indiretti (emissioni Scope 3).

Sulla base delle attività giornaliere, si stima che il traffico indotto dall'attività della Latteria sia mediamente pari a 13 mezzi al giorno, inclusi i veicoli utilizzati per la raccolta del latte, il ritiro del prodotto finito e la gestione dei servizi accessori (forniture, manutenzioni, smaltimenti).

Sebbene la Latteria non disponga di dati diretti per la quantificazione puntuale delle emissioni associate ai trasporti, essa ritiene fondamentale promuovere una responsabilità condivisa nella filiera logistica, stimolando scelte consapevoli da parte dei partner logistici.

DATI	U. DI MISURA	2022	2023	2024
305-1	EMISSIONI - SCOPE 1			
consumo gasolio veicoli	l/anno	0	0	0
consumo metano per riscaldamento locali + metano produzione (se presente)	mc/anno	384.036	373.353	395.805
tonnellate di CO2eq/anno - veicoli	ton CO2eq/anno	0	0	0
tonnellate di CO2eq/anno - metano riscaldamento	ton CO2eq/anno	691,26	672,04	712,45
Totale Emissioni SCOPE 1 annuali	ton CO2eq/anno	691,26	672,04	712,45
Emissioni SCOPE 1 - fatturato	ton CO2eq/fatt	1,94455E-05	1,73146E-05	1,61518E-05
EMISSIONI - SCOPE 2		EMISSIONI - SCOPE 2		
consumo energia elettrica	kwh/anno	1.392.095	1.534.997	1.481.429
tonnellate di CO2eq/anno - energia elettrica	ton CO2eq/anno	603,06	664,96	641,76
Totale Emissioni SCOPE 2 - annuali	ton CO2eq/anno	603,06	664,96	641,76
Emissioni SCOPE 2 - fatturato	ton CO2eq/fatt	1,69641E-05	1,71323E-05	1,45491E-05

Energia ed emissioni

ALLEVAMENTO

La Latteria S. Angelo gestisce un allevamento suinicolo da ingrasso con una capacità massima di 6.126 posti e una consistenza media di circa 4.300 capi, per una produzione annua di circa 8.600 suini grassi da macello. L'attività genera complessivamente circa 24.900 m³ di liquami all'anno, destinati al recupero agronomico su terreni situati nel Comune di Marcaria e in alcuni comuni limitrofi, dove vengono praticate prevalentemente colture cerealicole.

La Latteria, tramite adeguate strutture ed applicando tecniche positive dal punto di vista ambientale come l'alimentazione per fasi, la tipologia stabulativa, e la rimozione delle deiezioni frequente, ha dimostrato di avere delle performance in termini di emissioni in atmosfera migliori di quelle delle aziende più comune mente diffuse. La quantità di azoto ammoniacale prodotto annualmente è nettamente inferiore rispetto ad un'ipotetica azienda standard (stime E.R.I.C.A.).



Gestione dei rifiuti

Riconoscendo l'importanza di proteggere l'ambiente, ci adoperiamo per gestire in modo responsabile i rifiuti che produciamo, impegnandoci a ridurne la quantità, promuovere il riutilizzo e ottimizzarne la gestione. Dal 2021 sono state prodotte solamente 6 tipologie di rifiuti, le quali vengono riportate nella Tabella seguente:

GRI	DATI	U. DI MISURA	2022	2023	2024
	CODICE CER	TIPOLOGIA RIFIUTO			
306-3	020501	Acque Reflue	kg	141.800	142.620
	170604	Materiali isolanti diversi	kg	0	1.140
	150106	Imballi misti	kg	1.380	340
	150102	Imballi Plastica	kg	440	600
	180202*	Imballi infetti	kg	13	33
	150110*	Imballaggi residui sostanze pericolose	kg	290	208
306-3	0201 02	Rifiuti animali (suini morti) di categoria 1 secondo Regolamento CE 1069	kg	33.230	38.120
		Totale rifiuti	kg	143.923	144.941
		Totale rifiuti non pericolosi	kg	143.620	144.700
		Totale rifiuti pericolosi	kg	303	241
		Totali rifiuti non pericolosi smaltiti	kg	143.620	144.700
		Totali rifiuti non pericolodi recuperati	kg	0	0
306-4		Totali rifiuti non pericolosi riciclati	kg	0	0
		Totali rifiuti pericolosi smaltiti	kg	303	241
		Totali rifiuti pericolodi recuperati	kg	0	0
		Totali rifiuti pericolosi riciclati	kg	0	0
		% rifiuti non pericolosi	%	99,79%	99,83%
		% rifiuti pericolosi	%	0,21%	0,17%
		% rifiuti non pericolosi recuperati	%	0%	0%
		% rifiuti pericolosi recuperati	%	0%	0%

Gestione dei rifiuti

ALLEVAMENTO

Latteria Sociale S. Angelo gestisce un allevamento di suini da ingrasso, che non risulta più funzionalmente connesso alla attività casearia dalla quale deriva il siero di latte, ma che genera annualmente liquame pari a circa 24.900 mc. L'allevamento adotta un unico sistema di stabulazione in box multiplo su pavimento pieno con corsia di defecazione su grigliato ed allontanamento frequente delle deiezioni prodotte.

Tale tipologia è contemplata tra le migliori tecniche disponibili (BAT). Lo stoccaggio del liquame avviene in tre vasche, le quali sono realizzate in cemento armato prefabbricato e risultano parzialmente interrate. La loro costruzione è stata realizzata in aperta campagna ed il loro impatto ambientale è stato mitigato dal parziale interramento e da abbondante alberatura autoctona. Il liquame viene distribuito in campo sia in estate-autunno in occasione dell'aratura dei terreni, sia in primavera su una parte dei terreni sui quali si ritarda l'aratura, utilizzando carri-botte di un contoterzista.

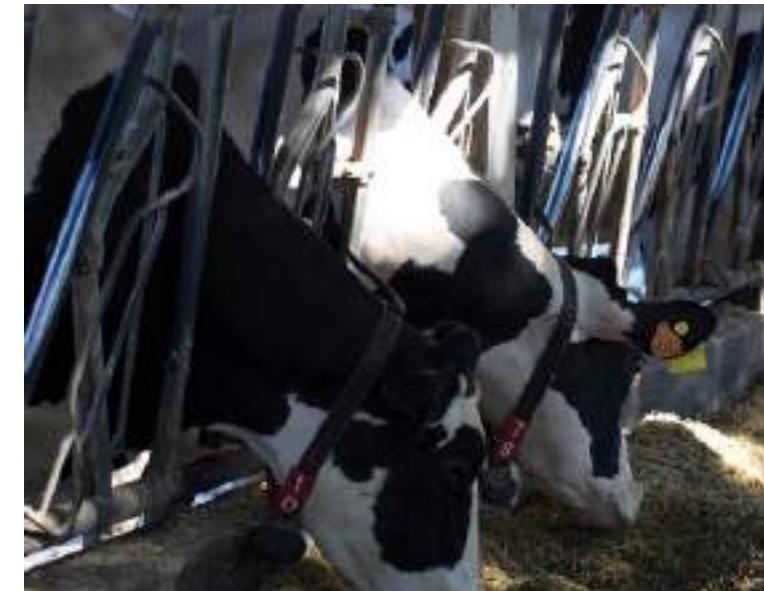


Sostanze inquinanti

Latteria Sociale S. Angelo si impegna a gestire in modo responsabile tutte le sostanze chimiche e potenzialmente pericolose utilizzate nei processi produttivi, con l'obiettivo di prevenire rischi ambientali e tutelare la salute dei lavoratori. Le sostanze inquinanti presenti nello stabilimento sono costituite quasi esclusivamente da prodotti chimici destinati alla detersione e sanificazione, indispensabili per garantire gli elevati standard igienico-sanitari richiesti nella produzione di Grana Padano DOP e derivati.

La Latteria promuove una cultura aziendale orientata alla consapevolezza ambientale, con l'obiettivo di minimizzare gli impatti legati all'uso di agenti chimici e favorire, ove possibile, l'introduzione di prodotti a minore impatto, compatibili con l'efficacia richiesta.

GRI	DATI	U. DI MISURA	2022	2023	2024
**	Totale sostanze chimiche utilizzate	kg	36.525	34.282	34.407
**	Kg di sostanze chimiche non pericolose acquistate	kg	0	0	0
**	Kg di sostanze chimiche pericolose acquistate	kg	36.525	34.282	34.407
**	n° di incidenti rilevanti relativi alla gestione delle sostanze chimiche	n°	0	0	0
**	n° di sostanze chimiche utilizzate pericolose per l'uomo	n°	2	2	2
**	n° sostanze chimiche pericolose per l'ambiente	n°	1	1	1



Acqua e scarichi idrati

L'acqua rappresenta una risorsa strategica per Latteria Sociale S. Angelo, essenziale per la trasformazione del latte, per la sanificazione degli ambienti produttivi e per l'attività zootecnica, impegnandosi nella gestione efficiente e responsabile dei propri approvvigionamenti, monitorando i consumi, adottando misure di recupero e garantendo la piena conformità alle normative ambientali.

La Latteria dispone di tre pozzi propri regolarmente autorizzati, che le consentono un approvvigionamento idrico autonomo, riducendo la dipendenza dalla rete idrica pubblica:

01 Pozzo 1 ad uso industriale (produzione Grana Padano), è utilizzato per il lavaggio dei locali e degli impianti, nonché per la produzione di vapore destinato alla cottura del latte con prelievo annuo pari a circa 60.000 m³. Il pozzo è provvisto di contalitri ed è oggetto di monitoraggi regolari della qualità dell'acqua tramite analisi di laboratorio.

02 Pozzo 2 ad uso zootecnico (abbeveraggio suini), dedicato all'abbeveraggio degli animali dell'allevamento suinicolo aziendale. Registra un prelievo medio annuo di circa 16.360 m³ ed è anch'esso dotato di contalitri.

03 Pozzo 3 ad uso antincendio utilizzato esclusivamente per scopi di emergenza, è sprovvisto di contatore come da indicazione del Comando dei Vigili del Fuoco di Mantova, che ne ha vietato l'installazione per motivi di sicurezza idraulica, al fine di garantire la pressione necessaria al sistema antincendio.

Negli ultimi anni abbiamo disattivato due ulteriori pozzi nell'ottica di razionalizzazione degli emungimenti e riduzione dell'impatto idrogeologico.

L'acqua prelevata viene impiegata nelle attività di produzione di vapore per la lavorazione del latte, di lavaggio e sanificazione degli ambienti e degli impianti della latteria, l'abbeveraggio degli animali dell'allevamento suinicolo e per garantire la sicurezza impiantistica e strutturale dello stabilimento. Latteria Sociale S. Angelo gestisce in modo differenziato e conforme i cinque principali flussi idrici reflui generati dalle attività produttive e zootecniche:

01 ACQUE METEORICHE

Raccolte e convogliate in un fosso interpoderale adiacente.

02 LIQUAMI SUINI

Convogliati nelle vasche di stoccaggio e destinati al recupero agronomico come fertilizzante.

03 ACQUE DI LAVAGGIO CONTENENTI DETERGENTI

Raccolte in apposita vasca di stoccaggio e smaltite come rifiuto speciale liquido.

04 REFLUI CIVILI

Provenienti dalle abitazioni presenti sul sito aziendale, sono smaltiti tramite sistema di sub-irrigazione.

05 ACQUE DI RISCIACQUO

Riutilizzate per il lavaggio delle corsie di defecazione dell'allevamento suinicolo, in ottica di riciclo interno. Tali acque possono contenere quantità minime di detergenti schiumogeni (utilizzati settimanalmente in concentrazioni del 2-3% in acqua), le cui componenti chimiche (principalmente soda al 25-30%) risultano fortemente diluite nei liquami e quindi con impatto ambientale trascurabile.



Acqua e scarichi idrici

Tutti i reflui allontanati dalla latteria sono oggetto di analisi periodiche, commissionate a laboratori accreditati, per verificare la conformità dei parametri ambientali e garantire una gestione sostenibile delle acque reflue. La disponibilità di pozzi propri, l'uso controllato dell'acqua e il recupero interno di parte dei reflui rappresentano leve operative fondamentali per rendere la Latteria più resiliente, autonoma e coerente con i principi della sostenibilità ambientale.

GRI	DATI	U. DI MISURA	2022	2023	2024
303-3	Totale acqua prelevata da pozzo	mc	66.906	71.020	76.551
303-3	Totale acqua prelevata da acquedotto	mc	0	0	0
303-4	Acque di lavaggio	mc	142	143	142
303-4	Scarico idrico totale	mc	66.906	71.020	76.551
303-5	Consumo totale di acqua	mc	66.906	71.020	76.551
**	Consumi acqua/forme G.P.	mc/n°	0,851	0,869	0,941
**	Consumi acqua/fatturato	mc/€	0,0019	0,0018	0,0017



Appendice e Nota metodologica

Nota metodologica

Questa prima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Latteria Sociale S. Angelo è stata redatta su base volontaria e contiene le informazioni relative ai temi economici, ambientali e sociali, ritenuti utili per assicurare la comprensione delle attività svolte e del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto generato nell'esercizio 2024.

Questo documento è stato redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" secondo l'opzione "with reference to the GRI Standards" e riportante in appendice la tabella dei contenuti GRI rendicontati (GRI Content Index).

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione di questo bilancio sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di doppia materialità svolta nel 2025, su indicazione dei nuovi standard europei ESRS (European Sustainability Reporting Standard), per i quali è necessario non solo rendicontare i propri temi rilevanti in un'ottica esterna e unidirezionale, ma considerando anche la rilevanza finanziaria degli stessi per Latteria Sociale S. Angelo e verificando gli impatti non solo positivi ma anche negativi, effettivi e potenziali.

Il perimetro di rendicontazione fa riferimento alla struttura di Latteria Sociale S. Angelo esposta nei capitoli precedenti. Il documento, redatto con periodicità annuale e pubblicato sul sito aziendale all'indirizzo

www.latteriasantangelo.com,

ha l'obiettivo di illustrare le strategie di sostenibilità finalizzate a dimostrare la sensibilità nei confronti di tematiche non esclusivamente economiche.

In caso di modifiche o rettifiche alle modalità di rilevazione o ai dati raccolti, si provvederà a segnalare tali cambiamenti all'interno della nota metodologica, specificando la natura e la motivazione degli aggiornamenti effettuati.

Attestazione esterna da parte dell'ente di certificazione

La presente edizione del Bilancio di Sostenibilità 2024 non è stata sottoposta a verifica ("assurance") da parte di enti terzi.

In ottica di miglioramento continuo, in vista delle prossime edizioni, Latteria Sociale S. Angelo si impegna a fornire dati sempre più precisi per quanto riguarda il periodo di rendicontazione scelto.

Gri Content Index

La tabella seguente riporta l'elenco degli indicatori rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità 2024 di Latteria Sociale S. Angelo. In corrispondenza di ogni indicatore GRI è riportato il riferimento al capitolo del bilancio.



Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 2: Informativa generale 2021	2.1 Dettagli organizzativi	Cap. 1	
	2.2 Entità incluse nel reporting di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica	
	2.3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica	
	2.4 Riformulazione delle informazioni	Nota metodologica	
	2.5 Assurance esterna	Nota metodologica	
	2.6 Attività, catena di valore e altre relazioni commerciali	Cap. 2.7	
	2.7 Dipendenti	Cap 6.1	
	2.8 Lavoratori che non sono dipendenti	Cap 6.1	
	2.9 Struttura e composizione della governance	Cap 2.1	
	2.10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.11 Presidente del massimo organo di governo	Cap. 2.1	
	2.12 Ruolo del massimo organo di governo	Cap. 2.1	
	2.13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.15 Conflitti di interessi	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.16 Comunicazione di criticità	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 2: Informativa generale 2021	2.18 Valutazione delle performance del massimo organo di governo	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.19 Norme riguardanti la remunerazione	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.20 Procedura di determinazione della retribuzione	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.21 Rapporto di retribuzione totale annua	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Cap. 2.5	
	2.23 Impegni in termini di policy	Cap. 2.4, 2.5	
	2.24 Incorporamento degli impegni di policy	Cap. 2.4, 2.5	
	2.25 Processi volti a rimediare agli impatti negativi	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.27 Conformità a leggi e regolamenti	Cap. 2.4	
	2.28 Appartenenza ad associazioni	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	2.29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Cap. 2.6, 3.1	
	2.30 Accordi di contrattazione collettiva	Cap. 6.1	
GRI 3: Temi materiali 2021	3.1 Processo per determinare i temi materiali	Cap. 3.2	
	3.2 Elenco degli argomenti materiali	Cap. 3.3	
	3.3 Gestione dei temi rilevanti	Cap. 3.3	

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
ASPECTI ECONOMICI			
	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Cap. 2.3	
GRI 201: Performance economiche	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	Cap. 2.3	
	201-3 Obblighi del piano pensionistico a benefici definiti e altri piani pensionistici	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 202-1: Presenza sul Mercato	202-1 Rapporti tra il salario di base standard d'ingresso e il salario minimo locale	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	202-2 Proporzione di dirigenti assunti dalla comunità locale	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 203 Impatti economici indiretti	203-1 Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	203-2 Impatti economici indiretti significativi	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 204 Pratiche di Approvvigionamento	204-1 Proporzione di spesa per fornitori locali	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	GRI 205-1 Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	Cap. 2.2	
GRI 205 Anticorruzione	GRI 205-2 Comunicazione e formazione su politiche e procedure anticorruzione	Cap. 2.2	
	GRI 205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Cap. 2.2	
GRI 206 Comportamento Anticoncorrenziale	GRI 206-1 Azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, pratiche antitrust e monopoli	Cap. 2.2	

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 207 Fiscalità	207-1 Approccio all'imposizione fiscale	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	207-2 Governance controllo e gestione del rischio fiscale	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	207-3: Involgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni relative alla fiscalità	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	207-4: Rendicontazione paese per paese	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
ASPETTI AMBIENTALI			
GRI 301: Materiali	301-1 Materiali utilizzati per peso e volume	Cap. 5.1	
	301-2 Materiali riciclati utilizzati	Cap. 5.1	
	301-3 Prodotti e materiali riciclati	Cap. 5.1	
GRI 302: Energia	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap. 7.1	
	302-2 Energia consumata all'esterno dell'organizzazione	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	302-3 Intensità energetica	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	302-4 riduzione consumo energetico	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 301: Materiali	302-5 Riduzione dei requisiti energetici di prodotti e servizi	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-2 gestione degli impatti legati all'acqua	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	303-3 prelievo idrico	Cap. 7.4	

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-4 Scarico idrico	Cap. 7.4	
	303-5 Consumo di acqua	Cap. 7.4	
	304-1 Siti operativi di proprietà, in affitto o gestiti in aree protette e in aree ad alta biodiversità al di fuori delle aree protette	Non applicabile	L'organizzazione non possiede o gestisce siti produttivi localizzati in aree protette o ad alta biodiversità.
	304-2 Impatto significativo delle attività, dei prodotti e dei servizi sulla biodiversità	Non applicabile	L'organizzazione non possiede o gestisce siti produttivi localizzati in aree protette o ad alta biodiversità.
GRI 304 Biodiversità	304-3 habitat protetti o ripristinati	Non applicabile	L'organizzazione non possiede o gestisce siti produttivi localizzati in aree protette o ad alta biodiversità.
	304-4 Specie incluse nella Lista Rossa IUCN e in elenchi nazionali di conservazione con habitat in aree interessate dalle operazioni	Non applicabile	L'organizzazione non possiede o gestisce siti produttivi localizzati in aree protette o ad alta biodiversità.
	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Cap. 7.1	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Cap. 7.1	
	305-3 Altre emissioni indirette significative (Scope3)	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 305: Emissioni	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	305-5 Riduzione delle emissioni di GHG	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	305-6 Emissioni sostanze che riducono lo strato di Ozono	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	305-7 Altre emissioni atmosferiche significative	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 306: Rifiuti	306-1 Generazione rifiuti e impatti relativi significativi	Cap. 7.2	
	306-2 Gestione degli impatti significativi relativi ai rifiuti	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	306-3 Rifiuti generati	Cap. 7.2	
	306-4 Rifiuti deviati dalla destinazione finale	Cap. 7.2	
	306-5 Rifiuti destinati alla destinazione finale	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1 Nuovi fornitori selezionati in base a criteri ambientali	Cap. 2.7	
	308-2 Impatti ambientali negativi significativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	Cap. 2.7	
ASPETTI SOCIALI			
GRI 401: Occupazione	401- 1 Assunzioni di nuovi dipendenti e turnover del personale	Cap. 6.1	
	401-2 Benefici concessi ai dipendenti a tempo pieno non offerti ai dipendenti temporanei o part-time	Cap. 6.1	
	401-3 Congedo Parentale	Cap. 6.1	
GRI 402: Relazioni tra Lavoratori e Management	402-1 Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi significativi	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 6.3	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	403-3 Servizi di salute occupazionale	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-4 Partecipazione, consultazione e comunicazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente connesse a relazioni commerciali	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	403-9 Infortuni sul lavoro	Cap. 6.3	
	403-10 Malattie professionali	Cap. 6.3	
GRI 404: Formazione e istruzione	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Cap. 6.2	
	404-2 Programmi per migliorare le competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono regolarmente valutazioni delle prestazioni e dello sviluppo della carriera	Cap. 6.2	
GRI 405: Diversità e Pari opportunità	405-1 Diversità nell'organo di governo e nei dipendenti	Cap. 6.4	
	405-2 Rapporto tra la retribuzione base e la retribuzione dei dipendenti per genere	Cap. 6.4	
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Cap. 6.4	
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva	407-1 Operazioni e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e alla contrattazione collettiva può essere a rischio	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 408: Lavoro minorile	408-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di casi di lavoro minorile	Cap. 2.4	
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di casi di lavoro forzato o obbligatorio	Cap. 2.4	
GRI 410 Pratiche per la sicurezza	410-1 Personale di sicurezza addestrato in politiche o procedure relative ai diritti umani	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 411: Diritti dei Popoli Indigeni	411-1: Episodi di violazione dei diritti dei popoli indigeni	Non applicabile	L'organizzazione non opera in aree in cui non sono presenti popolazioni indigene e non ha identificato alcun rischio o incidente relativo ai loro diritti
GRI 413: Comunità locali	413-1 Operazioni con programmi di coinvolgimento della comunità, valutazioni dell'impatto e sviluppo	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
	413-2 – Operazioni con impatti negativi significativi, reali e potenziali, sulle comunità locali	Informazioni non disponibili	Dati in fase di reperimento o verifica
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1 – Nuovi fornitori selezionati in base a criteri sociali	Cap. 2.7	
	414-2 – Impatti sociali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	Cap. 2.7	

Nota metodologica

GRI STANDARD	DIVULGAZIONE	CAPITOLO	NOTE ESPLICATIVE, OMISSIONI E MOTIVAZIONI DI PARZIALE/NON APPLICABILITÀ
GRI 415: Politica Pubblica	415-1 – Contributi a partiti politici e rappresentanti	Non applicabile	L'organizzazione non eroga contributi monetari a soggetti politici o di advocacy
GRI 416: Salute e sicurezza clienti	416-1 – Valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza dei clienti	Cap. 5.3	
	416-2 – Episodi di non conformità relativi alla salute e sicurezza dei clienti	Cap. 5.3	
GRI 417 Marketing ed Etichettatura	417-1 – Requisiti per informazioni e etichettatura dei prodotti e dei servizi	Non applicabile	L'organizzazione ad oggi non effettua processi di etichettatura prodotto
	417-2 – Episodi di non conformità relativi all'informazione e all'etichettatura di prodotti e servizi	Non applicabile	L'organizzazione ad oggi non effettua processi di etichettatura prodotto
	417-3 – Episodi di non conformità relativi al marketing	Cap. 2.6	
GRI 418 Privacy dei clienti	418-1 – Reclami giustificati relativi a violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati	Cap. 2.4	

SANT'ANGELO LATTERIA MN432



Powered by Progesa

Progetto Grafico by Krein