BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2024

PASTA BERRUTO®

INDICE

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS 6

1. INTRODUZIONE 9

1.1 Chi siamo 10
1.2 La nostra storia 18
1.3 I nostri valori 20
1.4 Contesto del report 21

2. AZIENDA 29

2.1 Analisi di materialità 30
2.2 I nostri stakeholders 39
2.3 Action plan 41

3. PRODOTTI 45

3.1 Processo produttivo 46
3.2 Linee - Prodotti brand 48
1881 49
Arrighi 50
Italpasta 52
3.3 Innovazione: Berruto pots of Italy 53
3.4 Sicurezza di prodotto 54
3.5 Certificazioni 55
3.6 Comunicazione 64

4. FILIERA 69

4.1 Fornitori 70
4.2 Materie prime 71
4.3 Confezioni 73

5. AMBIENTE 77

5.1 Consumi 78
Energia 78
Acqua 81
Rifiuti 83
5.2 Cambiamento climatico 86
5.3 Emissioni 89

6. PERSONE 93

6.1 Dipendenti 94
6.2 Cultura aziendale 98
6.3 Salute & sicurezza 98
6.4 Comunità 101

7. GOVERNANCE 105

7.1 Codice etico 106
7.2 Sostenibilità 108
7.3 Gestione rischi 112
7.4 Responsabilità fiscale 113
7.5 Anticorruzione 114

NOTA METODOLOGICA 117

GRI INDEX 121

SIAMO SOSTENIBILI

Abbiamo immaginato il Bilancio di Sostenibilità 2024 di Pasta Berruto come un percorso che si snoda attraverso le 7 fasi di produzione della pasta. Un'ideale percorso che consente un racconto all'interno del quale si integrano l'oggi e il domani di un'azienda le cui origini risalgono ad un tempo lontano ma che vuole descriversi attraverso il proprio quotidiano, quello che contraddistingue giorni di lavoro, passione, attenzione e impegno.

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

*Il Bilancio di Sostenibilità 2024 rappresenta un ulteriore passo avanti rispetto all'esordio dello scorso anno. In questo documento, che fotografa quello che in **Pasta Berruto** ci siamo impegnati a fare negli ultimi 12 mesi, e che lancia numerosi spunti sull'immediato futuro della nostra azienda, abbiamo nuovamente scelto di raccontare il nostro mondo e il nostro modo di lavorare.*

Questo Bilancio rappresenta quindi una narrazione organizzata e puntuale del nostro percorso nel quale abbiamo definito anche gli obiettivi che devono caratterizzare il domani della nostra azienda, seguendo criteri di trasparenza e condivisione che non coinvolgono solo Pasta Berruto, ma che si riflettono sul territorio nel quale operiamo quotidianamente e su tutta la comunità che in esso vive.

Elemento significativo del 2024 è certamente rappresentato dall'ingresso di FIAF (Fondo Italiano Agri&Food) all'interno del nostro assetto societario ed un corrispondente aumento delle quote detenute dalla Famiglia Berruto. Un passaggio di cui siamo estremamente orgogliosi e che ci consente di creare una collaborazione con un partner di grande credibilità finanziaria. Con FIAF stiamo creando un momento fondamentale nella storia della produzione di pasta italiana di alta qualità. Questo passo descrive un impegno congiunto per un futuro di crescita, grazie alla passione e alla competenza di tutti i nostri collaboratori, guardando al futuro con ottimismo, pronti a scrivere insieme un nuovo capitolo di successo.

Ma certamente, nello scorrere di questo report di sostenibilità, hanno rilievo anche tutti quei progetti che abbiamo portato a termine – che hanno richiesto investimenti e lavoro – e che segnano in modo evidente la scelta che abbiamo compiuto da alcuni anni, per essere sempre più azienda sostenibile a tutto tondo. Rientrano quindi nei traguardi raggiunti e nei progetti avviati tutte le attività svolte per la messa a punto di nuove linee di produzione tecnologicamente avanzate che consentono un utilizzo più consapevole, con corrispondente abbattimento dei consumi, per quanto attiene alle risorse energetiche.

Una scelta di sostenibilità diventata elemento ormai imprescindibile che Pasta Berruto ha da tempo realizzato anche attraverso azioni che attengono non solo al comparto ambientale, ma anche attraverso un impegno costante nella riduzione degli sprechi e nel portare avanti un cammino di innovazione, elementi questi che concorrono alla creazione di nuove soluzioni che sono una risposta concreta alle esigenze dei nostri clienti e della società.

Sostenibilità per Pasta Berruto è inoltre un concetto declinato anche nei confronti del territorio in cui affonda le proprie radici verso il quale, anche in questo 2024, ha confermato la propria presenza con il supporto ed il sostegno delle iniziative e dei progetti realizzati. Dando anche centralità ad una collaborazione avviata da tempo con la pubblica amministrazione, con la quale molte sono le iniziative che vengono concretizzate.

I dipendenti e l'intera collettività, rappresentata anche da tutte le realtà che ne sono parte attiva, sono elemento centrale nelle scelte di sviluppo di un'azienda che ha mantenuto nel tempo le proprie radici ben piantati a terra, rivolgendo attenzione a quel territorio che rappresenta la vera "casa" di Pasta Berruto.

Oggi i mercati, gli istituti bancari e i clienti sono sempre più attenti allo sviluppo responsabile e certificato delle aziende con cui collaborano. Un'attenzione che Pasta Berruto condivide appieno e per la quale riteniamo sia necessario mettere concretamente in atto pratiche virtuose anche in nome di una responsabilità imprenditoriale che ci aiuterà a costruire un futuro migliore e ad accrescere la capacità delle nostre aziende di essere competitive. Un percorso che è funzionale anche alla crescita dell'economia di un territorio, creando le basi per lo sviluppo dell'intera comunità.

Stefano Berruto
*Amministratore Delegato **Pasta Berruto***

1

INTRODUZIONE

SELEZIONE della SEMOLA di GRANO DURO

La prima delle sette fasi di produzione è rappresentata dalla selezione della materia prima, elemento di partenza dal quale nasce una pasta di elevata qualità. Sinonimo dei valori, di storia e lavoro quotidiano, la *SELEZIONE* rappresenta la base su cui è stato costruito il percorso di sviluppo di Pasta Berruto.

Chi siamo

La nostra storia

I nostri valori

Contesto del report

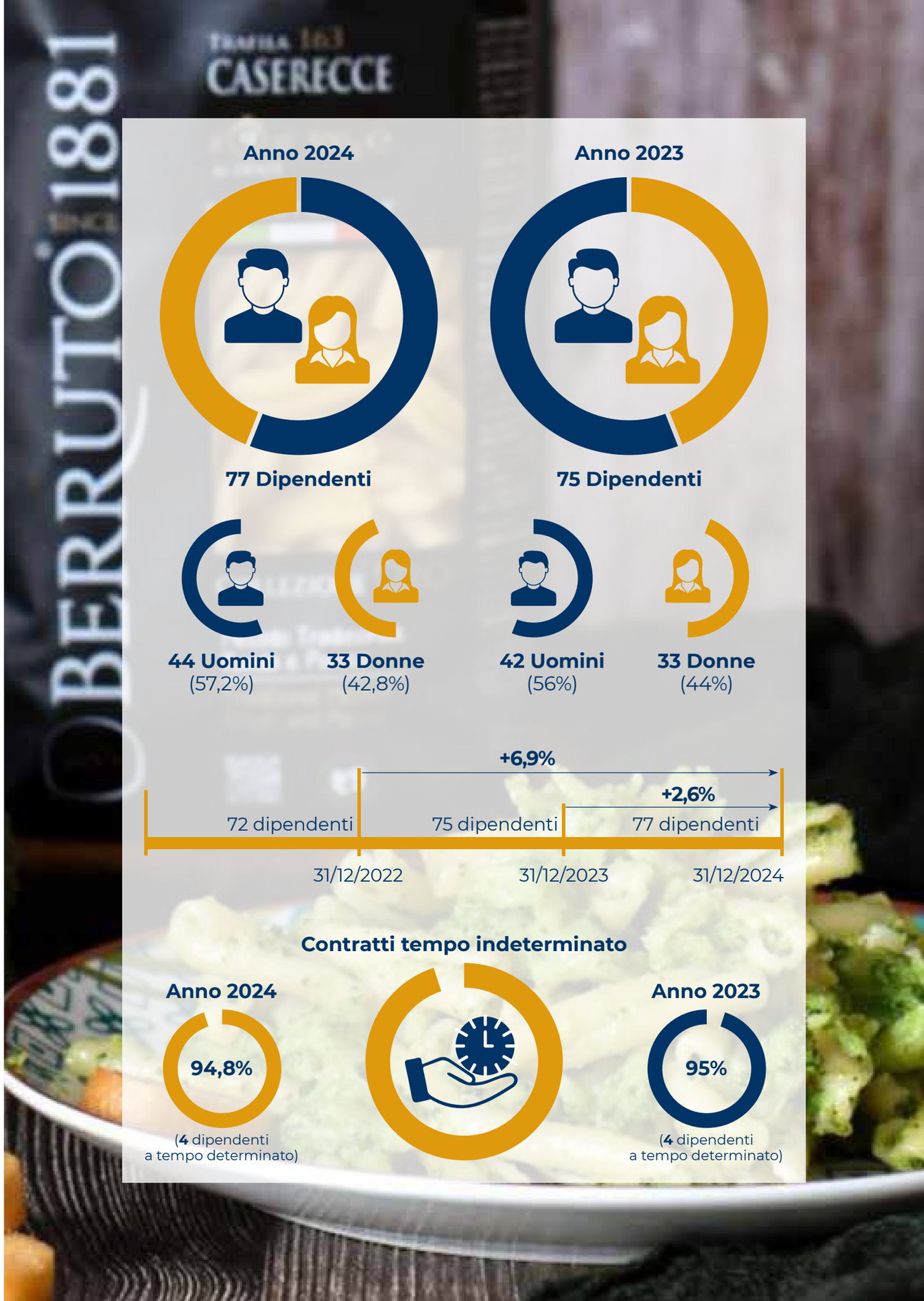
1.1
CHI SIAMO

PASTA BERRUTO S.p.A. (di seguito **PASTA BERRUTO**) con sede legale e produttiva nello stabilimento di Carmagnola (TO) svolge l'attività di produzione, commercio e vendita di paste alimentari, comuni e speciali di qualsiasi genere e tipo.

Pasta Berruto è un'azienda italiana, operante sul territorio nazionale, con una lunga tradizione nella produzione di pasta di alta qualità, radicata nel cuore del Piemonte.

Da generazioni, **Pasta Berruto** è sinonimo di passione e di esperienza che è alla base di una storia di crescita continua, raggiunta grazie ad una dedizione costante e ad una attività portata avanti quotidianamente con impegno e maestria. Un percorso che ha fatto della produzione di **Pasta Berruto** una vera e propria arte da cui nascono referenze uniche, prodotte a partire dalle migliori semole di grano duro e da avanzate e moderne tecnologie produttive.

Oggi come ieri, la missione di **Pasta Berruto** è chiara. Una vera missione che si concretizza attraverso la realizzazione di prodotti che raggiungono le tavole di consumatori di tutto il mondo, offrendo ad ognuno la possibilità di assaporare il gusto autentico



Contratti full time

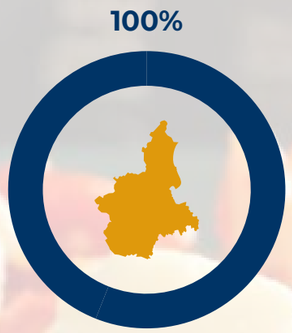
Anno 2024

(**7** i dipendenti part time)

Anno 2023

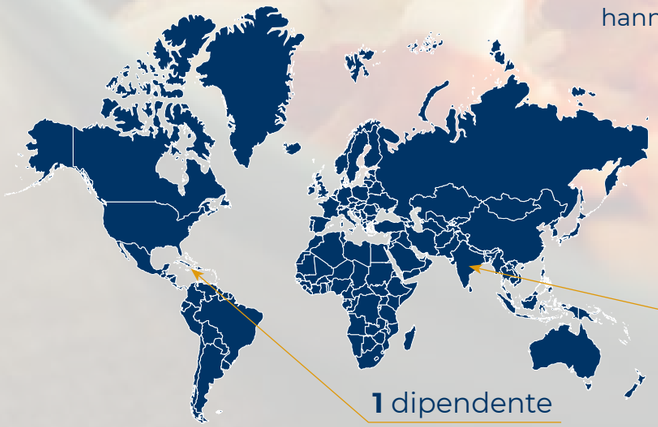
(**8** i dipendenti part time)

L'azienda si impegna attivamente per **sostenere l'occupazione locale**, con tutto il suo personale **proveniente** dalla **Regione Piemonte.**



Piemonte

All'interno di Pasta Berruto ci sono **3 dipendenti** che, nonostante siano residenti in Piemonte, hanno **origini straniere.**



della vera pasta italiana, garantendone sempre la massima qualità e sicurezza alimentare.

Ogni prodotto di **Pasta Berruto** è il risultato di un'attenta selezione delle materie prime, proveniente da una filiera 100% italiana e di un processo di lavorazione che rispetta i più alti standard di eccellenza.

Processi produttivi attuati con sguardo attento al mantenimento di un alto livello di ***Sostenibilità***, sia essa ambientale che sociale, attraverso l'adozione di pratiche produttive eco-compatibili e la collaborazione con ogni fornitore, per la promozione di una cultura e un approccio sostenibile. **Pasta Berruto** non è solo un marchio, ma un simbolo di tradizione, innovazione e amore per il cibo.

Con una vasta gamma di formati e specialità, ogni giorno **Pasta Berruto** persegue l'obiettivo di soddisfare i palati più esigenti, offrendo prodotti che esaltano il piacere di mangiare e il benessere quotidiano.

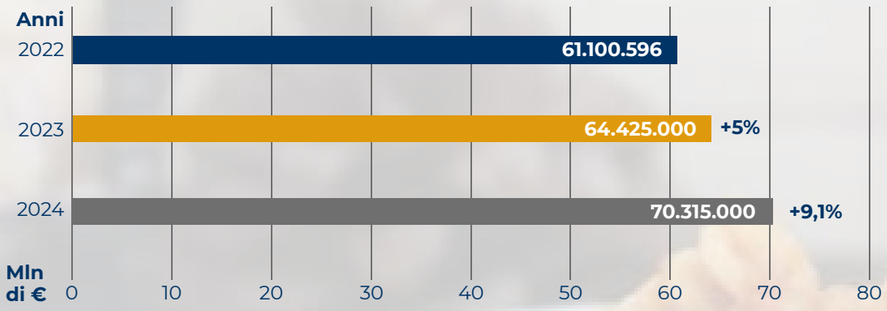
Pasta Berruto, grazie ad una storia fatta di tradizione unita all'alta qualità del prodotto, ha visto riconosciuta l'eccellenza delle proprie referenze nel mercato mondiale, ed è diventata ambasciatore di un Made in Italy sempre più ricercato e apprezzato. E a darne testimonianza concreta è la crescita rappresentata dai numeri di fatturato riportati nelle tabelle sottostanti.

Lo sviluppo di **Pasta Berruto** è in continua crescita, come dimostra l'incremento di fatturato nella comparazione 2023-2024, che segna anche un importante rafforzamento sui mercati internazionali sia europei che extra UE, di cui viene fornito dettaglio di seguito.

+9,1%

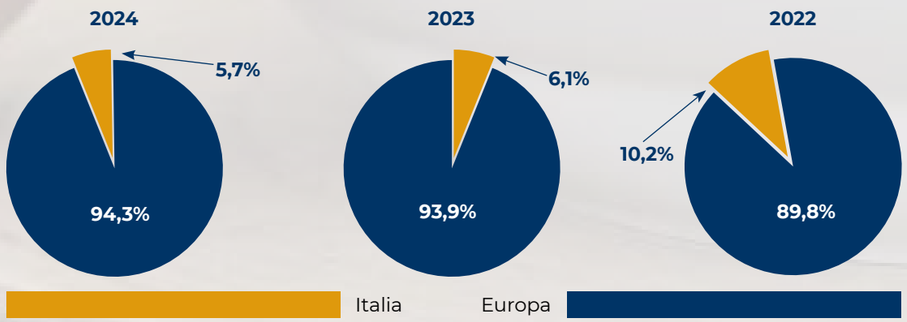
incremento di fatturato
dal 2023 al 2024

TOTALE FATTURATO GENERALE

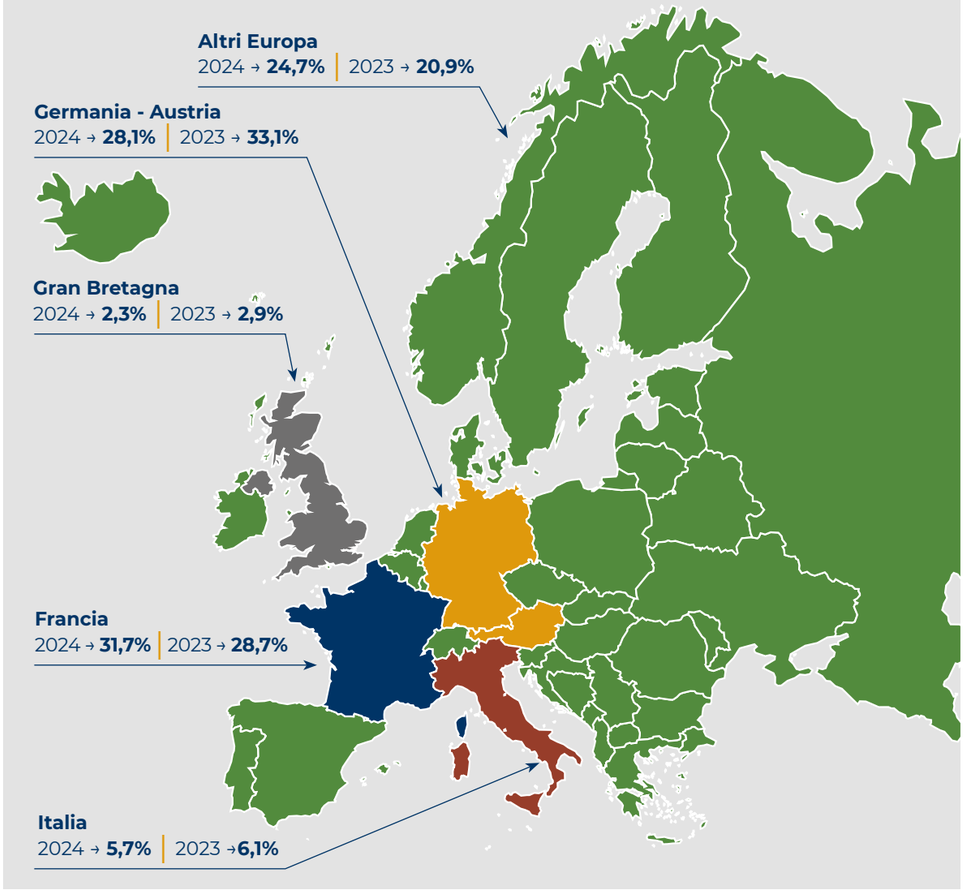


FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA (k€)

	2024		2023		2022	
	k€		k€		k€	
Italia	4.005	5,7%	3.906	6,1%	6.262	10,2%
Estero	66.310	94,3%	60.519	93,9%	54,840	89,8%

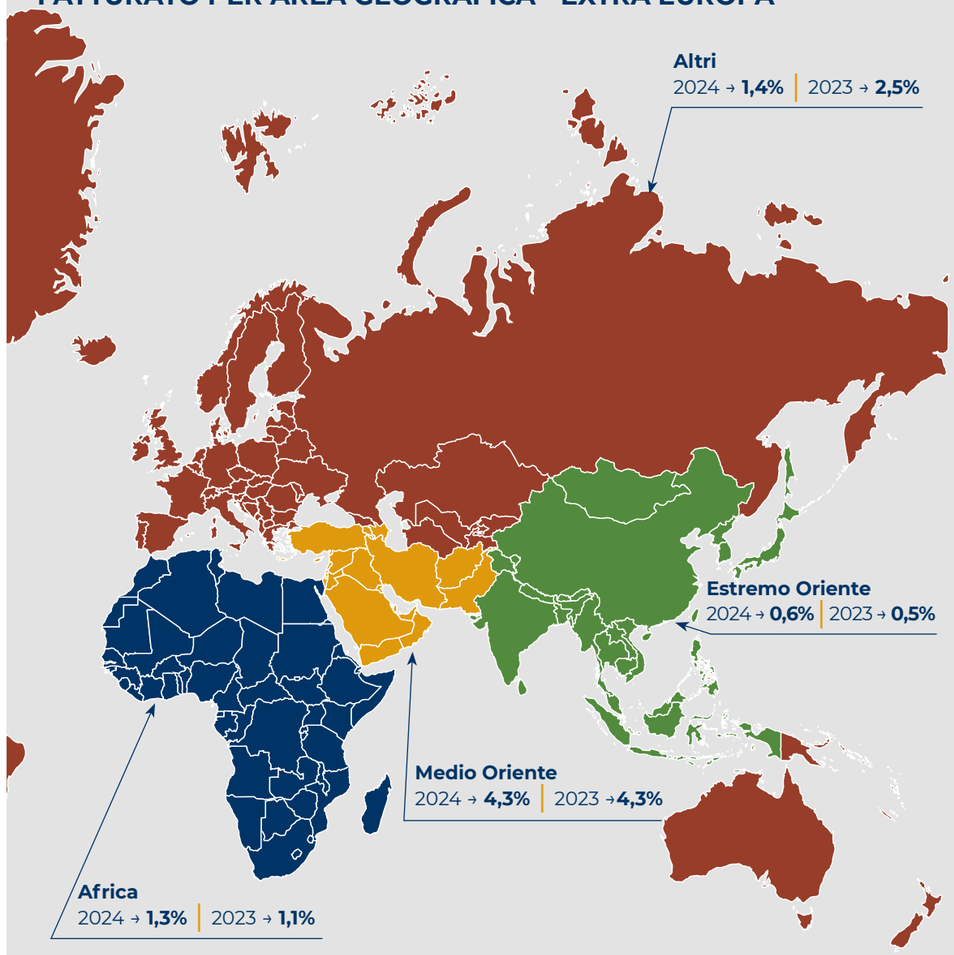


FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA - EUROPA



AREA GEOGRAFICA	2024		2023		2022	
	k€		k€		k€	
Italia	4.005	5,7%	3.906	6,1%	6.262	10,2%
Germania-Austria	19.765	28,1%	21.298	33,1%	19.256	31,5%
Francia	22.266	31,7%	18.481	28,7%	12.161	19,9%
UK	1.618	2,3%	1.868	2,9%	1.795	2,9%
Altri Europa	17.353	24,7%	13.446	20,9%	16.156	26,4%
Totale Europa	**65.007**	**100,9%**	**58.999**	**91,6%**	**55.630**	**91,0%**

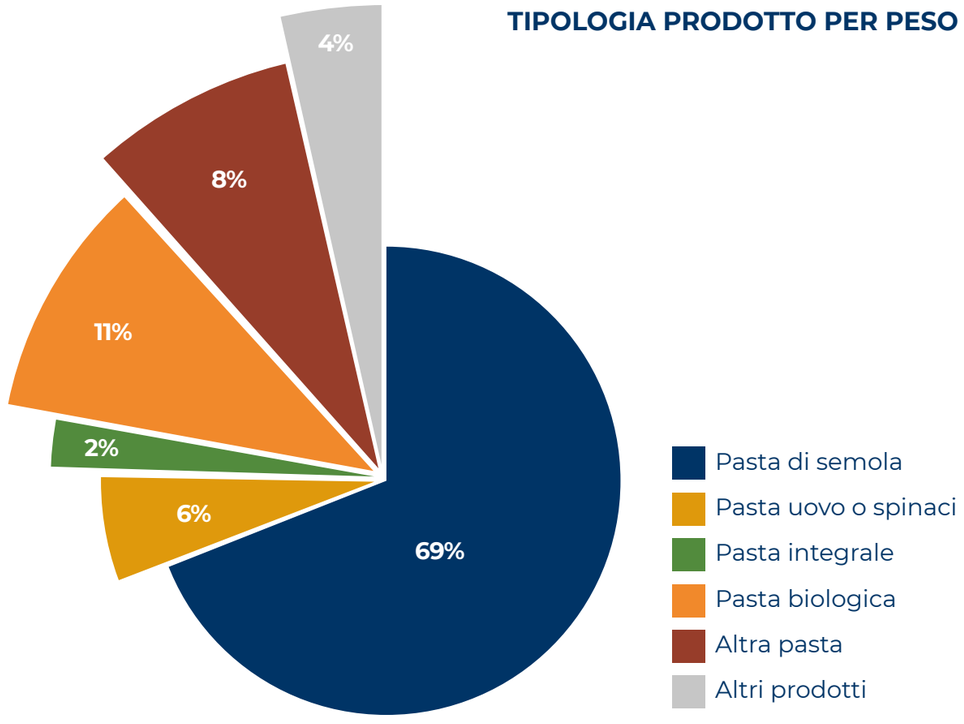
FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA - EXTRA EUROPA



AREA GEOGRAFICA	2024		2023		2022	
	k€		k€		k€	
Africa	905	1,3%	725	1,1%	804	1,3%
Medio oriente	3.019	4,3%	2.798	4,3%	2.860	4,7%
Estremo oriente	432	0,6%	296	0,5%	345	0,6%
Altri	952	1,4%	1.607	2,5%	1.463	2,4%
Totale extra Europa	**5.308**	**8,2%**	**5.426**	**8,4%**	**5.472**	**9,0%**
Totale generale	**70.315**	**109,14%**	**64.425**	**100,00%**	**61.102**	**100,00%**

TIPOLOGIA	kg
Pasta di semola	42.862.326
Pasta uovo o spinaci	3.841.465
Pasta integrale	1.442.556
Pasta biologica	6.495.917
Altra pasta	4.952.630
Altri prodotti	2.224.442
TOTALE GENERALE	**61.819.631**

TIPOLOGIA PRODOTTO PER PESO



1.2
LA NOSTRA STORIA

La storia di **Pasta Berruto** ha origini antiche che affondano le proprie radici a inizio ’800, per la precisione nel 1806, anno nel quale **Giovanni Battista Calamaro** si trasferisce a Carmagnola dopo aver lasciato la sua famiglia – di origine contadine – in quel di Carignano. Un breve viaggio che segnerà però l’avvio di una grande avventura.

Calamaro inizia quindi il suo percorso in un pastificio carmagnolese, dove, nel 1809, diventa *“vermicellaio”*, cioè, addetto alla produzione di pasta formato vermicelli.

Alla crescita professionale presto segue quella della famiglia con il matrimonio con **Maria Agnese Bertero** dal quale nascono i loro figli, tra cui, nel 1816, **Giuseppa Calamaro**.

Nel 1837 tutta la famiglia lavora nell’attività di *“vermicellai”* a Carmagnola, nel centro storico che oggi corrisponde al tratto tra Via Valobra angolo Piazza Sant’Agostino e, in quegli anni, **Giuseppa** sposa **Domenico Casalis**, un *“prestinaio”* – cioè, un mugnaio e fornaio.

Casalis proseguirà l’attività di famiglia spostandola a Carignano, continuando come prestinaio, panettiere e pastaio e, dal matrimonio con **Giuseppa**, nascerà **Francesco Casalis**, che tramanderà l’azienda di famiglia al figlio **Edoardo**, che sarà, a sua volta, nel 1959, tra i soci fondatori e amministratore delegato di **ITALPASTA** insieme al figlio **Francesco Casalis**.

È importante, per capire il valore delle nostre origini, fare un breve approfondimento sulla realtà **ITALPASTA** nata dall’unione di tre pastifici artigianali: il **Pastificio CASALIS** di Carignano, il **Pastificio POY**, fondato nel 1913 a Torino, e il **Pastificio CUMINETTI**, fondato nel 1916 a Porte di Pinerolo.

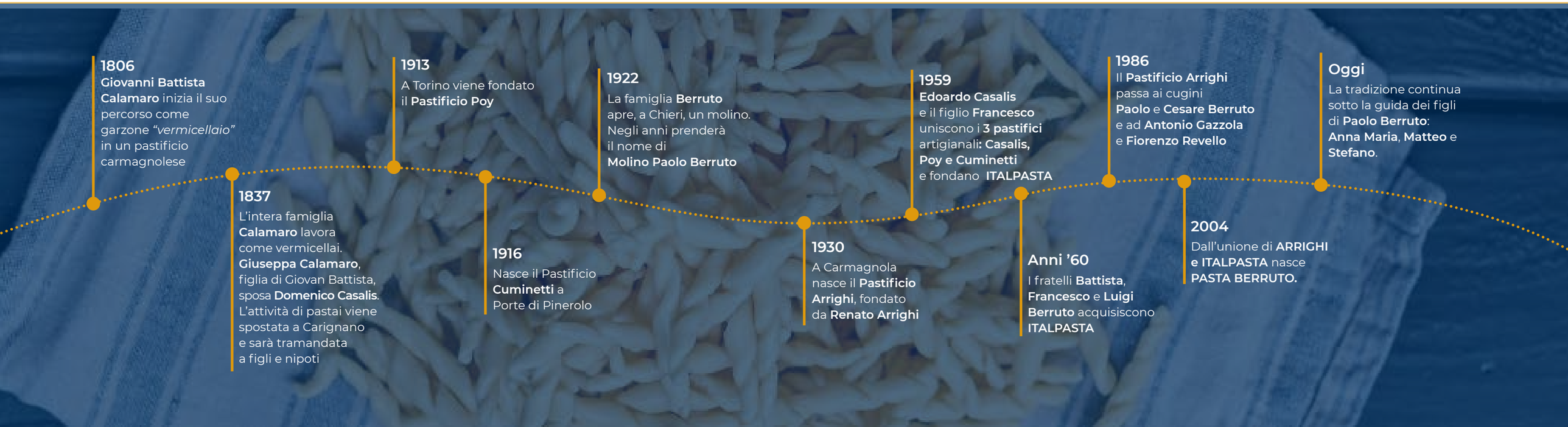
Anche il 1922 è un anno che segna un importante passaggio e che riguarda la famiglia **Berruto**, che fonda un molino a Chieri, dove viene macinato il grano da cui si produce farina e semola. Si posano dunque le basi di un legame, divenuto nel tempo tradizione, tra la famiglia e il mondo della produzione di pasta. Con il tempo la proprietà passerà ai figli e ai nipoti di Paolo, prendendo la denominazione di **MOLINO PAOLO BERRUTO dei Fratelli Berruto S.p.A.**

Saranno poi i **Fratelli Berruto**, **Battista**, **Francesco** e **Luigi**, ad acquisire negli anni ’60 le quote di Italpasta, prima quelle delle famiglie Poy e Cuminetti e poi quelle della famiglia Casalis, per terminare con il **Pastifico Arrighi** negli anni ’80.

Il **Pastificio Arrighi** venne fondato a Carmagnola nel 1930 da **Renato Arrighi**, che ne lancia il marchio con grande successo, il prodotto ha un’ampia diffusione ed è distribuito in quella che rappresenta i primordi della Grande Distribuzione Organizzata. Intorno agli anni ’70 si afferma in modo importante anche sul mercato internazionale, tanto che negli anni Novanta il brand è uno degli esportatori leader nel complesso mercato statunitense. **Renato** passerà il controllo dell’azienda al figlio **Paolo** che, nel 1986, cederà il pacchetto di maggioranza ai cugini **Paolo** e **Cesare Berruto**, ad **Antonio Gazzola** e **Fiorenzo Revello**.

Il 2004 segna il passaggio che ci porta ai giorni nostri, il percorso, che conduce alla nascita di **PASTA BERRUTO**, nella quale sono riuniti i due marchi **ARRIGHI** e **ITALPASTA**: una vera e propria capitalizzazione di più di un secolo di esperienza nella produzione di pasta di ogni tipo e formato.

Oggi la tradizione prosegue sotto la guida dei figli di **Paolo Berruto**: **Anna Maria** - *Responsabile acquisti*, **Matteo** - *Direttore di stabilimento* e **Stefano** - *Amministratore delegato*.



1.3
I NOSTRI VALORI

I valori di **Pasta Berruto** rappresentano le pietre su cui è stato costruito un percorso lungo oltre duecento anni. Un cammino che ha sempre portato con sé attenzione per quella ***tradizione*** che ancora oggi si riflette nella produzione di **Pasta Berruto**, che vanta una gamma di prodotti di alta qualità derivati da ricette tramandate da generazioni. La filosofia aziendale pone una particolare attenzione alla selezione delle migliori materie prime, al rispetto delle antiche tecniche di produzione e alla cura dei dettagli che rendono ogni pasta un autentico capolavoro culinario.

Pasta Berruto contribuisce alla storia e all'apprezzamento della pasta italiana nel mondo anche attraverso una ***ricerca*** continua dell'eccellenza e di materie prime di pregio. Nell'ambito dei brand Arrighi, Italpasta e 1881 si esplora il mondo della pasta attraverso una gamma diversificata di prodotti, ciascuno rappresentante la migliore tradizione italiana in segmenti di mercato specifici.

L'impegno per l'***innovazione*** diventa elemento tangibile e concreto nel recente ampliamento dello stabilimento, con l'aggiunta di una nona linea di produzione. Un investimento significativo di trenta milioni di euro distribuiti su cinque anni che evidenzia la volontà di **Pasta Berruto** di rimanere all'avanguardia nel settore, offrendo ai consumatori proposte innovative.

#pastayourway ***inclusive stories*** - un progetto di **Pasta Berruto** nato per diffondere il concetto di convivialità tra culture, facendo conoscere i diversi modi di preparazione della pasta nel mondo. Espressione di un'inclusività che valica confini e nazioni, **#pastayourway** è condivisione di saperi e culture, di ricette e preparazioni, sinonimo di attenzione per le persone che abbiamo accanto, che siedono alla nostra tavola.

1.4
CONTESTO DEL REPORT

Negli ultimi anni, la sostenibilità è diventata un pilastro centrale nelle strategie normative e politiche a livello internazionale e dell'Unione Europea. Il Green Deal europeo e l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite rappresentano le cornici strategiche di riferimento per orientare la transizione verso un'economia più sostenibile, resiliente e inclusiva. In questo contesto, le istituzioni europee hanno introdotto un articolato sistema normativo volto a promuovere la trasparenza, la responsabilità e l'integrazione dei fattori ambientali, sociali e di governance (ESG) nei processi decisionali delle imprese e degli investitori.

Un passaggio fondamentale è stato rappresentato dalla Direttiva 2014/95/UE (Non Financial Reporting Directive, NFRD), recepita in Italia con il D. Lgs. 254/2016, che ha imposto a imprese di grandi dimensioni, qualificabili come "enti di interesse pubblico", l'obbligo di redigere una Dichiarazione non finanziaria su tematiche quali ambiente, sociale, diritti umani, anticorruzione e personale. A questa norma ha fatto seguito la più recente Direttiva (UE) 2022/2464 (Corporate Sustainability Reporting Directive, CSRD), che amplia significativamente il perimetro delle imprese soggette a rendicontazione e introduce l'obbligo di utilizzo degli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, oltre a prevedere un regime progressivo di assurance delle informazioni di sostenibilità.

Il recepimento in Italia della CSRD, il D.Lgs. 2024/125, attualmente in vigore, ha prescritto ulteriori disposizioni rilevanti per le imprese tra cui:

- l'obbligo di informazione e confronto con i rappresentanti dei lavoratori sulle informazioni di sostenibilità;
- l'attribuzione dell'attività di attestazione solo ai revisori legali iscritti ad apposito registro;
- un sistema di sanzioni amministrative pecuniarie per inadempienze da parte di società e revisori.

Parallelamente all'impianto normativo in ambito rendicontazione di sostenibilità, l'Unione Europea ha sviluppato una serie di iniziative nell'ambito della finanza sostenibile, tra cui il Regolamento Tassonomia (UE 2020/852) e il Regolamento sull'informativa sulla finanza sostenibile (SFDR - Sustainable Finance Disclosure Regulation), con l'obiettivo di indirizzare i flussi finanziari verso attività economiche sostenibili.

In questo contesto normativo in continua evoluzione, per tutelare le imprese europee di fronte ad una riaccesa competizione economica in ambito internazionale, a Febbraio 2025 la Commissione Europea ha presentato un pacchetto di semplificazione normativa, noto come *"Omnibus Simplification Package"*, per semplificare alcune norme comunitarie, tra cui la CSRD. Nello specifico, l'obiettivo è rendere più chiari, proporzionati e applicabili gli obblighi informativi legati a finanza sostenibile e reporting di sostenibilità, in particolare per gli operatori del settore finanziario e le imprese di dimensioni minori.

Il primo intervento previsto da questo approccio, c.d. *"Stop the clock"*, è già stato approvato da Parlamento e Consiglio ad Aprile 2025 ed entrato in vigore con la Direttiva (UE) 2025/794, che dovrà ora essere recepita dagli Stati membri entro il 31 dicembre 2025, modificando di conseguenza i decreti nazionali esistenti. Come esemplificativo del nome, *"Stop the clock",* prevede il posticipo di due anni dell'entrata in vigore degli obblighi del CSRD per tutti i soggetti obbligati.

Inoltre, al momento di redazione del presente documento, sono in discussione in seno all'UE ulteriori modifiche alla CSRD, che potrebbero intrudere aggiuntive semplificazioni e dilazioni.

A completamento del quadro regolatorio, numerosi standard internazionali volontari, come i GRI Standards, il TCFD, il SASB, e i Principi del Global Compact delle Nazioni Unite, forniscono strumenti strutturati per la misurazione, gestione e comunicazione delle performance di sostenibilità. Questi riferimenti, largamente riconosciuti e adottati, facilitano l'allineamento delle imprese alle richieste normative e di mercato, contribuendo a costruire una rendicontazione trasparente, comparabile e credibile. A partire dal 2023, **Pasta Berruto** ha avviato un percorso di rendicontazione di sostenibilità incentrato sul modello volontario proposto dal Global Reporting Initiative (GRI).

A fronte della continua mutabilità del contesto legislativo comunitario e nazionale, la direzione ha ritenuto opportuno attendere una maggior certezza normativa prima di adottare gli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), confermando l'adozione di un insieme di schemi e standard di rendicontazione volontari incentrati sull'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e, soprattutto, GRI Standards. **Pasta Berruto** ritiene che tale scelta metodologica consenta di coniugare al meglio la volontà di operare nel rispetto di uno standard consolidato e riconosciuto a livello internazionale e la necessità di tendere sempre più verso i futuri obblighi normativi.

AGENDA ONU 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

L'Agenda ONU 2030, sottoscritta a Settembre 2015 dai 193 paesi membri delle Nazioni Unite, ha definito 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) che mirano ad affrontare sfide globali come la povertà, la fame, l'uguaglianza di genere, il cambiamento climatico e molto altro ancora. Le imprese possono essere incoraggiate o richieste a integrare gli SDGs nei loro bilanci di sostenibilità, identificando come le loro attività contribuiscono ai vari obiettivi e quali azioni stanno intraprendendo per raggiungerli.

L'Agenda ONU 2030 superando i limiti evidenziati dai Millennium Development Goals (MDG), ampliando il concetto di sostenibilità non più focalizzato soltanto sulla dimensione umana e introducendo un meccanismo più analitico di monitoraggio, in grado di responsabilizzare maggiormente i Paesi aderenti all'accordo, attraverso un complesso sistema di misurazione basato su 17 obiettivi, 169 target e oltre 240 indicatori.

Gli SDGs, a loro volta declinati in 169 target, rappresentano un'opportunità

unica per tutti i settori, primariamente quello del business, di riunirsi attorno ad un'agenda generale comune e far fronte attraverso un partenariato globale alle sfide della sostenibilità, migliorando la qualità di vita di tutte le persone e salvaguardando il pianeta.

Pasta Berruto, in coerenza con i valori alla base della propria etica industriale, ha scelto di dare il proprio contributo al target 12.6 di Agenda ONU 2030, che prevede di: *«Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche»* implementando un processo di monitoraggio e valutazione in grado di dare evidenza, in modo responsabile, del contributo che l'azienda intende dare ai 17 goal. Per fare questo, ha utilizzato un approccio a più livelli basato su quattro caposaldi:

1. Usando come strumenti di orientamento il documento SDG Compass (GRI - UNGC - WBCSD -2017) e la piattaforma *SDG Action Manager*, nel 2023 **Pasta Berruto** ha avviato il proprio percorso di sostenibilità e orientamento verso gli SDGs, articolato in 5 fasi fondamentali:

I. **Comprensione:** analisi e comprensione di SDGs e relativi obiettivi, nonché su interconnessioni e punti di convergenza con la realtà aziendale;

II. **Selezione:** identificazione delle priorità strategiche a valle di un'attività di valutazione dell'esternalità positive e negative prodotte dall'azienda;

III. **Impegno:** ricerca di corrispondenza tra le priorità e gli SDGs per comprendere con quali attività e iniziative poter contribuire allo sviluppo sostenibile.

IV. **Comunicazione:** condivisione degli obiettivi SDGs con tutti gli stakeholder, non solo internamente (organi di governo e unità organizzative), ma anche

a livello esterno, lungo la filiera di fornitura, verso i clienti finali e nei confronti della comunità locale;

V. **Rendicontazione:** adozione di un sistema di indicatori collegato agli SDGs selezionati, in grado di dare evidenza dei risultati conseguiti e dei futuri obiettivi da conseguire.

2. **Pasta Berruto** ha scelto di approcciarsi in modo responsabile ai 17 obiettivi introdotti dall'Agenda ONU 2030, scegliendo in modo consapevole quali debbano essere, allo stato attuale, gli obiettivi sui quali l'azienda ritiene di poter effettivamente dare il proprio contributo.
3. Sulla base di questo approccio, l'azienda pur consapevole dello spirito dell'Agenda ONU 2030 di contribuire in maniera fattiva a tutti i 17 goal, ha riconosciuto che attualmente è in grado di contribuire concretamente su 11 obiettivi di sviluppo sostenibile.
4. Il contributo agli SDGs si desume non solo dai temi specifici rendicontati nel report in oggetto, ma anche dalla descrizione delle specifiche azioni che **Pasta Berruto** ha realizzato e sta realizzando per contribuire ad Agenda ONU 2030.

GOALS	AZIONI ATTUATE
SDG 2 SCONFIGGERE LA FAME	· Partnership pubblico-private per la diffusione della cultura della sana alimentazione e riduzione degli sprechi alimentari · Donazione di pasta ad alcuni enti nazionali.
SDG 3 SALUTE E BENESSERE	· Efficienza Nutrizionale e Produttiva: progettazione del prodotto con l'obiettivo di massimizzare l'efficienza nutrizionale e produttiva, limitando il più possibile l'impatto ambientale · Donazioni dirette a istituti di ricerca medica (Istituto di Candiolo per la Ricerca sul Cancro) · Investimenti in salute e sicurezza tra cui rientra anche l'attività di formazione specifica · Sponsorizzazioni e omaggi per eventi sportivi, al fine di promuovere uno stile di vita sano e attivo all'interno della comunità · Assicurazione sanitaria privata integrativa offerta ai dipendenti, come supporto al benessere fisico e psicologico · Certificazione BRC (British Retail Consortium) a garanzia di elevati standard di sicurezza alimentare e igiene nei processi produttivi · Politica aziendale per la salute e la sicurezza sul lavoro, che definisce obiettivi, responsabilità e misure preventive per garantire ambienti di lavoro sicuri e promuovere il benessere fisico e psicologico dei dipendenti.
SDG 4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ	· Collaborazione su iniziative e progetti con scuole, Università o altri enti di ricerca · Supporto all'istruzione di qualità nel settore alberghiero tramite il sostegno e il coinvolgimento in progetti sul territorio.
SDG 6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO SANITARI	· Impianto di recupero e raffreddamento a circuito chiuso: Installazione di chiller per recuperare e raffreddare l'acqua utilizzata nei circuiti tecnologici, riducendo così il consumo complessivo di acqua · Installazione di erogatori automatici all'interno dei locali aziendali.

SDG 7 ENERGIA ACCESSIBILE E PULITA	· Utilizzo di fonti energetiche sostenibili tramite installazione di un impianto fotovoltaico e di un cogeneratore in regime CAR per contribuire a un'energia più accessibile e pulita.
SDG 8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA	· Formazione interna continua per sviluppare competenze e sensibilizzare i dipendenti sull'importanza della sostenibilità e della qualità educativa · Adesione al Fondo FASA – Fondo di Assistenza Sanitaria e Pensionistica integrativa, a tutela del benessere e della sicurezza economica dei lavoratori · Adozione di Politica di Responsabilità Sociale e rispetto dei Diritti Umani, per garantire condizioni di lavoro eque, inclusive e conformi ai principi etici internazionali.
SDG 9 INDUSTRIA E INNOVAZIONE	· Sviluppo di progetti innovativi nel campo della Chimica Alimentare, promuovendo l'innovazione e la collaborazione accademica (Collaborazione con l'Università degli Studi di Novara) · Collaborazione con Biova Project: creazione di birra utilizzando gli scarti di pasta secca, dimostrando un approccio innovativo al riutilizzo dei materiali in ottica di economia circolare.
SDG 11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI	· Interventi a favore del territorio e delle comunità locali · Coinvolgimento e supporto delle comunità locali tramite sponsorizzazioni di eventi locali e attività sportive per il sostegno del tessuto sociale e la promozione di uno stile di vita sano · #PASTAYOURWAY: un progetto che promuove la convivialità tra culture diverse, valorizzando i molteplici modi di preparare e vivere la pasta nel mondo, come strumento di inclusione, dialogo e condivisione culturale.
SDG 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILE	· Monitoraggio dei consumi energetici e impegno continuo per il miglioramento delle prestazioni energetiche del processo produttivo · Adozione di Action Plan in ambito ESG · Gestione degli scarti a ciclo chiuso tramite rimacinazione nel ciclo produttivo e/o vendita alle industrie di zootecnia per la produzione di mangimi · Ricerca continua di soluzioni innovative per ridurre l'uso della plastica negli imballaggi · Gestione delle richieste ESG: risposta e coinvolgimento attivo ai questionari ESG dei clienti.
SDG 13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO	· Monitoraggio dei consumi energetici e delle emissioni di gas ad effetto serra (GHG) · Definizione di un obiettivo di riduzione delle emissioni GHG specifiche a cui è vincolata parte della remunerazione della dirigenza · Adozione di pratiche di produzione responsabile e sensibilizzazione in tal senso della catena di fornitura · Impegno continuo tramite attività, gestione e investimenti per la riduzione dell'impatto ambientale del processo produttivo · Adozione di una Politica Ambientale aziendale, volta a ridurre l'impatto ambientale lungo tutta la filiera produttiva, attraverso azioni concrete su consumi energetici, gestione dei rifiuti, uso responsabile delle risorse e approvvigionamento sostenibile.

SDG 15 VITA SULLA TERRA	· Sensibilizzazione della catena di fornitura: Invio di questionari ai fornitori di semola e imballi per promuovere pratiche sostenibili nella catena alimentare.
SDG 16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONE SOLIDE	· Adozione e pubblicazione di Codice Etico aziendale · Implementazione del Modello Organizzativo D.Lgs. 231/01 · Impegno al contrasto della corruzione.
SDG 17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI	· Collaborazione in rete su iniziative e progetti con scuole, Università o altri enti con lo scopo di condividere best practices o costruire sinergie strategiche · Partecipazione a sistemi di valutazione e audit etici, come EcoVadis e SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), per garantire trasparenza, responsabilità e miglioramento continuo lungo la filiera · Partnership con associazioni locali, come il supporto logistico con il ricovero mezzi dell'associazione sociale presso Italpasta (La Loggia), con l'obiettivo di sostenere iniziative di valore sociale e solidale.

Tali azioni convergono con le attività che **Pasta Berruto** ha scelto di realizzare facendo propri i *10 Princi del Global Compact Network Italia* in tema di diritti umani, lavoro, ambiente e lotta alla corruzione.

Si tratta di principi condivisi universalmente in quanto derivati dalla *Dichiarazione Universale dei Diritti Umani*, dalla *Dichiarazione ILO*, dalla *Dichiarazione di Rio* e dalla *Convenzione delle Nazioni Unite contro la corruzione.*

Diritti Umani		***Alle imprese è richiesto di:***
	Principio I	**promuovere e rispettare i diritti umani universalmente riconosciuti nell'ambito delle rispettive sfere di influenza**
	Principio II	**assicurarsi di non essere, seppure indirettamente, complici negli abusi dei diritti umani**
Lavoro		***Alle imprese è richiesto di sostenere:***
	Principio III	**la libertà di associazione dei lavoratori e riconoscere il diritto alla contrattazione collettiva**
	Principio IV	**l'eliminazione di tutte le forme di lavoro forzato e obbligatorio.**
	Principio V	**l'effettiva eliminazione del lavoro minorile**
	Principio VI	**l'eliminazione di ogni forma di discriminazione in materia di impiego e professione**
Ambiente		***Alle imprese è richiesto di:***
	Principio VII	**sostenere un approccio preventivo nei confronti delle sfide ambientali**
	Principio VIII	**intraprendere iniziative che promuovano una maggiore responsabilità ambientale**
	Principio IX	**incoraggiare lo sviluppo e la diffusione di tecnologie che rispettino l'ambiente**
Lotta alla corruzione	**Principio X**	**le imprese si impegnano a contrastare la corruzione in ogni sua forma, incluse l'estorsione e le tangenti**

2

AZIENDA

MACINAZIONE

**Da questa fase si ottiene
il prodotto nobile con cui si procederà
alla produzione della pasta: la semola.
La *MACINAZIONE* è quindi
un passaggio chiave da cui una società
prende spunto per crescere
ed è rappresentato da tutte le persone che,
con il proprio contributo,
concorrono alla crescita dell'azienda,
siano essi dipendenti, fornitori o clienti.**

Analisi di materialità
I nostri stakeholders

2.1
ANALISI DI MATERIALITÀ

Il Rapporto di Sostenibilità di **Pasta Berruto** si basa sull'identificazione dei temi materiali, ovvero i temi più rilevanti, a livello economico, ambientale e sociale (inclusi quelli sui diritti umani), secondo una prospettiva che considera gli impatti dell'azienda verso il contesto esterno, ovvero gli impatti significativi, attuali o potenziali, su persone e ambiente, direttamente connessi ad attività, prodotti e servizi di un'organizzazione, comprese le attività a monte e a valle della sua catena del valore.

Le informazioni rendicontate nel presente documento sono il frutto di un'attività di analisi di materialità preliminare condotta nel rispetto di quanto previsto dai GRI Sustainability Reporting Standards | GRI 3: Temi materiali 2021.

L'attività si è articolata in tre fasi:

Fase 1: individuazione impatti

Il team di lavoro ha condotto un'attività di ricognizione volta ad individuare le tematiche materiali che potessero essere di maggior impatto per una realtà quale **Pasta Berruto**.

In questa fase, l'indagine si è focalizzata sul benchmarking con imprese leader che operano a livello nazionale e internazionale nel settore alimentare e che redigono reportistica di sostenibilità o di tipo non finanziario.

I temi identificati sono stati arricchiti con quelli emersi dall'esame di alcune indagini di settore relativi al contesto nazionale ed internazionale.

Da questa prima fase sono emerse 79 tematiche di cui alcune sovrapponibili o ridondanti.

Fase 2: valutazione della significatività dei temi

La valutazione della significatività dei temi, alla luce degli impatti identificati, è stata svolta attraverso due diligence interna della dirigenza aziendale, che ha valutato gli impatti relativi alla propria area di competenza, e assumendo la prospettiva degli stakeholder esterni per ogni tema materiale in grado di generare un impatto su ambiente, persone, comunità.

Nello specifico, la valutazione si è basata sull'attribuzione per ciascun tema di un punteggio da 1 a 4 relativamente a due grandezze: importanza (o gravità) e probabilità di impatto.

La combinazione di importanza (o gravità) e della probabilità di un impatto può essere definita ***"rischio"***. Il rischio di ciascun tema è stato considerato come espressione numerica della significatività. Questo processo ha consentito di ridurre a 25 il numero dei temi riconducibili ai seguenti 5 ambiti: governance e responsabilità sociale, responsabilità verso le risorse umane, diritti umani, clienti e responsabilità di prodotto, responsabilità ambientale, responsabilità su filiera (fornitori e partner).

AMBITO	TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE		STAKEHOLDER	IMPATTO	SDGs
Prodotto	Sicurezza e tracciabilità dei prodotti	Produzione e vendita di prodotti dalle elevate caratteristiche qualitative attraverso azioni mirate al miglioramento della qualità e della sicurezza dei prodotti realizzati; promozione di best practice in ambito di sicurezza del prodotto e implementazione di iniziative per la tracciabilità di materie prime e prodotti utilizzati.		Clienti	Esterno	6 12 15
	Innovazione e qualità dei prodotti	Offerta di prodotti di elevata qualità, che incontrino le esigenze della clientela e dei consumatori grazie alla differenziazione ad hoc di prodotti, per incontrare e soddisfare le richieste a seconda della diversa tipologia di dieta (diete vegetariane, vegan, kosher, gluten free etc.). Tale approccio incorpora anche la creazione di ricette eccellenti per l'ottenimento di un gusto superiore.		Clienti	Esterno	3 12
	Ricerca, innovazione, controllo	Controllo ed analisi degli standard qualitativi dei prodotti offerti, grazie alla ricerca in laboratorio ed all'adesione a standard nazionali in materia di qualità e sicurezza. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative dei prodotti e della tracciabilità lungo la filiera. Ricerca e Innovazione anche in ambito di ottimizzazione logistica o del packaging.		Clienti	Esterno	9 12
	Etichettatura responsabile dei prodotti	Comunicazione trasparente ed adeguata relativamente ai prodotti offerti, grazie in particolare ad un'etichettatura conforme alle normative e che evidenzi in maniera chiara le principali caratteristiche dei prodotti venduti.		Clienti	Esterno	3 12 15

AMBITO	TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE		STAKEHOLDER	IMPATTO	SDGs
Prodotto	Soddisfazione della clientela	Customer experience e indagini sul grado di soddisfazione della clientela relativamente alla qualità, alla sicurezza e alle caratteristiche specifiche dei prodotti. Servizi di assistenza che rispondano alle esigenze del cliente/consumatore, dialogo costante ed aperto grazie ad appositi canali di dialogo; gestione e minimizzazione dei reclami legati alla qualità dei prodotti o dei servizi offerti.		Clienti	Esterno	3, 12
	Nutrizione e benessere	Promozione, attraverso prodotti, iniziative e comunicazioni specifiche, di uno stile di vita sano e dell'importanza di una corretta alimentazione; predisposizione di un'offerta di prodotti nutrizionalmente varia ed equilibrata, includendo prodotti provenienti da agricoltura biologica.		Clienti	Esterno	3, 6, 15
Filiera	Gestione sostenibile della catena di fornitura	Gestione responsabile dei processi di approvvigionamento lungo tutta la catena di fornitura dell'organizzazione; attività di valutazione e screening dei fornitori sulla base delle performance sociali e ambientali, promozione di comportamenti e pratiche di responsabilità sociale che spingano i fornitori all'adozione di comportamenti sostenibili.		Fornitori	Esterno	8, 12
	Condizioni di lavoro e diritti umani	Gestione delle attività lungo la catena del valore (fornitori e clienti), che possono presentare rischi significativi in ambito di diritti umani (lavoro forzato, lavoro minorile, libertà di associazione e contrattazione collettiva, discriminazione sul lavoro) ed eventuali azioni intraprese (es. piani di formazione su tematiche relative ai diritti umani).		Fornitori, Dipendenti, Comunità	Interno ed Esterno	8
	Approvvigiona-mento da fornitori locali	Approvvigionamento da parte dei fornitori locali e promozione di iniziative che favoriscano l'utilizzo di materia prime prodotte localmente, incrementando il rapporto con la comunità e il territorio di riferimento ed ottimizzando i processi logistici.		Fornitori	Esterno	8, 11
	Consumo consapevole delle materie prime	Uso efficiente delle materie prime e minimizzazione degli sprechi lungo tutta la filiera produttiva; analisi degli impatti ambientali dei prodotti e dei servizi offerti dall'organizzazione.		Ambiente	Esterno	12, 13, 15
Ambiente	Gestione dell'energia e delle emissioni in atmosfera	Gestione efficiente dell'energia attraverso investimenti, attività, programmi e sistemi di gestione; diminuzione degli usi di energia derivante da fonti fossili e promozione della produzione e dell'acquisto di energia da fonti rinnovabili; monitoraggio, prevenzione e riduzione delle emissioni di gas effetto serra (GHG) e altre emissioni inquinanti.		Comunità	Esterno	7, 13
	Gestione dei rifiuti, riciclabilità e riduzione degli sprechi alimentari	Gestione consapevole dei rifiuti generati dall'attività dell'organizzazione; diffusione di una cultura aziendale volta alla massimizzazione dell'efficienza nella gestione di rifiuti promuovendo metodi e pratiche di gestione consapevole quali: riutilizzo, differenziazione, riciclo dei rifiuti. Promozione di attività di sensibilizzazione relative allo spreco alimentare internamente ed esternamente all'organizzazione.		Ambiente	Esterno	12, 15
	Gestione/tutela del territorio e rispetto della biodiversità	Gestione responsabile e non invasiva delle risorse naturali con particolare attenzione al contenimento degli impatti ambientali legati alle attività dei fornitori e delle loro produzioni; monitoraggio e tutela dell'habitat naturale, di specie indigene e flora/fauna locale. Protezione dell'ecosistema nella sua interezza, che potrebbe essere messo a rischio dalle attività dell'organizzazione (siti produttivi e materie prime).		Ambiente	Esterno	13, 15

AMBITO	TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE		STAKEHOLDER	IMPATTO	SDGs
Governance e Compliance	Corporate Governance e trasparenza nei processi decisionali	Definizione della struttura e della composizione degli organi di governo, del sistema di nomina, di separazione dei poteri, di remunerazione e valutazione delle performance del Top Management e del CdA (che include criteri di responsabilità sociale e ambientale).		Istituzioni, Azionisti	Interno ed Esterno	5, 16
	Etica e business responsabile	Integrità e trasparenza nell'attività di business, promozione di una Corporate Governance che si ispiri ai più alti standard in materia di etica, integrità e conformità a leggi e regolamenti. Adozione di un Codice Etico e di principi e linee guida nazionali e internazionali (Global Compact) che comprendono ambiti di responsabilità sociale ed ambientale. Comunicazione trasparente relativa alle pratiche di buon governo dell'organizzazione.		Tutti	Interno ed Esterno	8, 16
	Anticorruzione, concorrenza leale e legalità	Adozione di un Modello Organizzativo 231, di policy e procedure interne per il rispetto delle normative vigenti e di eventuali regolamenti specifici (es. anti-corruzione, comportamento anti-competitivo, anti-riciclaggio.		Tutti	Interno ed Esterno	8, 16
	Dialogo con associazioni e istituzioni	Attività di coinvolgimento e dialogo dei soggetti pubblici e privati (incluse anche NGO e Associazioni di Categoria) e delle Istituzioni su tematiche di sostenibilità che possono influenzare l'andamento dei business; gestione trasparente ed efficace dei contributi erogati dalla Pubblica Amministrazione.		Comunità	Esterno	8, 11, 17
Dipenddenti	Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Sviluppo di pratiche e programmi che favoriscano la tutela della sicurezza sui luoghi di lavoro; promozione di training specifici in materia di salute e sicurezza dei dipendenti, attività di monitoraggio e prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro volte a diminuire il numero degli stessi.		Dipendenti	Interni	3
	Diversità e pari opportunità	Sviluppo di politiche di inclusione, di non discriminazione e gestione della diversità per le minoranze (es. disabilità, genere, età, etnia, sesso, religione); la tematica include la parità di trattamento retributivo a parità di ruolo.		Dipendenti	Interni	5, 10
	Sviluppo e tutela del capitale umano	Promozione di percorsi di crescita professionale e di formazione personale dei dipendenti dell'organizzazione, grazie ad attività di sviluppo volte a potenziare le competenze tecniche, manageriali e organizzative del personale dipendente ed a consolidare la professionalità richiesta dal ruolo ricoperto. Capacità di attrazione e retention dei talenti.		Dipendenti	Interni	4
	Welfare aziendale	Politiche, benefit (economici e non), azioni volte a migliorare il benessere dei dipendenti e capaci di creare un ambiente di lavoro confortevole e che soddisfi le esigenze e le aspettative dei dipendenti.		Dipendenti	Interni	3, 8
	Cultura aziendale condivisa	Promozione di una cultura aziendale condivisa grazie all'implementazione di iniziative e programmi volti a consolidare l'insieme di principi, programmi, iniziative comuni alle diverse sedi operative. Promozione e implementazione di indagini di clima interne all'organizzazione, volte al dialogo ed ascolto del personale dipendente in ottica di miglioramento della qualità dei rapporti.		Tutti	Interni ed esterni	3, 17
Comunità	Presenza sul mercato e impatti economici indiretti	Coinvolgimento dell'organizzazione nella realtà locale in cui opera attraverso la definizione di specifiche politiche di assunzione, retribuzione e gestione del personale impiegato localmente; analisi e gestione degli impatti economici indiretti generati dall'attività di business, con particolare riferimento alla catena di fornitura dell'organizzazione.		Tutti	Interni ed esterni	8, 11

AMBITO	TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE		STAKEHOLDER	IMPATTO	SDGs
Comunità	Coinvolgimento e supporto delle comunità locali	Sviluppo dell'attività di business nel pieno rispetto delle comunità locali, promozione di attività a scopo educativo/formativo per lo sviluppo delle persone e del territorio; erogazioni di liberalità, sponsorship, partnership e collaborazioni con organizzazioni e associazioni locali, a supporto della comunità di riferimento.		Comunità	Esterni	11, 17
	Educazione alimentare	Promozione di uno stile di vita sano ed educazione alimentare, grazie alla stessa offerta di prodotti, come all'organizzazione di eventi e campagne volte alla sensibilizzazione su temi della nutrizione, dell'alimentazione e dei temi ambientali e sociali connessi		Comunità	Esterni	2, 4

Fase 3: Prioritizzazione degli impatti per la rendicontazione

Sulla base delle valutazioni medie di rischio espresse per ciascun tema, è stata elaborata una lista di temi materiali prioritari.

Le 25 tematiche sono state successivamente oggetto di un'ulteriore attività di analisi da parte di alcuni stakeholder aziendali interni ed esterni: è stata definita una soglia di materialità (valore di rischio pari o superiore a 8) che ha portato alla definizione di 18 tematiche materiali per il business, a cui sono associati 13 SDGs.

.

AMBITO	TEMA	ASPETTO GRI	SDGs	PERIMETRO IMPATTO	TIPOLOGIA IMPATTO	CAPITOLO
Prodotto	Sicurezza e tracciabilità dei prodotti	Salute e sicurezza dei clienti	3, 12, 15	Azienda	diretto	Prodotto
Prodotto	Innovazione e qualità dei prodotti	N/A	3, 12	Azienda	diretto	Tracciabilità e trasparenza
Prodotto	Ricerca, innovazione, controllo	N/A	9, 12	Azienda	diretto	Innovazione
Prodotto	Etichettatura responsabile dei prodotti	Marketing ed etichettatura	3, 12, 15	Azienda	diretto	Marketing ed etichette
Prodotto	Soddisfazione della clientela	N/A	3, 12	Azienda	diretto	Prodotto
Prodotto	Nutrizione e benessere	N/A	3, 6, 15	Comunità	diretto	Prodotto
Filiera	Consumo consapevole delle materie prime	Materiali	12, 13, 15	Azienda	diretto	Materie prime
Filiera	Gestione sostenibile della catena di fornitura	Pratiche di approvvigionamento	8, 12	Azienda	diretto	Materie prime
Ambiente	Gestione dell'energia e delle emissioni in atmosfera	Energia Emissioni Cambiamento climatico	7, 13	Azienda	diretto	Ambiente
Ambiente	Gestione dei rifiuti, riciclabilità e riduzione degli sprechi alimentari	Scarichi idrici e rifiuti	12, 13, 15	Azienda	diretto	Ambiente
Dipendenti	Condizioni di lavoro e diritti umani	Non discriminazione Relazioni tra lavoratori e management Lavoro minorile; Lavoro forzato Valutazione del rispetto dei diritti umani	8	Azienda e tutti partner economici	Diretto e indiretto	Diritti Umani

AMBITO	TEMA	ASPETTO GRI	SDGs	PERIMETRO IMPATTO	TIPOLOGIA IMPATTO	CAPITOLO
Dipendenti	Sviluppo e tutela del capitale umano	Occupazione Formazione e istruzione Diversità e pari opportunità	4	Azienda (dipendenti)	diretto	Risorse Umane
Dipendenti	Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Salute e sicurezza sul luogo di lavoro	3	Azienda e tutti partner economici	diretto	Salute e Sicurezza
Governance e Compliance	Etica e business responsabile	Performance economiche Presenza sul mercato; Politica pubblica	8, 16	Azienda	diretto	Governance
Governance e Compliance	Anticorruzione, concorrenza leale e legalità	Anticorruzione Comportamento anticoncorrenziale Compliance socio-economica	8, 16	Azienda e tutti partner economici	Diretto e indiretto	Governance
Comunità	Coinvolgimento e supporto delle comunità locali	N/A	11, 17	Comunità	diretto	Comunità
Comunità	Educazione alimentare	N/A	2, 4	Comunità	diretto	Comunità
Comunità	Presenza sul mercato e impatti economici indiretti	N/A	8, 11	Azienda e Comunità	diretto	Dipendenti

Nel futuro, si prevede di potenziare l'analisi di materialità con un maggior coinvolgimento degli stakeholder.

Nello specifico, l'azienda si propone di:

- Classificare gli stakeholder sulla base di criteri di influenza, rilevanza strategica e prossimità;
- Effettuare un'indagine richiedendo a ciascun gruppo di stakeholder di esprimere il livello di importanza di ognuna delle 25 tematiche (risultanti dalla fase 1) mediante l'attribuzione di un punteggio da 1 (meno rilevante) a 5 (più rilevante).
- Analizzare i risultati delle indagini per giungere all'elaborazione di una matrice di materialità che raffiguri il posizionamento delle tematiche materiali, per ambiti, incrociando i differenti livelli d'importanza assegnati rispettivamente da stakeholder e dalla governance aziendale.

2.2 I NOSTRI STAKEHOLDERS

Gli stakeholder di **Pasta Berruto** sono le parti interessate che hanno un coinvolgimento o un interesse nella gestione e nel successo dell'azienda.

Dipendenti - I dipendenti sono un importante gruppo di stakeholder per **Pasta Berruto**. Essi contribuiscono alla produzione, alla distribuzione e alla promozione dei prodotti dell'azienda e sono essenziali per il suo funzionamento quotidiano.

Clienti - I clienti sono fondamentali per il successo di **Pasta Berruto**. L'azienda cerca di soddisfare le esigenze dei suoi clienti offrendo prodotti di alta qualità e soddisfacendo le loro aspettative in termini di gusto, varietà e servizio.

Fornitori - I fornitori di **Pasta Berruto** forniscono le materie prime, come il grano duro, necessarie per la produzione della pasta. Mantenere una relazione solida e affidabile con i fornitori è essenziale per garantire la qualità e la continuità dell'approvvigionamento.

Comunità locale e terzo settore - Pasta Berruto può avere un impatto sulla comunità locale in cui opera, ad esempio, attraverso la creazione di posti di lavoro, il supporto a iniziative locali o la riduzione dell'impatto ambientale. La reputazione e l'impegno di **Pasta Berruto** verso la comunità possono influire sulla sua immagine aziendale.

CATEGORIA	COINVOLGIMENTO	INIZIATIVE
Dipendenti	• Diversità e pari opportunità • Sviluppo e tutela del capitale umano • Welfare aziendale • Salute e sicurezza sul lavoro • Cultura aziendale condivisa • Rispetto dei diritti umani	• Miglioramento della sicurezza • Incontri con rappresentanze sindacali • Aggiornamento integrazione contratto II livello • Ampliamento dei servizi di welfare aziendale • Canale riservato per segnalazioni violazioni D.lgs. 231/01
Clienti	• Sicurezza e tracciabilità dei prodotti • Soddisfazione del consumatore • Etichettatura responsabile • Prezzo • Innovazione e qualità • Nutrizione e benessere • Ricerca, innovazione e controllo • Conformità alle leggi	• Contatti diretti • Customer care e analisi di mercato • Sensibilizzazione cliente finale per azioni dirette in favore dell'ambiente • Assistenza pre e post vendita • Gestione dei canali digitali
Fornitori	• Qualità e sicurezza della materia prima • Gestione sostenibile della catena di fornitura • Rispetto dei diritti umani • Valutazione dei fornitori • Fornitori locali	• Verifica di standard di qualità • Riscontri su temi ESG per fornitori di materie prime e imballaggi • Visite tecniche periodiche e incontri • Feedback su qualità
Comunità locale e terzo settore (associazioni di categoria, organizzazioni non profit)	• Coinvolgimento e supporto comunità locali • Educazione alimentare • Educazione a sport e corretti stili di vita • Rispetto dei diritti umani • Trasparenza verso i media e la collettività • Ricerca e sviluppo, educazione, arte e cultura	• Progetti di collaborazione con enti universitari e scuole di formazione • Istituzioni culturali e artistiche • Supporto e sponsorizzazioni società sportive ed eventi sportivi • Convegni e co-organizzazione di eventi • Supporto e partecipazione ed eventi locali • Partecipazione a progetti, bandi o ricerche • Donazione di prodotto a sostegno di soggetti svantaggiati

2.3
ACTION PLAN

Pasta Berruto, che ha scelto nel 2024 di raccontare il proprio percorso di sostenibilità iniziato negli anni passati, ha inoltre compiuto un passo strategico nella propria evoluzione elaborando un **Action Plan triennale su tematiche ESG (Environmental, Social, Governance)** con orizzonte temporale 2025–2027. Una scelta non obbligatoria ma finalizzata alla costruzione e comunicazione di un percorso che rappresenta il naturale proseguimento dell'impegno dell'azienda verso un modello di sviluppo responsabile, integrando in modo sistemico i criteri ambientali, sociali e di governance all'interno della strategia industrial.

La definizione dell'**Action Plan** ha richiesto un lavoro durato 8 mesi ed è stato approvato - in via definitiva - nel mese di luglio 2025 dal Consiglio di amministrazione, fissando un percorso definito e programmato nel tempo. Una decisione aziendale che va al di là delle richieste di legge, ma che diventa espressione di un impegno chiaro, condiviso non solo internamente all'azienda ma con tutti gli stakeholders..

L'action plan è stato definito a partire dall'analisi di materialità elabora-

ta in coerenza con gli **Standard GRI 2021** e tenendo conto del progressivo allineamento agli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, in vista dei futuri obblighi previsti dalla **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**. Gli obiettivi definiti si articolano in diverse aree prioritarie, tra cui:

- la **decarbonizzazione** del processo produttivo
- il **miglioramento dell'efficienza energetica**;
- la **gestione sostenibile** delle risorse idriche e degli scarti alimentari;
- il **benessere** e la **valorizzazione** delle persone;
- la **promozione della parità di genere**;
- il **rafforzamento della governance etica**.

Il piano prevede l'adozione di **indicatori di performance (KPI)** misurabili, l'assegnazione di responsabilità interne e un monitoraggio periodico dei risultati, al fine di garantire coerenza tra obiettivi dichiarati e risultati conseguiti. Con questa iniziativa, **Pasta Berruto** intende rafforzare la propria **resilienza competitiva** e contribuire attivamente agli obiettivi climatici e sociali europei, promuovendo una cultura aziendale orientata alla sostenibilità lungo tutta la filiera.

AZIONE	AMBITO		TEMA MATERIALE	STATO	TARGET	INDICATORE O KPI
Sistema carbon footprint per la quantificazione e rendicontazione dei gas effetto serra (GHG):	Ambiente		Gestione dell'energia e delle emissioni in atmosfera	In corso	2025	monitoraggio avanzamento attività
Redazione di una policy ESG	Governance e Compliance		Etica e business responsabile	In corso	2026	monitoraggio avanzamento attività
Definizione di un Piano di decarbonizzazione e di riduzione del consumo energetico	Ambiente		Gestione dell'energia e delle emissioni in atmosfera	In corso	2026	% annuale di riduzione delle emissioni specifiche
Sistema di gestione Sicurezza e Salute: Certificazione ISO 45001	Dipendenti		Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	In corso	2026	monitoraggio avanzamento attività
Sistema di gestione dell'Energia (SGE): Certificazione ISO 50001	Ambiente		Gestione dell'energia e delle emissioni in atmosfera	In corso	2026	monitoraggio avanzamento attività
Definizione di un target di gender balance	Dipendenti		Sviluppo e tutela del capitale umano	Pianificata	Entro 2026	% di donne sul totale dipendenti
Definizione di piano di riduzione degli scarti di produzione	Ambiente		Gestione dei rifiuti, riciclabilità e riduzione degli sprechi alimentari	Pianificata	Entro 2027	ton scarto / ton produzione
Definizione obiettivo di riduzione dei consumi di acqua	Ambiente		Gestione dei rifiuti, riciclabilità e riduzione degli sprechi alimentari	Pianificata	Entro 2027	m^3 di approvvigionamento da acqua di pozzo / ton produzione

3

PRODOTTI

GRAMOLATURA

La fase essenziale per la realizzazione di un impasto di alta qualità è la *GRAMOLATURA* - ossia la dimensione del diametro delle particelle in cui viene macinata la semola. Un passaggio fondamentale, così come lo sono la ricerca e l'innovazione, la sicurezza e la comunicazione, che consentono la crescita di un'azienda.

Processo produttivo
Linee - prodotti brand
Innovazione: Berruto pots of Italy
Sicurezza di prodotto
Certificazioni
Comunicazione

3.1
PROCESSO PRODUTTIVO

Pasta Berruto Berruto è la sintesi di una lunga storia, le cui origini risalgono agli inizi dell'800, che ha reso il brand piemontese portatore di tradizione e sapienza, con una naturale propensione all'innovazione di processo e di prodotto. Un binomio non certo scontato che, accompagnato da un impegno quotidiano che punta alla ricerca della massima qualità di prodotto, si concretizza oggi in un marchio conosciuto e riconosciuto nel mondo come eccellenza gastronomica, apprezzato da tutti gli appassionati.

Sette sono le fondamentali fasi di lavorazione attraverso cui si realizza un ciclo completo di produzione della pasta, ognuno cruciale e primario per il raggiungimento di un obiettivo chiaro: la massima qualità dei prodotti.

1. **SELEZIONE DELLA SEMOLA DI GRANO DURO**
   Per la pastificazione sono infatti utilizzate solo le semole ottenute dal cuore del chicco di grano, di colore giallo uniforme, prive di parti cruscali, con un alto contenuto proteico ed un glutine di qualità. Semole quindi selezionate nel rispetto dei più elevati standard di qualità che prendono in considerazione le caratteristiche fisiche (peso specifico ed impurità) e quelle tecnologiche (proteine, qualità del glutine e indice di giallo) della materia prima.

2. **MACINAZIONE**
   È questa la fase in cui il grano viene consegnato al mulino dove il frumento è setacciato, ripulito dalle impurità e macinato. La macinazione consiste in un procedimento nel quale il grano passa progressivamente attraverso laminatoi che ne rompono i chicchi, li svestono degli strati più esterni e ne riducono le dimensioni. Il macinato viene poi fatto passare attraverso i buratti – setacci – che separano la crusca, il cruschello e il tritello. La fase conclusiva, ottenuta mediante l'uso di un cilindro di rimacina, è volta ad affinare gli sfarinati e ad ottenere il prodotto nobile della macinazione: semola e semolato.

3. **GRAMOLATURA**
   La gramolatura è una fase della lavorazione della pasta che avviene subito dopo l'impasto e prima della trafilatura.
   In pratica, consiste nel *"impastare lentamente e a lungo"* la massa di semola e acqua in una macchina detta gramola, che esercita una pressione continua e regolare sull'impasto.
   Funzioni principali della gramolatura:
   - Compattare l'impasto: elimina bolle d'aria e rende la massa uniforme.
   - Ottenere la giusta elasticità e consistenza: permette al glutine di organizzarsi meglio, dando struttura alla pasta.
   - Favorire una migliore trafilatura ed essiccazione: la pasta risulta più liscia, compatta e resistente alla cottura.

   La gramolatura serve a trasformare l'impasto grezzo in una massa omogenea, plastica e pronta a essere trafilata in trafile di bronzo o acciaio per assumere la forma desiderata.

4. **TRAFILATURA**
   Passaggio successivo alla Gramolatura, è un procedimento che determina, attraverso le trafile, la forma della pasta. La trafilatura tradizionale produce una pasta dalla superficie ruvida e porosa che trattiene al meglio alcuni condimenti.

5. **ESSICCAZIONE**
   Il momento più delicato dell'intero processo produttivo, ossia quella fase nella quale la pasta viene lasciata riposare all'interno di essiccatori e ventilata con aria calda che ne riducono il contenuto in acqua raggiungendo il tetto massimo – previsto per legge – del 12,5% in contenuto di umidità.

6. **RAFFREDDAMENTO**
   Per riportare la pasta a temperatura ambiente si passa quindi ad un processo di abbattimento della temperatura effettuato all'interno di appositi raffreddatori.

7. **CONFEZIONAMENTO**
   A conclusione dell'intero ciclo produttivo, si arriva al CONFEZIONAMENTO durante il quale, la pasta, stoccata nei silos, viene confezionata in appositi pack in cartone o sacchetti trasparenti. Questa fase risponde alla duplice funzione di preservare il prodotto dalle contaminazioni di agenti esterni e di presentarlo al consumatore corredato dall'apposita etichetta informativa.

3.2
PRODOTTI BRAND

Pasta Berruto è sinonimo, nel mondo gastronomico, di brand di eccellenza riconosciuti e apprezzati da consumatori di tutto il mondo, con i marchi **ARRIGHI**, **ITALPASTA** e **BERRUTO 1881**. Il 2023 ha visto un'importante operazione che ha portato alla realizzazione di una nuova veste di tutti i pack attraverso il quale comunicare la filosofia dell'azienda. Tutte le referenze sono quindi oggi connotate dal brand BERRUTO per raccontare una storia unica, ultracentenaria, che parla di un territorio e lo fa rivolgendosi al mondo, indistintamente a qualsiasi latitudine e longitudine, perché questo è il vero segreto di **Pasta Berruto** essere diventata vero e reale ambasciatore di un'eccellenza italiana.

1881 – RUVIDE E POROSE
100% Grano duro italiano

La Linea delle **Ruvide e Porose** è composta da pasta dalla tipica superficie ruvida, ottenuta da una lavorazione tradizionale che ne garantisce la perfetta tenuta in cottura e trattiene il condimento esaltandone il sapore. Le **Ruvide e Porose** sono prodotte da soli grani provenienti dalla filiera italiana, soggetti a rigidi controlli, ed è essiccata a basse temperature. Le referenze che compongono la linea, e che rispondono ad altissimi standard qualitativi, offrono un'ampia scelta di formati.

1881 – LE REGIONALI

Le Regionali rappresentano un viaggio nella cultura e tradizione della pasta italiana dalla Liguria alla Lucania, passando per l'Emilia-Romagna, la Puglia e il Molise. Referenze prodotte a partire da grano 100% italiano che consentono di ritrovare gusti e sapori tipici. Il diagramma di essicazione specifico e il doppio impasto ricreano fedelmente il processo artigianale, fatto a mano. Nelle **Regionali** si possono quindi assaporare le tipiche **Trofie** liguri, gli **Trascinati** grande classico della gastronomia casalinga lucana, gli **Strozzapreti** emiliani, le **Orecchiette** pugliesi e i **Cavatelli** molisani.

1881 – BIOLOGICO

La linea comprende le referenze **Biologico** e **Biologico Integrale** create per soddisfare le esigenze di un consumatore che pone attenzione alla naturalità del prodotto, ricercando prodotti salutistici. Una proposta che comprende prodotti ottenuti da soli grani provenienti dalla filiera italiana.

La **Linea Bio** - ottenuta dall'impasto di semola di grano duro biologico e acqua con una lenta essicazione che mantiene inalterati i valori nutrizionali, è composta dagli **Spaghetti**, **Penne Rigate**, **Fusilli**, **Farfalle**, **Fidellini**, **Tagliatelle**, **Maccheroni Lisci**, **Chifferini** e **Lasagne**. La **Linea Bio Integrale**, che comprende **Spaghetti**, **Fusilli** e **Penne Rigate**, è ottenuta da semola integrale di grano duro biologico sempre di origine italiana.

1881 – SENZA GLUTINE

PASTA BERRUTO ha scelto di dedicare una linea **Gluten Free**, con l'utilizzo di farine di mais e riso non contenenti glutine e tranquillamente consumabili da chi soffre di intolleranze più o meno gravi per questa sostanza. I prodotti della Linea Gluten Free sono licenziatari del Marchio Spiga Barrata rilasciato da AIC.

1881 - LEGUMI E CEREALI

La **Linea Gusto e Benessere** si basa sull'utilizzo di materie prime altamente selezionate. Il sapore perfettamente bilanciato e l'alto contenuto di fibre rendono questi prodotti buonissimi e al tempo stesso salutari. La linea è inoltre priva di glutine ed è quindi perfetta per rispondere alle esigenze di chi ha intolleranze. **Gusto e Benessere** presenta le **Caserecce ai Legumi** – realizzate con farina di lenticchie, di ceci, di fagioli e piselli, i **Fusilli ai piselli**, le **Penne Rigate** ai cereali prodotte con farina di mais, riso, amaranto, quinoa e teff e i **Rigatoni alle lenticchie** preparati con sola farina di lenticchie rosse.

ARRIGHI
PASTE CORTE | PASTE LUNGHE
PASTE PICCOLE

Le **Paste Corte**, **Lunghe** e **Piccole Arrighi** rappresentano quell'ampia gamma di formati di pasta che appartengono alla storia e alla tradizione della cucina italiana. Ogni formato è il frutto di una lavorazione specifica, di una trafilatura che modella l'impasto regalando forme diverse, consistenze specifiche che si abbinano a innumerevoli idee di sughi e condimenti.

ARRIGHI – SPECIALI

Gli **Speciali**, linea che nasce dalla selezione Arrighi, sono prodotti da semola di grano duro e comprendono una gamma varia e ricca di formati: dalle **farfalle** e le **francesine** ai **bucatini**, passando per **fidellini**, **tagliolini**, **tagliatelle**, **cannelloni**, **gnocchetti sardi** e arrivando poi alle **lasagne di semola**, all'**uovo** e agli **spinaci**.

ARRIGHI – INTEGRALI

La **Linea Integrali** Arrighi presenta intramontabili e classici formati come gli spaghetti, le penne rigate, fusilli e lasagne integrali, una soluzione sana ad alto contenuto di fibre e alta concentrazione di gusto.

ARRIGHI – TRICOLORE

La **Linea Tricolore** fa parte della selezione Arrighi nei formati farfalle e fusilli, prodotti solo ed esclusivamente con semola di grano duro, spinaci e pomodori.

ARRIGHI – ALLEGRE

La **Linea Allegre** fa parte della grande selezione di Pasta Arrighi, esclusivamente prodotta con semola di grano duro, è pensata per i più piccoli. Il formato **Alfabeto**, composto da lettere e numeri, e la **Pasta Zoo** per indovinare la forma degli animaletti, stimolano la fantasia e l'appetito dei bambini. Della Linea Allegre fanno parte anche i **Maccheroncini** e i **Fusilli a cottura rapida**, ideali per i momenti in cui i più piccoli reclamano un piatto di pasta perché pronti in soli 3 minuti e ideali se conditi con sughi semplici, olio e Parmigiano oppure nelle minestre e in brodo.

ARRIGHI – RIPIENE

La **Linea Ripiene** fa parte della selezione Arrighi ed è realizzata esclusivamente con semola di grano duro e uova di alta qualità. Una linea che non teme stagioni perché non richiede una temperatura di conservazione controllata. Della Linea fanno parte i **Tortellini al Prosciutto Crudo**, i **Tortellini** e i **Ravioli al Formaggio**, i **Tortellini ai Funghi** e quelli **Ricotta e Spinaci**.

ARRIGHI – SUGHI

La selezione dei **Sughi Arrighi** è composta da deliziose ricette che incontrano la pasta ma che possono anche arricchire il sapore di innumerevoli piatti della tradizione culinaria italiana. Numerose sono quindi le proposte per ogni gusto: la **Passata di Pomodoro** ottenuta da succosi e maturi pomodori, il **Pesto alla Genovese** e quello **Siciliano**, il **Sugo ai Funghi**, al **Basilico**, all'**Arrabbiata**, alla **Bolognese**, alla **Marinara** e alle **Olive**. Ma la Linea Sughi Arrighi propone anche il **Sugo alla Bolognese di Soia Vegano**, una deliziosa interpretazione, senza carne, della classica e intramontabile ricetta.

ITALPASTA

Sinonimo di qualità ineguagliabile. La rigorosa selezione dei migliori grani duri e l'uso di semola ricca di proteine garantiscono una pasta dal sapore autentico e dalla consistenza perfetta. Ogni dettaglio, dalla scelta degli ingredienti alla produzione, è curato con la massima attenzione per offrire un prodotto di eccellenza. **Italpasta** rappresenta non solo un marchio di pasta, ma un simbolo della tradizione e della cultura italiana.

Una vasta gamma di formati, dai classici spaghetti e penne ai formati regionali e speciali, per soddisfare ogni esigenza culinaria. Che si tratti di preparare piatti semplici o elaborati è la scelta perfetta per chi cerca il vero sapore della pasta italiana, ideale per garantire risultati eccellenti. **Italpasta** trasforma ogni pasto in un'esperienza gastronomica indimenticabile, mantenendo vivi i valori e l'eredità dei maestri pastai piemontesi.

3.3
BERRUTO POTS OF ITALY

Un innovativo concetto di prodotto instant, realizzato con pasta di semola di grano duro precotta a vapore, che offre una soluzione veloce e autentica per i consumatori globali. Con il lancio di 10 ricette tradizionali italiane, questo prodotto ha raggiunto un successo straordinario in tutto il mondo, offrendo una deliziosa esperienza culinaria senza compromettere la qualità e l'autenticità della pasta italiana.

La rivoluzionaria tecnologia di precottura al vapore mantiene inalterate tutte le qualità organolettiche della pasta, garantendo un piatto sano che si può preparare rapidamente in microonde o con un bollitore.

Un'idea **SANA** perché naturale grazie alla cottura a vapore della pasta e ai sughi che vengono prodotti a partire da ingredienti altamente selezionati.

Una ricetta **BUONA** realizzata senza olio di palma, glutammato, coloranti, conservanti e senza frittura.

Una soluzione **VELOCE** che si può consumare ovunque in una cup riciclabile e proposta in porzione singola che abbatte lo spreco.

SANA

BUONA

VELOCE

3.4
SICUREZZA DI PRODOTTO

La qualità dei prodotti e la sicurezza dei consumatori sono requisiti imprescindibili, assicurati grazie alla massima attenzione rivolta a ogni fase della catena di produzione: dalla selezione delle materie prime fino alla distribuzione nei punti vendita.

Pasta Berruto si impegna appieno nella gestione della qualità e della sicurezza alimentare, vigilando attentamente su tutte le tappe della filiera attraverso azioni preventive e di controllo.

La qualità dei materiali, dei prodotti e dei servizi forniti influenza direttamente il livello di qualità dei prodotti finali. Pertanto, i fornitori sono cruciali non solo per garantire l'alta qualità dei prodotti realizzati, ma anche per assicurare la conformità e la sicurezza.

L'innovazione, la ricerca, la trasparenza, la professionalità e l'attenzione ai reali bisogni dei consumatori sono da sempre i pilastri guida delle decisioni aziendali.

Il 100% della produzione di **Pasta Berruto** è certificata secondo gli standard internazionali:

- **BRC** - *Brand Reputation Compliance Food* che attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/prodotto, di autocontrollo igienico HACCP e di buone pratiche di fabbricazione GMP - Good Manufacturing Practices;
- **IFS** che ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Questi due standard sono riconosciuti dal **GFSI** (Global Food Safety Initiative) un'organizzazione gestita dal Consumer Goods Forum. Uno dei suoi scopi principali è confrontare gli standard alimentari esistenti con i criteri di sicurezza alimentare.

Le certificazioni ricoprono interamente lo stabilimento di produzione.

Pasta Berruto riconosce l'importanza dei traguardi di sviluppo sostenibile per il benessere del pianeta. Al centro della sua visione aziendale, si pone l'*obiettivo 3* degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), mirando a garantire la salute e il benessere per tutte le persone e in tutte le fasce d'età. Infatti tutti i prodotti commercializzati a marchio come la pasta Cup Pots of Italy, sono soggetti all'attenzione dell'azienda per garantire che siano senza olio di palma, senza glutammato aggiunto e senza conservanti. Questo viene anche riportato sulle confezioni delle Pots.

Al momento Pasta Berruto non ha ancora investito nello sviluppo della propria offerta con l'introduzione di prodotti e ingredienti particolari come la pasta arricchita con fibre, vitamine, etc.

3.5
CERTIFICAZIONI

Per **Pasta Berruto**, il percorso di certificazione non è mai un semplice adempimento formale, ma rappresenta una leva concreta di miglioramento continuo e un segnale chiaro dell'impegno verso un modello di impresa sempre più responsabile, trasparente e sostenibile.

Le certificazioni ottenute e mantenute nel tempo ci permettono di:

- Rafforzare la fiducia di clienti, stakeholder e consumatori;
- Assicurare il rispetto di standard internazionali in ambito qualitativo, ambientale, sociale ed etico;
- Promuovere una cultura aziendale orientata alla responsabilità e al miglioramento dei processi.

Ogni audit superato, ogni standard raggiunto, diventa parte integrante della nostra strategia di sostenibilità, contribuendo a ridurre gli impatti, tutelare le persone, valorizzare le risorse e garantire la qualità lungo tutta la filiera.

In questa prospettiva, le certificazioni rappresentano un linguaggio comune di affidabilità, che ci collega al mercato globale ma anche ai valori del territorio, dell'ambiente e delle comunità con cui ogni giorno costruiamo il nostro futuro.

CERTIFICAZIONI OTTENUTE NEL 2024

SMETA - Nel corso dell'anno 2024, **Pasta Berruto** ha completato con successo un audit etico **SMETA** ***(Sedex Members Ethical Trade Audit)***, svolto da un ente terzo indipendente accreditato. Si tratta di una valutazione strutturata e approfondita, basata su standard internazionali, che analizza il livello di conformità dell'azienda in materia di diritti dei lavoratori, salute e sicurezza, ambiente e pratiche commerciali etiche.

L'audit è stato condotto secondo il protocollo **SMETA 6.0** a 4 pilastri, che comprende:

- **Standard del lavoro:** rispetto delle norme sul lavoro, orari, retribuzioni, assenza di lavoro forzato o minorile.
- **Salute e sicurezza:** ambienti di lavoro sicuri, DPI, prevenzione degli infortuni, impianti a norma.
- **Responsabilità ambientale:** gestione dei rifiuti, controllo delle emissioni, uso responsabile delle risorse.
- **Etica aziendale:** trasparenza nelle relazioni commerciali, prevenzione della corruzione, rispetto delle normative.

L'adesione al protocollo SMETA dimostra in modo trasparente e verifi-

cabile il nostro impegno verso una filiera produttiva responsabile e sostenibile, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, in particolare:

- Lavoro dignitoso e crescita economica (SDG 8);
- Produzione e consumo responsabili (SDG 12);
- Industria, innovazione e infrastrutture sostenibili (SDG 9)

Attraverso questo audit, **Pasta Berruto** rafforza la fiducia dei propri stakeholder – clienti, partner commerciali, dipendenti e comunità – garantendo standard etici elevati lungo tutta la catena del valore.

Il processo ha permesso non solo di verificare la conformità dell'azienda ai requisiti richiesti, ma anche di identificare aree di miglioramento continuo, che saranno oggetto di monitoraggio e aggiornamento nel nostro piano annuale di sostenibilità.

Con questo importante traguardo, **Pasta Berruto** si posiziona tra le aziende italiane del settore agroalimentare che scelgono di mettere al centro le persone, la trasparenza e la responsabilità sociale, integrando questi valori nelle proprie pratiche quotidiane.

ECOVADIS - Pasta Berruto ha completato con successo la valutazione di sostenibilità proposta da **EcoVadis**, una delle più riconosciute piattaforme internazionali di rating della responsabilità sociale d'impresa (CSR). Il sistema EcoVadis analizza e valuta le performance ambientali, etiche, sociali e di approvvigionamento sostenibile delle aziende, sulla base di standard globali come il Global Reporting Initiative (GRI), il Global Compact delle Nazioni Unite e le norme ISO.

A seguito dell'analisi, **Pasta Berruto** ha ottenuto la medaglia di bronzo, con un punteggio complessivo di 66/100, posizionandosi ben al di sopra della media del settore. Questo risultato attesta l'impegno concreto dell'azienda verso pratiche sostenibili e trasparenti lungo tutta la catena del valore.

Pasta Berruto è inoltre certificata da una serie di importanti certificazioni nazionali e internazionali:

BRC - Global Standard for Food Safety è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. L'applicazione del BRC è dunque un presupposto necessario per poter esportare i propri prodotti, ed è uno strumento di garanzia riconosciuto circa l'affidabilità aziendale.

BRC è documento tecnico diffuso in Inghilterra e nel mondo anglosassone – rilasciato da CSQA - garante di standard che si applica alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione ed individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.

HALAL e KOSHER - Sono le principali documentazioni alimentari che attestano la conformità dei prodotti di consumo agli standard ebraici e islamici. **Kosher** fa riferimento alle regole nutrizionali degli ebrei osservanti, definendo in modo specifico le caratteristiche che il pasto deve avere per essere consumato: natura degli alimenti, preparazione del cibo e caratteristiche dell'animale allevato.

Halal si riferisce a tutti i comportamenti ammessi dalla religione islamica; non riguarda, dunque, soltanto le abitudini alimentari, ma comprende anche regole relative ad abbigliamento, comportamento e condotta morale; inoltre, la legge Halal prevede diverse interpretazioni all'interno del mondo musulmano, in relazione a tradizioni e luoghi di appartenenza della popolazione coinvolta. Queste certificazioni sono riconosciute a livello internazionale e permettono alle aziende che ne dispongono di ampliare il proprio mercato nazionale e internazionale.

IFS - Lo Standard **IFS *(International Food Standard)*** – documento corrispettivo del BCR e rilasciato da CSQA - ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Costituisce un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del mondo. È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

AGROVET - La certificazione **AgroVet** – rilasciata da **Agrovet Gmbh** - accerta che l'azienda rispetti le linee guida per la verificabilità dell'origine delle galline ovaiole allevate.

L'ente accerta che i criteri qualitativi obbligatori di prodotti, processi e sistemi di garanzia della qualità dal produttore al consumatore siano rispettati, in modo che la sicurezza richiesta in tutte le fasi produttive sia garantita. Nello specifico la verifica è stata condotta sull'origine verificabile dell'allevamento di galline ovaiole con uova allevate a terra.

MARCHIO V-LABEL VEGAN - Marchio internazionalmente riconosciuto, attesta qualità, trasparenza e professionalità nell'ambito della certificazione vegetariana e vegana.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA - **Pasta Berruto** è certificata per la **produzione biologica** e l'**etichettatura dei prodotti biologici.** I principi alla base della certificazione biologica definiscono un metodo di produzione a favore di quelle forme di coltivazione e allevamento propense alla conservazione di sistemi biologici produttivi e sfavorevoli all'attuazione di interventi invasivi che prevedano l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi. L'etichettatura dei prodotti biologici coinvolge l'indicazione di origine delle materie prime agricole utilizzate nel prodotto, nonché l'utilizzo di un logo ufficiale per identificare il prodotto come biologico.

PROSSIME CERTIFICAZIONI DA OTTENERE

Pasta Berruto ha avviato un percorso strutturato con l'obiettivo di conseguire tre importanti certificazioni internazionali: **ISO 45001** (Gestione della salute e sicurezza sul lavoro), **ISO 50001** (Gestione dell'energia) e **ISO 14064-1** (Quantificazione e rendicontazione delle emissioni di gas a effetto serra). Questo impegno riflette la volontà dell'azienda di rafforzare le proprie politiche in materia di sostenibilità ambientale, efficienza energetica e tutela delle persone, adottando standard gestionali riconosciuti a livello globale.

ISO 45001 - La norma internazionale ISO 45001 definisce i requisiti per l'implementazione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SSL), con l'obiettivo fondamentale di migliorare la protezione dei lavoratori, prevenire infortuni e malattie professionali, e promuovere ambienti di lavoro più sicuri e salubri.

Caratteristiche principali della ISO 45001

- **Prevenzione proattiva degli infortuni e delle malattie professionali**: lo standard richiede alle organizzazioni di identificare e gestire in modo sistematico e preventivo i rischi legati alla salute e sicurezza sul lavoro, attraverso analisi dettagliate e misure di controllo efficaci.
- **Coinvolgimento attivo dei lavoratori**: la norma enfatizza l'importanza della partecipazione di tutti i livelli aziendali, compresi i lavoratori stessi, per favorire una cultura condivisa della sicurezza e un miglioramento continuo delle condizioni lavorative.
- **Valutazione del contesto organizzativo**: ISO 45001 impone all'azienda di considerare sia fattori interni che esterni che possono influenzare la gestione della sicurezza, identificando rischi e opportunità in modo da adottare strategie efficaci e personalizzate.
- **Cultura del miglioramento continuo**: la norma promuove un approccio dinamico e proattivo, volto a migliorare costantemente le prestazioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro, attraverso la definizione di obiettivi, monitoraggio e revisione periodica del sistema.

Benefici della certificazione ISO 45001

- **Riduzione significativa degli incidenti e degli infortuni sul lavoro**: grazie a un controllo rigoroso dei rischi, l'azienda riduce gli eventi dannosi, migliorando il benessere dei dipendenti.
- **Conformità alle normative vigenti**: l'adozione della ISO 45001 facilita il rispetto delle leggi e regolamenti in materia di sicurezza sul lavoro, minimizzando il rischio di sanzioni.
- **Maggiore motivazione e soddisfazione dei lavoratori**: un ambiente di lavoro sicuro e sano contribuisce a incrementare il morale, la produttività e la fidelizzazione del personale.
- **Reputazione migliorata e credibilità**: dimostrare un impegno certificato nella sicurezza rafforza la reputazione aziendale agli occhi di clienti, fornitori e altri stakeholder.
- **Riduzione dei costi associati a incidenti, assenze e contenziosi**: una gestione efficace della sicurezza permette di contenere costi diretti e indiretti legati a infortuni e malattie professionali

Pasta Berruto ha avviato un percorso strutturato per ottenere la certificazione **ISO 45001** entro settembre 2025. Attualmente, l'azienda è nella fase di implementazione del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, che comprende:

- la mappatura e valutazione dei rischi legati all'ambiente di lavoro,
- la definizione di procedure e protocolli per la prevenzione e gestione degli incidenti,
- il coinvolgimento attivo dei dipendenti attraverso formazione e comunicazione,

- l'istituzione di meccanismi di monitoraggio e miglioramento continuo.

Questo percorso riflette la forte volontà di **Pasta Berruto** di garantire un ambiente lavorativo sicuro e salubre, ponendo la sicurezza dei propri lavoratori come priorità assoluta e integrando la prevenzione in tutte le attività aziendali.

ISO 50001 - La norma internazionale ISO 50001 definisce i requisiti per l'implementazione di un sistema di gestione dell'energia (SGE) finalizzato a migliorare continuamente l'efficienza energetica all'interno delle organizzazioni. Questo standard supporta le aziende nel ridurre i consumi energetici, diminuire i costi associati e, parallelamente, minimizzare l'impatto ambientale derivante dall'uso dell'energia.

Caratteristiche principali della ISO 50001

- **Gestione sistematica dell'energia**: la norma promuove l'adozione di un approccio strutturato e documentato per monitorare, analizzare e ottimizzare l'uso dell'energia all'interno dell'organizzazione, consentendo una gestione più consapevole e strategica.
- **Riduzione continua dei consumi**: attraverso la mappatura dei consumi e l'individuazione di aree di inefficienza, la ISO 50001 facilita l'identificazione e l'attuazione di opportunità di risparmio energetico, con un focus sul miglioramento continuo.
- **Coinvolgimento e formazione del personale**: lo standard riconosce l'importanza del coinvolgimento attivo di tutti i livelli aziendali, promuovendo la consapevolezza e la partecipazione del personale nelle pratiche di gestione dell'energia.
- **Conformità normativa**: la ISO 50001 aiuta le organizzazioni a mantenersi aggiornate e conformi ai requisiti legislativi e regolatori in materia di energia, riducendo i rischi di non conformità.

Benefici derivanti dalla certificazione ISO 50001

- **Riduzione dei costi energetici**: l'efficientamento dei consumi si traduce in un significativo risparmio economico, migliorando la competitività dell'azienda sul mercato.
- **Minore impatto ambientale**: riducendo l'utilizzo di energia e, conseguentemente, le emissioni di gas serra, l'azienda contribuisce attivamente alla tutela dell'ambiente e alla lotta ai cambiamenti climatici.
- **Immagine aziendale e responsabilità sociale**: la certificazione rappresenta un segnale tangibile dell'impegno dell'organizzazione verso la sostenibilità e la responsabilità sociale d'impresa, migliorando la reputazione nei confronti di clienti, fornitori e stakeholder.
- **Miglior controllo energetico**: un sistema di gestione strutturato permette una maggiore consapevolezza e monitoraggio costante dei consumi, facilitando decisioni più efficaci e tempestive.
- **Supporto all'innovazione tecnologica**: la ISO 50001 favorisce l'adozione di tecnologie e processi più efficienti dal punto di vista energetico, stimolando l'innovazione e l'ottimizzazione continua.

Pasta Berruto ha avviato un percorso strutturato verso l'ottenimento della certificazione **ISO 50001**, con l'obiettivo di raggiungerla entro settembre 2025. Attualmente, l'azienda è in fase di implementazione del sistema di gestione dell'energia, procedendo con:

- la mappatura dettagliata dei consumi energetici,
- l'analisi delle opportunità di miglioramento,
- la definizione di procedure interne e responsabilità,
- e la formazione del personale coinvolto.

Questo processo riflette l'impegno concreto di **Pasta Berruto** a integrare una cultura aziendale orientata all'efficienza energetica e alla sostenibilità ambientale, con un approccio metodico che assicuri il raggiungimento degli obiettivi di risparmio e miglioramento continuo.

ISO 14064-1 - La norma ISO 14064-1 fa parte della famiglia ISO 14064 ed è uno standard internazionale riconosciuto che definisce i requisiti e fornisce linee guida dettagliate per la quantificazione, il monitoraggio e il reporting delle emissioni e delle rimozioni di gas a effetto serra (GHG) a livello organizzativo.

Obiettivi e finalità

L'obiettivo principale della ISO 14064-1 è supportare le organizzazioni nell'adozione di un approccio trasparente, accurato e affidabile per la gestione del proprio inventario di emissioni di gas serra. Ciò consente di misurare con precisione le emissioni generate dalle attività, dai processi produttivi o dai servizi offerti, di monitorarne l'andamento nel tempo e di rendicontarle in modo chiaro e conforme a standard internazionali.

Aspetti fondamentali della norma

- Definizione dei confini organizzativi: La norma richiede di identificare con chiarezza quali entità, processi e fonti di emissione rientrano nel perimetro di valutazione, garantendo così un inventario completo e coerente.
- Quantificazione delle emissioni: La ISO 14064-1 disciplina il calcolo delle emissioni dirette (ad esempio, derivanti da combustione interna o processi industriali) e indirette (come quelle associate al consumo di energia elettrica o ai trasporti), assicurando un approccio sistematico e replicabile.
- Reporting trasparente: La norma prevede la preparazione di report dettagliati e standardizzati, che facilitano la comunicazione interna ed esterna delle performance ambientali in termini di gas serra.
- Gestione e qualità dei dati: Viene richiesta l'adozione di procedure rigorose per la raccolta, la validazione e la conservazione dei dati relativi alle emissioni, con l'obiettivo di garantire l'accuratezza e la tracciabilità delle informazioni.
- Verifica e trasparenza: L'intero processo deve essere documentato in modo tale da agevolare eventuali verifiche esterne da parte di enti certificatori o stakeholder, aumentando così la credibilità dell'organizzazione.

La certificazione **ISO 14064-1** offre numerosi vantaggi strategici e operativi, tra cui:

- Una migliore comprensione e un controllo più efficace delle proprie emissioni di gas a effetto serra.
- Un supporto concreto alla definizione e all'implementazione di strategie di riduzione ambientale mirate e misurabili.
- Un incremento della trasparenza e della fiducia da parte di clienti, investitori, autorità e altri stakeholder.
- La facilitazione della conformità a normative ambientali sempre più stringenti e agli impegni volontari in tema di sostenibilità.
- L'accesso a nuovi mercati, come quello dei carbon credit, e a strumenti finanziari dedicati a progetti di sostenibilità.

Pasta Berruto ha intrapreso un percorso concreto e strutturato per ottenere la certificazione **ISO 14064-1** entro la fine del 2025. Questo traguardo rappresenta un passo fondamentale nella strategia aziendale di gestione responsabile e trasparente delle emissioni di gas a effetto serra.

L'adozione della **ISO 14064-1** consentirà a **Pasta Berruto** di misurare in modo preciso il proprio impatto climatico, di monitorarne l'andamento nel tempo e di rendicontarlo in modo verificabile, rafforzando così il proprio impegno verso la tutela ambientale e la lotta ai cambiamenti climatici.

Attraverso questo processo, l'azienda potrà non solo migliorare la propria efficienza energetica e ambientale, ma anche consolidare la propria reputazione come realtà sostenibile, trasparente e attenta alle esigenze di clienti e stakeholder, contribuendo in modo concreto alla riduzione globale delle emissioni di gas serra.

ISO 14001 - A completamento di queste tre certificazioni, **Pasta Berruto** ha anche intrapreso un importante percorso di miglioramento ambientale attraverso l'implementazione di un sistema di gestione conforme alla norma **ISO 14001**. Tra le attività principali già avviate, si evidenzia la creazione e l'utilizzo di uno scadenzario dedicato alla gestione degli adempimenti ambientali.

Questo strumento consente all'azienda di monitorare in modo puntuale e costante tutte le scadenze normative e gli obblighi legati alla conformità legislativa ambientale, garantendo così il rispetto dei requisiti di legge e riducendo il rischio di non conformità.

L'adozione dello scadenzario rappresenta un passo fondamentale per un'efficace organizzazione interna e per assicurare un controllo continuo delle responsabilità ambientali, facilitando la programmazione delle attività di verifica, manutenzione e aggiornamento necessarie per mantenere il sistema di gestione ambientale sempre efficiente e aggiornato.

Pasta Berruto continua a lavorare con impegno per una gestione ambientale sempre più integrata, preventiva e orientata al miglioramento continuo delle performance, con l'obiettivo di raggiungere nei prossimi anni anche la certificazione **ISO 14001**.

3.6
COMUNICAZIONE

Attraverso le attività di Comunicazione si racconta l'impegno di un'azienda, il lavoro che viene quotidianamente svolto. Da alcuni anni la strategia tracciata da **Pasta Berruto** è volta a mettere in evidenza il valore del lavoro quotidianamente svolto per offrire prodotti di qualità che raccontino l'eccellenza di un territorio.

#pastayourway - LA PASTA COME ESPRESSIONE DI VITA

PastaYourWay non è soltanto uno slogan. È un concetto, una visione, una filosofia che rappresenta il cuore pulsante del nostro approccio alla pasta, al cibo e, più in profondità, alla vita. Per noi di **Pasta Berruto**, la pasta non è solo un alimento: è un veicolo culturale, un elemento di unione, una piattaforma di espressione e una via concreta verso un mondo più sostenibile, più inclusivo, più consapevole.

Un ingrediente semplice, un universo complesso

La pasta nasce da ingredienti elementari: acqua, semola, tempo. Ma dentro questa semplicità si cela un intero universo di storie, tradizioni e innovazioni. PastaYourWay parte da qui: dalla consapevolezza che ogni piatto di pasta racconta una storia diversa, personale, irripetibile. È il piatto che ci riporta all'infanzia, il pasto che condividiamo in famiglia, il simbolo dell'Italia nel mondo, la tela bianca su cui culture e persone disegnano i propri sapori.

Dalla terra alla tavola: un ciclo pieno di significato

PastaYourWay è un ciclo naturale e simbolico: la pasta nasce dalla terra, cresce grazie alla cura dell'uomo, prende forma attraverso la lavorazione artigianale e industriale, arriva sulle tavole di tutto il mondo. In questo percorso apparentemente semplice si cela il valore profondo della **connessione** tra uomo e natura, tra tradizione e futuro. Ogni passaggio racchiude un insegnamento, una scelta, un atto di responsabilità.

Uno spazio che si rinnova ogni giorno

PastaYourWay è uno **spazio dinamico**, in continua evoluzione. Ogni giorno si arricchisce di nuove ricette, nuovi ingredienti, nuovi modi di cucinare e condividere. È una piattaforma di creatività dove chef, famiglie, appassionati, studenti e professionisti danno forma a visioni personali del gusto. È una cucina aperta al mondo, dove le spezie incontrano i pomodori, dove le tradizioni si mescolano con le erbe, dove la pasta si fonde con tecniche culinarie globali.

Una filosofia sostenibile

Essere PastaYourWay significa anche **vivere in modo più sostenibile**. La nostra visione si riflette in azioni concrete e misurabili. Non ci limitiamo a raccontare un ideale: lo viviamo ogni giorno nel nostro stabilimento, nei nostri processi produttivi, nelle nostre scelte aziendali. Abbiamo investito in **impianti fotovoltaici**, adottato sistemi di **riciclo dell'acqua a circuito chiuso**, ridotto drasticamente gli sprechi e perseguiamo obiettivi ambiziosi di **impatto ambientale ridotto**, documentati nel nostro **Bilancio di Sostenibilità.**

Ma PastaYourWay è anche piccole azioni quotidiane: ricette anti-spreco, consigli per una cucina responsabile, promozione di una dieta equilibrata e stagionale. Crediamo che la sostenibilità non sia un traguardo, ma un percorso fatto di scelte consapevoli, giorno dopo giorno.

Una rete di persone, un ecosistema inclusivo

PastaYourWay è anche la voce delle persone che fanno parte del nostro mondo. Dai nostri dipendenti ai distributori, dai partner internazionali alle catene di distribuzione, dai clienti affezionati ai nuovi consumatori. Ogni storia è diversa, ogni esperienza è unica. Distribuiamo in oltre cento paesi e in ognuno troviamo qualcosa che ci arricchisce: una tradizione diversa, un gusto inaspettato, una visione alternativa.

Questa **diversità culturale** è il nostro vero patrimonio. Grazie alla pasta, ogni giorno incontriamo nuove identità, nuovi modi di pensare, nuovi valori. PastaYourWay diventa così un **luogo di inclusione**, dove ogni cultura è accolta, valorizzata, integrata.

La pasta come linguaggio universale

La grande forza di PastaYourWay è la **sua universalità**. In un mondo frammentato da barriere, ideologie e differenze, la pasta è un **linguaggio comune**, comprensibile ovunque. È comfort food, è nutrizione, è festa, è condivisione. È capace di unire generazioni, territori, mentalità.

Ecco perché crediamo che la pasta sia una forma di **espressione della vita**. Non esiste una sola ricetta giusta. Esiste la tua. Il tuo modo di viverla, prepararla, condividerla. PastaYourWay è libertà, creatività, responsabilità, connessione. È il nostro modo di essere impresa. È il nostro modo di vedere il futuro.

PastaYourWay non è un prodotto, non è un progetto. È una **visione viva**, fatta di gesti concreti, di persone vere, di relazioni autentiche. È il nostro modo di fare impresa, di vivere il presente e di immaginare il futuro. In un mondo in continua trasformazione, la pasta resta un punto fermo - e allo stesso tempo, una porta aperta verso tutto ciò che possiamo ancora scoprire.

Oggi, PastaYourWay si esprime nella nostra **pasta**, che nasce da valori solidi e processi sostenibili. Vive come **spazio digitale** all'interno del nostro sito, dove si incontrano storie, ricette, culture e consigli per vivere la cucina in modo più consapevole. È anche un **hashtag**, un simbolo che accompagna i nostri contenuti e le esperienze di chi sceglie Pasta Berruto in tutto il mondo: una firma che racchiude un sentimento condiviso, uno stile di vita che parla di rispetto, gusto, inclusione, espressione personale.

Ma PastaYourWay ha in sé il potenziale per diventare molto di più

Immaginiamo un futuro in cui PastaYourWay si trasformi in una **piattaforma globale di condivisione e creatività**, dove ognuno possa raccontare

la propria esperienza con la pasta – che sia una ricetta della nonna, una sperimentazione vegana, una storia di migrazione, una proposta educativa per le scuole, o un'iniziativa sostenibile in cucina.

Immaginiamo un **evento internazionale** che celebri la diversità attraverso un unico ingrediente: la pasta. Un festival inclusivo dove chef, famiglie, studenti, produttori e consumatori si incontrano fisicamente e virtualmente per dare forma a un racconto collettivo fatto di gusto, memoria, responsabilità. Una rete che unisce realtà locali e visioni globali, in un dialogo aperto tra culture, generazioni e territori.

PastaYourWay potrebbe diventare anche una **certificazione di valore**, un segno distintivo per chi condivide la nostra visione: ristoranti, negozi, scuole, associazioni che scelgono di raccontare la pasta come simbolo di sostenibilità, accoglienza e creatività, fuori dagli schemi e fuori dagli standard.

Potrebbe diventare una **community attiva**, dove si impara, si ispira, si costruisce insieme un modo nuovo – e personale – di interpretare la tradizione. Dove ogni piatto racconta chi siamo e chi vogliamo diventare.

EVENTI FIERISTICI 2024

Pasta Berruto ha preso parte, nel corso del 2024 ad alcuni importanti eventi fieristici del comparto food sia in Italia che all'estero per presentare progetti e proposte volti all'innovazione di prodotto.

Pasta Berruto ha preso parte nel mese di febbraio 2024 a **Gulfood** - il più grande salone specializzato in Medio Oriente per l'industria alimentare e delle bevande – a Dubai. Nel mese di maggio è inoltre stata presente al **PLMA** di Amsterdam, fiera internazionale del marchio del distributore alla quale erano presenti oltre 73 paesi. L'azienda è stata protagonista anche della 68° edizione del **Summer Fancy Food**, svoltasi presso il Javits Convention Center di New York dal 23 al 25 giugno 2024; una manifestazione che rappresenta il più grande evento commerciale negli Stati Uniti per l'industria alimentare delle bevande. In occasione dell'evento è stata premiata con il **FOOD AWARD**. E nell'ultimo trimestre del 2024 la stagione fieristica si è conclusa con la partecipazione al **SIAL** di Parigi la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare.

4

FILIERA

TRAFILATURA

Attraverso questa fase
viene determinata la forma della pasta.
La *TRAFILATURA* è la giusta metafora
per raccontare come la scelta
di materie prime di pregio, una filiera di qualità
e la ricerca di ingredienti unici,
concorrano a creare la *forma* identificativa
di un prodotto che è anche rappresentazione
dei valori di un'azienda.

Fornitori
Materie prime
Confezioni

4.1
FORNITORI

Pasta Berruto lavora in sinergia con i propri fornitori che rappresentano il fulcro della fornitura della materia prima alla base di tutto il processo produttivo. Stretta collaborazione, lavoro sinergico e condivisione di valori sono dunque le fondamenta su cui nasce e si sviluppa l'intero rapporto.

Pasta Berruto richiede ad ogni fornitore che il codice di condotta adottato specifichi la tolleranza zero al lavoro minorile, così come le politiche aziendali, contro il **lavoro minorile**, definiscono le aspettative comportamentali e vengono comunicate a tutto il personale, i partner commerciali e altre parti rilevanti. L'azienda ha inoltre un impegno pubblico per il rispetto del diritto dei bambini di essere liberi dal lavoro minorile. Le politiche aziendali contro il lavoro minorile definiscono le aspettative comportamentali e vengono comunicate a tutto il personale, i partner commerciali e altre parti rilevanti

Nell'ambito delle **politiche di approvvigionamento, Pasta Berruto** utilizza una tecnologia di acquisizione dei dati, come ad esempio codici alfanumerici, codici a barre ed etichette RFID, che risultano appropriati nella facilitazione della tracciabilità della catena di fornitura. Uno schema di tracciabilità che viene valutato dall'azienda stessa sia in termini di efficacia che di conformità con i requisiti dell'azienda per migliorare la sostenibilità all'interno della catena di fornitura.

L'azienda non dispone di un codice di condotta formalizzato e unico per tutti i fornitori, ma applica una serie di criteri di selezione quali:

- condivide politiche o regole con i fornitori in materia di **governance, etica e anticorruzione**, ma non dispone di un processo di verifica;
- include **politiche di uguaglianza** di genere, diritti LGBTQIA+, e non discriminazione di genere nei codici di condotta dei fornitori. In tutta la catena di valore ogni fornitore principale possiede politiche contro la discriminazione e gli abusi di genere;
- tolleranza zero **al lavoro minorile;**
- selezione e richiesta ai fornitori di soddisfare gli standard relativi alla generazione di **rifiuti pericolosi e tossine;**
- richiesta ai fornitori di dichiarare l'**uso di sostanze chimiche** potenzialmente pericolose.

In ottica di maggior consapevolezza e miglior controllo della propria filiera di fornitura, nel 2024, l'azienda ha introdotto un questionario per i fornitori volto ad approfondirne la posizione in termini di pratiche sostenibili. L'integrazione del questionario nelle pratiche aziendali, la continuazione nei prossimi anni e l'analisi dei dati raccolti forniranno all'azienda spunti di riflessione e nuovi elementi da considerare nel processo di selezione e nella gestione dei propri fornitori.

Pasta Berruto riconosce l'importanza di una produzione e di un consumo sostenibile e ha messo in atto l'adozione di **pratiche di produzione responsabile** sensibilizzando, in tal senso, la catena di fornitura, tramite:

- invio di questionari ai fornitori di semola e imballi per promuovere pratiche sostenibili nella catena alimentare;
- collaborazioni con i fornitori per promuovere pratiche sostenibili nella catena di approvvigionamento, volte a valutare e ottimizzare la sostenibilità dei materiali utilizzati e/o i processi industriali a monte;
- selezione e richiesta ai fornitori affinché soddisfino gli standard relativi alla generazione di rifiuti pericolosi e tossine;
- richiesta ai fornitori di dichiarare l'uso di determinate sostanze chimiche potenzialmente pericolose: l'azienda domanda ai fornitori se sono a conoscenza di tutti gli additivi chimici intenzionalmente aggiunti ai loro prodotti e di tutti i residui potenzialmente dannosi presenti nel prodotto (è sufficiente soltanto sapere se ne sono a conoscenza, non esigere i dati).

4.2
MATERIE PRIME

L'ampia gamma di prodotti a marchio, apparentemente anche molto diverse tra loro per specificità e modalità di consumo, sono legate da un unico e indissolubile filo conduttore, la genuinità e l'alta qualità nella scelta delle materie prime utilizzate.

Nel 2024 Pasta Berruto ha utilizzato 60.624 tonnellate di materie prime rispetto alle 53.172 del 2023. e, nel biennio 23-24 risultano suddivise - come evidenziato nella tabella della pagina seguente - nelle categorie principali e nelle sottocategorie.

Pasta Berruto si impegna a garantire la massima qualità dei suoi prodotti utilizzando materie prime provenienti da fornitori rigorosamente italiani. Tuttavia, in un'ottica di resilienza e sostenibilità, l'origine del grano duro impiegato è diversificata e proviene sia da paesi intra-UE che extra-UE. Questo approccio permette non solo di mantenere standard qualitativi elevati ma anche di rispondere in maniera efficace alle sfide poste dal cambiamento climatico. L'adozione di una catena di approvvigionamento diversificata garantisce una maggiore stabilità delle forniture, assicurando che la produzione di pasta non sia compromessa da eventuali problemi climatici o ambientali che possono colpire specifiche regioni. Tutti i mulini utilizzati da **Pasta Berruto** sono situati in Italia, consentendo un controllo rigoroso delle fasi di lavorazione e assicurando che ogni chicco di grano venga trattato con la massima cura e

MATERIE PRIME						
	ANNO 2024			ANNO 2023		
	kg	di cui BIO/CERT kg	%	kg	di cui BIO/CERT kg	%
TOTALE SEMOLA	56.482.150	6.826.620	12,1%	49.113.480	6.925.150	14,1%
Semola	48.184.330			40.992.620		
Semola biologica	4.107.880	4.107.880		4.195.960	4.195.960	
Semola integrale	1.350.330			894.790		
Semola bio integ.	2.718.740	2.718.740		2.729.190	2.729.190	
Altra semola	120.870			300.920		
TOTALE SEMOLATO	2.601.860	59.400	2,3%	2.807.750	30.320	1,1%
Semolato	2.542.460			2.777.430		
Semolato biologico	59.400	59.400		30.320	30.320	
TOTALE FARINA	1.230.609	64.819	5,3%	882.769	71.170	8,1%
Grano duro	1.165.790			776.240		
Grano tenero	0			30.140		
Farro bio	58.239	58.239		60.845	60.845	
Altre farine	6.580	6.580		15.544	15.544	
TOTALE UOVO	309.822	309.822	100,0%	367.760	367.760	100,0%
Albume	23.220	23.220		23.780	23.780	
Misto	145.722	145.722		188.280	188.280	
Tuorlo	140.880	140.880		155.700	155.700	
TOTALE MATERIE PRIME	60.624.441	7.260.661	12,0%	53.171.759	7.394.400	13,9%

professionalità. Questa combinazione di materie prime di alta qualità e di una filiera controllata riflette il nostro impegno per l'eccellenza e la sostenibilità, offrendo ai consumatori una pasta che è non solo deliziosa, ma anche frutto di una produzione responsabile e attenta alle future generazioni.

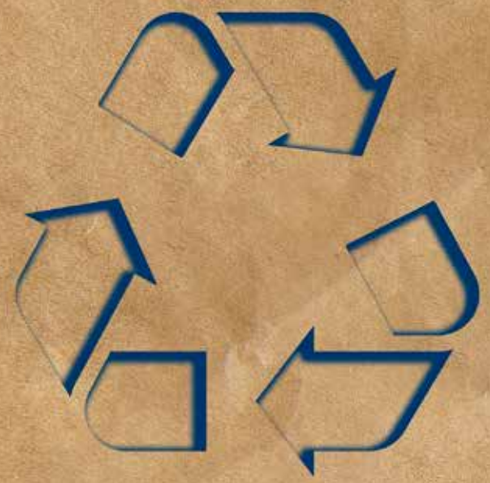
4.3 CONFEZIONI

La confezione è lo strumento che narra una storia, fatta di qualità e tradizione. Ma è anche il mezzo di comunicazione per far conoscere un prodotto, i suoi utilizzi, e vuole farlo parlando ogni lingua del mondo, diventando ingrediente base di tutte le ricette. E attraverso il pack di **Pasta Berruto** si comunicano i plus del prodotto, anche parlando alle sensazioni, attraverso parole autentica, passionale, meravigliosa e unica, tutte parole che esprimono anche l'emozione dell'italianità delle referenze.

Per quanto attiene le confezioni **Pasta Berruto** si evidenzia quanto segue:

1 I packaging utilizzati dall'azienda non contengono sostanze tossiche, sono riciclabili e sono provvisti di istruzioni su come riciclarli correttamente.

2 Per il confezionamento dei prodotti, l'azienda ha consapevolmente scelto di evitare il più possibile materiali poliaccoppiati (plastica+carta) per facilitarne la raccolta differenziata da parte del consumatore finale e il conseguente riciclo dei materiali.



3 Per quanto riguarda gli imballaggi, ad oggi, circa il 20% dei materiali (in volume) proviene da materiali riciclati, componenti riutilizzati e/o materiali da fonti sostenibili certificate.

4 Nello specifico, per quanto riguarda gli imballaggi in carta, l'azienda si fornisce solamente di prodotti forestali certificati da una terza parte riconosciuta (ad es. Certificazione FSC) o riciclati.

In riferimento all'etichettatura si evince quanto indicato nei paragrafi sottostanti:

- Per quanto riguarda l'etichettatura, trattandosi di prodotti alimentari, come previsto dalla normativa vigente in materia, il packaging di tutti i prodotti riporta informazioni in merito a
  - informazioni su prodotti:
  - origine dei componenti del prodotto;
  - contenuto, particolarmente riguardo alle sostanze che potrebbero avere un impatto ambientale o sociale;
  - istruzioni per l'uso del prodotto (tempo di cottura e consigli di utilizzo);
  - smaltimento dell'imballaggio.

Ma ogni confezione è anche stata ideata per fornire importanti e utili informazioni al consumatore.

Su ogni confezione si trova il QRCODE attraverso il quale è possibile avere tutte le informazioni sul prodotto e accedere anche a apposite ricette realizzate con quella specifica referenza.

Sono inoltre presenti e facilmente leggibili:

- le caratteristiche principali del prodotto
- i tempi di cottura
- il numero di trafilatura

5

AMBIENTE

ESSICATURA

È il momento più delicato
del processo produttivo: la fase in cui la pasta
viene lasciata riposare all'interno di essiccatori.
Così come delicata e importante
è l'attenzione che deve essere posta
alla salvaguardia dell'ambiente,
al giusto uso delle fonti idriche ed energetiche,
elementi fondamentali per costruire il domani
delle future generazioni.

Consumi
Cambiamento climatico
Emissioni

5.1 CONSUMI

ENERGIA

Il 2024 ha rappresentato un importante punto di svolta nel processo di crescita di **Pasta Berruto** verso l'indipendenza energetica, l'efficienza e la riduzione dell'impatto ambientale. Dopo un biennio di notevoli stravolgimenti, il 2024 costituisce infatti una nuova baseline di riferimento per lo stabilimento da un punto di vista energetico:

- Il guasto al vecchio cogeneratore del 2022 e l'indisponibilità nel corso di tutto il 2023, infatti, oltre a determinare un minor uso efficiente del gas naturale utilizzato in sito, aveva obbligato **Pasta Berruto** ad un maggior prelievo di energia elettrica da rete (+143% e +194% rispettivamente nel 2022 e 2023, rispetto ad un prelievo medio di 5.000 MWh/anno)
- A marzo 2024, è entrato in funzione il nuovo impianto di cogenerazione ad alto rendimento da 1.200 kW, in grado di far fronte a circa il 50% dei consumi totali di energia elettrica, al 30% del fabbisogno di acqua surriscaldata (135°C) e al 100% del fabbisogno di acqua surriscaldata (85°C) dello stabilimento;
- Per aumentare la quota di autoproduzione da fonte rinnovabile, è stata installata e messa in funzione una nuova sezione dell'impian-

ENERGIA					
	2024	2023	Δ	tep	tep
Consumo annuo di energia suddiviso per fonte	GJ	GJ	%	2024	2023
CONSUMI DIRETTI	**124.027**	**83.346**	**48,8%**	**2.963**	**1.991**
Energia da fonti non rinnovabili	**117.579**	**73.697**		**2.809**	**1.761**
Gas Naturale	117.346	73.471		2.803	1.755
Olio Combustibile	0	0			
Gasolio	234	226		6	5
Benzina	0	0			
Energia autoprodotta tramite cogenerazione	**66.464**	**0**		**1.588**	**0**
Energia termica	*18.270*	*0*		*436*	*0*
Energia elettrica	*48.194*	*0*		*1.151*	*0*
Energia da fonti rinnovabili	**11.671**	**10.532**		**279**	**252**
Energia elettrica da fotovoltaico	11.671	10.532		279	252
Energia venduta	**5.224**	**883**			
Energia elettrica ceduta alla rete	5.224	883		125	21
CONSUMI INDIRETTI	**37.491**	**75.806**	**-50,5%**	**896**	**1.811**
Energia elettrica	37.491	75.806		896	1.811
da fonti non rinnovabili	*0*	*26.441*		*0*	*632*
da fonti rinnovabili	*37.491*	*49.365*		*896*	*1.179*
CONSUMO ANNUO TOTALE	**161.518**	**159.153**	**1,5%**	**3.859**	**3.802**
Produzione annua (t)	55.794	51.322	8,7%	161.518	159.153

ENERGIA CONSUMATA PER TONNELLATA DI PRODOTTO			
	2024	2023	Δ
	GJ/t	GJ/t	%
CONSUMI TOTALI	**2,89**	**3,10**	**-6,6%**
Consumi diretti	2,22	1,62	76,8%
Consumi indiretti	0,67	1,48	23,2%

to fotovoltaico, raggiungendo una potenza complessiva installata sulle coperture degli edifici del sito pari a 1.707 kWp;

- L'impianto fotovoltaico ha coperto circa il 7% del fabbisogno totale di energia elettrica dello stabilimento tramite l'autoconsumo da fonte rinnovabile;
- Il 59% del fabbisogno totale di energia elettrica dello stabilimento (92.132 GJ) è stato autoprodotto in sito tramite cogeneratore e impianto fotovoltaico.

Grazie al contributo del nuovo cogeneratore e dell'ampliamento dell'impianto fotovoltaico, rispetto all'anno precedente, i consumi diretti hanno registrato un aumento del 48,8%, mentre i consumi indiretti una riduzione del +50,5%.

Nel 2024 **Pasta Berruto** ha consumato complessivamente 161.518 GJ di energia (circa +1,5% rispetto al 2023).

Rispetto all'anno precedente, a fronte di una produzione totale dello stabilimento cresciuta del +8,7%, l'energia primaria totale consumata per tonnellata di prodotto è diminuita da 3,10 GJ/t a 2,89 GJ/t (-6,6%), mettendo a frutto i recenti investimenti in efficienza e la continua attenzione nella gestione dell'energia in tutte i reparti dello stabilimento.

Nel corso del 2024, l'azienda ha investito oltre 6,5 milioni di euro in efficienza energetica, declinata in differenti ambiti dell'attività dello stabilimento:

- interventi di ottimizzazione di processo (sostituzione della LINEA C con nuova linea produzione di PASTA CORTA con una maggior capacità produttiva ed efficienza);
- interventi di miglioramento dell'efficienza energetica (sostituzione motori elettrici a fine vita con motori ad alta efficienza, monitoraggio delle perdite di aria compressa lungo tutta la rete di distribuzione, manutenzione e sostituzione di scambiatori di calore);
- autoproduzione da fonte rinnovabile (ampliamento dell'impianto fotovoltaico).

L'azienda ha un impegno formale per la transizione verso le energie rinnovabili e le operazioni ad alta efficienza energetica e per misurare i progressi nel tempo.

Prosegue la ricerca di nuove tecnologie che migliorino l'efficienza energetica e scelta di nuovi macchinari e impianti che abbiano un minor impatto ambientale: nel 2025 è stata infatti completata la nuova linea di pasta corta in sostituzione di una linea obsoleta, mentre, nei prossimi anni, è in previsione l'installazione di una nuova linea di lasagne che potenzierà la capacità produttiva delle linee già presenti in stabilimento.

Nota metodologica

I consumi di tutti i vettori energetici sono espressi in GJ di energia primaria.

Ogni vettore energetico viene convertito in GJ utilizzando un fattore di conversione appropriato. Per analizzare il trend, la quantità di energia viene divisa per l'intera quantità di prodotto finito.

Per il calcolo, sono stati utilizzati:

- i fattori di conversione definiti da ENEA per passare dall'unità di misura di ciascun vettore energetico (kWh, Sm3, etc.) in tep (tonnellata equivalente di petrolio)
- l'equivalenza 1 tep = 41,860 GJ, come definito dal MISE (ora MIPA) in art. 2 DM 20.07.2004

ACQUA

Per **Pasta Berruto**, l'acqua ricopre un ruolo fondamentale lungo tutto processo produttivo:

- *Generazione dell'impasto:* l'acqua è un componente essenziale per la creazione dell'impasto di pasta. Viene miscelata con la semola di grano duro o altra farina per formare un impasto omogeneo. L'acqua idrata la farina e facilita la formazione di un impasto elastico che può essere lavorato e formato successivamente.
- *Lavorazione dell'impasto:* durante la fase di lavorazione, l'acqua viene utilizzata per modellare e formare la pasta. Può essere aggiunta in quantità diverse o in vari stadi del processo a seconda della consistenza desiderata della pasta e del tipo di pasta che si sta producendo.
- *Lavaggio e raffreddamento:* dopo la formatura della pasta, può essere necessario un lavaggio per rimuovere l'eccesso di amido superficiale e prevenire l'adesione dei pezzi di pasta. L'acqua viene utilizzata per questo scopo, insieme a sistemi di raffreddamento che possono aiutare a regolare la temperatura del prodotto.
- *Trattamento termico:* in alcune fasi del processo produttivo della pasta, come la fase di essiccazione, l'acqua viene utilizzata per il trasferimento di calore durante il trattamento termico. Ad esempio, nella produzione di pasta secca, l'acqua presente nella pasta viene rimossa tramite essiccazione, spesso utilizzando sistemi di essiccazione a vapore.
- *Pulizia e sanificazione di impianti e linee produttive:* l'acqua è anche fondamentale per le operazioni di pulizia e sanificazione degli impianti e delle attrezzature utilizzate nel processo produttivo. Viene utilizzata per il lavaggio delle attrezzature, il risciacquo delle superfici e la pulizia generale degli ambienti di lavoro, contribuendo a garantire la sicurezza alimentare e la conformità alle normative igienico-sanitarie.

In sintesi, l'acqua è un elemento essenziale in molteplici fasi del processo produttivo, contribuendo alla formazione, alla lavorazione, al trattamento termico e alla pulizia degli impianti. La gestione efficiente e sostenibile dell'acqua è pertanto cruciale per garantire la qualità del prodotto, l'efficienza operativa e il rispetto delle normative ambientali.

Da notare che l'acqua prelevata da pozzo è superiore all'acqua scaricata in fognatura pubblica poiché, nella generazione dell'impasto, per ogni 100 kg di semola viene aggiunto un quantitativo di circa 32 litri di acqua che durante i processi di essicazione viene estratta sotto forma di vapore acqueo in atmosfera;

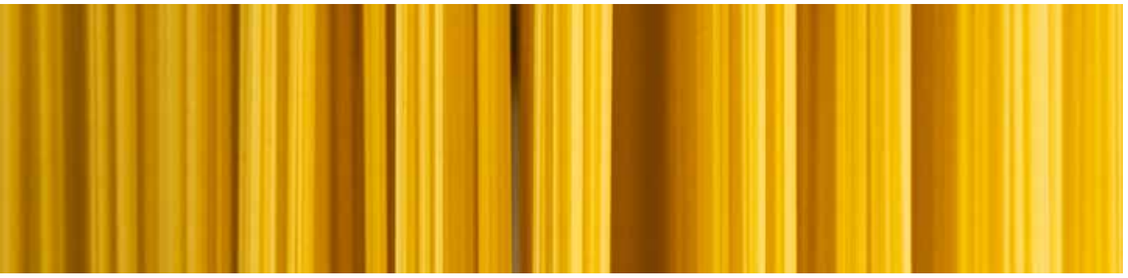
Nel 2024, **Pasta Berruto** ha consumato complessivamente 48.048 m^3 di acqua prelevata da pozzo (circa +2,0% rispetto al 2023);

Di conseguenza, rispetto all'anno precedente, a fronte di una produzione totale cresciuta del +8,7%, l'acqua prelevata da pozzo per tonnellata di prodotto è diminuita da 0,918 m^3/t a 0,861 m^3/t (-6,18%);

Pasta Berruto presta attenzione all'utilizzo dell'acqua nell'ambito dei processi produttivi e, in quest'ottica, nella progettazione e nella scelta di

ACQUA			
	2024	2023	Δ
	m^3	m^3	%
Consumo acqua potabile	754	715	5,45%
Prelievo da pozzi	48.048	47.108	2,00%
Scarico in pubblica fognatura	25.979	31.208	-16,76%

ACQUA PRELEVATA DA POZZO PER TONNELLATA DI PRODOTTO			
	2024	2023	Δ
m^3/t	0,861	0,918	-6,18%



nuovi impianti di produzione e utenze ausiliarie, la riduzione fabbisogno idrico per tonnellata di prodotto è ricompresa tra i criteri di valutazione e confronto delle differenti soluzioni.

In tal senso, a partire dal 2024, tutti gli impianti di raffreddamento del sito lavorano a ciclo chiuso, riducendo considerevolmente il fabbisogno idrico di stabilimento;

Inoltre, per garantire un utilizzo più responsabile delle risorse idriche, l'azienda ha introdotto, negli anni, pratiche per il riciclo e il riutilizzo dell'acqua all'interno dei processi produttivi, sevizi ausiliari (riciclo dell'acqua di raffreddamento dei chiller) e servizi generali di uffici (raccolta dell'acqua piovana, rubinetti a basso flusso, WC, orinatoi e docce per il risparmio di acqua);

L'azienda monitora e registra in modo regolare i consumi d'acqua, per valutare costantemente quantità e qualità dell'acqua consumata e il rispetto delle disposizioni legali contenute nelle autorizzazioni, ma non ha definito obiettivi di riduzione

Considerato il settore di attività, l'azienda presta particolare attenzione affinché lungo tutto il processo produttivo non vengano introdotte o utilizzate in sito sostanze chimiche o materiali (per esempio microplastiche) potenzialmente dannosi che potrebbero essere dispersi e disciolti in acqua, come stabilito dalle norme vigenti, prescritto dalle procedure previste dalle certificazioni e attestato dalle analisi effettuate alle acque scaricate in fognatura.

RIFIUTI

Come mostrato dai dati riportati, pur avendo registrato un lieve incremento del totale dei rifiuti prodotti (+0,1% 2024 vs 2023), il 100% dei 251.052 kg di rifiuti prodotti nel 2024 è stato destinato al recupero, confermando l'annullamento dei rifiuti da smaltire in discarica.

Rispetto all'anno precedente, a fronte di una produzione totale cresciuta del +8,7%, i rifiuti totali per tonnellata di prodotto sono diminuiti da 4,500 kg/t a 4,887 kg/t (-7,92%).

Pasta Berruto è da sempre impegnata per conseguire la riduzione dei rifiuti prodotti e adottare modalità di recupero degli stessi in sostituzione allo smaltimento.

Pasta Berruto considera la produzione di rifiuti un'importante indicatore di sostenibilità della propria attività, pertanto l'azienda persegue l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale anche grazie a progetti di economia circolare in cui gli scarti di produzione possono avere nuova vita.

I rifiuti alimentari dell'azienda sono utilizzati per creare nuovi prodotti (come ***BIOVA project***: birra prodotta da sfridi di produzione), inoltre le eccedenze di cibo sono ridistribuite per alimentazione animale.

RIFIUTI DA SMALTIRE E DA RECUPERO			
	2024	2023	Δ
	kg	kg	%
Rifiuto da smaltire	0,0%	0,0%	
Rifiuto da recupero	100,0%	100,0%	

RIFIUTI			
	2024	2023	Δ
	kg	kg	%
RIFIUTI TOTALI	**251.052**	**250.796**	**0,10%**
Rifiuto da smaltire	**0**	**0**	**-100.0%**
Non pericoloso	0	0	
Pericoloso	0	0	
Rifiuto da recupero	**251.052**	**250.796**	**11,57%**
Non pericoloso	245.000	248.416	
Pericoloso	6.052	2.380	
PRODUZIONE ANNUA (t)	55.794	51.322	

RIFIUTI TOTALI PER TONNELLATA DI PRODOTTO			
	2024	2023	Δ
kg/t	4,500	4,887	-7,92%

BIOVA

Pasta Berruto ha realizzato nel 2023 una partnership con **Biova Project** – start up innovativa che si occupa della riduzione degli sprechi alimentari, attraverso l'applicazione di un'economia circolare da cui nascono innovative referenze. Il progetto realizzato prevede il riutilizzo delle eccedenze, rappresentate dagli sfridi e dal surplus di produzione, che viene rimacinato per essere nuovamente riutilizzato: nasce così la prima gamma di birra fatta dalla pasta. Il progetto è quindi tanto interessante quanto virtuoso. Nel processo produttivo, infatti, si producono scarti (che si creano nella fase di testa e di coda della produzione) che sono pezzi rotti, identici in ogni loro caratteristica ai pezzi integri ma che non possono essere messi in vendita. Questi sfridi vengono quindi utilizzati nella produzione della birra in sostituzione di una parte di malto d'orzo utilizzato tradizionalmente. Nello specifico nascono **Biova Pasta** (birra bionda) e **Biova Pasta Integrale** (birra rossa), attraverso un processo che consente risparmio di materia prima e diminuzione dello scarto alimentare.

5.2
CAMBIAMENTO CLIMATICO

Pasta Berruto non possiede ancora un SGA (Sistema di Gestione Ambientale) ma da sempre l'attenzione all'impatto ambientale è al centro dell'attività dell'azienda.

La dichiarazione di politica aziendale riporta esplicitamente l'impegno nei confronti della salvaguardia dell'ambiente e nella riduzione dell'impatto ambientale.

L'azienda comunica pubblicamente i propri target e i progressi relativi al piano d'azione per i cambiamenti climatici (Obiettivi e target quantificabili definiti riguardo ad aspetti ambientali e sociali delle attività dell'azienda).

Pasta Berruto ha implementato misure quali riprogettazione o riduzione dei prodotti, investimenti strategici in energie rinnovabili, efficienza energetica, infrastrutture resistenti al clima, piani di risposta alle emergenze.

Ha criteri ambientali minimi durante la pianificazione di nuovi investimenti in tecnologia, prodotti o processi, ma non ha condotto una valutazione di rischi e opportunità climatici. In ottica di miglioramento delle prestazioni collettive in termini di energia pulita e accessibile, l'azienda ha creato campagne di marketing sulla consapevolezza pubblica per incentivare azioni in favore del *SDG 7 - Energia accessibile e pulita*.

La sostenibilità della pasta

7 consigli
per risparmiare cuocendo la pasta

1 la pentola

Scegli una pentola larga, versa all'interno una quantità sufficiente di acqua, ma non troppa. Risparmierai così tempo per farla bollire. Copri la pentola con un coperchio affinché i tempi di cottura siano ridotti.

2 il forno

Evita il preriscaldamento del forno. Non aprirlo frequentemente durante la cottura e spegnilo qualche minuto prima della fine: sfrutterai così al massimo il calore generato.

3 il tempo

Leggi sulla confezione i tempi consigliati per una corretta cottura della pasta. Tempi più lunghi significherebbero dispendio inutile di gas o energia elettrica.

4 gli utensili

Per tagliare o sminuzzare le verdure, oppure grattugiare il formaggio, utilizza strumenti non elettrici. Risparmierai così energia e sarai più ecosostenibile.

5 il sale

Aggiungi sale solo quando comincia a bollire l'acqua. Il sale, infatti, tende a rallentare il processo di riscaldamento e quindi di bollitura dei liquidi.

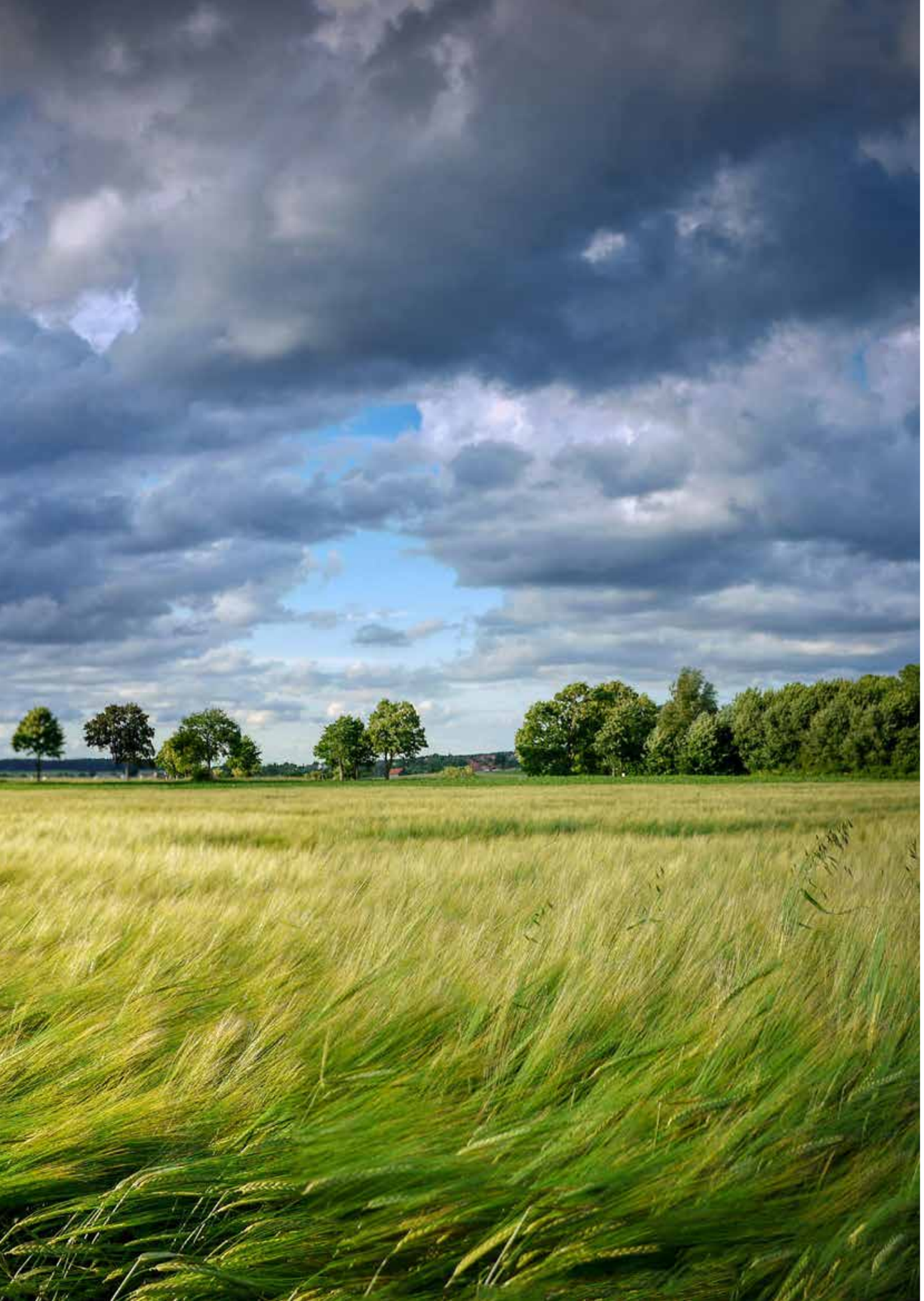
6 la pasta avanzata

Non buttare la pasta avanzata. Gli avanzi del giorno prima possono trasformarsi in un goloso sformato o in un fantastico timballo.

7 la cottura passiva

Spegni il fuoco a metà cottura. Coprendo con un coperchio l'acqua ancora in ebollizione, la pasta continuerà a cuocere anche a fuoco spento.

#PASTAYOURWAY



5.3
EMISSIONI

Nel corso del 2024, le emissioni in atmosfera di gas ad effetto serra derivanti da consumi diretti *(Scope 1)* hanno registrato un importante incremento rispetto all'anno precedente (+58,7%), dovuto all'entrata in funzione del nuovo cogeneratore alimentato a gas naturale.

Per quanto riguarda invece il dato complessivo, si registra un aumento del +17,2% delle emissioni totali valutate in base alla localizzazione *(Scope1+Scope 2 – Location based)* da mettere a confronto con un valore in diminuzione del -18,5%, del dato valutato in base agli accordi commerciali *(Scope1+Scope 2 – Market based).*

Di conseguenza, rispetto al 2023, a fronte di una produzione totale pressoché invariata (-1,0%), il totale delle emissioni di CO_2 per tonnellata di prodotto risulta in diminuzione del -15,6%, con emissioni Location based, e leggermente in aumento (+1,6%), con emissioni Market based.

Dopo un biennio di notevoli stravolgimenti, il 2024 costituisce finalmente una nuova baseline di riferimento per lo stabilimento anche dal punto di vista delle emissioni di CO_2.

Per quanto riguarda l'origine da fonte rinnovabile dell'energia elettrica utilizzata in sito:

- L'impianto fotovoltaico installato sulle coperture degli edifici ha soddisfatto circa il 7% del fabbisogno totale di energia elettrica dello stabilimento;
- il 100% dell'energia elettrica acquistata nel 2024, pari a 4.789 MWh, è di origine rinnovabile e completamente tracciabile, come certificato da Garanzie di Origine (GO) del GSE (Gestore dei Servizi Energetici).

Pasta Berruto monitora e tiene sotto controllo le emissioni di gas ad effetto serra *(Scope 1 e Scope 2)* e, come ulteriore sfida di riduzione del proprio impatto ambientale, nel 2024, si è prefissata l'obiettivo di ridurre del 14% in 5 anni le emissioni specifiche valutate sulle tonnellate di pasta prodotta [baseline: Emissioni specifiche (Scope1+-Scope2) Location based ANNO 2022].

Al momento, l'azienda non misura alcuna emissione di gas serra *Scope 3*, tuttavia, in ottica di riduzione delle emissioni di carbonio da trasporto, la politica aziendale e i processi delle merci in uscita e delle spedizioni prevedono che si utilizzi il mezzo con il minore impatto.

EMISSIONI			
	2024	2023	Δ
	tCO_2e	tCO_2e	%
Emissioni Scope 1 totali	**6.975**	**4.396**	**58,7%**
da conbustione in sito	6.957	4.356	
da gasolio autotrazione	17	17	
da gas refrigeranti	0	23	
Emissioni Scope 2 totali Location based	1.050	2.450	-57,2%
Emissioni Scope 2 totali Market based	0	4.163	
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Location based)	8.024	6.846	17,2%
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Market based)	**6.975**	**8.559**	**-18,5%**

EMISSIONI DI GAS AD EFFETTO SERRA PER TONNELLATA DI PRODOTTO			
	2024	2023	Δ
	tCO_2t	tCO_2t	%
Emissioni Scope 1 totali	**0,125**	**0,086**	**45,9%**
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Location based)	0,144	0,133	7,8%
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Market based)	**0,125**	**0,167**	**-25,0%**

Nota metodologica

Le emissioni sono espresse in tonnellate di CO_2, in quanto le fonti utilizzate non riportano i fattori di emissione degli altri gas serra diversi dalla CO_2.

Nello specifico, per i due differenti ambiti di emissione sono state utilizzate le seguenti fonti:

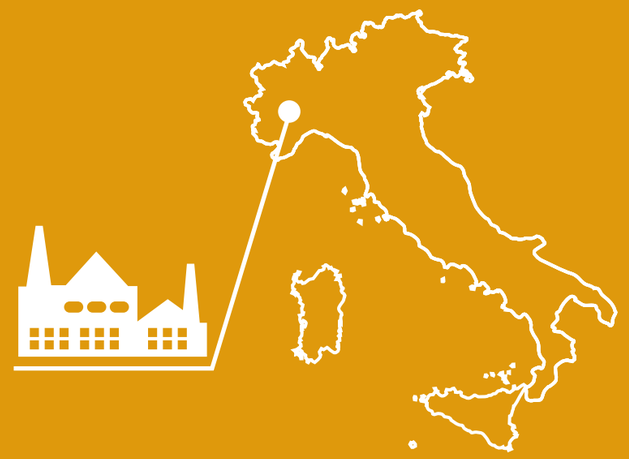
- *Scope 1: "Fattori di emissione dalla combustione 2023 | Comb. in boilers, gas turbines and stationary engines"* (aggiornamento 2025), ISPRA;
- *Scope 1-GWP: "Climate Change 2013: The Physical Science Basis"* (2013), IPCC;
- *Scope 1-Carburanti: "Banca dati dei fattori di emissione medi del trasporto stradale in Italia"* (Dato 2022), ISPRA;
- *Scope 2-Location based: "Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia | Fattori di emissione della produzione elettrica, produzione di calore e dei consumi elettrici. (2024 stime preliminari)", ISPRA;*
- *Scope 2-Market based:* fuel-mix anni 2022-2023 da dichiarazione del fornitore di energia elettrica e *"Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia | Fattori di emissioni di anidride carbonica da produzione termoelettrica lorda per combustibile"* (Dato 2023), ISPRA.

Le emissioni di Scope 2 sono una classificazione utilizzata per descrivere le emissioni di gas serra indirette poiché associate alla produzione di energia elettrica acquistata da rete. Data la loro natura, ci sono due diversi approcci per calcolare le emissioni di Scope 2: location-based (basato sulla località) e market-based (basato sul mercato):

Scope 2 Location-Based

(basato sulla località):

- Le emissioni sono valutate in base alla tipologia di mix energetico medio della località in cui è situata l'installazione dell'azienda.
- Il calcolo è basato sui fattori di emissione medi della rete elettrica della regione in cui si trova l'azienda.
- Questo approccio permette di contabilizzare le emissioni di CO_2 effettivamente associabili alle fonti di produzione di energia elettrica della località geografica (stato o regione) in cui opera l'azienda.



Scope 2 Market-Based

(basato sul mercato):

- Emissioni valutate considerando le specifiche fonti con cui viene prodotta l'energia elettrica acquistata dall'azienda.
- Il calcolo è basato sui certificati di energia rinnovabile (ad esempio, i certificati di garanzia di origine o i crediti di energia rinnovabile) acquistati dall'azienda per compensare o ridurre le emissioni di CO_2.
- Questo approccio consente di considerare non solo le emissioni di CO_2 associate al mix energetico locale, ma anche gli eventuali acquisti di energia rinnovabile o altre azioni di compensazione delle emissioni nette.

6

PERSONE

RAFFREDDAMENTO

Per riportare la pasta a temperatura ambiente si passa al processo di *RAFFREDDAMENTO*. Il momento nel quale si raccolgono i risultati, sinonimo di un percorso a cui prendono parte tutti gli individui che quotidianamente operano con un fine comune, condividendo valori e obiettivi per uno sviluppo inclusivo e paritario.

Dipendenti
Cultura aziendale
Salute & sicurezza
Comunità

6.1
DIPENDENTI

Pasta Berruto rappresenta una storia imprenditoriale, famigliare e di un territorio. Tre elementi che si sono fusi in un grande racconto nel quale il legame di un'azienda si mescola con i luoghi in cui è nata e si è sviluppata, dove ancora oggi opera quotidianamente, ma è anche la narrazione di un impegno profondo verso le singole persone con le quali l'azienda intende perseguire la crescita di un sistema che tiene conto dell'individuo e dell'intera comunità.

L'aver compreso in modo totale che il successo imprenditoriale è frutto del lavoro di tutti coloro che operano all'interno di un sistema, ha fatto di **Pasta Berruto** un'azienda impegnata nella salvaguardia del benessere di tutte le persone che in essa lavorano.

Le tabelle seguenti riportano il numero di dipendenti presenti in azienda divisi per genere e tipologia di contratto.

DIPENDENTI 2023 e 2024

	2024						2023					
	TOTALE		UOMINI		DONNE		TOTALE		UOMINI		DONNE	
Dipendenti	77	100%	44	57%	33	43%	75	100%	42	56%	33	44%
Tempo Indeterminato	73	95%	42	95%	31	94%	71	95%	40	95%	31	94%
Tempo Determinato	4	5%	2	5%	2	6%	4	5%	2	5%	2	6%
Full Time	70	91%	43	98%	27	82%	67	89%	41	98%	26	79%
Part time	7	9%	1	2%	6	18%	8	11%	1	2%	7	21%

DIPENDENTI 2023 e 2024 SUDDIVISI PER FASCIA DI ETÀ

	2024						2023					
	TOTALE		UOMINI		DONNE		TOTALE		UOMINI		DONNE	
Dipendenti	77	100%	44		33		75	100%	41		32	
<30 anni	6	8%	3	7%	3	9%	7	9%	5	12%	2	6%
Tra 30 e 50 anni	33	43%	18	41%	15	45%	31	41%	17	41%	14	44%
>50 anni	36	47%	21	48%	15	45%	37	49%	15	46%	16	50%

DIPENDENTI 2023 e 2024 SUDDIVISI PER MANSIONE ED ETÀ

	2024			2023		
	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE
DIRIGENTI	3	3	0	2	2	0
<30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	1	1	0	0	0	0
>50 anni	2	2	0	2	2	0
IMPIEGATI COMMERCIALI	11	1	10	11	1	10
<30 anni	1	0	1	1	0	1
Tra 30 e 50 anni	8	1	7	8	1	7
>50 anni	2	0	2	2	0	2
IMPIEGATI AMMINISTRATIVI	9	1	8	10	1	9
<30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	3	0	3	3	0	3
>50 anni	6	1	5	7	1	6
IMPIEGATI TECNICI	6	4	2	7	5	2
<30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	3	1	2	4	2	2
>50 anni	3	3	0	3	3	0
REPARTO CONFEZIONI	31	18	13	27	16	11
<30 anni	5	3	2	4	3	1
Tra 30 e 50 anni	12	9	3	10	8	2
>50 anni	14	6	8	13	5	8
OFFICINA E MANUTENZIONE	2	2	0	2	2	0
<30 anni	0	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	1	1	0	1	1	0
>50 anni	1	1	0	1	1	0
SALA MACCHINE	15	15	0	16	16	0
<30 anni	2	2	0	2	2	0
Tra 30 e 50 anni	5	5	0	5	5	0
>50 anni	8	8	0	9	9	0

Al 31 dicembre 2024 il numero totale dei dipendenti è pari a 77 - di cui 33 donne e 44 uomini - con un incremento del 2,6 % rispetto al 2023 - in cui il numero dei dipendenti era pari a 75, mentre nel 2022 in azienda erano presenti 72 dipendenti. L'andamento fa quindi registrare una crescita rispetto al 2023 e del 6,9% rispetto al 2022.

La suddivisione per genere è di 44 uomini e 33 donne, con una quota di lavoratrici donne pari al 42,8%.

Questa percentuale è leggermente diminuita rispetto al 2023, a causa dell'aumento del numero di uomini (+2) nel 2024. L'azienda continua a impegnarsi attivamente nel supportare l'occupazione locale, con tutti i suoi dipendenti provenienti dalla Regione Piemonte.

Il 94,8% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo indeterminato – pari a 73 dipendenti (tutti della regione Piemonte) di cui 42 uomini e 31 donne.

I contratti a tempo determinato sono 4 (tutti della regione Piemonte) di cui 2 donne 2 uomini, mentre non sono presenti dipendenti a ore non garantite.

Dei 77 dipendenti, 70 usufruiscono di contratto full time - di cui 27 donne e 43 uomini - mentre sono 7 i contratti part time per 6 donne e 1 uomo.

Nel 2024, Pasta Berruto conta 3 dipendenti stranieri, di cui 2 provenienti dall'India e 1 da Cuba.

L'età media dei dipendenti si attesta tra i 30 e i 50 anni. L'11,6% del personale è composto da persone di età comprese tra i 18 e i 30 anni, il 41,5% tra i 31 e 50, dai 51 ad oltre il 36,36%.

Per quanto attiene ai contratti collettivi, 74 dipendenti sono coperti dal CCNL dell'Industria Alimentare, mentre 3 dal CCNL Dirigenti.

Nonostante all'interno dell'azienda operino uomini e donne che ricoprono lo stesso livello professionale e svolgono identiche mansioni, non si riscontrano disparità significative né nel salario di base né nella retribuzione complessiva. Questo risultato è garantito dall'applicazione rigorosa del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL), che stabilisce criteri chiari e uniformi per la definizione delle retribuzioni, assicurando pari trattamento economico a parità di ruolo e responsabilità. L'adozione del CCNL contribuisce quindi a promuovere l'uguaglianza salariale e a prevenire qualsiasi forma di discriminazione di genere nell'ambito della remunerazione, riflettendo l'impegno dell'azienda verso un ambiente di lavoro equo e inclusivo.

Lo 0% dei dipendenti è in categoria vulnerabili.

Pasta Berruto, attraverso la Politica della Responsabilità sociale e dei diritti umani (pubblicata sul sito aziendale www.pastaberruto.it) e ad una cultura aziendale diffusa, previene il verificarsi di episodi di discriminazione che sono quindi risultati assenti nell'indagine condotta per l'anno 2024. Inoltre, l'azienda offre a ciascun dipendente la possibilità di segnalare qualsiasi tipo di comportamento inappropriato, anche in modo anonimo, tramite il sistema di whistleblowing.

Nel corso del 2025, Pasta Berruto ha inoltre redatto un Codice Etico che espone chiaramente i valori fondanti dell'azienda.

Meno del 10% della forza lavoro di Pasta Berruto proviene da una comunità di basso reddito o non possiede un diploma di istruzione.

L'azienda dà inoltre la possibilità, ad ogni dipendente, attraverso il Whistleblowing, di poter inviare segnalazioni e reclami (che trattino qualsiasi tema) anche in forma anonima.

A favore di tutti i propri dipendenti, **Pasta Berruto** ha predisposto i seguenti benefit:

- fondo pensionistico integrativo;
- assicurazione sanitaria integrativa;
- buoni pasto.

Inoltre nel momento in cui entrano nuove risorse nell'azienda è prevista una formazione iniziale, l'importanza della continua formazione per i dipendenti si afferma con la formazione professionale generale e specifica nelle mansioni e responsabilità del lavoro da svolgersi. L'azienda offre inoltre tirocini retribuiti e/o apprendistati ai giovani in modo che possano acquisire esperienza lavorativa che tuttavia non stati attivati nel 2024.

Pasta Berruto si avvale di un sistema di previdenza complementare attraverso il "Fondo Fasa", un fondo pensionistico integrativo che offre ai dipendenti un ulteriore livello di sicurezza economica oltre alla pensione pubblica obbligatoria. Attualmente, l'azienda è impegnata in una trattativa per definire un accordo integrativo di secondo livello, il cui obiettivo principale è introdurre importanti novità nel welfare aziendale. Questo accordo integrativo rappresenta un elemento chiave per migliorare le condizioni di lavoro e i benefit offerti ai dipendenti, andando così a rafforzare il sistema di protezione sociale all'interno dell'azienda.

È importante sottolineare che ogni tre anni questo accordo viene rivisto e aggiornato, in modo da adeguarsi alle nuove esigenze dei lavoratori e ai cambiamenti normativi. Questo processo di revisione triennale consente di mantenere un equilibrio dinamico tra le aspettative dei dipendenti e le possibilità dell'azienda, garantendo un miglioramento continuo delle politiche di welfare e di previdenza complementare.

6.2
CULTURA AZIENDALE

Pasta Berruto porta con sé una storia di attenzione sia in ambito aziendale attraverso l'uso di processi innovativi e materie prime di alta qualità, sia attraverso un'attenzione sempre puntuale e presente in ogni momento della sua storia alle persone che in essa operano quotidianamente, alla comunità e al territorio.

Una cultura aziendale sostenibile basata su valori autentici che, attraverso questo documento, vengono descritti con sguardo attento anche alla definizione degli obiettivi che riguardano il domani.

Da oltre un secolo **Pasta Berruto** contribuisce alla storia della pasta italiana, facendo dei propri valori un elemento caratterizzante. **Pasta Berruto** ha inoltre, in questi ultimi anni, compiuto una precisa scelta identificando un cammino verso una sempre crescente sostenibilità. Ricerca e innovazione, trasparenza, condivisione e inclusione sono alcuni dei pilastri su cui **Pasta Berruto** ha costruito la propria cultura aziendale.

6.3
SALUTE & SICUREZZA

Pasta Berruto non dispone attualmente di un sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro, ma ha già adottato una Politica sulla Sicurezza. Nel corso del 2025, con scadenza a settembre dello stesso anno, l'azienda ha avviato il processo per implementare un sistema di gestione della salute e sicurezza conforme alla norma UNI EN ISO 45001:2018.

L'azienda ha un processo di valutazione dei rischi lavorativi formalizzata in data 28 febbraio 2018.

Sono presenti rischi per mansione (la metodologia è inserita all'interno del documento valutazione dei rischi) e DVR per descrizione sintetica dei rischi principali

Secondo l'organigramma della sicurezza, nel 2023 l'incarico di RSPP era affidato a *Peiretti Bartolomeo*, mentre i ruoli di RLS e RSU erano ricoperti da *Musetto Diego*. A partire dal 2024, la responsabilità per i ruoli di RLS e RSU è stata trasferita a *Corsaro Michele*, mentre l'incarico di RSPP è stato mantenuto da *Peiretti Bartolomeo*. Inoltre, sono presenti addetti alla prevenzione incendi.

In azienda si trovano anche il protocollo di sorveglianza sanitaria ed il registro infortuni.

Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)

Il **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** rappresenta per il Datore di Lavoro lo **strumento base per governare i rischi dei lavoratori**, rendendosi indispensabile per l'individuazione delle **misure di prevenzione e protezione** e per definire il **programma degli interventi necessari a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza** dei lavoratori. **Pasta Berruto** ha redatto il presente DVR proprio per **tutelare la salute e la sicurezza dei propri dipendenti**.

Il Documento costituisce il perno intorno al quale deve ruotare l'organizzazione aziendale della prevenzione, quale **"primordiale" strumento tecnico-organizzativo** che consente di **comprendere, pianificare e razionalizzare** i vari aspetti che concorrono alla **sostanziale riduzione e controllo dei fattori di rischio** presenti negli ambienti di lavoro, nel rispetto della legislazione nazionale e delle norme di buona tecnica emanate dagli organismi accreditati.

Il documento di valutazione dei rischi viene redatto secondo quanto dispone l'art. 28 del D.Lgs. 81/08 ed in particolare consiste in una **analisi globale e documentata di tutti i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori** presenti nell'ambito dell'organizzazione, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e protezione e ad elaborare il p**rogramma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo del livello di sicurezza e salute** di tutto il personale presente in azienda.

Ciò premesso, al fine della redazione del Documento di Valutazione dei Rischi ed in seguito ad accordi preliminari tra il datore di lavoro, il responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il medico competente, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, si è provveduto ad agire secondo il seguente schema logico e rigoroso:

Prima fase
Individuazione dei pericoli e dei rischi
La fase ha previsto **ispezioni dei posti di lavoro, consultazione dei singoli lavoratori e del loro rappresentante, esame dei registri aziendali degli infortuni e delle malattie**, analisi di particolari condizioni lavorative.

Seconda fase
Valutazione dei rischi e attribuzione di un ordine di priorità
La fase ha previsto la **valutazione di ogni rischio** derivante da un pericolo considerando fattori quali la probabilità di accadimento lesivo di infortunio o di malattia ed il relativo danno conseguente. In questa fase si è provveduto ad attribuire ai rischi un **ordine di priorità**, che verrà rispettato al momento di avviare le azioni di gestione.

Terza fase
Definizione dell'azione preventiva
In questa fase si è definita la possibilità di **eliminare il rischio alla radice** e, nel caso in cui ciò non sia possibile, in che modo si possono **controllare i rischi**, affinché non compromettano la sicurezza e la salute dei lavoratori esposti.

L'esame della documentazione, effettuato dal Datore di Lavoro in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il Medico competente, sentito all'occorrenza i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, ha consentito di elaborare il **documento di valutazione dei rischi** che si compone di sezioni e di allegati. Ogni allegato contiene **un'analisi dei rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori** e una conseguente **valutazione del livello di rischio**; detti documenti sono stati redatti da vari consulenti aziendali e utilizzati dal datore di lavoro al fine della redazione del vero e proprio documento di valutazione dei rischi contenuto nelle seguenti sezioni.

Come prescritto dalle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro, in azienda il Datore del lavoro, Medico Competente (***Dott. Mansour***), RSPP, RSU RLS e addetti antincendio.

Per la sicurezza è in programma una riunione annuale. Presente anche il piano di emergenza.

È prevista la formazione obbligatoria ai sensi del D.lgs 81/2008.

A livello di benefit, l'azienda dispone di un'assicurazione sanitaria integrativa.

Non è presente un sistema di salute e sicurezza occupazionale, ma l'azienda dispone di un'assicurazione sanitaria privata integrata.

Nel 2022 ,2023 e 2024 non ci sono stati decessi per infortuni sul lavoro *(Tasso di decessi per infortuni sul lavoro: 0%)* .

Nel 2022,2023 e 2024 non ci sono stati infortuni con gravi conseguenze.

Nell'anno 2022 non si registrano infortuni, nell'anno 2023 si registrano 2 infortuni, nell'anno 2024 si è verificato un infortunio nel reparto produzione.

1 infortunio su 124.630 ore lavorate nel 2024 corrispondo ad un tasso di infortuni registrabili pari al 8,02% infortuni ogni 1.000.000 di ore lavorate.

Non risultano casi di malattia professionali registrabili.

Per rischi sul lavoro vedi sopra punto su DVR.

6.4
COMUNITÀ

La crescita di **Pasta Berruto** nel 2024 è avvenuta grazie alla collaborazione di tutti coloro che sono attori principali di un sistema che lavora quotidianamente per la valorizzazione di un alimento, tanto conosciuto, quanto unico: la pasta. Una comunità composta dai dipendenti, dal mondo agricolo, dai clienti, dai fornitori, dalle famiglie, che vivono sul territorio nel quale **Pasta Berruto** opera da oltre 20 anni, e dalle istituzioni. Per questa ragione, l'azienda ha proseguito il suo percorso di attenzione con una presenza attiva attraverso iniziative concrete, dando sostegno e rendendosi disponibile all'aiuto per quelle situazioni che lo richiedevano.

L'impegno dell'azienda piemontese è quindi stato elemento fattivo nel supportare il percorso previsto dagli SDGs, nello specifico goal dedicato allo ***"Sconfiggere la fame"***, attraverso l'adesione ai progetti realizzati dall'Associazione Banco Alimentare del Piemonte, dalla CRS di Savigliano e dall'Associazione Madre della Divina Provvidenza, a favore delle famiglie e delle persone meno fortunate.

Il sostegno di **Pasta Berruto** è poi stato indirizzato anche a favore della promozione della ***"Salute e Benessere"***, sia attraverso la realizzazione di partnership con manifestazioni sportive, ad esempio nel mondo podistico, della scherma, del tennis e del golf, che attraverso il sostegno di associazioni sportive operanti sul territorio nel mondo del rugby e dell'atletica. Sempre in quest'ambito **Pasta Berruto** ha sostenuto, nel 2024 anche la Fondazione Telethon.

Azioni che testimoniano una filosofia che mette al centro la regione su cui si opera, quella base da cui nasce la storia dell'azienda e sulla quale poggiano le fondamenta del futuro. **Pasta Berruto** rappresenta un riferimento per l'area in cui si muove quotidianamente in termini di impiego, di lavoro e di sostegno al territorio e alle comunità, inteso come cura dell'altro ed attenzione alla persona.

La presenza di **Pasta Berruto** è inoltre continuativa e riconfermata anche per il 2024, per quanto attiene il supporto a tutte quelle manifestazioni ed iniziative che puntano ad una promozione, non solo del territorio, ma anche della cultura, dello stare insieme e del condividere. L'azienda è quindi al fianco delle amministrazioni comunali, delle associazioni di volontariato e di tutte quelle iniziative che contribuiscono alla costruzione di ***"Città e Comunità sostenibili"***.

INIZIATIVE E ATTIVITÀ 2024		
	DESTINATARIO	**DESCRIZIONE**
SCONFIGGERE LA FAME		
	Associazione Maria Madre della Provvidenza ODV	Omaggio per distribuzione pacchi alimentari alle famiglie
	Associazione Banco Alimentare del Piemonte	Donazioni
	Banca CRS Savigliano	Progetto Insieme per donare Banca CRS Savigliano
SALUTE E BENESSERE		
	ASD Canicross Italia Bardonecchia	Omaggio per Mondiale di Canicross 2024
	Pro Loco Fossano	Omaggio per Strafossano 2024
	Team Groppo SF Carmagnola	Omaggio per la Randonnee e Gran Giro delle Langhe
	Carmasport Carmaeventi Carmagnola	StraCarmagnola Manifestazione Podistica 2024
	Circolo della Stampa Sporting Torino	Omaggio per Trofeo della Mole 2.0
	Golf Club la Margherita Carmagnola	Omaggio per Gara Golf
	Accademia Scherma	Sponsorizzazione Trofeo InAlpi Accademia Scherma Grand Prix Torino
	Chieri Rugby	Sponsorizzazione Chieri Rugby
	Doratletica	Sponsorizzazione Doroatletica Gara Podistica
	Reflex Tribe	Sponsorizzazione Photomarathon di Torino
	Fondazione Telethon	Finanziamento per la ricerca scientifica per trovare cure per le malattie genetiche rare
CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI		
	Comune di Carmagnola	Altri eventi (non specificati)
	Andos Carmagnola	Donazione di prodotto per pranzo Solidale 2024
	Comune di Carmagnola (Parrocchia SS Pietro e Paolo Apostoli)	Scatola Benefica 2024

INIZIATIVE E ATTIVITÀ 2024		
	DESTINATARIO	**DESCRIZIONE**
	Comune di Carmagnola	Donazione di prodotto a Comune di Carmagnola per Festa Anniversari di Matrimonio
	Donatori Sangue Arignano	Omaggio per Festa Annuale 2024
	SPI CGIL FNP CISL UILP UIL	Omaggio per Festa dei Pensionati
	Italian Photo Marathon Torino	Prodotto omaggio per Manifestazione Fotografica ItalianPhotoMarathon Torino
	Salsasio Giovani c/o Circolo la Concordia - Carmagnola	Omaggio per Festa Patronale 2024
	Ass. Onlus. Crescere Insieme Carmagnola	Omaggio per Polentata 2024
	Appendino Cioccolato Carmagnola - Letti di Notte	Miglior Vetrina "Letti di Notte"
	Gruppo di lettura Carmagnola	Omaggio per manifestazione “Letti di Notte”
	Parrocchia Santa Maria Maggiore - Poirino	Omaggio per sostegno alle attività estive dell'oratorio
	Mammt	Omaggio
	Gruppo di lettura Carmagnola	Omaggio per lotteria Christmas 2023
	Comune di Carmagnola	Natale - Attività Natalizie Negozi
	Comune di Carmagnola	Stampa Calendari
	Comune di Carmagnola	Fiera Nazionale del Peperone
	Comune di Poirino	Sponsorizzazione Comune di Poirino
	Angeli di Ninfa ODV	Omaggio per progetto Baskin

Totale degli omaggi e sponsorizzazioni fatti da **Pasta Berruto** nel 2024

€ 63.612,37

7

GOVERNANCE

CONFEZIONAMENTO

A chiusura dell'intero ciclo produttivo, si arriva al *CONFEZIONAMENTO* durante il quale la pasta, stoccata nei silos, viene confezionata in appositi pack. La conclusione dell'intero processo rappresenta l'insieme delle regole e processi che contribuiscono alla gestione dell'azienda che, in questo progetto, è rappresentato dalla Governance.

Codice etico
Sostenibilità
Gestione rischi
Responsabilità fiscale
Anticorruzione

7.1
CODICE ETICO

Pasta Berruto manifesta un forte impegno nel promuovere una cultura aziendale basata su comportamenti etici e responsabili, riconoscendo come tali principi siano fondamentali per garantire la sostenibilità e la fiducia sia interna che esterna all'organizzazione. Nel corso del 2025, l'azienda ha ufficialmente adottato il ***Codice Etico***, un documento chiave che delinea con chiarezza l'impegno dell'azienda, i suoi valori fondamentali, le norme di comportamento attese da tutti i collaboratori, nonché le modalità di controllo e monitoraggio relative a ciascun ambito di attività. Il ***Codice Etico*** funge quindi da bussola per guidare le decisioni e le azioni quotidiane, contribuendo a creare un ambiente di lavoro trasparente, inclusivo e rispettoso delle normative vigenti.

I principi etici che ispirano **Pasta Berruto** e tutte le persone che operano per l'azienda sono ancorati a un solido quadro normativo, che comprende diverse leggi e regolamenti fondamentali. Tra queste rientrano:

- Leggi nazionali sul lavoro e tutela dei lavoratori, come il Codice Civile, la Legge 300/1970 (Statuto dei Lavoratori) e il Decreto Legislativo 81/2008, che garantiscono diritti fondamentali, salute e sicurezza sul luogo di lavoro;
- Normative anticorruzione, quali la Legge 190/2012 e il Decreto Legislativo 231/2001, che sanciscono la responsabilità amministrativa delle aziende e vietano pratiche corruttive, promuovendo trasparenza e integrità nelle relazioni commerciali;
- Normative sulla privacy e protezione dei dati personali, con particolare riferimento al Regolamento Europeo (UE) 2016/679 (GDPR), che tutela i dati personali e la riservatezza degli individui;
- Normative in materia di concorrenza e antitrust, come la Legge 287/1990, volte a garantire un mercato libero e competitivo, contrastando pratiche anticoncorrenziali;
- Leggi ambientali, ad esempio la Legge 152/2006, che promuove la tutela dell'ambiente e la gestione sostenibile delle risorse naturali;
- Norme internazionali e direttive europee, quali le Convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL) e le direttive comunitarie, che stabiliscono standard condivisi in tema di diritti dei lavoratori, sicurezza e protezione ambientale;
- Leggi sul rispetto dei diritti umani, che comprendono la Convenzione Europea sui Diritti dell'Uomo e altri trattati internazionali, rafforzando l'impegno dell'azienda nel rispetto della dignità e dei diritti fondamentali;
- Leggi e principi sulla sostenibilità, come la Carta della Terra promossa dall'Earth Council e i principi del Global Compact delle Nazioni Unite, che orientano l'azienda verso pratiche responsabili e sostenibili.

Il ***Codice Etico*** rappresenta dunque un punto di riferimento integrato e ar-

ticolato, che consente a **Pasta Berruto** di operare in piena conformità con la legislazione vigente e di incarnare valori di responsabilità sociale, trasparenza e integrità. Questo documento è supportato da altre importanti politiche aziendali, quali la ***Politica dei Diritti Umani***, la ***Politica sulla Sicurezza e Salute sul Lavoro*** e la ***Politica Ambientale***, che estendono e approfondiscono i principi guida in ambiti specifici.

Per assicurare una diffusione efficace di tali principi, **Pasta Berruto** implementa programmi di sensibilizzazione e comunicazione rivolti a tutto il personale, al fine di favorire una piena consapevolezza e adesione ai valori aziendali. Inoltre, l'azienda ha istituito un sistema di whistleblowing accessibile attraverso piattaforme digitali e l'intranet aziendale, che permette a dipendenti e collaboratori di segnalare in modo riservato e protetto eventuali comportamenti non conformi al ***Codice Etico***, alle politiche aziendali o alle normative applicabili.

Le modalità operative per l'utilizzo di questo canale sono dettagliatamente descritte nella Policy sul Whistleblowing, disponibile a tutti i dipendenti tramite l'intranet aziendale. **Pasta Berruto** si impegna a garantire la massima riservatezza nella gestione delle segnalazioni e a contrastare qualsiasi forma di ritorsione o discriminazione nei confronti dei segnalanti, tutelando così la trasparenza e la responsabilità all'interno dell'organizzazione. È importante evidenziare che nel corso del 2024 non sono state ricevute segnalazioni, un dato che può indicare sia l'efficacia delle pratiche di compliance adottate, sia l'ambiente di fiducia e correttezza coltivato dall'azienda.

7.2
SOSTENIBILITÀ

Il fondamento di un'efficace sostenibilità integrata risiede in una solida e efficiente struttura di governance.

Pasta Berruto adotta un sistema di amministrazione e controllo basato sul modello tradizionale e include:

ASSEMBLEA DEI SOCI

Definisce gli obiettivi strategici della società e, per il raggiungimento degli stessi, nomina i componenti del Consiglio di Amministrazione. Inoltre procede alla nomina del Collegio Sindacale e approva il Bilancio di Esercizio. Inoltre, vista l'obbligatorietà, l'Assemblea dei Soci nomina anche la Società di Revisione su indicazione specifica del Collegio Sindacale.

L'Assemblea si riunisce almeno una volta all'anno in maniera ordinaria (approvazione bilancio e/o nomina organi sociali) ed in caso di necessità in via straordinaria (es. modifica statuto) ogni volta che si renda necessario. Il Consiglio di Amministrazione invece si può riunire più volte l'anno per i più disparati motivi che riguardano la gestione della Società.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Composto da 5 amministratori uomini: due esecutivi e tre non esecutivi. Al Consiglio spetta la gestione ordinaria e straordinaria dell'Azienda, ad eccezione di quelli riservati per legge all'Assemblea dei Soci, definisce le Linee Guida d'indirizzo strategico, valuta l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, e si occupa della più ampia valutazione dell'andamento della gestione.

COLLEGIO SINDACALE

Composto da tre Sindaci effettivi, di cui 1 donna (Presidente del Collegio stesso) e da due Sindaci supplenti, di cui 1 donna, nominati per tre esercizi. Il ruolo del Collegio Sindacale è quello di vigilare sull'osservanza della legge, dell'Atto Costitutivo e sul rispetto dei princìpi di corretta amministrazione.

ORGANISMO DI VIGILANZA

Composto da 3 Membri, di cui 1 donna.

Dal 2025 la Società ha deciso di adottare e attuare un Modello Organizzativo, secondo quanto disposto dal decreto legislativo 231 del 08/06/2001, al fine di assicurare condizioni di correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività di business, nella salvaguardia della posizione e dell'immagine di cui essa gode nel mercato, nonché le aspettative dei propri Azionisti e del lavoro dei Dipendenti, risultino conformi alle attuali politiche aziendali della Società.

Pasta Berruto, per guidare le sue operazioni e interazioni nel rispetto dei principi di trasparenza e legalità, chiede a tutti gli stakeholder, sia interni che esterni, di rispettare pienamente le normative vigenti e le regole comportamentali e procedurali stabilite all'interno dell'azienda, come riportato dal Codice Etico.

La gestione responsabile e sostenibile della attività di **Pasta Berruto** implica non solo la creazione di valore condiviso nel rispetto delle leggi e dei regolamenti, ma anche lo sviluppo di relazioni costruttive con tutti coloro che sono direttamente o indirettamente influenzati dalle nostre iniziative, ovvero i nostri "stakeholder".

Referente e coordinatore degli aspetti relativi alle aree di interesse ESG

A supporto di tali aspetti, l'Azienda ha individuato una figura interna che si occupi delle attività ESG, della redazione del Bilancio di sostenibilità e del monitoraggio degli obiettivi correlati, sempre sotto la supervisione del Consiglio di Amministrazione.

Integrazione dei temi ESG nella governance

Pasta Berruto *riconosce l'importanza di integrare i principi ESG nella propria strategia e struttura di governance. Il Consiglio di Amministrazione valuta periodicamente i rischi e le opportunità legati alla sostenibilità, inclusi aspetti ambientali, sociali e di governance.*

Codice Etico e politiche di condotta

L'Azienda si è dotata di un Codice Etico che definisce i valori e i comportamenti attesi da parte di tutti i collaboratori e le terze parti che operano con essa ed ha mappato gli argomenti sensibili, quali corruzione e riciclaggio nello stesso Codice Etico e nel Modello Organizzativo.

Rafforzando quindi nell'insieme l'impegno verso una gestione trasparente e responsabile.

PRESIDENTE
CONSIGLIO d'AMMINISTRAZIONE
Decisionale
Responsabile
per tutti i settori
aziendali

CHIEF FINANCIAL OFFICER
Propositivo/Semi decisionale
Amministrazione/Finanza/
Controllo
Totale servizio 10

SERVIZI CONTABILI
Esecutivo
Cicli contabili/
Libro cespiti/Distinte base/
Valorizzazione magazzino/
Anagrafiche/Schede produzione
Totale servizio 4

TESORERIA/SERVIZI IT
Tesoriere e IT responsabile
Propositivo/Semi decisionale
Banche e tesoreria/
IT e sistemi informatici

ACQUISTI MATERIALI CONFEZIONAMENTO & PRODOTTI COMMERCIALIZZATI
Esecutivo
Gestione imballi/Riordino scorte/
Verifiche inventariali/Gestione
prodotti commercializzati/
Approvigionamento STORE
Totale 3

FRONT DESK
Esecutivo
Reception/
Servizi generali/
Ausilio ai servizi di fabbrica/
Organici e payroll esterno

RESPONSABILE COMMERCIALE
Propositivo/Semi decisionale
Commerciale/Marketing
Totale servizio 10

MARKETING
Responsabile Marketing
Propositivo
Piani MKTG/Follow up/
Verifica spese piano/i

COMMERCIALE PRODOTTI COMM.TI
Esecutivo
Gestione ordine cliente/
Contatti con la produzione/
Acquisto prodotti
commercializzati
Totale servizio 6

COMPANY STORE
Esecutivo
Gestione e vendita
dello Store aziendale
Totale servizio 2

RESPONSABILE PRODUZIONE
Propositivo/Semi decisionale
Produzione/Confezionamento e
Manutenzione
Totale servizio 44

PRODUZIONE & CONFEZIONAMENTO
Propositivo
Responsabile produzione
confezionamento e
manutenzione formulazione
distinta base

Esecutivo
Programmazione produzione

Esecutivo
Responsabile confezionamento

20 Operai

Esecutivo
Responsabile produzione

12 Operai

5 Operai
Manutentori

STAFF OPEATIVO
Pulizia industriale
Ricevimento merci
2 addetti

RESPONSABILE QUALITÀ
Propositivo/Esecutivo
Controllo qualità
Verifica materie prime/
Prodotti finiti e commercializzati/
Analisi e gestione reclami
e non conformità/
Ordini materie prime/Gestione
igiene e sicurezza alimentare
Totale servizio 3

QUALITÀ
1 Tecnico
Analisi materie prime
Gestione e supporto
di capitolati commerciali

7.3
GESTIONE RISCHI

La valutazione e la gestione dei rischi sono pilastri fondamentali per la competitività e la sostenibilità a lungo termine di **Pasta Berruto**. Integrandoli con fattori ambientali, sociali e di governance, l'azienda ottiene una visione più completa del contesto in cui opera, potenziando così la capacità di rispondere alle esigenze dei clienti e della comunità. Sebbene non sia stata implementata una Politica di gestione dei rischi e un modello di riferimento, **Pasta Berruto** ha comunque identificato e valutato i rischi ESG.

Rischi connessi alla corruzione

Pasta Berruto adotta un approccio *"Tolleranza Zero"* verso comportamenti non etici e le violazioni della normativa vigente.

Il rischio legato alla corruzione corrisponde ai rischi legati principalmente alla responsabilità amministrativa delle persone in caso di violazioni delle norme di anticorruzione.

Gestisce tali rischi:
1. attraverso una profilazione e monitoraggio sui fornitori
2. attraverso una profilazione e monitoraggio sui Clienti
3. il sistema whistleblowing a disposizione di tutti gli stakeholder per segnalare eventuali casi di corruzione o frode, purché rientranti nelle fattispecie richiamate dal D.Lgs 24/2023.

I possibili impatti derivati da tali rischi sono:
1. Perdita o danneggiamento reputazione
2. Sanzioni

Rischi connessi all'ambiente

Pasta Berruto si impegna costantemente a ridurre l'impatto ambientale dei propri prodotti sul pianeta.

I rischi legati al tema ambientale sono principalmente inerenti all'utilizzo e al consumo di risorse energetiche ed idriche nello stabilimento di **Pasta Berruto**, ai processi di smaltimento dei rifiuti e all'utilizzo di materie prime non rinnovabili (come la plastica) nel confezionamento dei prodotti. **Pasta Berruto** in tal ambito sostiene e utilizza una Politica Ambientale.

Questi rischi vengono gestiti tramite:
1. Valutazione e monitoraggio dell'impatto ambientale dei prodotti durante tutto il ciclo di vita
2. Sviluppo di soluzioni che permettano di ridurre i rifiuti nell'ottica di una economia circolare
3. Utilizzo di confezioni studiate per il riciclo

I possibili impatti derivati da tali rischi sono:
1. Impatto reputazionale
2. Alterazioni ambientali
3. Sanzioni

Rischi connessi ai prodotti
(Qualità - Sicurezza Alimentare - Nutrizione)

Pasta Berruto nutre una profonda fiducia nei propri prodotti, motivo per cui implementa rigorosi controlli per prevenire i rischi concernenti la qualità e la sicurezza dei suoi prodotti. Inoltre, si impegna attivamente nel monitorare il profilo nutrizionale delle proprie offerte.

I rischi associati ai prodotti offerti da **Pasta Berruto** possono essere attribuiti a diverse fonti. Tra queste vi sono le non conformità dei prodotti, il rischio di contaminazione da oli minerali, pesticidi e furani e dalle preferenze e tendenze alimentari dei consumatori.

Questi rischi vengono gestiti tramite:
1. Monitoraggio delle principali materie prime utilizzate e dei prodotti finiti;
2. Revisione delle linee guida nutrizionali.

I possibili impatti derivanti da tali rischi sono:
1. Mancata soddisfazione dei consumatori
2. Perdita e danneggiamento della reputazione
3. Salute e sicurezza dei consumatori
4. Sanzioni

7.4
RESPONSABILITÀ FISCALE

Pasta Berruto ha intrapreso da diversi anni un percorso virtuoso relativamente ai rapporti con la locale Agenzia delle Entrate (Direzione Regionale del Piemonte). Essendo ormai prossima ad essere considerata un *"grande contribuente"* (contribuenti con volume d'affari, ricavi o compensi superiori a 100milioni di euro) l'azienda si sta strutturando, anche mediante l'ausilio di consulenti esterni esperti fiscalisti e in materia giuslavoristica, per il raggiungimento di una compliance fiscale ottimale, in grado di garantire, da un lato il rispetto delle normative fiscali e, dall'altro, l'efficiente recepimento delle opportunità genera-

te dalle Misure, che possano interessare il settore di appartenenza della società, introdotte dal Ministero delle Imprese e il Made in Italy (MIMIT), precedentemente Ministero per lo Sviluppo Economico (MISE), piuttosto che dalle varie iniziative territoriali (es. da parte della Regione Piemonte).

L'approccio alle *"imposte"* da parte della società è sempre stato caratterizzato nella ricerca di un corretto equilibrio a generare un flusso costante di entrate all'erario italiano, sfruttando, ovviamente, tutte le legittime opportunità di risparmio di imposta offerte dalla vigente normativa, senza mai cercare facili riduzioni di tasse, mediante la delocalizzazione di attività produttive all'estero, pur avendo, come vocazione, il mercato estero come riferimento.

7.5 ANTICORRUZIONE

In linea con la filosofia di ***"Tolleranza Zero"*** nei confronti di comportamenti illeciti, **Pasta Berruto** assume un impegno fermo e inequivocabile nella prevenzione di qualsiasi forma di corruzione e concussione, sia attiva che passiva. L'azienda vieta rigorosamente qualsiasi pratica di corruzione, inclusi pagamenti o doni non giustificati da rapporti contrattuali o accordi legittimi, noti anche come *"soft dollars"*. Questa posizione netta non solo tutela l'integrità dell'azienda, ma contribuisce anche a garantire un ambiente di lavoro e di mercato fondato sulla correttezza e sulla trasparenza.

Oltre alla rigorosa osservanza interna, **Pasta Berruto** riconosce l'importanza di un'azione collettiva nella lotta contro la corruzione. Per questo motivo, si impegna a collaborare attivamente con enti pubblici, organizzazioni della società civile, ONG e altre imprese, partecipando a coalizioni e iniziative volte a promuovere la trasparenza e l'integrità nelle pratiche commerciali. Tale approccio collaborativo rappresenta una strategia efficace per contrastare fenomeni corruttivi su più fronti, rafforzando la fiducia di consumatori, partner e comunità.

L'azienda ha inoltre implementato un sistema di gestione conforme al Decreto Legislativo 231/2001, che definisce le responsabilità amministrative in materia di prevenzione dei reati, tra cui quelli correlati alla corruzione.

La redazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. 231/2001 è stata completata a fine 2024 in tutte le sue componenti e allegati. Il documento descrive in modo puntuale le caratteristiche del modello, le sue componenti fondamentali, la copertura dei rischi perseguita e gli obiettivi delle procedure previste.

Gli Azionisti della Società sono consapevoli dell'importanza strategica di adottare un sistema di controllo interno efficace per prevenire la commissione di reati da parte di amministratori, dipendenti, rappresentanti e partner d'affari. Riconoscono inoltre che l'introduzione e l'attuazione del modello 231, pur non essendo obbligatoria, è perfettamente coerente con le politiche aziendali e con la volontà di operare in modo trasparente, corretto e rispettoso della normativa.

L'organo amministrativo è convinto che il modello rappresenti uno strumento chiave per sensibilizzare tutti coloro che agiscono in nome e per conto della società, affinché la loro condotta sia improntata ai principi di legalità, correttezza e trasparenza. L'adozione del modello consente inoltre alla società di beneficiare, nei limiti previsti dalla normativa, dell'esimente prevista dal Decreto, rafforzando al tempo stesso il sistema di Corporate Governance e riducendo il rischio di commissione dei reati previsti.

È stato quindi formalmente approvato e adottato il documento denominato *"Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. 231/2001"*, nella sua interezza. Tutti i soggetti individuati come "persone rilevanti" sono stati informati circa l'adozione del modello secondo le modalità indicate al suo interno. È stato altresì pubblicizzato il relativo ***Codice Etico*** e disciplinare. Inoltre, è stato istituito un Organismo di Vigilanza (OdV) all'interno dell'organigramma aziendale, composto da due membri esterni e un membro interno, selezionati e nominati secondo criteri di competenza, autonomia e professionalità.

Pur non avendo ancora formalizzato un sistema anticorruzione certificabile come l'ISO 37001, **Pasta Berruto** ha già adottato un canale di whistleblowing interno, che permette ai dipendenti e ai collaboratori di segnalare in modo sicuro e riservato qualsiasi condotta sospetta o a rischio. È significativo sottolineare che nel corso del 2024 non sono stati registrati episodi di corruzione né da parte di dipendenti, né da parte di partner commerciali, a testimonianza dell'efficacia delle misure attuate e della solida cultura etica presente in azienda.

Parallelamente, **Pasta Berruto** garantisce la piena conformità alle normative vigenti in materia di concorrenza, consapevole che un mercato competitivo e regolato stimoli l'innovazione, la trasparenza e l'efficienza produttiva. Questo approccio rappresenta una garanzia per i consumatori, che possono accedere a prodotti sempre più innovativi, sostenibili e di elevata qualità.

Con l'introduzione del nuovo ***Codice Etico*** nel 2025, Pasta Berruto ha formalizzato un insieme di valori e principi che orientano ogni azione dell'azienda verso trasparenza, legalità, rispetto delle persone e responsabilità sociale. Questo codice rappresenta il fondamento di una cultura aziendale sana, etica e orientata alla sostenibilità di lungo termine.

NOTA METODOLOGICA

Rilevando una sempre maggior sensibilità al tema da parte degli *stakeholder*, a partire dall'anno di rendicontazione 2023, **Pasta Berruto** ha scelto di elaborare, redigere e pubblicare il proprio Bilancio di Sostenibilità, reputandolo il naturale seguito di quel percorso che, fin dalle sue origini, ha posto la sostenibilità al centro della propria attività aziendale e del processo di creazione di valore.

In tal senso, l'aggiornamento con cadenza annuale del documento è ritenuto indispensabile per fornire una rappresentazione completa e sempre aggiornata del percorso di sostenibilità dell'azienda, documentandone traguardi raggiunti e obiettivi futuri.

Nello specifico, il presente documento costituisce il **2° Bilancio di Sostenibilità** di **Pasta Berruto**, redatto su base volontaria con l'obiettivo di comunicare in modo chiaro e trasparente *performance*, strategie e impegni in tema di sostenibilità.

Il documento, predisposto su base volontaria, è redatto *"in accordance with the GRI Standards"*, gli standard di rendicontazione non finanziaria definiti dal *Global Reporting Initiative* - GRI che, ad oggi, rappresentano il modello maggiormente diffuso e distinto, a livello internazionale, in materia di rendicontazione non finanziaria.

Le informazioni contenute nel documento riflettono i principi di accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività e verificabilità prescritti dal GRI Standards.

In particolare, secondo quanto previsto dai GRI Standard sono stati tenuti rispettivamente in considerazione:

AMBITO	RIFERIMENTO GRI STANDARD	NOTE
Generale	GRI Universal Standard versione 2021	informative di carattere generale
Settore	GRI-G4 Food Processing Disclosure	informative specifiche associate ai temi materiali identificati
Temi materiali	GRI Topic Standards versioni 2016 e successive	alcune informative specifiche associate ai temi materiali identificati non inclusi negli standard di settore

L'attività di rendicontazione è stata realizzata sulla base del concetto basilare di materialità, ovvero concentrando l'analisi su quei temi rispetto ai quali **Pasta Berruto** genera o potrebbe generare gli impatti più significativi in ambito economico, ambientale e sociale, compresi quelli sui diritti umani.

A tal proposito, la definizione dei temi materiali è stata effettuata secondo una logica di materialità di impatto come prescritto da GRI 3: Material Topics 2021. Per maggiori informazioni sulla metodologia utilizzata, il processo eseguito e le risultanze si rimanda al capitolo "Analisi di materialità". (Vedi cap. 2 - pag. 30).

Il perimetro di rendicontazione del presente documento è relativo alla società **Pasta Berruto S.p.A.**

I dati e le informazioni riportate nel documento si riferiscono all'esercizio fiscale 1° gennaio – 31 dicembre 2024, in linea con periodo del Bilancio consolidato, salvo diversamente indicato.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e valutare l'andamento delle prestazioni aziendali in termini di sostenibilità, è stato proposto il confronto con l'anno precedente, dove possibile.

Per una rappresentazione più oggettiva e accurata possibile della realtà aziendale, è stato privilegiato l'uso di indicatori quali-quantitativi direttamente rilevabili e misurabili. In tal senso, si è contenuto il più possibile il ricorso all'uso di stime, che, se presenti, sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e opportunamente segnalate.

L'attività di rendicontazione ha compreso:

- coinvolgimento della dirigenza e di tutte le funzioni aziendali responsabili degli ambiti rilevanti e dei relativi dati/informazioni presentati;
- contributo dei responsabili d'area nella fase di raccolta, analisi e consolidamento dati, con la responsabilità di verifica e validazione delle informazioni riportate nel documento, rispetto alla rispettiva competenza.
- pubblicazione del documento sul sito internet aziendale per miglior disponibilità e fruibilità, secondo un principio di massima trasparenza verso tutti gli stakeholder.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato approvato a tutti i livelli dell'organizzazione.

La periodicità della pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità è confermata con cadenza annuale.

Il supporto tecnico-scientifico al gruppo di lavoro è stato dato da SDNA S.r.l. che ha contribuito, inoltre, all'attività di gestione dei contenuti del Rapporto.

L'attività di redazione e impaginazione grafica è stata curata da ENNECI COMMUNICATION S.n.c.

Per commenti, opinioni o richieste di maggiori informazioni sul presente Rapporto è possibile inviare una e-mail all'indirizzo: info@pastaberruto.it.

GRI INDEX

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
	GENERAL DISCLOSURES					
GRI 2 - General Disclosures 2021	2-1 Dettagli organizzativi	Introduzione > Chi siamo				
	2-2 Entità incluse nel report di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica				
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e canale di contatto	Nota metodologica				
	2-4 Revisione di informazioni				Non applicabile	*Non ci sono stati cambiamenti significativi delle informazioni rendicontate negli esercizi precedenti.*
	2-5 Assurance esterna	*Il presente Report non è sottoposto ad assurance esterna.*				
	2-6 Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	Introduzione > Chi siamo				
	2-7 Dipendenti	Introduzione > Chi siamo Persone > Dipendenti				
	2-8 Lavoratori che non sono dipendenti				Non applicabile	*Non sono presenti lavoratori non dipendenti nel periodo di riferimento del Report.*
	2-9 Struttura e composizione della governance	Governance				
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Governance				
	2-11 Presidente del più alto organo di governo	Governance Governance > Sostenibilità				
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	Governance > Sostenibilità				
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Governance > Sostenibilità *L'Organismo di Vigilanza (OdV) vigila sull'osservanza del Codice Etico, al fine di assicurare condizioni di correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività di business.*				
	2-14 Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità	Governance > Sostenibilità *Il massimo organo di governo verifica e approva il processo di definizione dei temi materiali e le informazioni rendicontate nel Report.*				
	2-15 Conflitti di interesse	Governance > Codice Etico Governance > Sostenibilità				
	2-16 Comunicazione di preoccupazioni critiche	Governance > Codice Etico Governance > Anticorruzione				

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 2 - General Disclosures 2021	2-17 Conoscenza collettiva del massimo organo di governo	Governance > Sostenibilità				
	2-18 Valutazione delle prestazioni del massimo organo di governo	*a) Attualmente è prevista una misura formalizzata di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti sull'ambiente, specificatamente in relazione all'obiettivo di riduzione delle emissioni specifiche in atmosfera (si veda in Ambiente > Emissioni).*		b), c)	Non applicabile	
	2-19 Politiche di remunerazione	*a) La remunerazione dei membri del Consiglio di amministrazione è deliberata dall'assemblea al momento della nomina. b) Le remunerazioni dei membri del massimo organo di governo e degli alti dirigenti sono correlate a obiettivi e risultati conseguiti in relazione alla gestione degli impatti dell'organizzazione sull'ambiente (obiettivo di riduzione emissioni specifiche in atmosfera).*		a) II, III, IV, V	Vincoli di riservatezza	*Per ragioni di confidenzialità queste informazioni sono state omesse.*
	2-20 Processo per determinare la remunerazione	*a) La remunerazione del massimo organo di governo è deliberata dall'assemblea al momento della nomina.*		b)	Non applicabile	
	2-21 Rapporto annuale di compensazione totale	*a) Il rapporto tra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale media di tutti i dipendenti è pari a 3,43 nel 2024. Il dato 2023 non è divulgabile per vincoli di riservatezza.*		b), c)	Vincoli di riservatezza	*Il vincolo è dovuto a un cambio della compagine societaria e conseguente riorganizzazione interna avvenuto nel 2024. Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di fornirne informativa nel corso dei prossimi esercizi.*
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholders Introduzione > Contesto del report Azienda > Action Plan Governance > Codice Etico Governance > Sostenibilità				
	2-23 Impegno in termini di policy	Lettera agli stakeholders Introduzione > Contesto del report Azienda > Action Plan Governance > Codice Etico				
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	Governance > Codice Etico Governance > Sostenibilità				
	2-25 Processi per rimediare agli impatti negativi	Governance > Codice Etico Governance > Gestione rischi				
	2-26 Meccanismi per chiedere consigli e sollevare preoccupazioni	Governance > Codice Etico Governance > Anticorruzione				
	2-27 Conformità con le leggi e i regolamenti	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati casi di non conformità a leggi e regolamenti.*				
	2-28 Associazioni	Azienda > I nostri Stakeholders Persone > Comunità				
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Introduzione > Contesto del report Azienda > I nostri Stakeholders Persone > Comunità				
	2-30 Contratti collettivi	Persone > Dipendenti				

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
	MATERIAL TOPICS - GENERALE					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-1 Processo per determinare gli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità				
	3-2 Elenco degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità *b) Non sono presenti modifiche all'elenco dei temi materiali rispetto al precedente periodo di rendicontazione*				
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica				
	MATERIAL TOPIC – MATERIE PRIME					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Filiera > Materie prime	13.23.01			
	G4 FP1 Percentuale di materie prime acquistate da fornitori che operano nel rispetto delle politiche di approvvigionamento dell'azienda	Filiera > Fornitori *L'organizzazione non dispone ancora di un codice di condotta formalizzato e unico per tutti i fornitori, ma applica una serie di criteri di selezione come indicato nel capitolo dedicato.*				
	G4 FP2 Percentuale di materie prime acquistate certificate secondo uno standard internazionale di produzione responsabile	Filiera > Fornitori Filiera > Materie prime	13.23.03			
	MATERIAL TOPIC – PRODOTTI					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Prodotto	13.10.01			
	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Prodotto > Sicurezza del prodotto Prodotto > Certificazioni	13.10.02			
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti e servizi	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti e servizi.*	13.10.03 13.10.05			
	FP5 Percentuale dei volumi di produzione realizzati in stabilimenti certificati da un ente terzo indipendente secondo standard di sistemi di gestione della sicurezza alimentare riconosciuti a livello internazionale	Prodotto > Sicurezza del prodotto Prodotto > Certificazioni	13.10.04			
	FP6 Prodotti di consumo, suddivisi per categoria, con ridotto contenuto di grassi saturi, acidi grassi, sodio e zuccheri aggiunti	Prodotto > Sicurezza del prodotto				

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 - Material Topics 2021	FP7 Prodotti di consumo, suddivisi per categoria, che contengono ingredienti arricchiti di sostanze nutritive quali fibre, vitamine, minerali, fitochimici o additivi alimentari funzionali	Prodotto > Sicurezza del prodotto				
	MATERIAL TOPIC – CONSUMI					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Ambiente > Consumi				
	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Ambiente > Consumi > Energia				
	302-3 Intensità energetica	Ambiente > Consumi > Energia				
	302-4 Riduzione del consumo di energia	Ambiente > Consumi > Energia				
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica	13.07.01			
	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Ambiente > Consumi > Acqua	13.07.02			
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Ambiente > Consumi > Acqua	13.07.03			
	303-3 Prelievo idrico	Ambiente > Consumi > Acqua	13.07.04			
	303-4 Scarico di acqua	Ambiente > Consumi > Acqua	13.07.05			
	303-5 Consumo d'acqua	Ambiente > Consumi > Acqua	13.07.06			
	MATERIAL TOPIC – CAMBIAMENTO CLIMATICO					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Ambiente > Cambiamento climatico Ambiente > Emissioni	13.01.01			
	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Ambiente > Emissioni	13.01.02			
	305-2 Emissioni indiretta di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Ambiente > Emissioni	13.01.03			
	305-3 Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	Ambiente > Emissioni	13.01.04		Informazione non disponibile / incompleta	*Attualmente non sono ancora disponibili sufficienti informazioni per la valutazione delle emissioni di scope 3. Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi.*
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	Ambiente > Emissioni	13.01.05			
	305-5 Riduzione delle emissioni di GHG	Ambiente > Emissioni	13.01.06			

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 - Material Topics 2021	305-6 Emissioni di sostanze dannose per ozone *(ODS, "ozone-depleting substances")*		13.01.07	13.01.07	Informazione non disponibile / incompleta	*Attualmente non sono ancora disponibili sufficienti informazioni per la valutazione delle emissioni di sostanze dannose per l'ozono (ODS, "ozone-depleting substances"). Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi.*
	305-7 Ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative		13.01.08	13.01.08	Informazione non disponibile / incompleta	*Attualmente non sono ancora disponibili sufficienti informazioni per la valutazione degli ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative. Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi.*
	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	Ambiente > Cambiamento climatico	13.02.02			
	MATERIAL TOPIC – CIRCOLARITÀ					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Filiera > Confezioni Ambiente > Consumi > Rifiuti	13.08.01			
	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Filiera > Confezioni Ambiente > Consumi > Rifiuti				
	301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	Filiera > Confezioni Ambiente > Consumi > Rifiuti				
	301-3 Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	Filiera > Confezioni Ambiente > Consumi > Rifiuti				
	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Ambiente > Consumi > Rifiuti	13.08.02			
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Ambiente > Consumi > Rifiuti	13.08.03			
	306-3 Rifiuti prodotti	Ambiente > Consumi > Rifiuti	13.08.04			
	306-4 Rifiuti non destinati allo smaltimento	Ambiente > Consumi > Rifiuti	13.08.05			
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	Ambiente > Consumi > Rifiuti	13.08.06			
	MATERIAL TOPIC – CONFEZIONI					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Filiera > Confezioni	13.08.01			
	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	Filiera > Confezioni				
	301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	Filiera > Confezioni				

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 - Material Topics 2021	301-3 Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	Filiera > Confezioni				
	MATERIAL TOPIC – MARKETING E ETICHETTE					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Filiera > Confezioni	13.10.01			
	417-1 Requisiti di materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Filiera > Confezioni				
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi.*				
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.*				
	FP8 Politiche e pratiche di comunicazione ai consumatori su ingredienti e informazioni nutrizionali che vanno oltre a quanto previsto dai requisiti di legge	Filiera > Confezioni				
	MATERIAL TOPIC – DIRITTI UMANI					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Filiera > Fornitori	13.16.01			
	409-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Filiera > Fornitori	13.16.02			
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Filiera > Fornitori	13.17.01			
	408-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di incidenti legati al lavoro minorile	Filiera > Fornitori	13.17.02			
	MATERIAL TOPIC - SALUTE E SICUREZZA					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Persone > Salute e Sicurezza	13.19.01			
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.02			
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.03			

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 - Material Topics 2021	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.04			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratorie comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.05			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.06			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Persone > Dipendenti Persone > Salute e Sicurezza Ambiente > Consumi > Acqua	13.19.07			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.08			
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di salute e sicurezza occupazionale	Persone > Dipendenti Persone > Salute e Sicurezza	13.19.09			
	403-9 Infortuni sul lavoro	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.10			
	403-10 Malattie professionali	Persone > Salute e Sicurezza	13.19.11			
	MATERIAL TOPIC - EDUCAZIONE					
GRI 3 - Material Topics 2021	FP4 Programmi e pratiche che promuovano l'accesso a stili di vita sani; la prevenzione di malattie croniche, la disponibilità di alimenti sani e nutrienti e accessibili e che migliorino il benessere delle comunità svantaggiate	Prodotto > Comunicazione Persone > Comunità				
	MATERIAL TOPIC - DIVERSITÀ E INCLUSIONE					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Persone > Dipendenti	13.15.01			
	405-1 Ripartizione degli organi di governo e dei dipendenti per indicatori di diversità	Persone > Dipendenti	13.15.02			
	405-2 Rapporto fra salario base e remunerazione fra donne e uomini	*Rapporto tra il salario base dei dipendenti donna rispetto ai dipendenti uomini per categoria professionale: > Impiegati: 63%; > Operai: 95%; > Dirigenti: N/A | Quadri: N/A (perché non ci sono dipendenti donne in queste categorie)*	13.15.03	b)	Non applicabile	
	406-1 Eventuali episodi di discriminazione riscontrati e azioni correttive implementate	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati episodi di discriminazione.*	13.15.04			

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
	MATERIAL TOPIC – RISORSE UMANE					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Persone > Dipendenti	13.20.01			
	401-1 Nuove assunzioni e turnover dei dipendenti	Introduzione > Chi siamo Persone > Dipendenti			Informazione non disponibile / incompleta	*Attualmente non sono disponibili informazioni più dettagliate per la valutazione del turnover dei dipendenti. Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi.*
	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	*Nel periodo di rendicontazione, il numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente è stato pari a 3,62 ore.*				
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Persone > Dipendenti				
	G4 FP3 Percentuale delle ore lavorative perse a causa di scioperi o vertenze sindacali	*Nel periodo di rendicontazione, lo 0,0% del totale delle ore lavorate sono state interessate da scioperi.*				
	MATERIAL TOPIC – SUPPORTO ALLA COMUNITÀ					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Persone > Comunità	13.12.01			
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Persone > Comunità Ambiente > Consumi > Rifiuti	13.09.01			
	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	Azienda > I nostri Stakeholders Persone > Comunità			Informazione non disponibile / incompleta	*Attualmente non sono ancora disponibili adeguate informazioni per valutare gli impatti delle numerose operazioni con il coinvolgimento della comunità locale. Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi.*
	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono riscontrati impatti negativi sulle comunità locali riconducibili alle attività dell'organizzazione. Le molteplici iniziative in cui Pasta Berruto è coinvolta ogni anno testimoniano l'impegno nel sostenere e promuovere lo sviluppo delle comunità locali. Questo approccio riflette il costante sforzo dell'azienda nel prevenire e mitigare i possibili impatti negativi sul benessere delle comunità, a dimostrazione del profondo rispetto per il contesto sociale in cui opera.*	13.12.03			

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Persone > Comunità		13.22.01	Non applicabile	
	203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	Persone > Comunità	13.22.03			
	203-2 Impatti economici significativi indiretti	Persone > Dipendenti Persone > Comunità	13.22.04			
	MATERIAL TOPIC - GOVERNANCE, BUSINESS ETICO E INTEGRITÀ					
GRI 3 - Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Governance > Codice Etico	13.25.01			
	206-1 Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrate azioni legali riferite a concorrenza sleale, antitrust e pratiche monopolistiche.*	13.25.02			
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Governance > Anticorruzione	13.26.01			
	205-1 Operazioni valutate per i rischi collegati alla corruzione	Governance > Anticorruzione *A partire da fine 2024, l'azienda ha adottato il Modello Organizzativo 231/2001 che definisce le responsabilità amministrative in materia di prevenzione dei reati, tra cui quelli correlati alla corruzione.*	13.26.02	13.26.02	Informazione non disponibile / incompleta	*Attualmente non è ancora stato implementato un sistema di valutazione dei rischi collegati alla corruzione. Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi.*
	205-2 Comunicazione e formazione sulle politiche e le procedure anticorruzione	Governance > Codice Etico Governance > Anticorruzione *A partire da fine 2024, l'azienda ha adottato il Modello Organizzativo 231/2001 che definisce le responsabilità amministrative in materia di prevenzione dei reati, tra cui quelli correlati alla corruzione.*	13.26.03	13.26.03	Informazione non disponibile / incompleta	*Per quanto pienamente condiviso dai valori del codice etico dell'organizzazione, attualmente non è ancora stata organizzazata una sistematica comunicazione e formazione sulle politiche e le procedure anticorruzione. Pasta Berruto si impegna ad approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi.*
	205-3 Episodi di corruzione confermati e azioni intraprese	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati incidenti di corruzione.*	13.26.04			
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Governance > Responsabilità fiscale				
	207-1 Approccio alla fiscalità	Governance > Responsabilità fiscale				
	207-2 Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	Governance > Responsabilità fiscale Governance > Gestione rischi				
	207-3 Coinvolgimento delle parti interessate e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	Governance > Responsabilità fiscale				
	418-1 Reclami circostanziati relativi a violazioni della privacy dei clienti e a perdite di clienti.	*Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati reclami formali.*				

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
TEMI NEGLI STANDARD DI SETTORE GRI PERTINENTI STABILITI COME NON MATERIALI						
BIODIVERSITÀ						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.03.01	13.03.01	Non applicabile	
	-		13.03.02 13.03.03 13.03.04 13.03.05	13.03.02 13.03.03 13.03.04 13.03.05	Non applicabile	
CONVERSIONE DELL'ECOSISTEMA NATURALE						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.04.01	13.04.01	Non applicabile	
	-		13.04.02 13.04.04 13.04.04 13.04.05	13.04.02 13.04.04 13.04.04 13.04.05	Non applicabile	
SALUTE DEL SUOLO						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.05.01	13.05.01	Non applicabile	
USO DI PESTICIDI						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.06.01	13.06.01	Non applicabile	
	-		13.06.02	13.06.02	Non applicabile	
BENESSERE ANIMALE						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.11.01	13.11.01	Non applicabile	
	-		13.11.02 13.11.03	13.11.02 13.11.03	Non applicabile	

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
DIRITTI SULLA TERRA E SULLE RISORSE						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.13.01	13.13.01	Non applicabile	
	-		13.13.02 13.13.03	13.13.02 13.13.03	Non applicabile	
DIRITTI DELLE POPOLAZIONI INDIGENE						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.14.01	13.14.01	Non applicabile	
	-		13.14.02 13.14.03 13.14.04	13.14.02 13.14.03 13.14.04	Non applicabile	
LIBERTÁ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE COLLETTIVA						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.18.01	13.18.01	Non applicabile	
	-		13.18.02	13.18.02	Non applicabile	
REDDITO DI SUSSISTENZA E SALARIO DI SUSSISTENZA						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.21.01	13.21.01	Non applicabile	
	-		13.21.02 13.21.03	13.21.02 13.21.03	Non applicabile	
POLITICA PUBBLICA						
GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione delle tematiche materiali		13.24.01	13.24.01	Non applicabile	
	-		13.24.02	13.24.02	Non applicabile	

Via Sommariva n. 139/141
10022 Carmagnola (Torino) | ITALY
T. +39 011 971 39 43 | Info@Pastaberruto.it

www.pastaberruto.it