



Bilancio di Sostenibilità 2025

Latteria Sociale S. Angelo

Via Contrargine Nord, 5, 46010
Marcaria MN

www.latteriasantangelo.com



SANT'ANGELO
LATTERIA MN432

Indice

- 3 Lettera agli Stakeholder
- 3 Highlights

01

Origini e modello d'impresa

- 6 La storia ed il percorso di Latteria Sociale S. Angelo
- 7 Cronistoria aziendale
- 8 Valori, Mission, Vision

02

Governance

- 11 Il sistema di Governance
- 13 Performance e risultati economici
- 14 Strategie, politiche e obiettivi di sostenibilità
- 15 Latteria Sociale S. Angelo per la Value Chain
- 16 Marketing e comunicazione

03

Analisi di doppia materialità

- 19 Coinvolgimento degli stakeholder
- 20 La matrice di doppia materialità
- 21 I temi rilevanti per Latteria Sociale S. Angelo e i suoi stakeholder

04

I prodotti e i servizi di Latteria Sociale S. Angelo

- 25 I prodotti
- 26 Materie prime e materiali rilevanti
- 27 Lo Spaccio di Latteria Sociale S. Angelo

05

Responsabilità sociale

- 29 Le persone di Latteria Sociale S. Angelo
- 30 Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori
- 31 Diversità, pari opportunità e non discriminazione
- 32 Sostegno allo sviluppo della comunità locale

06

Responsabilità ambientale

- 35 Gestione dell'energia
- 36 Emissioni in atmosfera
- 42 Gestione dell'acqua e delle risorse idriche
- 44 Gestione dei rifiuti
- 47 Nota Metodologica
- 48 VSME Content Index
- 49 Tabelle indicatori

Lettera agli Stakeholder

Con la pubblicazione di questo Bilancio di Sostenibilità, Lattoria Sociale S. Angelo conferma il proprio impegno verso una rendicontazione trasparente e responsabile nei confronti di tutti i propri stakeholder. Questo documento non è solo uno strumento di comunicazione: è la testimonianza di un percorso concreto, che anno dopo anno si arricchisce di azioni, risultati e nuovi obiettivi.

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 essere 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.

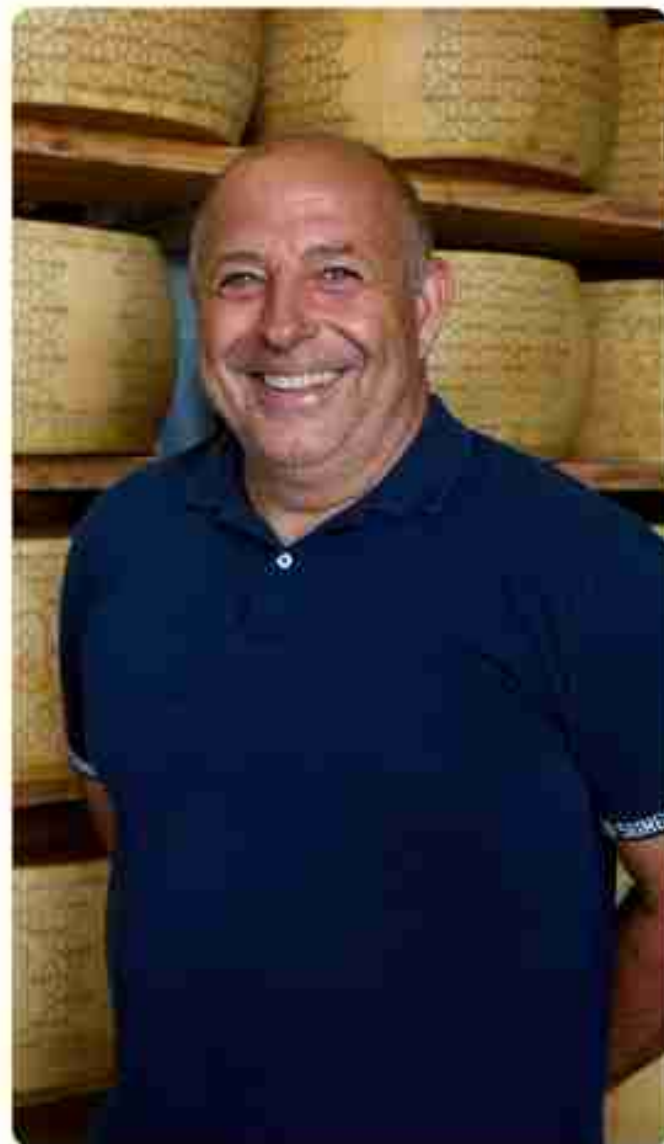
Il 2025 è stato un anno di crescita e consolidamento. Abbiamo raggiunto 85.582 forme di Grana Padano prodotte, il risultato più alto di sempre, a conferma della solidità del nostro modello produttivo. Sul fronte ambientale, abbiamo registrato un calo significativo delle emissioni indirette, grazie all'efficientamento energetico e al contributo crescente del nostro impianto fotovoltaico, che nel 2025 ha raggiunto il picco di produzione del triennio.

La sostenibilità per noi si traduce in scelte quotidiane e investimenti concreti. Abbiamo continuato a modernizzare i nostri impianti produttivi con soluzioni automatizzate — dalle nuove sale di formatura al sistema di messa in salamoia e cavatura — che migliorano la ripetibilità dei processi, riducono l'intervento manuale e aumentano la sicurezza dei nostri collaboratori. Sul fronte della sicurezza, la certificazione UNI ISO 48001 continua a guidare il nostro sistema di gestione, confermando l'efficacia di un approccio preventivo e strutturato alla tutela del benessere delle persone.

Investiamo nelle persone, perché sappiamo che la qualità del nostro prodotto nasce prima di tutto dalla competenza e dalla motivazione di chi lavora con noi ogni giorno. La formazione continua, i percorsi di crescita professionale e il benessere lavorativo non sono obiettivi astratti: sono parte integrante del modo in cui gestiamo la cooperativa.

Guardiamo al futuro con fiducia e responsabilità, consapevoli che le sfide ambientali e sociali che ci attendono richiedono impegno collettivo e visione di lungo periodo. Vogliamo continuare a costruire un modello produttivo che valorizzi le risorse locali, protegga l'ambiente e rispetti le persone — un modello che onori i principi cooperativi che ci definiscono e contribuisca in modo tangibile allo sviluppo sostenibile del territorio in cui operiamo.

Gabriele Gorni Silvestrini
Presidente



Highlights ESG 2025

45.228.723 €

di Fatturato nel 2025

24

Soci

**Medaglie ai
World Cheese
Awards:**

2025 Bronzo | 2024
Argento | 2023 Oro e
bronzo | 2021 Bronzo

24.000 m2

di superficie tra Stabilimento,
Caseificio ed Allevamento

85.582

forme di Grana Padano D.O.P.
prodotte nel 2025

500.000 Q.li

di latte prodotto da Soci

24.000 m2

di superficie tra Stabilimento, Caseificio
ed Allevamento

Certificati

BRC, IFS, UNI EN ISO 9001, 14001 e 45001



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 di Latteria Sociale S. Angelo

Latteria Sociale S. Angelo vanta una storia che si estende oltre sessant'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 500.000 quintali di latte, da cui si ricavano circa 85.000 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 9000 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 ai World Cheese Awards: nel 2025 la medaglia di bronzo, nel 2024 la medaglia d'argento, nel 2023 la medaglia d'oro e quella di bronzo, e nel 2021 la medaglia di bronzo, confermando una presenza continuativa tra i migliori produttori di formaggi a livello internazionale.



Cronistoria aziendale

1959

Nascita di Latteria Sociale S. Angelo con 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

2025

Inizio lavori di ampliamento del Caseificio, i quali prevedono l'aggiunta di 12 doppifondi in sala lavorazione e il rifacimento degli spogliatoi del personale



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 promuovendo 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, Mission, Vision

☆ Valori

Le persone al centro:

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

Qualità:

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.

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.

Sostenibilità:

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

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.

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.





Governance

Il sistema di Governance

Latteria Sociale S. Angelo è organizzata come cooperativa di primo livello, una struttura societaria fondata sul principio mutualistico e sulla partecipazione attiva dei 24 soci. Questo modello di governo d'impresa si distingue per l'integrazione tra gestione operativa, controllo e responsabilità condivisa, garantendo che le decisioni aziendali rispecchino gli interessi collettivi dei soci e del territorio.

Lo scopo consortile della cooperativa si concretizza nella partecipazione diretta della governance attraverso meccanismi decisionali democratici, assicurando trasparenza e correttezza nella conduzione delle attività.

Organo	Composizione	Funzione
Consiglio di Amministrazione (CDA)	Presidente e Rappresentante dell'Impresa: Gorni Silvestrini Gabriele Vicepresidente e Rappresentante dell'Impresa: Bella Gianpaolo Consiglieri: Amadini Renzo, Sami Amadè Rino, Musa Giovanni, Enori Alberto, Azzini Andrea	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	Presidente del Collegio Sindacale: Moseri Patrizia Sindaci: Garrò Sandro, Falavigna Valentina Sindaci Supplenti: Marangoni Corrado, Bianchi Marco Revisore Legale: Allegretti Gianni	Il Collegio Sindacale e il Revisore Legale vigilano sul rispetto della legge, dello statuto e dei principi di correttezza amministrativa all'interno della società.

Il sistema di Governance

Strumenti a supporto della Governance

Latteria Sociale S. Angelo adotta un sistema di governance orientato all'integrazione dei principi di sostenibilità nei processi decisionali e gestionali aziendali, con particolare attenzione agli aspetti etici, ambientali, sociali e di conformità normativa. Tale approccio si traduce nell'adozione di strumenti, procedure e sistemi di controllo finalizzati a garantire trasparenza, affidabilità e presidio dei rischi lungo l'intera catena del valore.

A conferma dell'impegno aziendale verso una gestione responsabile e conforme ai principi di legalità, la società ha ottenuto il Rating di Legalità rilasciato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM), con attribuzione del punteggio $\star\star+$. Il riconoscimento attesta il rispetto di elevati standard in materia di compliance fiscale, correttezza commerciale, trasparenza amministrativa e gestione etica delle attività aziendali.

La governance si fonda inoltre su un sistema organizzativo strutturato e integrato, supportato dall'adozione di standard internazionali certificati, che consente di presidiare in modo sistematico gli aspetti legati alla qualità, all'ambiente, alla salute e sicurezza sul lavoro e alla sicurezza alimentare.

Tale assetto garantisce un monitoraggio continuo delle performance aziendali e una reportistica puntuale sui principali indicatori di prestazione. Il sistema di gestione aziendale è supportato da un insieme di certificazioni che ne attestano la solidità e l'affidabilità: la **ISO 9001** per la gestione della qualità e il miglioramento continuo dei processi, la **ISO 14001** per la gestione ambientale e il controllo degli impatti sull'ecosistema, la **ISO 45001** per la salute e la sicurezza sul lavoro, a tutela di tutte le persone che operano all'interno dell'organizzazione.

A queste si affiancano le certificazioni **BRC** e **IFS**, che attestano il rispetto di elevati standard in materia di sicurezza alimentare e la robustezza dei processi produttivi.



Performance e risultati economici

Latteria Sociale S. Angelo opera con un modello fortemente specializzato nella trasformazione del latte conferito dai soci in Grana Padano DOP, integrato da attività complementari come la valorizzazione del siero e l'allevamento suinicolo. La natura cooperativa rappresenta un elemento distintivo: l'azienda ritira quotidianamente la totalità del latte prodotto dai soci, che sono simultaneamente fornitori esclusivi e proprietari dell'impresa.

Questo legame profondo, sebbene limitato in parte la flessibilità produttiva, ha consentito un andamento positivo del fatturato in crescita, supportato da una domanda stabile di Grana Padano DOP e dalla valorizzazione dei prodotti complementari.

Rischi e opportunità finanziari

La specializzazione monoprodotto, unita alla concentrazione della filiera distributiva e commerciale in capo a pochi grandi operatori, pone la cooperativa di fronte a una vulnerabilità strutturale nelle fasi post-trasformazione, riducendo il potere contrattuale dei trasformatori rispetto al buyer.



Strategie, politiche e obiettivi di sostenibilità

L'azienda adotta un approccio strutturato alla sostenibilità per gestire proattivamente gli **impatti ESG**, riducendo i rischi e ampliando le opportunità di business. Consapevole di operare in un contesto globale caratterizzato da sfide socio-ambientali complesse, si impegna a consolidarsi come punto di riferimento nel settore lattiero-caseario per prodotti di qualità.

La politica integrata si concretizza attraverso **pratiche agricole sostenibili** e la **valorizzazione delle risorse locali**. La cooperativa affronta le sfide del cambiamento climatico mediante una stretta collaborazione con agricoltori selezionati, riducendo l'impatto ambientale e promuovendo un ciclo produttivo trasparente. Pari attenzione è dedicata al benessere animale, garantendo condizioni che rispettano l'equilibrio fisico e mentale degli animali, elemento centrale sia per la qualità del prodotto sia per un'armonia con l'ambiente.

Le certificazioni attestano il rispetto di rigidi standard globali: la **ISO 9001** certifica il sistema di gestione per la **qualità** e l'impegno verso il miglioramento continuo dei **processi**; **BRC** e **IFS** garantiscono la **sicurezza alimentare** e la qualità dei processi produttivi; **HALAL** assicura il rispetto dei requisiti religiosi e culturali; **ISO 14001** e **ISO 45001** testimoniano l'impegno verso la tutela dell'ambiente e la sicurezza dei dipendenti, con focus sul continuo miglioramento delle condizioni di lavoro e la riduzione degli impatti ambientali.

Obiettivi di innovazione ed efficienza operativa

Nel corso dell'esercizio, la cooperativa ha proseguito il proprio percorso di innovazione e sviluppo industriale attraverso un programma di **potenziamento infrastrutturale** orientato all'efficienza, alla sostenibilità e alla modernizzazione dei processi produttivi. In particolare, l'automazione delle attività di formatura e fasciatura ha consentito un incremento della capacità produttiva e una significativa riduzione del margine di errore umano, alleggerendo al contempo la movimentazione manuale dei carichi per gli operatori.

Gli interventi realizzati si sono sviluppati lungo due direttrici strategiche principali: da un lato l'**efficientamento energetico**, mediante l'adozione di soluzioni finalizzate alla riduzione dei consumi elettrici e termici; dall'altro l'**automazione di processo**, attraverso l'introduzione di impianti di ultima generazione volti a ottimizzare i flussi produttivi, migliorare l'efficienza operativa e rafforzare gli standard qualitativi.

Questo approccio integrato consente a Lattoria Sociale S. Angelo di consolidare un modello di sviluppo capace di coniugare innovazione tecnologica, tradizione produttiva, qualità ed efficienza gestionale. Nel mese di **novembre 2025** sono inoltre stati avviati i lavori di **ampliamento del caseificio**, con interventi che interessano l'area caldaie e gli spogliatoi del personale.

Il progetto, che proseguirà nel corso del 2026, è finalizzato al miglioramento delle condizioni operative dello stabilimento e all'incremento della capacità produttiva complessiva. In una prospettiva di medio-lungo periodo, la cooperativa ha individuato ulteriori direttrici di sviluppo strategico anche sul piano logistico e commerciale. Tra queste rientra la realizzazione di un nuovo magazzino nell'area adiacente al caseificio, il cui avvio è previsto indicativamente nel 2027, con l'obiettivo di supportare la crescita produttiva e ottimizzare la gestione dei flussi distributivi.

Latteria Sociale S. Angelo per la Value Chain

Latteria Sociale S. Angelo opera all'interno di una catena del valore integrata e cooperativa, che si estende dalla raccolta del latte presso i soci fino alla commercializzazione del Grana Padano DOP e dei prodotti complementari. Questo modello riflette una struttura di filiera basata su reciprocità e tracciabilità.

📍 Fase a Monte: i fornitori e la raccolta del Latte

La catena del valore inizia dai **soci conferenti**, che rappresentano i fornitori primari della cooperativa. La Latteria riceve quotidianamente la **totalità del latte** prodotto dai soci, garantendo una fornitura stabile e prevedibile. Oltre al latte, l'azienda si approvvigiona sul territorio di input complementari come **caglio, lisozima, sale, colture starter** e materiali di **confezionamento** esclusivamente da fornitori del territorio selezionati. Questa scelta territoriale non è casuale: limita l'accesso a fornitori con comprovate competenze settoriali e garantisce una maggiore tracciabilità e controllo qualitativo lungo l'intera catena.

🏭 Fase di trasformazione: Produzione

Il latte conferito dai soci è trasformato in **Grana Padano DOP** secondo il disciplinare del Consorzio di Tutela, di cui la Latteria è membro attivo. Questa fase comporta elevati standard produttivi e igienici, garantiti da impianti certificati e da processi automatizzati di ultima generazione. La conformità al disciplinare DOP rappresenta una barriera strutturale alla produzione: solo i **caseifici autorizzati** e conformi ai requisiti stabiliti possono produrre Grana Padano, limitando la concorrenza e garantendo un controllo qualitativo rigido. I **tempi di stagionatura prolungati**, che mediamente richiedono **24-36 mesi**, comportano investimenti significativi in infrastrutture di conservazione e un'immobilizzazione del capitale per periodi estesi, elemento che caratterizza in modo decisivo l'economia della cooperativa.

📦 Fase a Valle: i clienti e i canali commerciali

La struttura dei clienti è caratterizzata da una forte concentrazione verso un principale interlocutore commerciale e da una diversificazione strategica delle produzioni accessorie.

Si tratta di cooperative di secondo livello che fungono da **aggregatori**, raccogliendo le produzioni di numerose latterie e caseifici del territorio per trasformarle e commercializzarle sui mercati nazionale e internazionale. La Latteria fornisce al **Consorzio Latterie Virgilio** l'intera partita di forme non ancora certificate come Grana Padano DOP, generalmente con circa 9 mesi di stagionatura, quando il prodotto ha già acquisito le caratteristiche strutturali idonee per proseguire il percorso di maturazione e certificazione secondo il disciplinare. In questo rapporto, la cooperativa di secondo livello assume il ruolo di **commercializzatore finale e distributore**, garantendo sbocchi commerciali stabili sui mercati. Tuttavia, questa concentrazione comporta una dipendenza significativa: variazioni nella domanda di Grana Padano DOP o modifiche nelle strategie di acquisto possono impattare direttamente i ricavi, rappresentando un elemento di vulnerabilità strutturale.

Parallelamente, la Latteria valorizza le proprie produzioni accessorie attraverso collaborazioni consolidate con **operatori specializzati**. Il siero di latte, sottoprodotto della caseificazione, è conferito a **ferum**, un consorzio specializzato nella raccolta, trasformazione e commercializzazione del siero di latte destinato a impieghi in ambito zootecnico e industriale. Questa collaborazione garantisce una collocazione sicura e stabile di un prodotto altrimenti marginale, contribuendo alla sostenibilità economica e ambientale del ciclo produttivo. L'attività suinicola è integrata nel circuito controllato di **O.P.A.S. (Organizzazione Produttori Allevatori di Suiù)**, uno dei principali operatori nazionali del settore, che assicura remunerazioni adeguate e tracciabilità conforme alle normative vigenti.

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.

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 stakeholder. I principali canali utilizzati sono:

- ② **Sito web istituzionale www.latteriasantangelo.com:** spazio dedicato alla trasparenza, con sezioni su filiera, sostenibilità, certificazioni e vita cooperativa.
- ③ **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.
- ④ **Eventi, Educational tour e collaborazioni con istituzioni e scuole:** occasioni per dialogare con il territorio e promuovere la cultura della DOP e della sostenibilità.
- ⑤ **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.

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, e-mail, 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.

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.



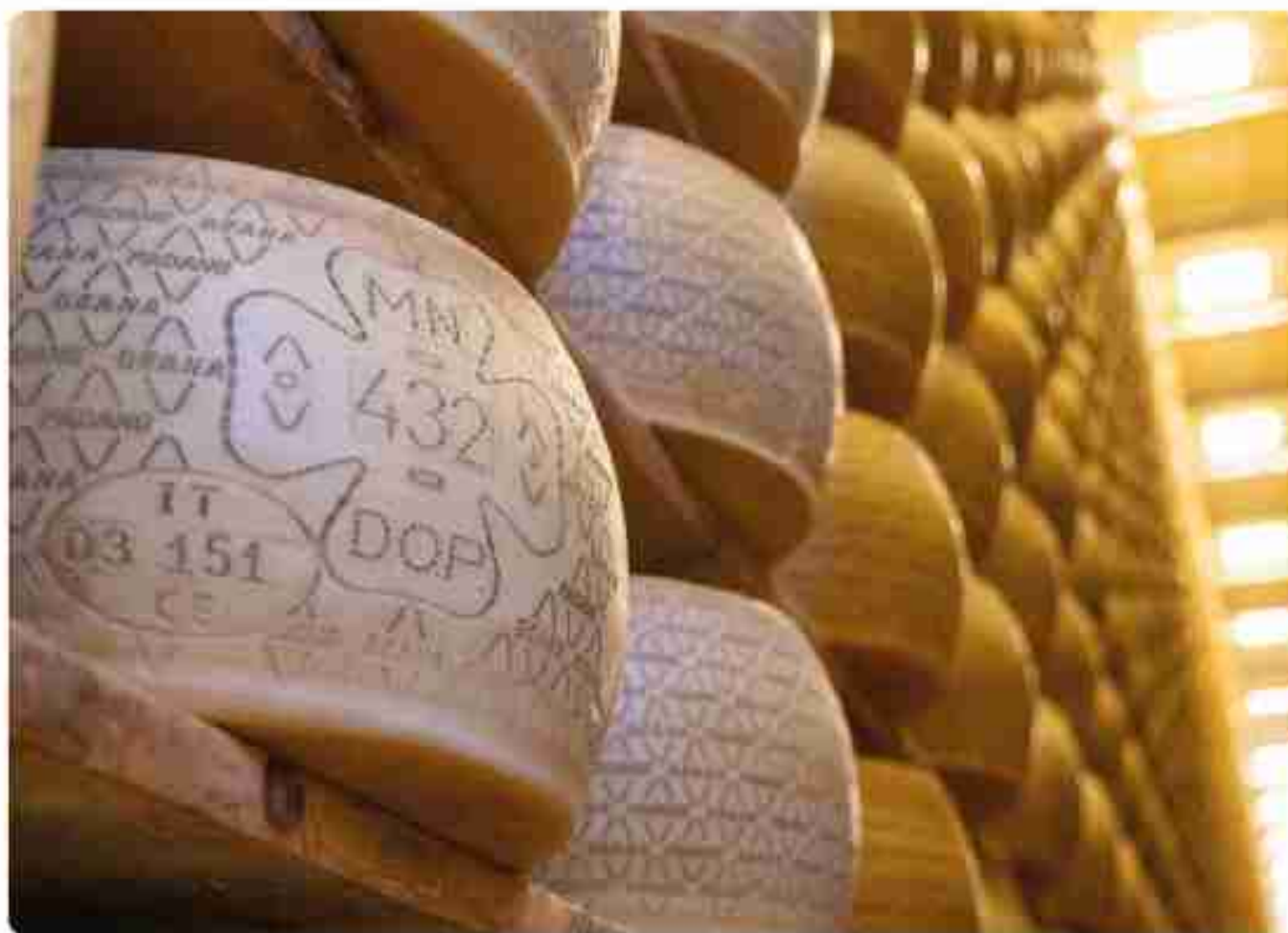
Analisi di doppia materialità

Analisi di doppia materialità

L'analisi di doppia materialità condotta da Latteria Sociale S. Angelo si basa sulle disposizioni introdotte dalla **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)** e dai relativi **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, in particolare **ESRS 1** e **ESRS 2**. Questo approccio consente di valutare gli impatti aziendali sotto una doppia prospettiva: da un lato, l'impatto materiale verso l'esterno (economico, ambientale e sociale), e dall'altro, la materialità finanziaria, che considera i rischi e le opportunità con potenziali effetti sulle performance economico-finanziarie dell'azienda.

In linea con gli ESRS, l'analisi di materialità di Latteria Sociale S. Angelo integra anche l'approccio delineato nel **VSME** (Voluntary Reporting Standard for SMEs), adottando gli indicatori previsti da questo framework specificamente sviluppato per le piccole e medie imprese. Il VSME si articola in un **Modulo Base** e un **Modulo Comprensivo**, fornendo un quadro metodologico proporzionato e strutturato per la misurazione e la comunicazione delle performance di sostenibilità.

Attraverso questo processo, Latteria Sociale S. Angelo ha identificato una serie di impatti significativi, sia positivi che negativi, generati o potenzialmente generabili sulle persone (inclusi i diritti umani), sull'ambiente e sull'economia. La valutazione di tali impatti ha consentito di determinare i temi più rilevanti, sui quali l'azienda deve concentrare la rendicontazione e definire strategie mirate, contribuendo così in modo consapevole e trasparente allo sviluppo sostenibile e alla creazione di valore condiviso.



Coinvolgimento degli stakeholder

Nell'esercizio delle proprie attività, ogni azienda interagisce costantemente con il contesto in cui opera, che comprende dimensioni organizzative, economiche, ambientali e sociali. Le interazioni con i portatori di interesse, interni ed esterni, rappresentano un elemento essenziale per comprendere e gestire gli impatti generati dall'azienda.

L'analisi di materialità ha l'obiettivo di valutare gli **impatti potenziali ed effettivi** dell'azienda, sia positivi che negativi, sulle dimensioni **ambientale, sociale e di governance (ESG)**, garantendo un processo di coinvolgimento attivo degli stakeholder. Questo engagement ha coinvolto sia portatori di interesse interni, come dipendenti, figure direzionali e collaboratori, sia stakeholder esterni, tra cui banche, assicurazioni, associazioni, fornitori e clienti.

Il processo di coinvolgimento è stato realizzato attraverso interviste, questionari anonimi, survey e incontri tecnici. Le interviste con la Direzione aziendale hanno permesso di individuare i principali elementi di impatto dell'attività aziendale, definire le tematiche di sostenibilità più rilevanti e identificare progetti e iniziative strategiche per la gestione di tali impatti. Inoltre, i questionari anonimi rivolti agli stakeholder interni ed esterni hanno consentito di raccogliere informazioni sulla percezione delle attività aziendali e sull'interesse rispetto ai temi di sostenibilità.

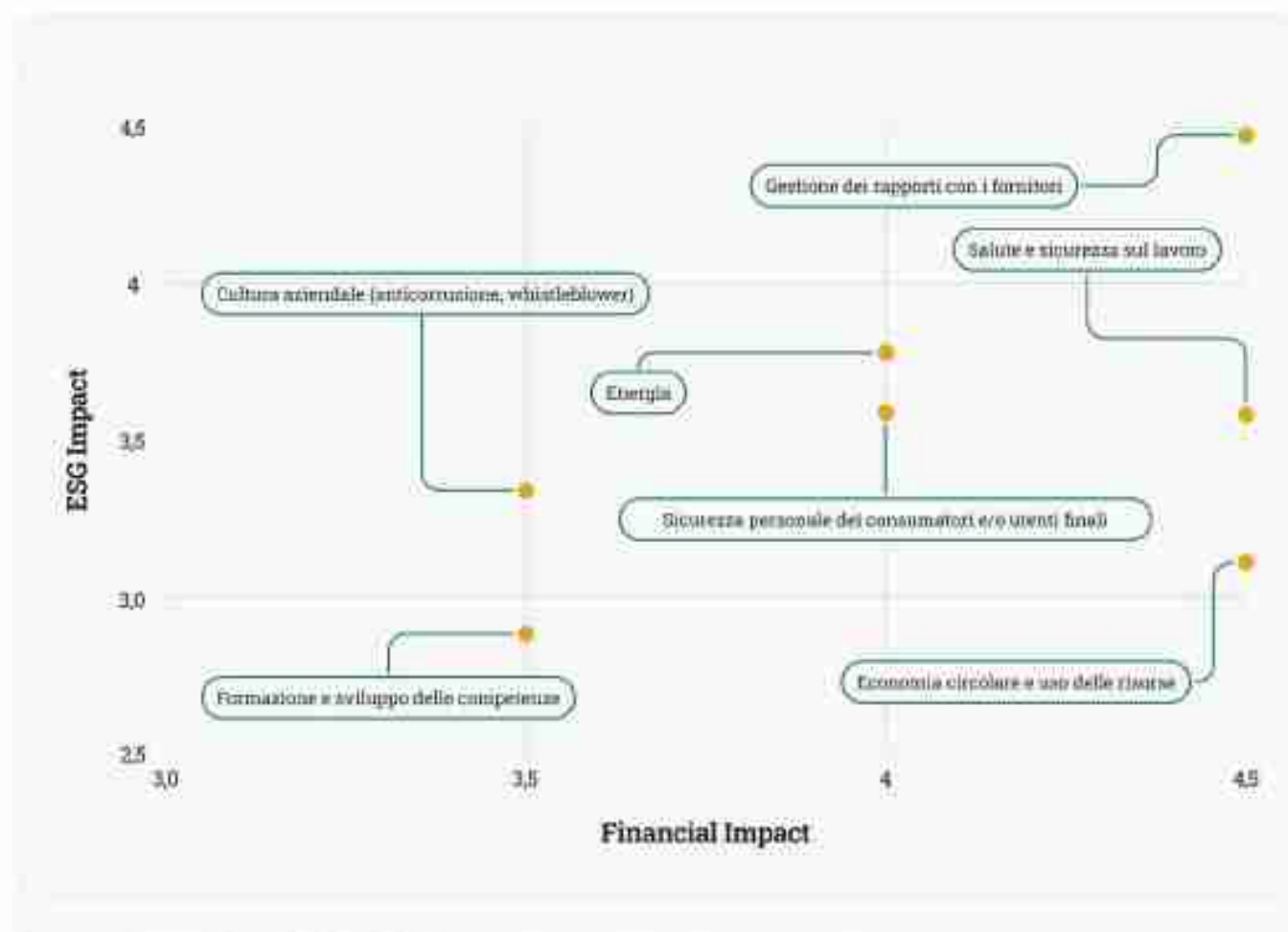


La matrice di doppia materialità

La matrice di doppia materialità rappresenta i temi rilevanti identificati Lattoria Sociale S. Angelo e dai suoi stakeholder, a seguito di un'analisi approfondita volta a individuare gli impatti positivi e negativi generati dall'azienda nel contesto del proprio settore. Questo approccio consente di valutare la doppia rilevanza dei temi in due prospettive complementari: da un lato, l'**impatto sulla sostenibilità**, o dall'altro, i **rischi** e le **opportunità** di carattere **finanziario** che ne derivano.

La selezione e la consultazione delle tematiche ESG si basano su un elenco strutturato di argomenti strettamente correlati alle attività aziendali, in modo da garantire una copertura completa degli aspetti di sostenibilità. La rappresentazione grafica riportata di seguito sintetizza il risultato di un percorso di analisi della significatività, evidenziando i temi materiali più importanti sia per l'azienda che per i suoi stakeholder. Questi temi, in quanto strategici e rilevanti, vengono rendicontati per assicurare trasparenza e allineamento con le migliori pratiche di sostenibilità e governance aziendale.

Il seguente grafico indica la relazione tra gli impatti ed i temi rilevanti:



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

Di seguito la lista dei temi emersi come rilevanti dai questionari effettuati agli stakeholder e dal confronto con la Direzione Aziendale in relazione agli impatti, rischi ed opportunità.

Tema Materiale	Principali rischi (ESG e finanziari)	Principali opportunità (ESG e finanziarie)	Strategia
Energia	Aumento dei costi energetici con impatti sulla marginalità aziendale Generazione di emissioni di gas serra da impianti termici, logistica e attività zootecnica associate Riduzione della competitività derivante dalla mancata realizzazione di investimenti in energia green.	Incremento dell'autoproduzione da fonti rinnovabili con riduzione strutturale dei costi nel lungo periodo Accesso a incentivi pubblici per decarbonizzazione e transizione energetica Maggiore autonomia energetica e resilienza rispetto alla volatilità dei prezzi dell'energia	Implementare un piano energetico pluriennale orientato all'efficientamento dei consumi, all'autoproduzione rinnovabile (fotovoltaico esistente + impianto a terra da 1 MW in valutazione), alla riduzione delle emissioni Scope 1 e 2 e alla misurazione continua delle performance
Economia circolare e uso delle risorse	Inquinamento e degrado del territorio derivante da pratiche produttive ad elevato impatto ambientale Aumento dei costi di produzione derivante da inefficienze nell'uso di acqua, energia e materie prime Impatti ambientali della filiera primaria su acqua, suolo ed emissioni	Ritorno economico e reputazionale grazie alla qualità dei prodotti e alla valorizzazione integrale dei sottoprodotti Valorizzazione totale dei sottoprodotti caseari (siero, panna) senza generazione di scarti Valorizzazione totale dei sottoprodotti caseari (siero, panna) senza generazione di scarti	Ottimizzare l'uso delle risorse lungo tutta la filiera produttiva: valorizzazione al 100% dei sottoprodotti (siero e panna interamente venduti), gestione responsabile dei reflui, riduzione dei consumi idrici specifici e monitoraggio continuo dei KPI ambientali

Tema Materiale	Principali rischi (ESG e finanziari)	Principali opportunità (ESG e finanziarie)	Strategia
Formazione e sviluppo delle competenze	Stagnazione, demotivazione e perdita di talenti in assenza di percorsi di crescita strutturati Turnover e perdita di know-how critico per mancanza di sviluppo professionale Difficoltà nel trasferimento delle competenze specialistiche legate alla produzione casaria artigianale	Investimenti nel personale associati a innovazione, qualità e maggiore competitività Maggiore attrattività come luogo di lavoro grazie a un ambiente formativo e orientato alla crescita Miglioramento della qualità del prodotto e della ripetibilità dei processi grazie a personale qualificato	Sviluppare piani di formazione continua focalizzati su standard alimentari, ambientali e di sicurezza, con percorsi differenziati per ruolo e monitoraggio delle ore medie erogate; valorizzare il know-how interno come leva di qualità e retention
Salute e sicurezza sul lavoro	Infortuni o incidenti con conseguenti costi diretti, indiretti e fermo produzione Verificarsi di situazioni pericolose che potrebbero generare contenzioni con dipendenti o collaboratori Sanzioni o non conformità durante ispezioni e audit	Maggiore produttività e minor assenteismo grazie a un ambiente di lavoro sicuro e certificato Certificazione ISO 45001 come elemento di reputazione e accesso a mercati e partner sensibili agli standard ESG Riduzione del rischio operativo grazie all'automazione di attività manuali critiche (es. rivoltatura forme, messa in salamoia)	Rafforzare il sistema di gestione della sicurezza certificato UNI ISO 45001 con formazione continua, audit interni periodici, investimenti in ergonomia e automazione dei processi a rischio, e monitoraggio sistematico di near-miss e indicatori di sicurezza
Sicurezza personale dei consumatori e/o utenti finali (salute e sicurezza, protezioni dei minori, sicurezza individuale)	Rischi per la salute derivanti da non conformità dei prodotti con potenziali richiami di mercato Provvedimenti e sanzioni per prodotti non conformi alle norme di sicurezza alimentare Variazioni nella qualità delle materie prime che compromettono gli standard produttivi	Rafforzamento della reputazione grazie a processi certificati ISO 9001, BRC e IFS con controlli end-to-end Fidelizzazione dei clienti GDO e accesso a segmenti premium grazie a standard di qualità certificati e verificabili Digitalizzazione e automazione per migliorare tracciabilità, controlli di qualità e riducibilità degli errori	Mantenere e aggiornare il sistema integrato di qualità e sicurezza alimentare (HACCP, ISO 9001, BRC, IFS) con tracciabilità completa di filiera e miglioramento continuo dei processi produttivi.



Tema Materiale	Principali rischi (ESG e finanziari)	Principali opportunità (ESG e finanziarie)	Strategia
Cultura aziendale (inclusi anticorruzione e lotta alla concussione, tutela dei whistleblower e benessere animale)	Danni reputazionali derivanti da casi di corruzione, mancata tutela dei segnalanti o condizioni non adeguate di allevamento Sanzioni legali, contenziosi o perdita di contratti con distributori in caso di violazioni etiche o normative Perdita di fiducia da parte di consumatori, GDO e stakeholder in caso di criticità etiche o zootecniche	Maggiore accesso a partnership commerciali e mercati premium sensibili al benessere animale e alla compliance ESG Incremento delle vendite e fidelizzazione dei clienti grazie a politiche etiche trasparenti e verificabili Rafforzamento della reputazione della latteria come cooperativa responsabile e radicata nel territorio	Consolidare una cultura aziendale basata su trasparenza, etica e responsabilità: adottare e comunicare politiche di anticorruzione e standard di benessere animale.
Gestione dei rapporti con i fornitori, incluse pratiche di pagamento scorrette o sleali	Discontinuità nelle forniture di latte o qualità non conforme con impatto diretto sulla produzione Discontinuità nelle forniture di latte o qualità non conforme con impatto diretto sulla produzione Rischi ESG trasferiti a monte della filiera (ambiente, condizioni di lavoro, benessere animale)	Sviluppo di relazioni stabili e collaborative con allevatori e fornitori locali attraverso pratiche di pagamento corrette e trasparenti Una supply chain solida e fidelizzata riduce il rischio di interruzioni nelle forniture di latte e materie prime Maggiore tracciabilità e trasparenza lungo tutta la filiera come elemento di differenziazione competitiva	Definire criteri di qualifica e monitoraggio dei fornitori integrando parametri ESG; sviluppare programmi di supporto tecnico agli allevatori conferenti per migliorare qualità del latte e pratiche sostenibili; garantire pratiche di pagamento puntuali e trasparenti come presidio della sostenibilità della filiera.





I prodotti e i servizi di Latteria Sociale S. Angelo

I prodotti

Latteria Sociale S. Angelo opera mediante un processo produttivo strutturato e controllato, che trasforma le materie prime conferite dai soci in una gamma completa di prodotti finiti: Grana Padano DOP, panne e siero di latte. La cooperativa gestisce inoltre un allevamento suinicolo, nell'ambito del quale alleva e commercializza suini da macello.

Il **latte crudo**, conferito dai soci e sottoposto a parziale decremazione tramite affioramento naturale, è lavorato immediatamente secondo il disciplinare del Consorzio di Tutela. In caldaie di rame a doppio fondo, riscaldate a vapore, il latte viene coagulato mediante l'aggiunta di siero da innesto e caglio di origine animale, oltre a lisozima per la prevenzione della fermentazione.

La cagliata, cotta a 55°C, viene successivamente tagliata per formare le due "forme gemelle", elemento caratteristico del processo. Le forme, avvolte in teli di lino, procedono verso il reparto di formatura dove ricevono la loro forma finale mediante fascere e pressione controllata. Dopo due giorni, entrano nel tunnel di asciugatura e successivamente sono immerse in salamoia per 14-22 giorni. A seguire, il trasporto nei magazzini di stagionatura completa il percorso produttivo del **Grana Padano DOP**.

Parallelamente al processo principale, il siero di latte e la panna sono avviati a lavorazioni complementari che generano ulteriori prodotti finiti, mentre i suini da macello derivanti dall'allevamento suinicolo completano il portafoglio produttivo della cooperativa.

Questo processo, che integra tradizione e innovazione tecnologica, rappresenta il percorso comune attraverso il quale Latteria Sociale S. Angelo trasforma le materie prime in prodotti finiti destinati al mercato.



Materie prime e materiali rilevanti

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. Di seguito, presentiamo le materie prime e i prodotti che la Latteria gestisce e utilizza nel proprio processo produttivo:

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 deacidificato tramite affioramento naturale.

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.

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.

Lisozima:

È un conservante di origine naturale, estratto dall'albumo 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.

Imballi 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.

Imballi 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 del pallet, svolgendo una funzione di separazione, protezione dagli urti e distribuzione uniforme del peso, migliorando la stabilità del carico.

Soi netti:

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. Da anni, l'azienda impiega nuclei integratori a basso contenuto di proteina grezza (scia), 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.



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 prodotti freschi e stagionati. 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.

17

dipendenti al 31/12/2025

82%

contratti a tempo indeterminato

100%

copertura da contrattazione
collettiva

12h

ore medie formazione
per dipendente 2025

0

decessi e malattie professionali nel triennio



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, quasi la totalità 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:

- ④ **Occasioni di confronto tra responsabili e collaboratori** nelle varie funzioni aziendali;
- ④ **Buoni pasto** secondo CCNL e Accordo Integrativo Provinciale per i lavoratori del settore Lattiero-Caseario di Mantova tramite l'azienda Edenred;
- ④ **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 dipendenti 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.
- ④ **Buono spesa** di fine anno (una tantum).

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



Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori

La gestione proattiva della salute e sicurezza sul lavoro è uno dei nostri pilastri fondamentali. 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**.

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.



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.



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'**AVES di Campitello (MN)**, **Cesole (MN)** e **Canicoasa (MN)**, 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. Nel luglio 2025, la cooperativa ha inoltre contribuito all'acquisto di un faro per la nuova sede della **Protezione Civile di Campitello "Torre D'Oglio"**, un gesto concreto di vicinanza alle realtà che ogni giorno si mettono al servizio della comunità. 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.

1.285.230 kWh

energia non rinnovabile acquistata nel 2025

103.727 kWh

energia rinnovabile da fotovoltaico nel 2025

7%

quota rinnovabile sui consumi totali 2025

27.116€

risparmio economico da fotovoltaico nel 2025

-7,3%

riduzione energia elettrica acquistata 2024 - 2025



Responsabilità ambientale

Responsabilità ambientale

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.

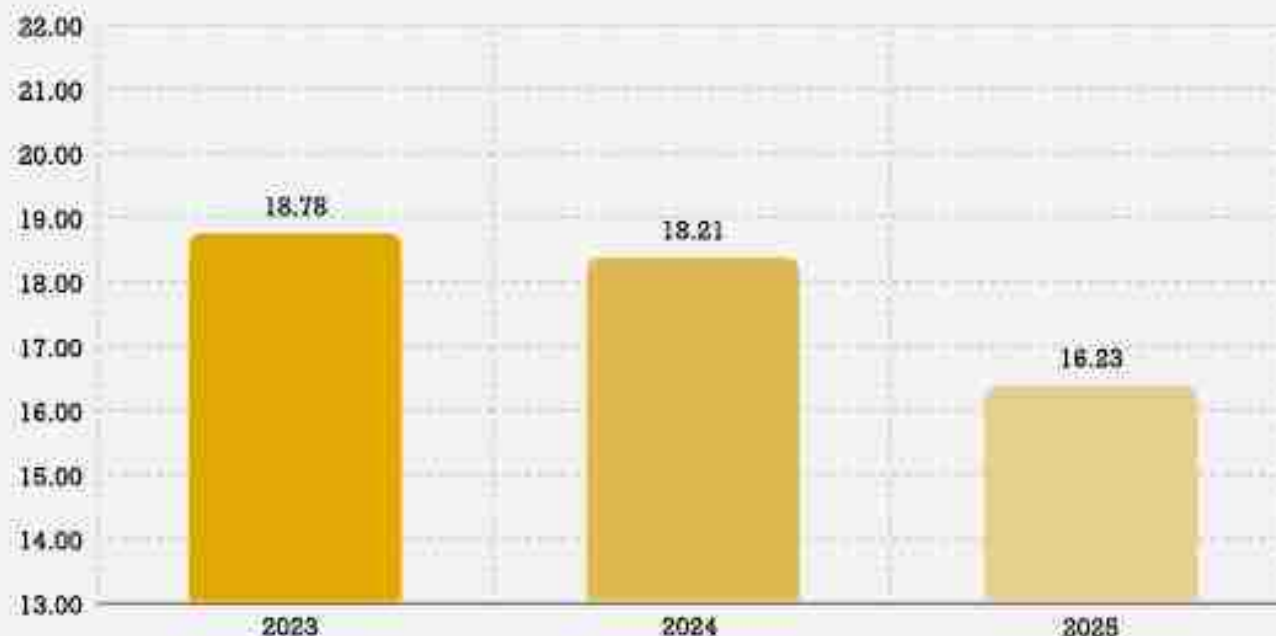
Rischi e opportunità finanziari connessi al cambiamento climatico

Il cambiamento climatico rappresenta un **rischio significativo** con potenziali impatti operativi e finanziari. 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, determinando aumenti dei costi di approvvigionamento e cali produttivi.

La maggiore vulnerabilità sanitaria degli animali comporta rischi di diffusione di malattie con ricadute economiche dovute all'uso più intensivo di presidi veterinari. Sul piano normativo, la crescente pressione legislativa in materia di emissioni e sostenibilità genera nuovi costi di conformità e obblighi di investimento per l'adeguamento impiantistico. Tuttavia, l'adozione di pratiche a basso impatto ambientale, trasforma questi obblighi in opportunità di innovazione e differenziazione.

Intensità energia elettrica su forme prodotte

Triennio 2023-2025, kWh/forma prodotta



Gestione dell'energia

La natura dei processi produttivi svolti nello stabilimento richiede in modo continuo sia **energia elettrica** che **energia termica** per la lavorazione e la conservazione dei prodotti, determinando un fabbisogno energetico complessivo molto elevato. La gestione dell'energia rappresenta pertanto una delle leve strategiche più importanti per il controllo dei costi operativi e per la sostenibilità dell'intera organizzazione.

A tal fine, l'organizzazione si avvale di un mix energetico articolato che combina il prelievo di energia elettrica dalla rete pubblica con la **produzione interna** tramite impianto fotovoltaico (FTV). Per la copertura dei fabbisogni termici di processo, lo stabilimento utilizza inoltre gas metano quale combustibile per l'alimentazione degli impianti termici dedicati alle lavorazioni produttive, ai trattamenti termici e ai servizi ausiliari di stabilimento.

Impianto Fotovoltaico

La riduzione dell'impatto energetico è una priorità per Lattoria Sociale S. Angelo, che nel 2021 ha investito nell'installazione di un impianto fotovoltaico sulla copertura del magazzino formaggi. Il sistema, composto da 280 moduli su una superficie di 470 m², contribuisce ogni anno alla produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile, riducendo la dipendenza dalla rete e le emissioni associate ai consumi dello stabilimento.

Nel triennio 2023-2025, l'energia rinnovabile prodotta dall'impianto ha coperto una quota stabile dei consumi elettrici totali, attestandosi tra i 94.000 e i 104.000 kWh annui, pari a circa il 7% del fabbisogno complessivo.

La Lattoria sta inoltre valutando la fattibilità di un impianto fotovoltaico a terra da installare nei terreni adiacenti allo stabilimento. Con una potenza prevista di 1 MW, questo intervento consentirebbe di aumentare significativamente l'autoproduzione di energia pulita, riducendo ulteriormente la dipendenza da fonti non rinnovabili e consolidando il percorso di transizione energetica avviato.



Emissioni in atmosfera

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.

- ④ **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.
- ④ **Generatore di vapore Luciani:** destinato a uso di emergenza e attivato solo in caso di necessità straordinarie.
- ④ **Caldia Riello:** utilizzata per la produzione di acqua calda sanitaria, anch'essa è alimentata esclusivamente a gas metano.
- ④ **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.

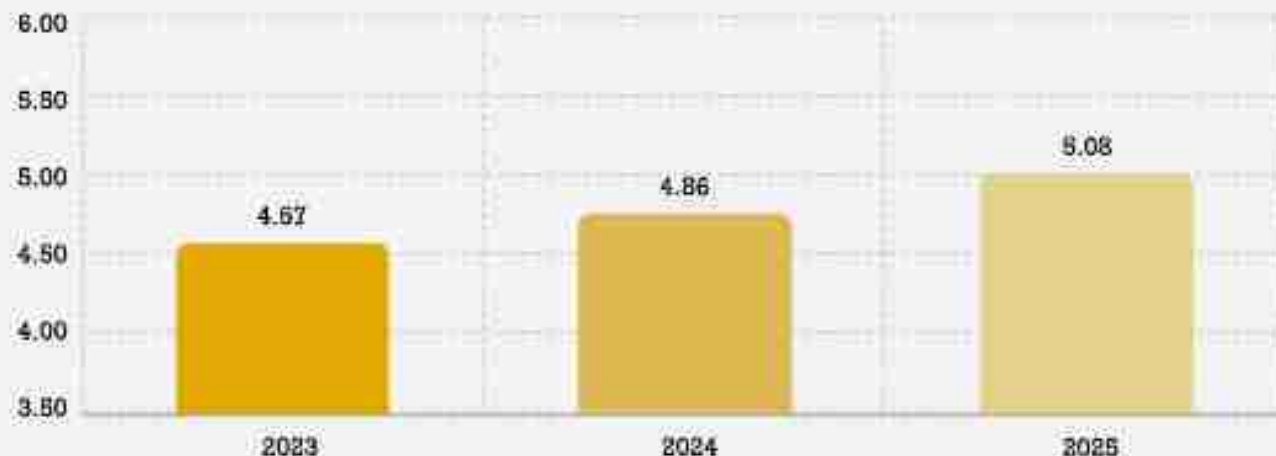
▲ Emissioni Scope 1 – combustione da metano

Il principale vettore di emissioni dirette è il consumo di gas metano, impiegato negli impianti termici di processo. Nel 2025 i consumi di metano hanno raggiunto 434.983 mc, con un aumento rispetto ai 395.806 mc del 2024, riconducibile alla crescita del volume produttivo (85.882 forme di Grana Padano prodotte nel 2025, rispetto alle 81.363 del 2024).

In termini di intensità dei consumi, il consumo di carburanti per forma prodotta ha registrato un incremento progressivo nel triennio, passando da 4,57% nel 2023 a 4,86% nel 2024, fino a 5,08% nel 2025. L'aumento riflette la crescita dell'attività produttiva e logistica del periodo.

Intensità consumo carburanti su forme prodotte

Triennio 2023-2025, mc/forma prodotta

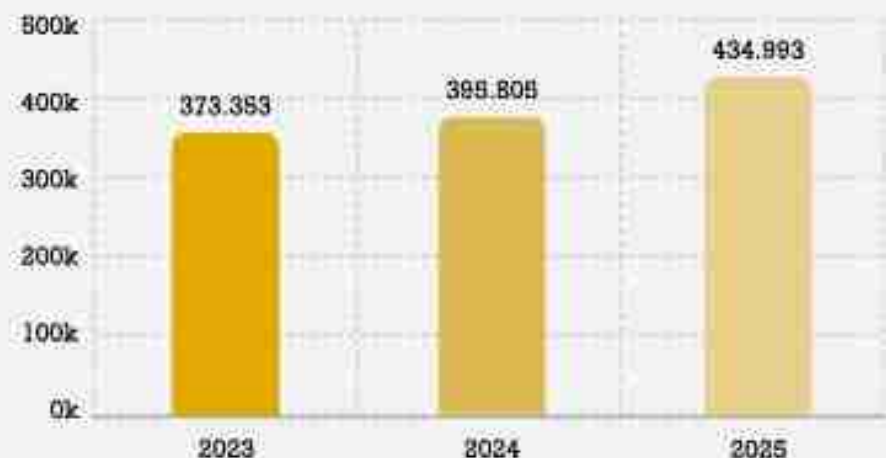


Emissioni in atmosfera

Le emissioni Scope 1 totali risultanti dalla combustione del metano sono state pari a 782,99 ton CO₂eq nel 2025, rispetto alle 712,45 ton CO₂eq del 2024. L'aumento in valore assoluto è coerente con la crescita produttiva: l'intensità emissiva sul fatturato si è mantenuta sostanzialmente stabile. Nel 2025 è stato registrato anche un consumo residuale di gasolio pari a 500 litri, riferito all'utilizzo del gruppo elettrogeno in situazioni di emergenza.

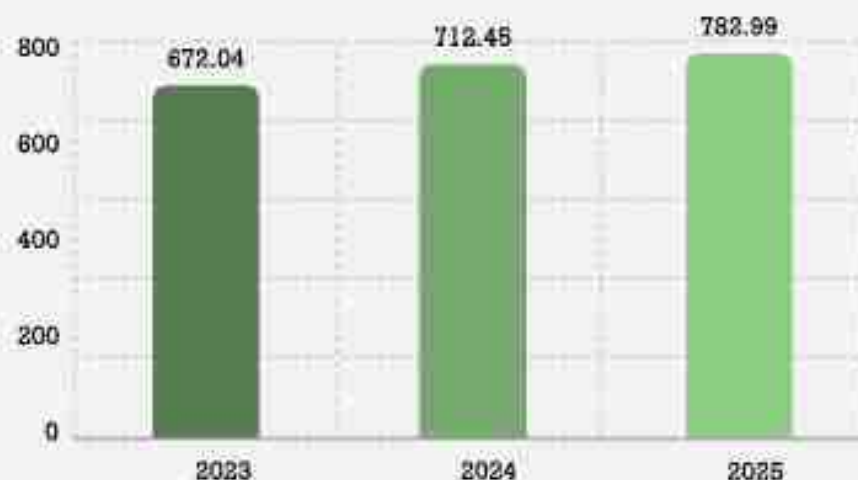
Consumo metano

mc/anno



Emissioni Scope 1

ton CO₂eq/anno



Emissioni in atmosfera

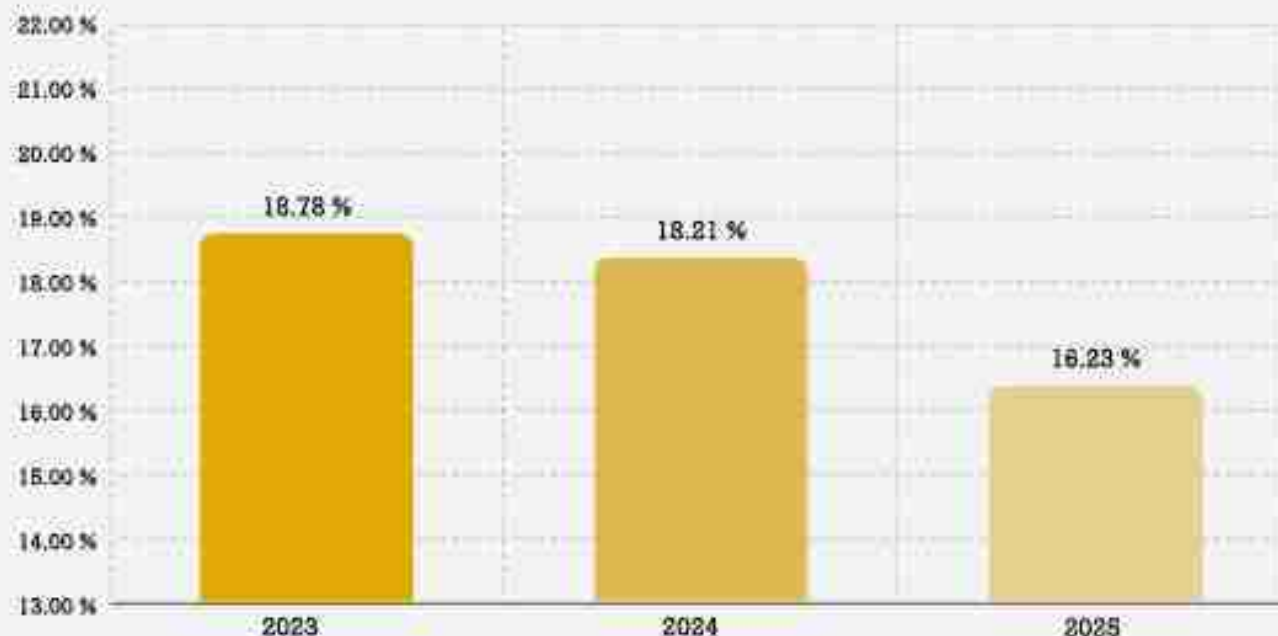
Emissioni Scope 2 – energia elettrica

Sul fronte delle emissioni indirette, la cooperativa ha registrato nel 2025 un andamento positivo: le emissioni Scope 2 si sono attestate a 601,70 ton CO₂eq, in calo rispetto alle 641,76 ton CO₂eq del 2024 e alle 664,86 del 2023. Questo risultato è frutto della riduzione dei consumi di energia elettrica acquistata (1.286.230 kWh nel 2025, -7,3% rispetto al 2024), che ha più che compensato la crescita produttiva, grazie a un progressivo miglioramento dell'efficienza impiantistica.

L'intensità energetica elettrica per forma prodotta è scesa a 16,23 kWh/forma nel 2025, segnando un miglioramento del 13,6% nel triennio.

Intensità energia elettrica su forme prodotte

Triennio 2023-2025, kWh/forma prodotta x 100



Emissioni in atmosfera

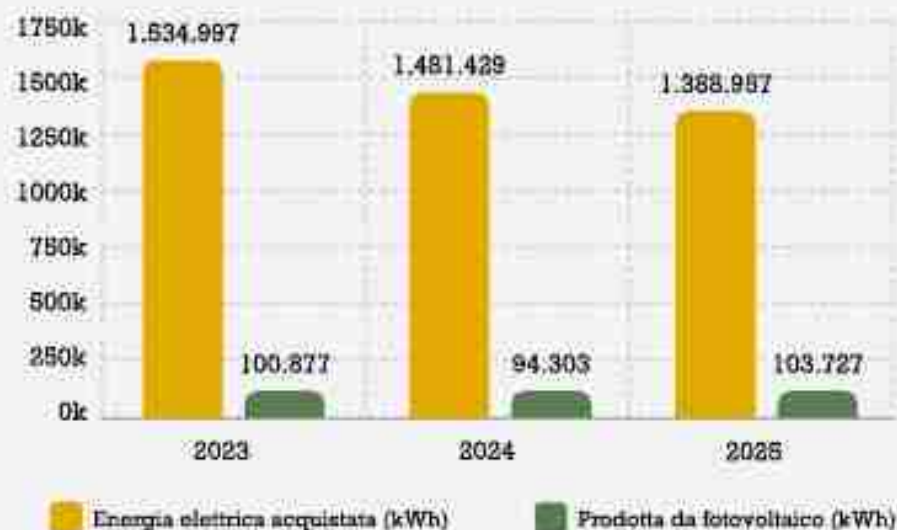
A queste emissioni si contrappongono le emissioni evitate grazie all'impianto fotovoltaico, che nel 2025 ha prodotto **103.727 kWh di energia rinnovabile** — il valore più alto del triennio — generando un **risparmio economico di 27.116 €** e consentendo di evitare circa 80,40 ton CO₂eq di emissioni.

Nel quadro del miglioramento continuo delle prestazioni energetiche, è prevista la sostituzione della **caldaja Riello 4RGT6** con un nuovo generatore di calore a gas metano di maggiore efficienza e potenza termica nominale (146 kW).

L'intervento, già pianificato, consentirà di ridurre i consumi specifici di combustibile e le relative emissioni dirette (Scope 1), migliorando al contempo l'affidabilità dell'impianto.

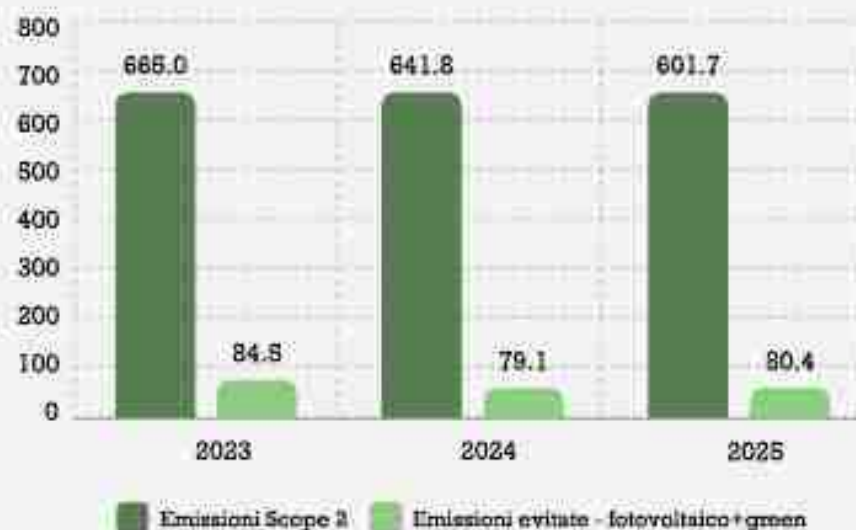
Energia elettrica vs produzione fotovoltaico

Consumo kWh/anno



Emissioni Scope 2 e quota evitata

ton CO₂eq/anno



Emissioni in atmosfera

* Gas refrigeranti e sostanze climalteranti

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 R407C**, impiegati per la produzione di acqua gelida nello stabilimento e la refrigerazione della sala spessori e salina.

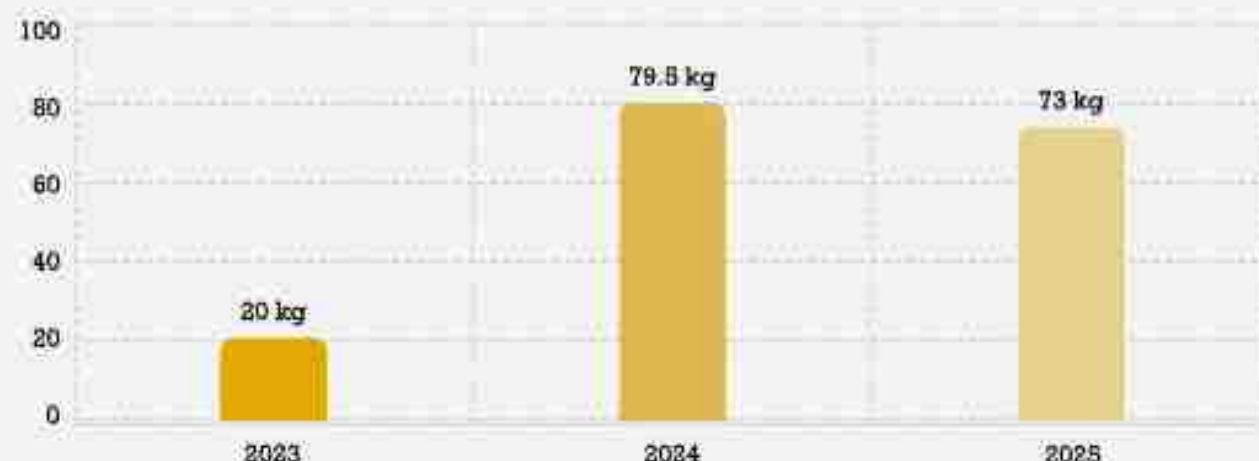
Anche per questi impianti, la Latteria ha avviato un monitoraggio sistematico delle cariche refrigeranti e dei relativi interventi manutentivi, al fine di garantire e contenere le emissioni di gas climalteranti.

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.

Fughe e gas refrigerante R407C

kg /anno



Emissioni in atmosfera

🚚 Logistica e trasporti

La logistica in entrata e in uscita è gestita interamente attraverso ditte specializzate esterne, alle quali sono affidate la raccolta del latte dai soci allevatori, la distribuzione del Grana Padano e dei prodotti derivati ai clienti e il trasporto dei suini all'ente di destinazione. Pur non disponendo di una flotta propria, la Latteria esercita un ruolo attivo nella gestione indiretta dei trasporti, promuovendo comportamenti virtuosi lungo tutta la filiera logistica.

Le principali azioni intraprese in questa direzione riguardano la richiesta di impiego di mezzi moderni conformi alle **classi EURO** più recenti e la sensibilizzazione dei trasportatori verso una pianificazione efficiente dei viaggi, privilegiando i carichi completi sia in fase di raccolta del latte che di distribuzione del prodotto finito. La raccolta del latte è già organizzata ottimizzando gli orari di mungitura e le distanze tra i conferimenti, riducendo al minimo il numero di viaggi e i chilometri percorsi.

Complessivamente, il traffico medio giornaliero generato dall'attività della Latteria è stimato in circa **13 mezzi**, includendo la raccolta del latte, il ritiro del prodotto finito e i servizi accessori quali forniture, manutenzioni e smaltimenti. Trattandosi di logistica esternalizzata, le relative emissioni rientrano tra gli impatti indiretti di Scope 3. Pur in assenza di una quantificazione puntuale, la Latteria considera prioritario promuovere una responsabilità condivisa con i propri partner logistici, nella consapevolezza che anche le emissioni indirette concorrono all'impronta ambientale complessiva dell'organizzazione.

🐷 Allevamento

La Latteria S. Angelo gestisce un **allevamento suinicolo** da ingrasso con una capacità massima di 6.136 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 26.000 m³ di liquami all'anno, destinati al recupero agronomico su terreni situati nel Comune di Marcara 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 comunemente diffuse. La quantità di azoto ammoniacale prodotto annualmente è nettamente inferiore rispetto ad un'ipotetica azienda standard (stime E.R.I.C.A.).



Gestione dell'acqua e delle risorse idriche

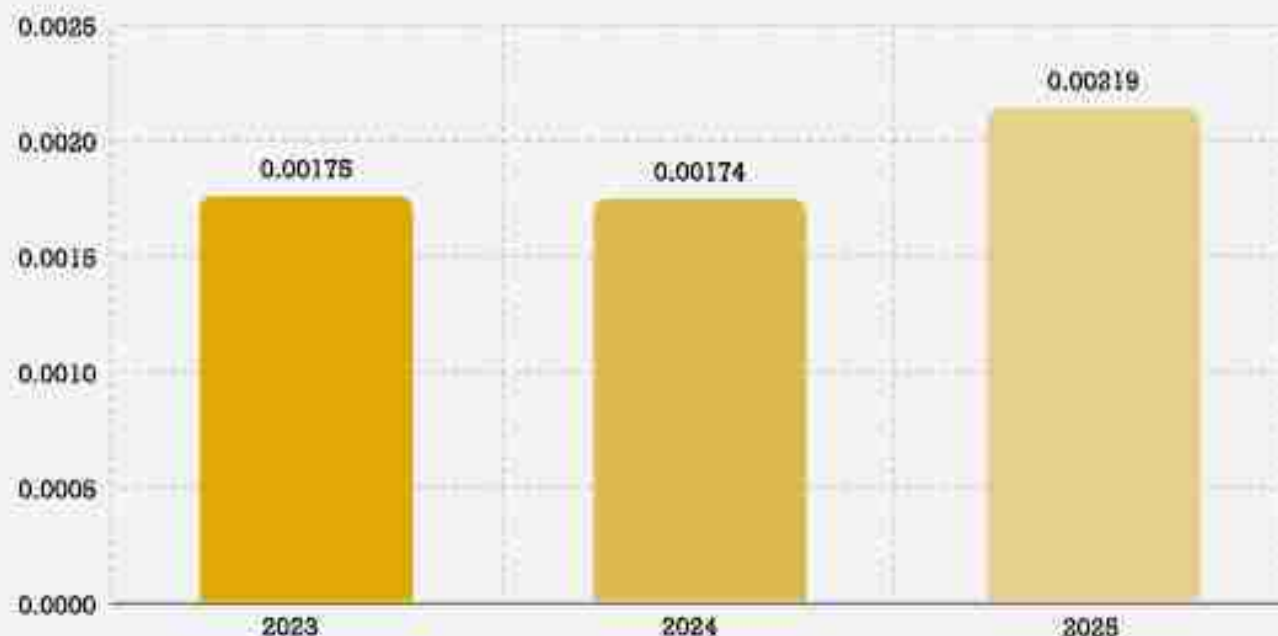
L'acqua rappresenta una risorsa strategica per Latteria Sociale S. Angelo, essenziale per la trasformazione del latte, la sanificazione degli ambienti produttivi e l'attività zootecnica. L'azienda si impegna nella gestione efficiente e responsabile dei propri approvvigionamenti, monitorando i consumi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

La Latteria dispone di **tre pozzi** propri regolarmente autorizzati, che garantiscono un approvvigionamento idrico autonomo e riducono la dipendenza dalla rete idrica pubblica. Il primo pozzo, dedicato all'uso industriale, alimenta la produzione di vapore per la caseificazione e il lavaggio degli impianti, con un prelievo annuo di circa 80.000 m³. Il secondo pozzo, ad uso zootecnico, provvede all'abbeveraggio dell'allevamento suinicolo con un prelievo medio di circa 13.000 m³. Il terzo pozzo, riservato a scopi antincendio, è utilizzato esclusivamente per emergenze. I primi due pozzi sono dotati di contaltri e sottoposti a monitoraggi regolari della qualità dell'acqua tramite analisi di laboratorio.

Sul fronte dell'intensità d'uso, le acque di lavaggio per forma di Grana Padano prodotta si sono attestate a **2,19 litri/forma nel 2025**, in aumento rispetto a 1,74 litri/forma nel biennio 2023-2024.

Intensità consumo idrico per forma prodotta

m³ / forma prodotta



Gestione dell'acqua e delle risorse idriche

Allevamento e gestione dei reflui

L'azienda gestisce i reflui produttivi mediante diversi flussi differenziati: le acque meteoriche sono convogliate in **fossi intrapodiali**, i liquami suini sono destinati al **recupero agronomico come fertilizzante**, le acque di lavaggio contenenti detergenti sono raccolte e smaltite come rifiuto speciale liquido, i reflui civili sono gestiti tramite sistema di **sub-irrigazione**, e le acque di risciacquo sono riutilizzate internamente per il **lavaggio delle corsie** dell'allevamento suinicolo.

Tutti i reflui allontanati dalla latteria sono sottoposti ad analisi periodiche da laboratori accreditati per verificare la conformità ambientale. Questa gestione integrata dell'acqua, basata su approvvigionamento autonomo e recupero interno, rende la latteria più resiliente e coerente con i principi della sostenibilità ambientale.



Gestione dei rifiuti

La tutela dell'ambiente è un impegno concreto che si riflette anche nella gestione dei rifiuti: ci adoperiamo per gestire in modo responsabile i rifiuti che produciamo, impegnandoci a ridurne la quantità e promuoverne il riutilizzo. Dal 2001 sono state prodotte al massimo 7 tipologie di rifiuti.

Composizione dei rifiuti per tipologia e destinazione



2023

Totale: 144.941 kg

99.8%

Non pericolosi - smaltimento (D) 144.700 kg

0.2%

Pericolosi - smaltimento (D) 341 kg



2024

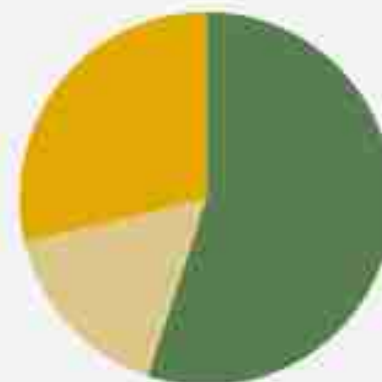
Totale: 144.191 kg

99.8%

Non pericolosi - smaltimento (D) 143.900 kg

0.2%

Pericolosi - smaltimento (D) 291 kg



2025

Totale: 342.198 kg

65.1%

Non pericolosi - smaltimento (D) 188.390 kg

28.7%

Non pericolosi - recupero (R) 98.360 kg

6.2%

Pericolosi - recupero (R) 86.448 kg

Gestione dei rifiuti

Allevamento e gestione dei liquami

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 25.000 mc.

L'allevamento adotta un unico sistema di **stabulazione in box multiple** 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 dei liquame avviene in tre vasche, le quali sono realizzate in cemento armato prefabbricato e risultano parzialmente interrato. La loro costruzione è stata realizzata in aperta campagna ed il loro impatto ambientale è stato mitigato dal parziale interrimento 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.





Appendice

Nota Metodologica

Questa edizione del Report di Sostenibilità di Lattoria 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 dalla società, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto prodotto dalle stesse.

Il perimetro di rendicontazione si riferisce alla performance di Lattoria Sociale S. Angelo, con sede a Marcara (MN), in Via Contrargine Nord, 5, 46010 Marcara MN - Italia, presentando i risultati raggiunti nell'esercizio 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre).

Lattoria Sociale S. Angelo ha utilizzato anche per questo documento gli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, in linea con i requisiti della **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**. In particolare, Lattoria San'Angelo ha scelto di adottare volontariamente la **VIME** (Voluntary Standards for Micro, Small and Medium-sized Enterprises) degli ESRS per la rendicontazione. Questo passaggio segna un'evoluzione nel processo di rendicontazione, con l'obiettivo di migliorare la trasparenza e la comparabilità delle informazioni di sostenibilità fornite agli stakeholder.

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione del presente bilancio sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di doppia materialità svolta 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 l'Azienda e verificando gli impatti non solo positivi ma anche negativi, effettivi e potenziali. Di conseguenza la metodologia per l'analisi dei temi rilevanti ed i temi stessi sono stati modificati rispetto alle precedenti edizioni.

L'Azienda risulta conforme a leggi e a regolamenti, adotta un corretto approccio alla fiscalità e alla gestione delle imposte, non risulta di aver riportato alcuna condanna penale né di essere sottoposta a procedimenti penali e/o azioni giudiziarie civili o penali, né di essere destinataria di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa, né tantomeno implicazioni finanziarie.

Il Rapporto è ufficialmente **approvato e sottoscritto dalla Direzione Aziendale**. Con l'ottica di perseguire un miglioramento continuo, la società si impegna a fornire dati sempre più accurati nelle prossime edizioni, concentrando gli sforzi sulla precisione delle informazioni relative al periodo di rendicontazione selezionato.

VIME B1 INFORMAZIONI GENERALI

Informazioni generali	Dato	Note
Forma giuridica impresa	Società Cooperativa	
Codice NACE	10.81	
Paese di riferimento	Italia	
Geolocalizzazione dei siti	Via Contrargine Nord, 5, 46010 Marcara MN	
Modulo di rendicontazione	Comprensivo (B+C)	Comprensivo (B+C)
Omissioni di rendicontazione (eventuali)	B5 (biodiversità) in quanto tema non rilevante	
Base di rendicontazione	Individuale	Individuale

VSME Content Index

STANDARD	TEMA	DISCLOSURE	ARGOMENTO	CAPITOLO
VSME	General	Disclosure B1	Base per la predisposizione	Nota Metodologica
VSME	General	Disclosure B2	Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile	2.3
VSME	Environmental	Disclosure B3	Energia ed emissioni di gas serra	6.1 / 6.2
VSME	Environmental	Disclosure B6	Acqua	6.3
VSME	Environmental	Disclosure B7	Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti	4.1 / 4.2 / 6.4
VSME	Social	Disclosure B8	Forza lavoro – Caratteristiche generali	5.1
VSME	Social	Disclosure B9	Forza lavoro – Salute e sicurezza	5.2
VSME	Social	Disclosure B10	Forza lavoro – Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione	5.3 / 5.4
VSME	General	Disclosure C1	Strategia – Modello di business e iniziative legate alla sostenibilità	2.3
VSME	General	Disclosure C2	Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile	2.3
VSME	Environmental	Disclosure C3	Obiettivi di riduzione dei gas serra e transizione climatica	6.1
VSME	Environmental	Disclosure C4	Rischi climatici	2.2
VSME	Social	Disclosure C5	Caratteristiche aggiuntive della forza lavoro	5.3 / 5.4
VSME	Social	Disclosure C6	Politiche e processi sui diritti umani	2.3
VSME	Social	Disclosure C7	Incidenti gravi e negativi sui diritti umani	2.2
VSME	Governance	Disclosure C8	Ricavi in alcuni settori ed esclusione dai benchmark di riferimento dell'UE	2.2
VSME	Governance	Disclosure C9	Indice di diversità di genere negli organi di governance	5.3

Tabelle indicatori

GOVERNANCE					
VSME	INDICATORE	U.M.	2023	2024	2025
C5	Rapporto genere in management	%	0	0	0
C9	Rapporto gender in governance	N	0	0	0
B11	N. condanne anticorruzione	N	0	0	0
B11	Importo complessivo sanzioni anticorruzione	EURO	0	0	0
	Fatturato annuo	EURO	38.813.173,00	44.109.652,00	45.228.723,41

PRODOTTI E SERVIZI						
VSME	INDICATORE	SOTTOGRUPPO	U.M.	2023	2024	2025
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Caglio	KG	2.089	2.144	1.559
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Cereali, nuclei, integratori	KG	4.062.100	4.163.600	4.013.400
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Film plastico	KG	960	960	480
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Interfalde	KG	2.276	910	910
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Latte	KG	48.443.300	50.103.085	48.796.400
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Lisozima	KG	740	750	770
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Sacchetti plastici	KG	642	752	741
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Sale	KG	102.280	103.490	116.300
B7	Materiali e materie prime rilevanti	Suini da macollo	N	9.200	9.298	9.559

PRODOTTI E SERVIZI

VSME	INDICATORE	SOTTOGRUPPO	U.M.	2023	2024	2025
	Numero totale produzione	Forme di Grana Padano prodotte	N	81.716	81.363	85.882
	Numero totale produzione	Forme di Grana Padano tagliate	N	892	1.045	1.235
	Numero totale produzione	Panna prodotta e venduta	KG	2.275.100	2.125.700	2.151.300
	Numero totale produzione	Siero prodotto e venduto	KG	33.735.600	34.455.700	33.441.700
	Numero totale produzione	Suini venduti	N	8.541	8.125	8.833

RESPONSABILITÀ SOCIALE

VSME	INDICATORE	SOTTOGRUPPO	U.M.	2023	2024	2025
88	Dipendenti per genere e contratto	Non determinato / non dichiarato	N	0	0	0
88	Dipendenti per genere e contratto	Non determinato / altro	N	0	0	0
88	Dipendenti per genere e contratto	Non determinato / donna	N	3	3	3
88	Dipendenti per genere e contratto	Non determinato / uomo	N	12	12	11
88	Dipendenti per genere e contratto	Determinato / non dichiarato	N	0	0	0
88	Dipendenti per genere e contratto	Determinato / altro	N	0	0	0
88	Dipendenti per genere e contratto	Determinato / donna	N	0	0	0
88	Dipendenti per genere e contratto	Determinato / uomo	N	4	4	3



RESPONSABILITÀ SOCIALE

VSME	INDICATORE	SOTTOGRUPPO	U.M.	2023	2024	2025
B8	Dipendenti per area contrattuale	Estero	N	0	0	0
B8	Dipendenti per area contrattuale	Italia	N	19	19	17
B8	Tasso di turnover		TASSO	100	94,74	100
C6	Lavoratori autonomi senza personale		N	7	7	7
C6	Lavoratori temporanei tramite agenzie o cooperative		N	0	0	0
C6b	Lavoratori temporanei o in somministrazione		N	1	1	2
B9	N. infortuni sul lavoro		N	2	0	2
B9	Tasso di infortuni		TASSO	86,76	0	61,83
B9	Decessi e malattie professionali		N	0	0	0
B10c	Contrattazione collettiva		N	100	100	100
B10d	Ore medie formazione (B10d)	Non dichiarato	ORE MEDIE	0	0	0
B10d	Ore medie formazione (B10d)	Altro	ORE MEDIE	0	0	0
B10d	Ore medie formazione (B10d)	Donna	ORE MEDIE	3	10	4
B10d	Ore medie formazione (B10d)	Uomo	ORE MEDIE	4	13	12



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

VSME	INDICATORE	SOTTOGRUPPO	U.M.	2023	2024	2025
83	Consumo energia elettrica	Energia non rinnovabile	KWH	1.434.120	1.387.126	1.285.230
83	Consumo energia elettrica	Energia rinnovabile	KWH	100.877	94.303	103.727
	Risparmio derivante dal fotovoltaico		€	23.958	24.471	27.115,87
	Intensità energia elettrica su forme prodotte		kWh/forma	18,78	18,21	16,33
83	Consumo carburanti non rinnovabili	Metano	m³	373.353	395.808	434.993
83	Consumo carburanti non rinnovabili	GPL	L/KG	0	0	0
83	Consumo carburanti non rinnovabili	Benzina	L	0	0	0
83	Consumo carburanti non rinnovabili	Gasolio	L	0	0	500
	Intensità consumo carburanti su forme prodotte		mc/forma	4,57	4,86	5,08
	FGAS (R407C)		KG	20	79,5	8



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

VSME	INDICATORE	SOTTOGRUPPO	U.M.	2023	2024	2025
86	Prelievi idrici	Pozzo 1	m³	54.116	60.188	59.848
86	Prelievi idrici	Pozzo 2	m³	16.904	16.363	13.378
86	Prelievi idrici	Rete idrica pubblica	m³	0	0	0
86	Consumo idrico		m³	142,62	141,8	167,12
86	Scarichi idrici		m³	70.677,38	76.409,2	73.039,68
87	Produzione totale dei rifiuti		KG	144.941	144.191	342.198
87	Rifiuti non pericolosi	Classi D -- destinati allo smaltimento	KG	144.700	143.900	188.390
87	Rifiuti non pericolosi	Classi R -- non destinati allo smaltimento	KG	0	0	98.360
87	Rifiuti pericolosi	Classi D -- destinati allo smaltimento	KG	241	291	0
87	Rifiuti pericolosi	Classi R -- non destinati allo smaltimento	KG	0	0	95.448
	Acque di lavaggio		m³	142,62	141,8	167,12





Powered by Progea S.p.A.
Graphic Design by Krein