



BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ
2 0 2 3



INDICE

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS	5
01. INTRODUZIONE	6
1.1 Chi siamo	8
1.2 La nostra storia	14
1.3 I nostri valori	16
1.4 Contesto del report	17
02. AZIENDA	22
2.1 Analisi di materialità	24
2.2 I nostri stakeholders	32
03. PRODOTTI	34
3.1 Processo produttivo	36
3.2 Linee - prodotti brand	39
1881	40
Arrighi	41
Italpasta	42
3.3 Innovazione: Berruto pots of Italy	43
3.4 Sicurezza di prodotto	44
3.5 Certificazioni	46
3.6 Comunicazione	48

50	04. FILIERA
52	4.1 Fornitori
53	4.2 Materie prime
56	4.3 Confezioni
58	05. AMBIENTE
60	5.1 Consumi
60	Energia
64	Acqua
67	Rifiuti
70	5.2 Cambiamento climatico
70	5.3 Emissioni
74	06. PERSONE
76	6.1 Dipendenti
80	6.2 Cultura aziendale
80	6.3 Salute & sicurezza
83	6.4 Comunità
86	07. GOVERNANCE
92	7.1 Codice etico
94	7.2 Sostenibilità
94	7.3 Gestione rischi
96	7.4 Responsabilità fiscale
96	7.5 Anticorruzione
98	NOTA METODOLOGICA
104	GRI INDEX



Per **Pasta Berruto** questo è il primo Bilancio di Sostenibilità, la fotografia della nostra azienda nel 2023, un anno che ha fatto parte di un periodo connotato da eventi straordinari che hanno segnato, e ancora contraddistinguono, questo nostro tempo. Incertezze sociali e commerciali hanno fortemente caratterizzato questa epoca ed è per questa ragione che riteniamo necessario identificare nuovi percorsi che siano di supporto alla crescita dell'azienda, anche attraverso la condivisione di nuovi valori.

Pasta Berruto, storicamente attenta alla qualità dei propri prodotti, ha compiuto in questi ultimi anni una scelta precisa, identificando un cammino che comprende a tutto tondo l'impegno verso una sempre crescente sostenibilità e, attraverso questo documento, vogliamo raccontare il nostro impegno che non riguarda solo il tempo presente ma che punta, anche e soprattutto, al futuro.

Questo nostro Bilancio rappresenta 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.

Una scelta di sostenibilità è elemento ormai imprescindibile per qualsiasi azienda e **Pasta Berruto** ha da tempo messo in campo azioni che attengono all'ambito delle energie rinnovabili utilizzate nei processi produttivi, così come un impegno costante nella riduzione degli sprechi e nel portare avanti un cammino di innovazione, concorrono alla creazione di nuove soluzioni che sono una risposta concreta alle esigenze dei nostri clienti e della società.

Sostenibilità per **Pasta Berruto** è però concetto declinato anche nei confronti del territorio in cui affonda le proprie radici. I propri 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 – con un'esportazione che supera il 95% del fatturato – mantiene i piedi ben piantati a terra, rivolgendo attenzione a quel territorio che rappresenta la vera "casa" di **Pasta Berruto**.

Abbiamo quindi ritenuto importante raccontarci in questo documento mettendo nero su bianco il nostro 2023, punto di arrivo e partenza per un percorso che oggi, i mercati, i clienti, gli istituti di credito, identificano come elemento di imprescindibile attenzione. Uno sviluppo responsabile e certificato 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**





INTRODUZIONE

Il Terreno

è il risultato delle trasformazioni del suolo naturale, operate dall'uomo, per renderlo adatto alla coltivazione.

Il terreno rappresenta dunque la base su cui cresce la storia di un'azienda, che ne connota le caratteristiche e le tipicità, i valori e la filosofia con cui quotidianamente opera.

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.

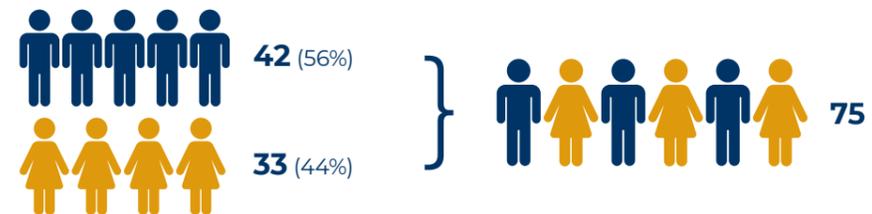
Da generazioni, ci dedichiamo con passione e maestria all'arte della pasta, combinando le migliori semole di grano duro con le più avanzate tecnologie produttive. La nostra missione è portare sulle tavole dei consumatori di tutto il mondo il gusto autentico della vera pasta italiana, garantendo sempre la massima qualità e sicurezza alimentare. Ogni nostro prodotto 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.

Crediamo fermamente nell'importanza della sostenibilità ambientale e nella responsabilità sociale, per questo adottiamo pratiche produttive eco-compatibili e collaboriamo con i nostri fornitori per promuovere 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, ci impegniamo a soddisfare i palati più esigenti, offrendo prodotti che esaltano il piacere di mangiare e il benessere quotidiano. Siamo orgogliosi di portare avanti una storia fatta di qualità, passione e rispetto per le tradizioni, guardando sempre al futuro con l'obiettivo di innovare e migliorare continuamente.



I DIPENDENTI



Il **95%** dei dipendenti ha un **contratto a tempo indeterminato** e l'**89%** dei contratti è **full-time**



+4%

L'incremento dei dipendenti dal **31 dicembre 2022** (69 lavoratori) al **31 dicembre 2023** (75 lavoratori)

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



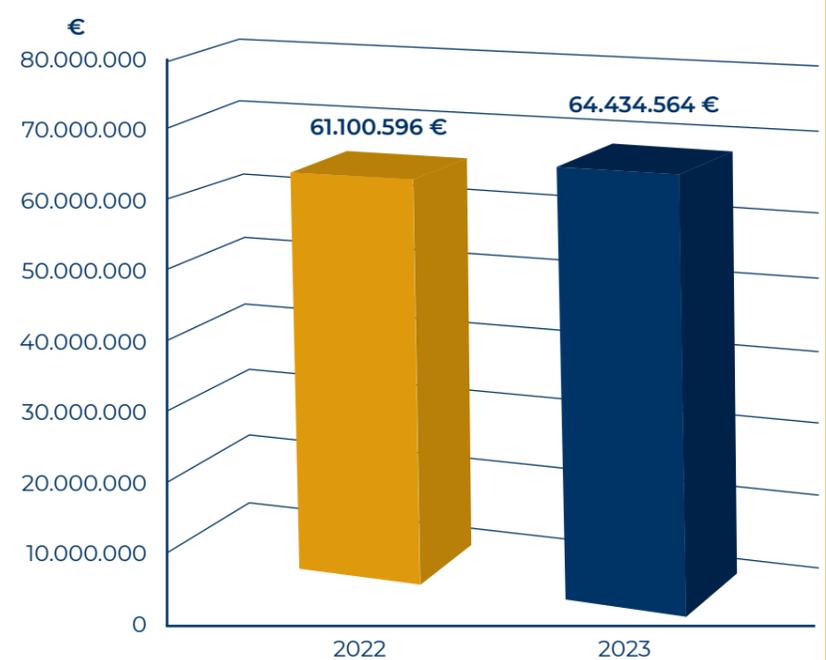
Pasta Berruto grazie ad una storia fatta di tradizione che si è unita all'alta qualità del prodotto ha visto riconosciuto l'eccellenza delle proprie referenze nel mercato mondiale, che la rende vero ambasciatore di un Made in Italy sempre più ricercato e apprezzato. E a darne testimonianza concreta è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

Lo sviluppo di **Pasta Berruto** è in continua crescita come dimostrato dall'incremento di fatturato nella comparazione 2022-2023, che segna anche un'importante rafforzamento sui mercati internazionali sia europei che extra UE, di cui viene fornito dettaglio di seguito.



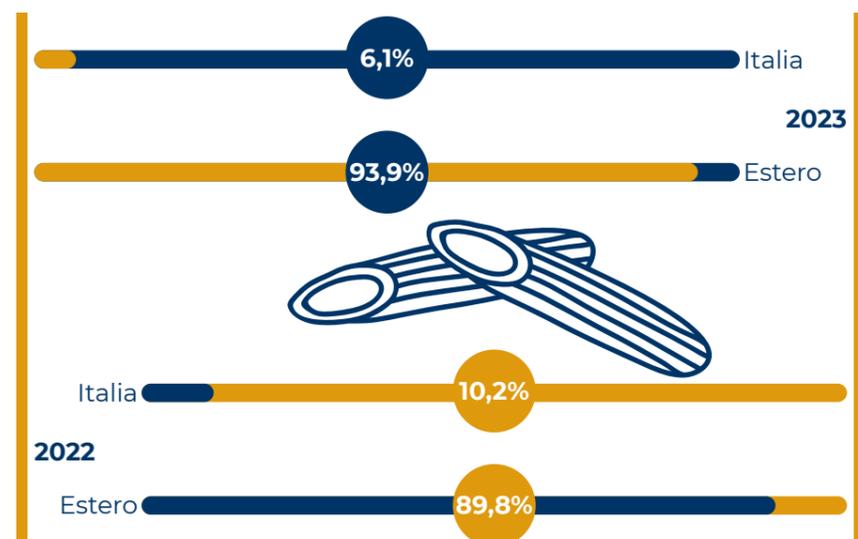
Incremento di fatturato
dal 2022 al 2023

TOTALE FATTURATO GENERALE



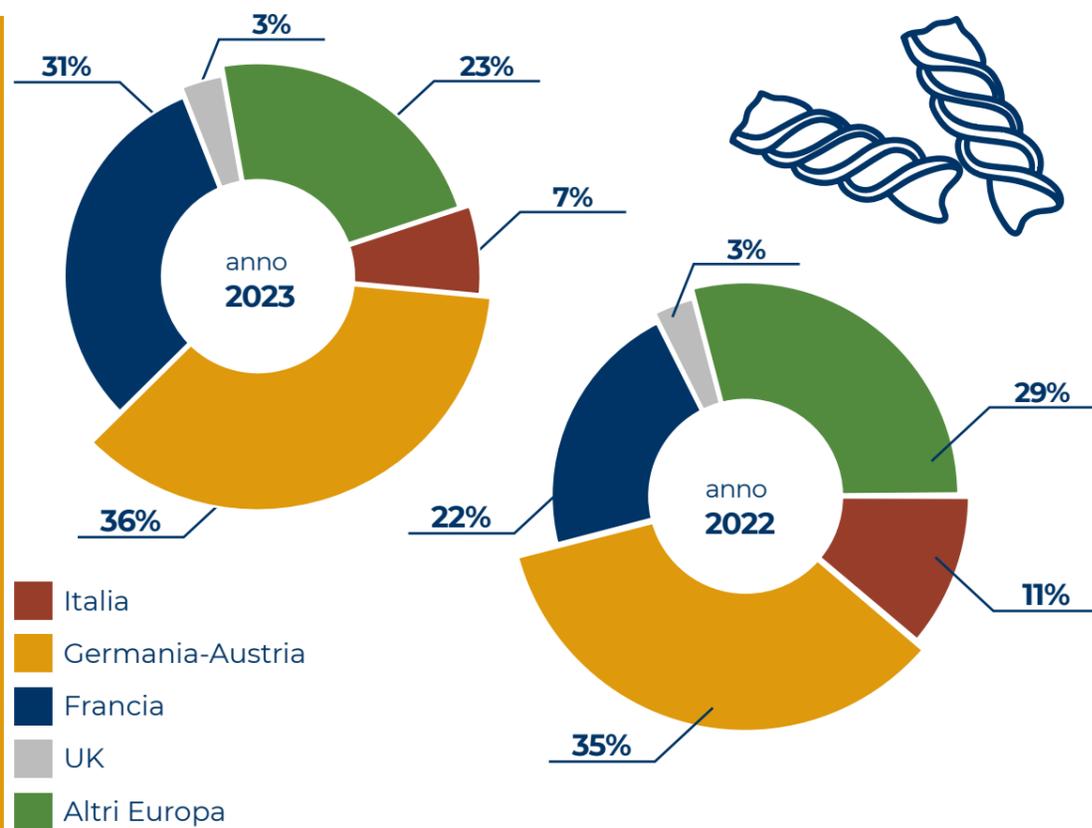
FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA

	2023		2022	
	€	%	€	%
Italia	3.906.581	6,1%	6.261.542	10,2%
Estero	60.527.983	93,9%	54.839.054	89,8%

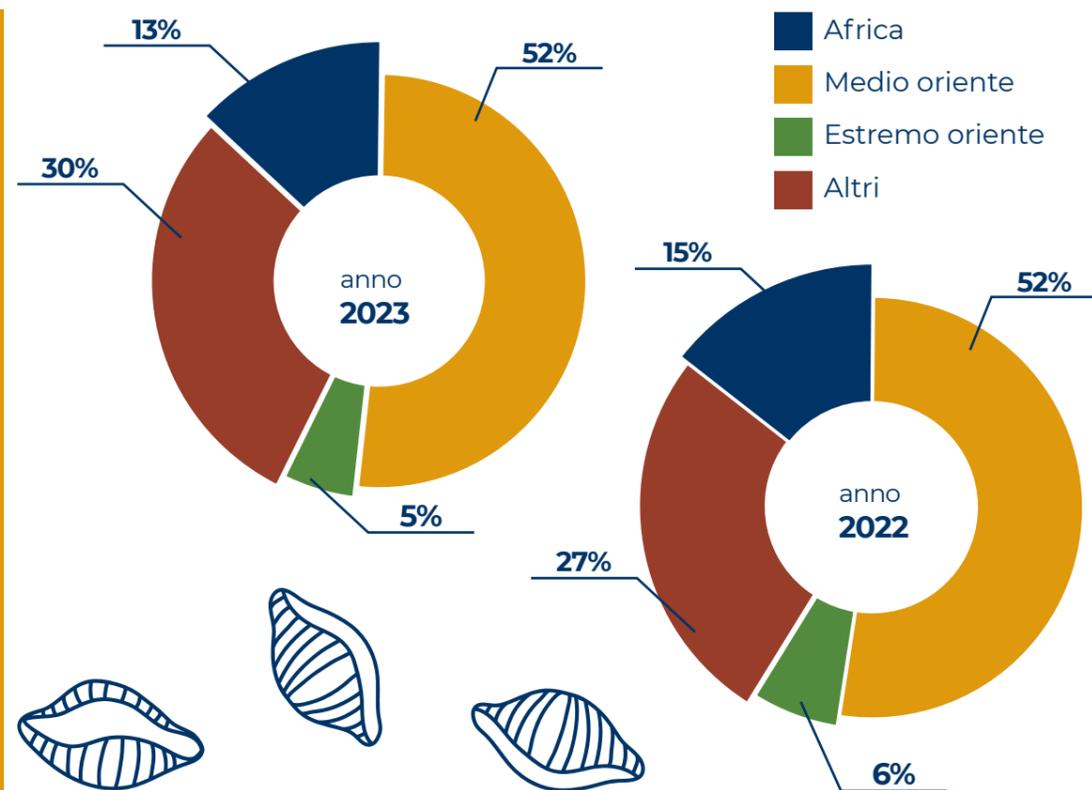


AREA GEOGRAFICA	2023		2022	
	€	%	€	%
Italia	3.906.581	6,1%	6.261.542	10,2%
Germania-Austria	21.300.858	33,1%	19.256.298	31,5%
Francia	18.484.194	28,7%	12.160.573	19,9%
UK	1.867.873	2,9%	1.794.867	2,9%
Altri Europa	13.448.349	20,9%	16.155.816	26,4%
Totale Europa	59.007.855	91,6%	55.629.096	91,0%
Africa	725.455	1,1%	803.657	1,3%
Medio oriente	2.798.513	4,3%	2.859.653	4,7%
Estremo oriente	295.964	0,5%	345.456	0,6%
Altri	1.606.777	2,5%	1.462.734	2,4%
Totale extra Europa	5.426.709	8,4%	5.471.500	9,0%
TOTALE GENERALE	64.434.564	100%	61.100.596	100%

FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA - EUROPA

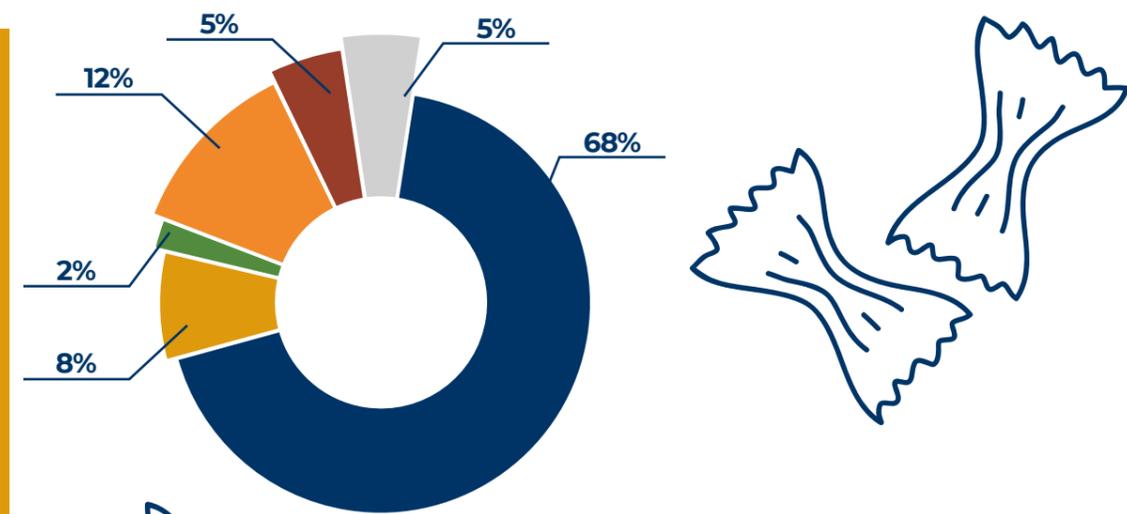


FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA - EXTRA EUROPA

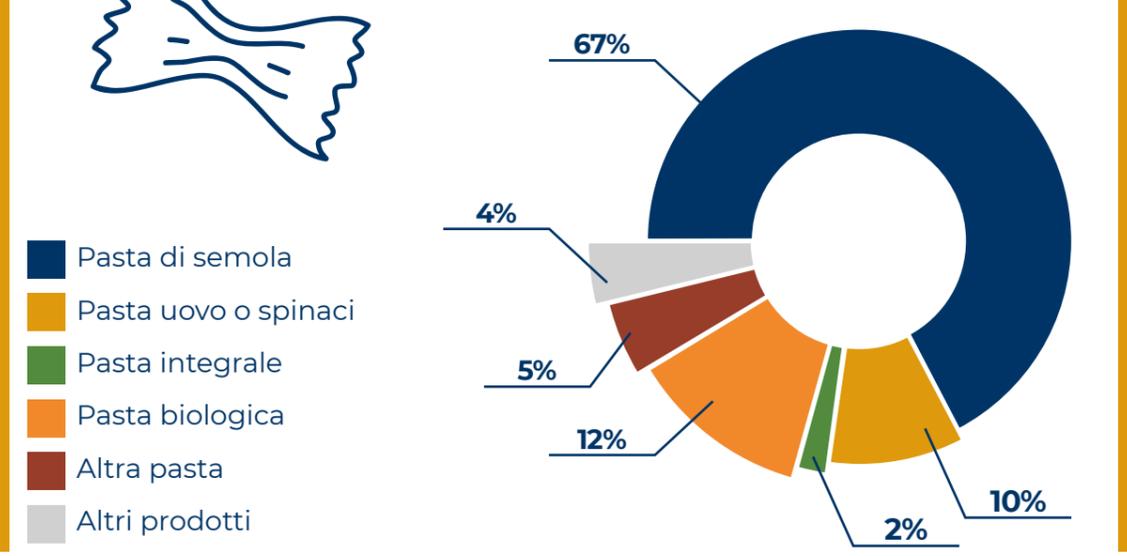


TIPOLOGIA	kg
Pasta di semola	36.155.291
Pasta uovo o spinaci	4.151.003
Pasta integrale	1.111.174
Pasta biologica	6.312.183
Altra pasta	2.533.187
Altri prodotti	4.368.733
TOTALE GENERALE	54.631.571

TIPOLOGIA PRODOTTO PER PESO



TIPOLOGIA PRODOTTO PER FATTURATO



1.2 LA NOSTRA STORIA

Per ripercorrere la storia di **Pasta Berruto** è necessario iniziare il racconto da **Giovanni Battista Calamaro** che nel **1806**, dopo aver lasciato la famiglia di origine contadina a Carignano, si trasferisce a Carmagnola, un breve viaggio che avrebbe segnato la nascita di una lunga avventura.

In quell'anno, infatti, Calamaro inizia il suo percorso come garzone "vermicellaio" cioè, addetto alla produzione di pasta formato vermicelli – in un pastificio carmagnolese dove, nel 1809 diventa "vermicellaio".

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

Nel 1837 tutta la famiglia lavora nell'attività di vermicellai a Carmagnola, in quella porzione di centro storico che oggi è individuabile nel tratto di Via Valobra angolo Piazza Sant'Agostino.

E la storia prosegue perché Giuseppa sposa **Domenico Casalis**, un "prestinaio" – cioè, un mugnaio e fornaio – che proseguirà l'attività di famiglia spostandola a Carignano, continuando come prestinaio, panettiere e pastaio – e dal loro matrimonio nascerà **Francesco Casalis**, che tramanderà l'azienda di famiglia al figlio **Edoardo Casalis** che sarà, a sua volta, nel **1959**, tra i soci fondatori e amministratore delegato di **ITALPASTA** insieme al figlio **Francesco Casalis**.

È importante, per comprendere a pieno la lunga tradizione di questa storia, fare un breve approfondimento sulla realtà **ITALPASTA** nata appunto nel 1959 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.

E pochi anni dopo, le quote delle famiglie Poy e Cuminetti, in prima istanza, e poi quelle della famiglia Casalis, vengono acquisite dai fratelli **Battista, Francesco e Luigi BERRUTO**.

Il **1922** segna un altro importante passaggio della storia, quando la famiglia Berruto 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.

A Carmagnola, nel **1930**, nasce il **Pastificio Arrighi**, fondato 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 il **Pastificio Arrighi** 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 Arrighi** che, nel 1986, cederà il pacchetto di maggioranza del **Pastificio Arrighi** ai cugini **Paolo e Cesare Berruto** e a **Antonio Gazzola e Fiorenzo Revello**.

Il **2004** segna il passaggio che ci porta ai giorni nostri, il percorso, fatto di storia e tradizione, 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 quella tradizione prosegue sotto la guida dei figli di **Paolo Berruto**: Anna Maria - Responsabile acquisti, Matteo - Direttore di stabilimento e Stefano - Amministratore delegato.

1806

Giovanni Battista Calamaro inizia il suo percorso come garzone "vermicellaio" cioè, addetto alla produzione di pasta formato vermicelli diventando "vermicellaio" nel 1809.

1922

La famiglia **Berruto** fonda un molino a Chieri. Con il tempo diventerà "**Molino Paolo Berruto** dei Fratelli Berruto S.p.A."

1930

Nasce il **Pastificio Arrighi** fondato da **Renato Arrighi**.

1959

Edoardo Casalis, insieme al figlio **Francesco**, saranno tra i fondatori di **ITALPASTA**. Nata dall'unione di 3 pastifici: **Casalis, Poy e Cuminetti**.

2004

Dall'unione di **ARRIGHI** e **ITALPASTA** nasce **PASTA BERRUTO**: la capitalizzazione di più di un secolo di esperienza nella produzione di pasta.

1.3 I NOSTRI VALORI

I valori di **Pasta Berruto** si riassumono in alcune semplici ma fondamentali parole: *tradizione* – *ricerca* – *innovazione* – *inclusione*.

La dedizione alla **tradizione** 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.

Da oltre un secolo, **Pasta Berruto** contribuisce alla storia della pasta italiana anche attraverso una **ricerca** continua dell'eccellenza e di materie prime di pregio. Nell'ambito dei brand Arrighi, Italtasta 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.

RICERCA

INCLUSIONE

INNOVAZIONE

TRADIZIONE



1.4 CONTESTO DEL REPORT

Il 25 settembre 2015, i 193 paesi membri delle Nazioni Unite hanno sottoscritto l'**Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**, un piano di 17 obiettivi globali, tra cui molti legati agli attuali modelli alimentari, come lotta alla fame e alla povertà, accesso all'istruzione e lotta ai cambiamenti climatici.

L'Agenda ONU 2030 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 ha, 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 globale 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.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



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 4 pillar:

- 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 cinque fondamentali fasi:
 1. **Comprensione:** analisi e comprensione di SDGs e relativi obiettivi, nonché su interconnessioni e punti di convergenza con la realtà aziendale;
 2. **Selezione:** identificazione delle priorità strategiche a valle di un'attività di valutazione dell'esternalità positive e negative prodotte dall'azienda;
 3. **Impegno:** ricerca di corrispondenza tra le priorità e gli SDGs per comprendere con quali attività e iniziative poter contribuire allo sviluppo sostenibile.
 4. **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;
 5. **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.
- **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.
- 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.
- 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
 SDG 4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • 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 IGIENICI SANITARI	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Interventi a favore del territorio e delle comunità locali. • Formazione interna continua per sviluppare competenze e sensibilizzare i dipendenti sull'importanza della sostenibilità e della qualità educativa.
 SDG 9 INDUSTRIA E INNOVAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.



 SDG 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILE	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio dei consumi energetici e impegno continuo per il miglioramento delle prestazioni energetiche del processo produttivo. • Adozione di pratiche di produzione responsabile e sensibilizziamo in tal senso della catena di fornitura. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio dei consumi energetici e delle emissioni di gas ad effetto serra (GHG). • Impegno continuo tramite attività, gestione e investimenti per la riduzione dell'impatto ambientale del processo produttivo.
 SDG 15 VITA SULLA TERRA	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Adozione e pubblicazione di Codice Etico aziendale. • Impegno al contrasto della corruzione.
 SDG 17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborazione in rete su iniziative e progetti con scuole, Università o altri enti con lo scopo di condividere best practices o costruire sinergie strategiche.



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	Principio I	<i>Alle imprese è richiesto di:</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	<i>Alle imprese è richiesto di:</i>	
	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.
Ambiente	<i>Alle imprese è richiesto di:</i>	
	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

Le Radici,
che ancorano al terreno le piante e
che sono elemento di conduzione dei nutrienti,
rappresentano in questo Bilancio di Sostenibilità
tutti coloro che, con il loro apporto concorrono
alla crescita dell'azienda siano essi dipendenti,
clienti, fornitori. Tutto quel mondo che con
il proprio interesse e con le proprie interazioni
consente la crescita di **Pasta Berruto**.

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	  
	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	 
	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	 
	Etichettatura responsabile dei prodotti	Comunicazione trasparente ed adeguata relativamente ai prodotti offerti, grazie in particolare ad un'etichettatura conforme alle normative e che evidenzia in maniera chiara le principali caratteristiche dei prodotti venduti.	Clienti	Esterno	  
	Soddisfazione della clientela	Customer experience e indagini sul grado di soddisfazione della clientela relativamente alla qualità, alla sicurezza e alle caratteristiche specifiche dei prodotti.	Clienti	Esterno	 
	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	  
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	 
	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	
	Approvvigionamento da fornitori locali	Approvvigionamento da parte dei fornitori locali e promozione di iniziative che favoriscano l'utilizzo di materie prime prodotte localmente, incrementando il rapporto con la comunità e il territorio di riferimento ed ottimizzando i processi logistici.	Fornitori	Esterno	 
	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	  
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	 
	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	 





AMBITO	TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE	STAKEHOLDER	IMPATTO	SDGs
Ambiente	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	 
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	 
	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	 
	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. anticorruzione, comportamento anti-competitivo, anti-riciclaggio).	Tutti	Interno ed Esterno	 
	Dialogo con associazioni e istituzioni	Attività di coinvolgimento e dialogo dei soggetti pubblici e privati (includere 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	  
Dipendenti	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	
	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	 
	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	
	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	 
	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	 
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	 
	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	 
	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	 



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	  	Azienda	diretto	Prodotto
Prodotto	Innovazione e qualità dei prodotti	N/A	 	Azienda	diretto	Tracciabilità e trasparenza
Prodotto	Ricerca, innovazione, controllo	N/A	 	Azienda	diretto	Innovazione
Prodotto	Etichettatura responsabile dei prodotti	Marketing ed etichettatura	  	Azienda	diretto	Marketing ed etichette
Prodotto	Soddisfazione della clientela	N/A	 	Azienda	diretto	Prodotto
Prodotto	Nutrizione e benessere	N/A	  	Comunità	diretto	Prodotto
Filiera	Consumo consapevole delle materie prime	Materiali	  	Azienda	diretto	Materie prime
Filiera	Gestione sostenibile della catena di fornitura	Pratiche di approvvigionamento	 	Azienda	diretto	Materie prime
Ambiente	Gestione dell'energia e delle emissioni in atmosfera	Energia; Emissioni; Cambiamento climatico	 	Azienda	diretto	Ambiente
Ambiente	Gestione dei rifiuti, riciclabilità e riduzione degli sprechi alimentari	Scarichi idrici e rifiuti	  	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		Azienda e tutti partner economici	Diretto e indiretto	Diritti Umani
Dipendenti	Sviluppo e tutela del capitale umano	Occupazione; Formazione e istruzione Diversità e pari opportunità		Azienda (dipendenti)	diretto	Risorse Umane
Dipendenti	Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Salute e sicurezza sul luogo di lavoro		Azienda e tutti partner economici	diretto	Salute e Sicurezza
Governance e Compliance	Etica e business responsabile	Performance economiche; Presenza sul mercato; Politica pubblica	 	Azienda	diretto	Governance
Governance e Compliance	Anticorruzione, concorrenza leale e legalità	Anticorruzione Comportamento anticoncorrenziale Compliance socio-economica	 	Azienda e tutti partner economici	Diretto e indiretto	Governance
Comunità	Coinvolgimento e supporto delle comunità locali	N/A	 	Comunità	diretto	Comunità
Comunità	Educazione alimentare	N/A	 	Comunità	diretto	Comunità
Comunità	Presenza sul mercato e impatti economici indiretti	N/A	 	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.

Ad oggi non c'è un coinvolgimento formale e strutturato degli stakeholder, ma piuttosto una serie di iniziative e attività dedicate al coinvolgimento di ciascuna categoria di stakeholder.

CATEGORIA	COINVOLGIMENTO	INIZIATIVE
Dipendenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversità e pari opportunità • Sviluppo e tutela del capitale umano • Welfare aziendale • Salute e sicurezza sul lavoro • Cultura aziendale condivisa • Rispetto dei diritti umani 	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento della sicurezza • Incontri con rappresentanze sindacali
Clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza e tracciabilità dei prodotti • Soddisfazione del consumatore • Etichettatura responsabile • Prezzo • Innovazione e qualità • Nutrizione e benessere • Ricerca, innovazione e controllo • Conformità alle leggi 	<ul style="list-style-type: none"> • Contatti diretti • Customer care e analisi di mercato • Attività in favore dell'ambiente • Assistenza pre e post vendita • Gestione dei canali digitali
Fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità e sicurezza della materia prima • Gestione sostenibile della catena di fornitura • Rispetto dei diritti umani • Valutazione dei fornitori • Fornitori locali 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sui fornitori • Visite tecniche, periodiche e incontri • Feedback su qualità
Comunità locale e terzo settore (associazioni di categoria, organizzazioni non profit) 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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



PRODOTTO

Il Fusto

di una pianta è l'elemento che la sostiene, così come il Prodotto, i processi attraverso cui viene realizzato, la ricerca e l'innovazione, la sicurezza e la comunicazione consentono la crescita di un'azienda. Il FUSTO è il sostegno dell'azienda che consente ad ogni suo elemento di essere esposto alla giusta luce per poter crescere nel migliore dei modi.

3.1 PROCESSO PRODUTTIVO

Pasta Berruto rappresenta il punto di incontro tra una lunga storia, iniziata nel 1806 e portatrice di tradizione, con un impegno quotidiano che punta ad una sempre crescente innovazione di prodotto e di processo, un punto di incontro sinonimo di qualità superiore da cui nascono le eccellenze gastronomiche che raccolgono consensi e appassionano i consumatori di tutto il mondo.

Un obiettivo raggiunto grazie a quel saper lavorare bene che contraddistingue ognuna delle sette cruciali e fondamentali fasi di lavorazione che costituiscono il ciclo produttivo della pasta che inizia con la **SELEZIONE** delle semole 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. Dopo questa prima fase si passa alla **MACINAZIONE** dove 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 cruschetto 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.

La semola di grano duro così ottenuta viene poi **IMPASTATA** con acqua purissima all'interno di apposite vasche impastatrici dove amido e proteine si legano all'acqua formando il glutine, una rete proteica che lega granuli d'amido idratati. Ed elemento fondamentale 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. Una gramolatura grossa (>450-500 micron) valorizza infatti al meglio le qualità tecnologiche del grano donando all'impasto un aspetto compatto ed omogeneo.

L'impasto passa quindi alla fase di **TRAFILATURA**, quel procedimento che, attraverso le trafile, determina la forma della pasta. La trafilatura tradizionale produce una pasta dalla superficie ruvida e porosa che trattiene al meglio alcuni condimenti.

Si arriva poi al momento più delicato dell'intero processo produttivo che è rappresentato dall'**ESSICCATURA**, 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. Per riportare la pasta a temperatura ambiente si passa quindi al **RAFFREDDAMENTO** effettuato all'interno di appositi raffreddatori. E, 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 LINEE - 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 essiccazione 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 essiccazione che mantiene inalterati i valori nutrizionali, è composta dagli **Spaghetti**, **Penne Rigate**, **Fusilli**, **Farfalle**, **Fidellini**, **Tagliatelle**,



le, **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 Barata 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 in-

numerevoli 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 INNOVAZIONE 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.



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 spedizione al cliente.

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, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia e oltre, tramite una serie di procedure e certificazioni volontarie

La qualità dei materiali, dei prodotti e dei servizi che costituiscono parte integrante del processo produttivo aziendale 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.

Non ci sono esclusioni per quanto riguarda la certificazione del nostro 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.

In tal senso, 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 nostre 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

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

BRC

Il **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.



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.



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.



MARCHIO V-LABEL VEGAN

Marchio internazionalmente riconosciuto, attesta qualità, trasparenza e professionalità nell'ambito della certificazione vegetariana e vegana.



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 presenza sui mercati internazionali di **Pasta Berruto** la rende punto di scambio di saperi e sapori, di culture e tradizioni. Un concetto che ha trovato concreta realizzazione nel progetto **#pastayourway**, strumento per la diffusione di un'idea che nasce dalla condivisione di ricette e modi diversi di preparare la pasta nel mondo. La pasta è elemento

fondamentale nella dieta di ogni giorno, in tutte le culture e sulle tavole di qualsiasi paese, una filosofia che rende quindi **#pastayourway** un progetto che diventa anche espressione di inclusività: ricette e preparazioni diventano sinonimo di attenzione per le persone che abbiamo accanto e che siedono al nostro tavolo così come per le culture e tradizioni che siedono in tutte le tavole del mondo ad ogni latitudine e longitudine.

Ma **#pastayourway** diventa anche strumento di racconto per creare cultura ed educazione al riconoscimento dell'alta qualità della pasta che deve presentare un colore uniforme senza ombre, una superficie liscia dopo la cottura ed una



sensazione al palato di piacevole resistenza alla masticazione. Progetto che parla dell'importanza nutrizionale della pasta, parte fondamentale della dieta mediterranea ma non solo, riconosciuta in tutto il mondo come ingrediente energetico e leggero, amico del cuore e della convivialità con un basso indice glicemico e fonte di energia.

E attraverso **#pastayourway** si impara a conoscere la sostenibilità di un processo industriale semplice – quello della produzione della pasta secca – che richiede l'impiego di sole due materie prime: la semola e l'acqua. **Pasta Berruto** ha inoltre dedicato una sezione del sito aziendale - www.pastaberruto.it - all'approfondimento di queste tematiche e alla raccolta delle ricette suggerite e raccontate dai clienti di tutto il mondo.

EVENTI FIERISTICI 2023

Pasta Berruto ha preso parte, nel corso del 2023 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, presso Fiera Milano, a **TUTTOFOOD** - fiera b2b per l'ecosistema agroalimentare, punto di riferimento nazionale e internazionale per lo sviluppo del settore e per scoprire, disegnare e guidare il rilancio del comparto alimentare del futuro.

Nel mese di ottobre **Pasta Berruto** è stata presente a Colonia ad **ANUGA**, fiera leader del settore alimenti e bevande, che rappresenta un vero e proprio palcoscenico mondiale (nell'edizione 2023 erano circa 200 i paesi presenti) all'interno del quale l'azienda ha potuto presentare 5 nuove ricette delle POTS OF ITALY.





FILIERA

Le Gemme,

che rappresentano il momento iniziale da cui possono avere origine foglie, rami o fiori, sono la giusta metafora per raccontare di materie prime di pregio, di una filiera di qualità, di un impegno sempre volto all'identificazione di ingredienti unici. Le Gemme sono quel luogo che protegge i primordi di un fiore, così come ogni pack racchiude l'unicità di un prodotto.

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.

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 fornitori.

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 LGBT-QIA+, 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 determinate sostanze chimiche potenzialmente pericolose

In ottica di maggior consapevolezza e miglior controllo della propria filiera di fornitura, nel 2023, 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 2023 **Pasta Berruto** ha utilizzato 53.172 tonnellate di materie prime rispetto alle 53.561 del 2022 e, nel biennio 22-23 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



MATERIE PRIME						
	ANNO 2023			ANNO 2022		
	kg	di cui BIO/CERT kg	%	kg	di cui BIO/CERT kg	%
TOTALE SEMOLA	49.113.480	6.925.150	14,1%	49.232.412	5.996.692	12,2%
Semola	40.992.620			41.468.900		
Semola biologica	4.195.960	4.195.960		3.792.902	3.792.902	
Semola integrale	894.790			1.131.050		
Semola bio integ.	2.729.190	2.729.190		2.203.790	2.203.790	
Altra semola	300.920			635.770		
TOTALE SEMOLATO	2.807.750	30.320	1,1%	2.076.110	60.660	2,9 %
Semolato	2.777.430			2.015.450		
Semolato biologico	30.320	30.320		60.660	60.660	
TOTALE FARINA	882.769	71.170	8,1%	2.014.768	37.122	1,8%
Grano duro	776.240			1.937.500		
Grano tenero	30.140			33.506		
Farro bio	60.845	60.845		29.520	29.520	
Altre farine	15.544	15.544		14.242	7.602	
TOTALE UOVO	367.760	367.760	100,0%	238.020	205.820	86,5%
Albume	23.780	23.780		32.200		
Misto	188.280	188.280		87.660	87.660	
Tuorlo	155.700	155.700		118.160	118.160	
TOTALE MATERIE PRIME	53.171.759	7.394.400	13,9%	53.561.310	6.300.294	11,8%



{ 100% }

Tutte le **materie prime** utilizzate da **Pasta Berruto** sono di provenienza da **fornitori italiani**.



Si è rilevato un **aumento** della quota di **materie prime bio/certificate**, a dimostrazione dell'impegno continuo nella selezione della catena di fornitura con un occhio di riguardo alla sostenibilità.



100%



Tutte le **uova** utilizzate risultano **certificate da allevamento a terra, free range o bio**, a dimostrazione della sensibilità di **Pasta Berruto** anche verso tematiche quali il **benessere animale**.

14,1%

Semola bio o certificata utilizzata da **Pasta Berruto**, per andare incontro alla sempre maggior sensibilità e attenzione dei clienti finali rispetto a questa tematica.

assicurando che ogni chicco di grano venga trattato con la massima cura e 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 autentiche, 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:

- I packaging utilizzati dall'azienda non contengono sostanze tossiche, sono riciclabili e sono provvisti di istruzioni su come riciclarli correttamente
- Per il confezionamento dei prodotti, l'azienda ha consapevolmente scelto di evitare il più possibile materiali poliaccoppiati (plastica+carta) per facilitarne la raccolta differenziata e il riciclo
- Per quanto riguarda gli imballaggi, ad oggi, meno del 20% dei materiali (in volume) proviene da materiali riciclati, componenti riutilizzati e/o materiali da fonti sostenibili certificate
- 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 QR CODE 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





AMBIENTE

I Fiori

consentono la riproduzione di una pianta, permettendole quindi di avere un futuro, così come l'attenzione all'ambiente, al giusto uso delle fonti idriche ed energetiche, l'attenzione ad un cambiamento climatico sempre più dirimente e alle emissioni, sono l'elemento fondamentale per il domani del nostro pianeta e delle generazioni future.

5.1 CONSUMI

ENERGIA

Il biennio 2022-2023 ha presentato più di una sfida a **Pasta Berruto** dal punto di vista energetico:

- Per aumentare la quota di autoproduzione da fonte rinnovabile, nel 2022 è stato installato sulle coperture disponibili dello stabilimento un impianto fotovoltaico da 1.207 kWp;
- Dopo oltre 20 anni di operatività, negli ultimi mesi del 2022, l'impianto di cogenerazione dello stabilimento è incorso in un malfunzionamento che ne ha richiesto lo spegnimento completo.

Per perseguire al meglio gli obiettivi di efficienza energetica, nel corso del 2023 **Pasta Berruto** ha quindi deciso di confermare la scelta di autoproduzione di energia elettrica e termica, investendo in un nuovo impianto di cogenerazione da 1.200 kW avviato a inizio 2024.

Come il precedente impianto, anche il nuovo cogeneratore, costituito da un motore a combustione interna (MCI) alimentato a gas naturale, permetterebbe la produzione combinata di energia elettrica ed energia termica, tramite recupero termico dal circuito di raffreddamento (acqua calda) e dal calore latente dei gas combusti (in uscita dal motore ad una temperatura di 350-400°C).

Il nuovo cogeneratore sarà 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) del sito.

Il nuovo impianto fotovoltaico sulle coperture ha permesso di soddisfare circa l'11% del fabbisogno totale di energia elettrica dello stabilimento tramite l'autoconsumo da fonte rinnovabile

Tenuto conto del contributo dell'impianto fotovoltaico e dell'indisponibilità della cogenerazione, rispetto all'anno precedente, i consumi diretti hanno registrato una riduzione del -17,2%, mentre i consumi indiretti un aumento del +35,8%.

Nel 2023 **Pasta Berruto** ha consumato complessivamente 158.044 GJ di energia (circa +1,2% rispetto al 2022).

Di conseguenza, rispetto all'anno precedente, a fronte di una produzione totale pressoché invariata (-1,0%), l'energia primaria totale consumata per tonnellata di prodotto è aumentata 3,01 GJ/t a 3,08 GJ/t (+2,2%), principalmente a causa del mancato funzionamento del cogeneratore nel corso del 2023.

Dopo un biennio di notevoli stravolgimenti, il 2024 costituirà finalmente una nuova baseline di riferimento per lo stabilimento dal punto di vista energetico

Negli ultimi 3 anni l'azienda ha investito complessivamente oltre 3,9 milioni di euro in efficienza energetica, declinata in differenti ambiti dell'attività dello stabilimento:

- interventi di ottimizzazione di processo (sostituzione LINEA C per la produzione di PASTA CORTA con la LINEA K con una maggior capacità produttiva ed efficienza);



ENERGIA			
	2023	2022	Δ
Consumo annuo di energia suddiviso per fonte	GJ	GJ	%
CONSUMI DIRETTI	83.121	100.412	-17,2%
Energia da fonti non rinnovabili	73.471	100.412	
Gas Naturale	73.471	100.412	
Olio Combustibile	0	0	
Gasolio	0	0	
Benzina	0	0	
Energia autoprodotta tramite cogenerazione	0	40.916	
<i>Energia termica</i>	0	12.586	
<i>Energia elettrica</i>	0	28.330	
Energia da fonti rinnovabili	10.532	0	
Energia elettrica da fotovoltaico	10.532	0	
Energia venduta	883	0	
Energia elettrica ceduta alla rete	883	0	
CONSUMI INDIRETTI	75.806	55.813	35,8%
Energia elettrica	75.806	55.813	
<i>da fonti non rinnovabili</i>	26.441	0	
<i>da fonti rinnovabili</i>	49.365	55.813	
CONSUMO ANNUO TOTALE	158.044	156.225	1,2%
Produzione annua (t)	51.322	51.853	-1,0%

- migliorie apportate ai sistemi generali degli impianti produttivi (sostituzione motori delle pompe di alimento di caldaie e cogeneratori con motori ad alta efficienza, monitoraggio delle perdite dell'aria compressa);
- interventi di miglioramento dell'efficienza energetica (sostituzione dell'impianto di cogenerazione, sostituzione dei sistemi di illuminazione con nuove soluzioni basate su tecnologie LED, manutenzione e sostituzione di scambiatori di calore);
- autoproduzione da fonte rinnovabile (impianto fotovoltaico).

ENERGIA CONSUMATA PER TONNELLATA DI PRODOTTO			
	2023	2022	Δ
	GJ/t	GJ/t	%
CONSUMI TOTALI	3,08	3,01	2,2%
Consumi diretti	1,62	1,94	
Consumi indiretti	1,48	1,08	

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.

Continue ricerche di nuove tecnologie che migliorino l'efficienza energetica e scelta di nuovi macchinari e impianti che abbiano un minor impatto ambientale: è in previsione l'installazione di due nuove linee di produzione, una di pasta corta e una dedicata alla produzione di lasagne. La prima sarà in sostituzione di una linea obsoleta. La seconda invece sarà una nuova linea che si aggiunge alle 2 linee di lasagne già presenti.

Sarà necessario valutare l'impatto e il miglioramento nei prossimi anni parametrando su un indice costante e univoco che è la produzione in termini di volume perché il volume potenziale aumenterà di conseguenza aumenterà probabilmente il nostro consumo energetico o termico ma esso dovrà essere riparametrato sull'efficienza generata sulle tonnellate di pasta prodotta.

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 gioca un ruolo fondamentale in diversi aspetti del processo produttivo.

Di seguito sono elencati alcuni dei principali ruoli dell'acqua in questo contesto:

- **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

ACQUA

	2023 m ³	2022 m ³	Δ %
Consumo acqua potabile	715	702	1,85%
Prelievo da pozzi	47.108	47.787	-1,42%
Scarico in pubblica fognatura	31.208	29.832	4,61%

di essiccazione viene estratta sotto forma di vapore acqueo in atmosfera.

Nel 2023 **Pasta Berruto** ha consumato complessivamente 47.108 m³ di acqua prelevata da pozzo (circa -1,4% rispetto al 2022);

ACQUA PRELEVATA DA POZZO PER TONNELLATA DI PRODOTTO

	2023	2022	Δ
m ³ /t	0,918	0,922	-0,40%

Di conseguenza, rispetto all'anno precedente, a fronte di una produzione totale pressoché invariata (-1,0%), l'acqua prelevata da pozzo per tonnellata di prodotto è diminuita da 0,922 m³/t a 0,918 m³/t (-0,4%).

Pasta Berruto presta attenzione all'utilizzo dell'acqua nell'ambito dei processi produttivi e, in quest'ottica, nella progettazione e nella scelta di nuovi impianti di produzione e utenze ausiliarie, la riduzione del fabbisogno idrico per tonnellata di prodotto è ricompresa tra i criteri di valutazione e confronto delle differenti soluzioni.

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, servizi 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.

Erogatori acqua potabile in azienda: benessere per i dipendenti e sostenibilità ambientale

Riguardo all'approvvigionamento dell'acqua ad uso potabile, nel 2023 sono stati fatti installare in azienda due erogatori d'acqua, uno negli uffici e l'altro nella sala relax dello stabilimento.

Ogni erogatore è collegato direttamente alla rete idrica ed è dotato di un sistema refrigerante e un filtro composito (membrana microfiltrante con carbone attivo e filtro batteriostatico a base di sali d'argento).

In linea con l'obiettivo di riduzione nell'uso della plastica, l'azienda ha provveduto anche alla fornitura di bottiglie riutilizzabili per i dipendenti. L'iniziativa permette così di raggiungere il duplice obiettivo di riduzione dell'impatto ambientale e incentivo alla sana abitudine di bere spesso.

L'installazione di erogatori automatici di acqua potabile come alternativa a boccioni o bottiglie di plastica può portare a diversi vantaggi sia per il benessere umano che per l'ambiente. Ecco alcuni dei principali:

Vantaggi per il benessere umano:

- 1. Accesso Costante all'Acqua Potabile:** Gli erogatori automatici forniscono un accesso costante e immediato all'acqua potabile, incoraggiando le persone a idratarsi regolarmente durante la giornata, contribuendo a migliorare la salute generale e il benessere dei dipendenti.
- 2. Acqua Fresca e Filtrata:** Le unità di erogazione sono dotate di sistemi di filtrazione dell'acqua che rimuovono impurità e contaminanti, garantendo che l'acqua sia fresca, pulita e sicura da bere.
- 3. Riduzione del Consumo di Plastica:** Eliminando l'uso di boccioni o bottiglie di plastica monouso, si riduce il rischio di esposizione a sostanze chimiche nocive presenti nella plastica, come il bisfenolo A (BPA), che è stato associato a problemi di salute.

Vantaggi per l'ambiente:

- 1. Riduzione dei Rifiuti di Plastica:** La sostituzione di boccioni e bottiglie di plastica con erogatori automatici riduce significativamente la quantità di rifiuti di plastica prodotti dall'azienda, contribuendo a ridurre l'inquinamento ambientale e a preservare gli ecosistemi naturali.
- 2. Risparmio di Risorse:** La produzione di bottiglie di plastica richiede grandi quantità di risorse naturali, come petrolio e acqua. Utilizzando erogatori automatici, si riduce la neces-

sità di estrarre e utilizzare queste risorse, contribuendo a preservare l'ambiente.

- 3. Minore Emissione di Gas Serra:** La produzione, il trasporto e lo smaltimento delle bottiglie di plastica contribuiscono alle emissioni di gas serra e al cambiamento climatico. Utilizzando erogatori automatici e riducendo la dipendenza dalle bottiglie di plastica, si riducono anche le emissioni di gas serra associate a questo ciclo di vita del prodotto.

RIFIUTI

Come mostrato dai dati riportati, pur avendo registrato un incremento del totale dei rifiuti prodotti (+10,7% dal 2022 al 2023) per effetto dello smaltimento del vecchio cogeneratore, nel 2023 l'azienda è riuscita ad annullare completamente la frazione destinata allo smaltimento in discarica.

RIFIUTI DA SMALTIRE E DA RECUPERO			
	2023	2022	Δ
	kg	kg	%
Rifiuto da smaltire	0,0%	0,7%	
Rifiuto da recupero	100,0%	99,3%	-1,42%

RIFIUTI			
	2023	2022	Δ
	kg	kg	%
RIFIUTI TOTALI	250.796	226.433	10,76%
Rifiuto da smaltire	0	1.645	-100,0%
Non pericoloso	0	112	
Pericoloso	0	1.533	
Rifiuto da recupero	250.796	224.788	11,57%
Non pericoloso	248.416	224.294	
Pericoloso	2.380	494	
PRODUZIONE ANNUA (t)	51.322	51.853	

RIFIUTI TOTALI PER TONNELLATA DI PRODOTTO			
	2023	2022	Δ
kg/t			
	4,887	4,367	11,90%

Di conseguenza, rispetto all'anno precedente, a fronte di una produzione totale pressoché invariata (-1,0%), i rifiuti totali per tonnellata di prodotto è aumentato da 4,367 kg/t a 4,887 kg/t (+11,9%);

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

PROGETTI DI RIDUZIONE DELLO SPRECO

TOO GOOD TO GO

Pasta Berruto ha aderito nel 2023 a **TOO GOOD TO GO** progetto realizzato per la riduzione degli sprechi di cibo.

Un impegno che l'azienda ha assunto per combattere lo spreco

alimentare e che ha portato al recupero di pasti ed ha avuto anche un corrispondente riduzione sull'impatto ambientale con la riduzione nella emissione di CO₂.

Circa **300 pasti** sono stati **recuperati** nel solo **2023**.



Per l'**impatto ambientale** nel 2023 c'è stata una riduzione nella emissione di oltre **740 kg.** di CO₂.



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

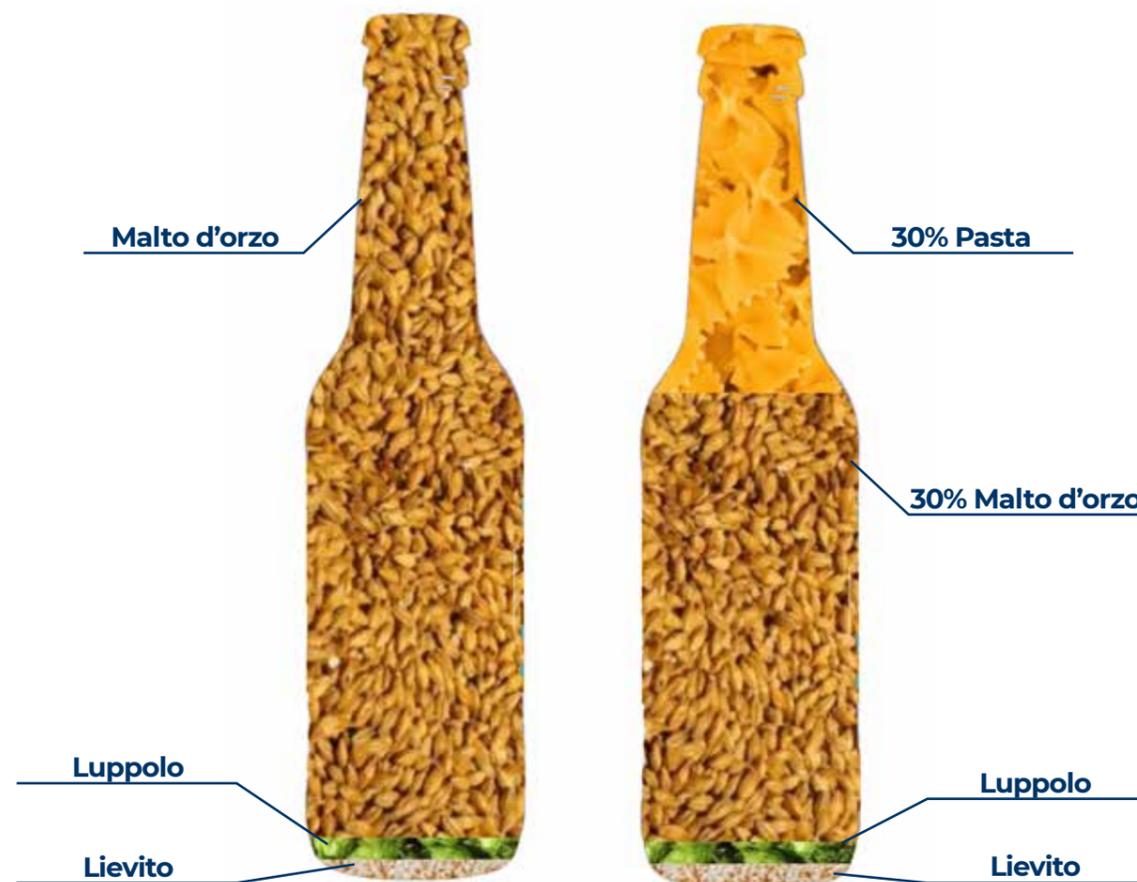
in sostituzione di una parte di malto d'orzo utilizzato tradizionalmente. Nello specifico nascono **Biova Pasta** (birra bionda) e **Biova Pasta Integrale** (birra rossa), attraverso un processo che consente risparmio di materia prima e diminuzione dello scarto alimentare.



Da **200 kg. di scarto di pasta** si ottengono **2.500 litri di birra** Biova Pasta e Biova Pasta Integrale.

BIRRA TRADIZIONALE

BIRRA ALLA PASTA



5.2 CAMBIAMENTO CLIMATICO

Pasta Berruto non possiede ancora un SGA (Sistema di gestione ambientale).

Da sempre l'attenzione all'impatto ambientale è al centro dell'attività dell'azienda.

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).

L'azienda 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.

L'azienda ha criteri ambientali minimi durante la pianificazione di nuovi investimenti in tecnologia, prodotti o processi.

L'azienda 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.

5.3 EMISSIONI

Per quanto riguarda l'energia elettrica acquistata, si segnala che una consistente quota, circa il 65% del totale, è di origine rinnovabile come certificato dal mix energetico delle fonti utilizzate del fornitore.

Nel corso del 2023, le emissioni in atmosfera di gas ad effetto serra derivanti da consumi diretti (scope 1) hanno registrato una riduzione (circa -26,4%) rispetto all'anno precedente, principalmente imputabile al mancato funzionamento del cogeneratore e all'autoconsumo da fonte rinnovabile.

Per quanto riguarda invece il dato complessivo, si registra una riduzione del -16,4% delle emissioni totali valutate in base alla localizzazione (scope 1 + scope 2 – Location based) e un valore pressoché inalterato (+0,6%) se valutato in base agli accordi commerciali (scope 1 + scope 2 – Market based).

Di conseguenza, rispetto al 2022, a fronte di una produzione totale pressoché invariata (-1,0%), il totale delle emissioni di CO₂ per tonnellata di prodotto risulta in diminuzione del

EMISSIONI			
	2023	2022	Δ
	tCO ₂	tCO ₂	%
Emissioni Scope 1 totali	4.207	5.713	-26,4%
Emissioni Scope 2 totali Location based	2.289	2.062	11,0%
Emissioni Scope 2 totali Market based	1.539	0	
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Location based)	6.496	7.775	-16,4%
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Market based)	5.746	5.713	0,6%

EMISSIONI DI GAS AD EFFETTO SERRA PER TONNELLATA DI PRODOTTO			
	2023	2022	Δ
	tCO ₂ /t	tCO ₂ /t	%
Emissioni Scope 1 totali	0,082	0,110	-25,6%
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Location based)	0,127	0,150	-15,6%
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Market based)	0,112	0,110	1,6%

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.
- 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 CO₂ 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.
- 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 CO₂.
- Questo approccio consente di considerare non solo le emissioni di CO₂ associate al mix energetico locale, ma anche gli eventuali acquisti di energia rinnovabile o altre azioni di compensazione delle emissioni nette.

-15,6%, con emissioni Location based, e leggermente in aumento (+1,6%), con emissioni Market based.

Dopo un biennio di notevoli stravolgimenti, il 2024 costituirà una nuova baseline di riferimento per lo stabilimento anche dal punto di vista delle emissioni di CO₂.

Pasta Berruto controlla regolarmente e registra le emissioni (Scope 1 e Scope 2, ma non ha fissato obiettivi di riduzione).

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.

Nota metodologica

Le emissioni sono espresse in tonnellate di CO₂, in quanto le fonti utilizzate non riportano i fattori di emissione degli altri gas serra diversi dalla CO₂.

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

- Scope 1: "Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra ai sensi del decreto legislativo n.30 del 2013" (aggiornamento 2024), ISPRA tramite Ministero Ambiente;
- Scope 2 - Location based: "Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia | Fattori di emissione di CO₂ per la produzione elettrica, produzione di calore e dei consumi elettrici (2023 stime preliminari)", ISPRA;
- Scope 2 - Market based: fuel-mix anno 2022 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 2022)", ISPRA.



CHEP ITALIA

Pasta Berruto ha ottenuto il **CERTIFICATO di SOSTENIBILITÀ** da **CHEP ITALIA** nella salvaguardia dell'ambiente e la promozione di un modello di logistica sostenibile.





PERSONE

I Frutti

custodiscono il seme che per **Pasta Berruto** è sinonimo di **cultura** e del saper lavorare bene. I FRUTTI rappresentano tutti gli **individui** che quotidianamente operano con un **obiettivo** comune, che vivono in una **collettività** che condivide **valori**, persone che lavorano per una **crescita** comune ed equa.

6.1 DIPENDENTI

La storia di **Pasta Berruto** è una storia di famiglia e territorio. È il racconto del legame di un'azienda con i luoghi in cui affondano le sue radici e in cui opera quotidianamente, ma è anche la narrazione di un impegno profondo verso le singole persone con le quali si persegue 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 2022						
	TOTALE		UOMINI		DONNE	
Dirigenti	2	3%	2	5%	-	-
Impiegati	28	41%	7	18%	21	68%
Operai	39	57%	29	76%	10	32%
TOTALE	69		38	55%	31	45%



DIPENDENTI 2023						
	TOTALE		UOMINI		DONNE	
Dipendenti	75		42	56%	33	44%
Tempo Indeterminato	71	95%	40	95%	31	94%
Tempo Determinato	4	5%	2	5%	2	6%
Full time	67	89%	41	98%	26	79%
Part time	8	11%	1	2%	7	21%

DIPENDENTI 2023 - Suddivisi per fascia di età		
	TOTALE	
< 30 anni	7	9%
Tra 30 e 50 anni	31	41%
> 50 anni	37	49%

Al 31 dicembre 2023 il numero totale dei dipendenti è pari a 75 - di cui 33 donne e 42 uomini - con un incremento del 4% rispetto al 2022 - in cui il numero dei dipendenti era pari a 69 - e con una quota di lavoratrici donne pari al 45%.

Il 95% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo indeterminato - dato che si riflette sul 94% delle donne e il 95% degli uomini - pari a 40 dipendenti maschi e 31 dipendenti femmine, mentre il restante 5% dei dipendenti ha contratto a tempo determinato.

L'89% dei contratti risultano full time pari a 67 dipendenti di cui 26 donne (per una percentuale pari al 79% delle 33 presenti in azienda), mentre l'11% dei dipendenti è assunto con contratto part time. Non sono presenti dipendenti a ore non garantire.

L'età media dei dipendenti si attesta intorno ai 50 anni, con oltre il 50% del personale con un'età maggiore di 50 anni e il 11% del personale è composto da persone di età comprese tra i 18 e i 30 anni.

Per quanto attiene ai contratti collettivi, 73 dipendenti sono coperti dal CCNL dell'Industria Alimentare, mentre 2 dal CCNL Dirigenti.

Va segnalato che il 100% dei dipendenti è residente in regione Piemonte e che solo 1 dipendente non è di nazionalità italiana (nazionalità indiana).

DIPENDENTI 2023 - Suddivisi per mansione ed età			
	TOTALE	UOMINI	DONNE
	75	42	33
< 30 anni	7	4	3
Tra 30 e 50 anni	31	18	13
> 50 anni	37	20	17
DIRIGENTI	2	2	0
< 30 anni	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	0	0	0
> 50 anni	2	2	0
IMPIEGATI COMMERCIALI	12	1	11
< 30 anni	1	0	1
Tra 30 e 50 anni	8	1	7
> 50 anni	3	0	3
IMPIEGATI AMMINISTRATIVI	10	1	9
< 30 anni	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	3	0	3
> 50 anni	7	1	6
IMPIEGATI TECNICI	7	5	2
< 30 anni	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	4	2	2
> 50 anni	3	3	0
REPARTO CONFEZIONI	27	16	11
< 30 anni	5	3	2
Tra 30 e 50 anni	10	9	1
> 50 anni	12	4	8
OFFICINA E MANUTENZIONE	2	2	0
< 30 anni	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	1	1	0
> 50 anni	1	1	0
SALA MACCHINE	15	15	0
< 30 anni	1	1	0
Tra 30 e 50 anni	5	5	0
> 50 anni	9	9	0

Lo 0% dei dipendenti è in categoria vulnerabili.

Dall'indagine effettuata non risultano esserci differenze tra salario base tra dipendenti uomini e donne.

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 2023.

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.

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

Per quanto attiene ai benefit che **Pasta Berruto** ha predisposto a favore dei propri dipendenti di seguito vengono elencate le principali azioni:

- un'assicurazione sanitaria integrativa
- dei 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.

Contratto integrativo di secondo livello che premia il risultato, concordato con le organizzazioni sindacali e che sarà rinnovato nel 2024.



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 ha un sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro, ma ha implementato una Politica sulla Sicurezza.

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 - DVR)

Come da organigramma della sicurezza sono presenti RSPP, RLS e RSU oltre agli addetti alla prevenzione incendio.

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

Come prescritto dalle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro, in azienda il Datore del lavoro, Medico Competente, 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 e 2023 non ci sono stati decessi per infortuni sul lavoro (Tasso di decessi per infortuni sul lavoro: 0%).

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 **programma 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.





Nel 2022 e 2023 non ci sono stati infortuni con gravi conseguenze, nell'anno 2022 non si registrano infortuni mentre nell'anno 2023 si registrano 2 infortuni.

I 2 infortuni su 124.630 ore lavorate nel 2023 corrispondono ad un tasso di infortuni registrabili pari a 16,04 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 2023 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, fornitori, le famiglie che vivono sul territorio nel quale **Pasta Berruto** opera da oltre 20 anni e dalle istituzioni.

Per questa ragione l'azienda ha posto attenzione – come avvenuto anche in passato – per essere presente con attività e iniziative concrete, dando supporto sostenendo le iniziative e rendendosi disponibile all'aiuto per quelle situazioni che lo richiedevano.

Una filosofia che testimonia quanto, il territorio su cui si opera, sia la base da cui si è costruita la storia dell'azienda e nel quale poggiano le fondamenta del futuro.

Pasta Berruto rappresenta un riferimento per il territorio in cui opera quotidianamente in termini di impiego di lavoro e di sostegno al territorio e delle comunità. **Pasta Berruto** ha sostenuto associazioni, organizzazioni di volontariato, enti e realtà sanitarie che in questo 2023 hanno avuto necessità di un supporto concreto, molteplici sono inoltre le donazioni liberali a favore di associazioni che operano in campo sociale e di ricerca medica no profit.

BANCO ALIMENTARE

Pasta Berruto ha stretto da lungo tempo un forte legame con il Banco Alimentare, organizzazione di volontariato impegnata nell'attenuazione del problema della fame, dell'emarginazione, della povertà e nella lotta allo spreco alimentare. Obiettivi perseguiti attraverso la raccolta e ridistribuzione – a strutture caritatevoli - delle eccellenze della produzione agricola, delle industrie alimentari e della Grande Distribuzione.

Attenzione alle persone, cura dell'“altro”, impegno per un territorio, elementi che sono alla base dell'agire del Banco Alimentare e che costituiscono i valori fondanti su cui **Pasta Berruto** ha costruito la propria storia e l'operato quotidiano.

LO SPORT

Pasta Berruto sostiene il mondo dello sport, fatto di passione e lavoro, nel quale l'alimentazione riveste un ruolo fondamentale.

Pasta Berruto è infatti partner, da alcuni anni, del **Fencing Gran Prix di Torino** – tappa fondamentale del calendario della Coppa del Mondo di fioretto maschile e femminile ed unica tappa europea del circuito internazionale che include anche Washington e Shangai.

Una scelta precisa quella fatta dall'azienda che sostiene importanti eventi e realtà nell'ambito di sport nobili come avviene con la partnership con il **Chieri Rugby** e con l'**A.S.D Doratletica**.



INIZIATIVE E ATTIVITÀ 2023

DONAZIONE DI PRODOTTO

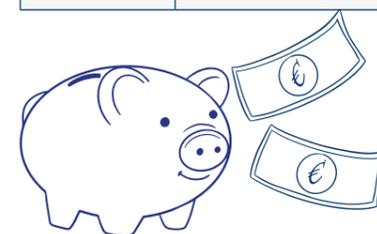
2	<ul style="list-style-type: none"> - Caritas Ambrosiana Burago di Molgora (MB) - Banca CRS Savigliano - Circolo della Stampa Sporting - Auser Carmagnola - Andos Carmagnola - Comune di Carmagnola - Asilo Infantile del Murello - Donatori Sangue Arignano
3	<ul style="list-style-type: none"> - SPI, CGIL, FNP, CISL, UILP, UIL - Scuola Novaresio Carmagnola - Italian Photo Maraton Torino
11	<ul style="list-style-type: none"> - Oratorio Regina Pace Trofarello - Oratorio Piccoli Grandi Amici Sommariva Bosco - Apidicarta Api di Carta APS - Letti di Notte - Carmagnola - Associazione Crescere Insieme - Carmagnola - Claudio Porchia - Cena di Gala Sanremo - Radio Vida Network - Lions Clubs Carmagnola

INIZIATIVE SPORTIVE

3	<ul style="list-style-type: none"> - Accademia Scherma - Chieri Rugby - Doratletica - IRCCS -Istituto Candiolo Centro Oncologico d'Eccellenza - Pro Loco Fossano
11	<ul style="list-style-type: none"> - Oratorio Don Giovanni Franco - Carmasport Carmaeventi Carmagnola - Associazione Alpini Sez. di Cuneo - Associazione Corrisolidale Collegno - Circolo della Stampa Sporting - Centro d'Incontro Cavalieri Fumeri

FIERE E MANIFESTAZIONI

11	<ul style="list-style-type: none"> - Comune di Carmagnola - Ascom Carmagnola - Università Popolare di Torino - La Locanda del Bussone - Carmagnola - Letti di Notte
17	



€ 43.077,91

Totale degli omaggi e sponsorizzazioni fatti da **Pasta Berruto** nel 2023.



GOVERNANCE

La Linfa,
prodotto trasportato dalle foglie
a tutta la pianta per nutrirla,
rappresenta in questo progetto
la Governance, quell'insieme di regole
e processi che contribuiscono
alla gestione di un'azienda.

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

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Composto da 5 amministratori uomini: due esecutivi e tre non esecutivi. Al Consiglio spetta la gestione ordinaria e straordinaria dell'Azienda, 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. In caso di straordinarietà delle sue decisioni deve intervenire l'assemblea.

COLLEGIO SINDACALE

Composto da tre sindaci effettivi, di cui 1 donna 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 principi di corretta amministrazione.

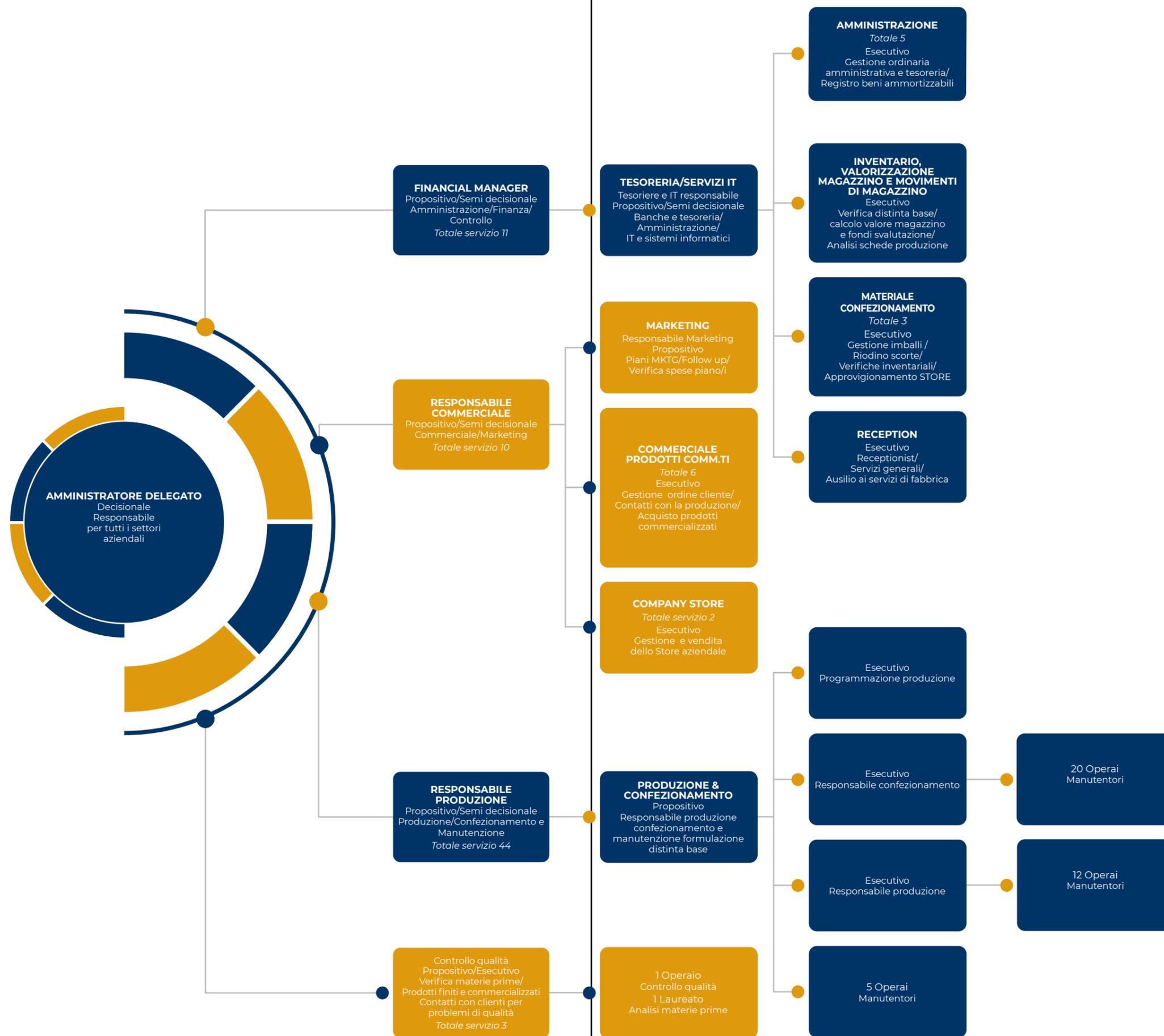
ASSEMBLEA DEI SOCI

Composta da 5 soci con diritto di voto, di cui 2 donne e una società.

Nomina i componenti del Consiglio di Amministrazione e 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 un 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 CdA invece si può riunire più volte l'anno per i più disparati motivi che riguardano la gestione della società.





Organigramma funzionale.



Il modello organizzativo di Pasta Berruto è strutturato secondo il seguente schema:

- **Area:** struttura complessa diretta da top manager;
- **Direzione:** struttura a minore complessità composta da uffici/reparti e diretta da junior/senior manager;
- **Ufficio/Reparto:** struttura elementare dell'organizzazione aziendale diretta da quadri intermedi/impiegati.

Per guidare le operazioni e interazioni nel rispetto dei principi di trasparenza e legalità, Pasta Berruto richiede 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

La gestione responsabile e sostenibile dell'attività aziendale 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 proprie iniziative, ovvero i nostri stakeholder.

7.1 CODICE ETICO

Pasta Berruto si impegna fermamente a promuovere una cultura basata su comportamenti etici e responsabili, anche se attualmente non dispone di un Codice Etico ufficiale.

I principi etici seguiti dall'azienda e da coloro che operano per essa sono ispirati alla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani dell'ONU, alle Convenzioni e Raccomandazioni Internazionali del Lavoro dell'ILO, alla Carta della Terra redatta dall'Earth Council e ai principi del Global Compact proposti dall'ONU.

Pasta Berruto si impegna esplicitamente a seguire un modello di produzione rispettoso dei Diritti Umani, della rigenerazione ambientale e del benessere della comunità.

L'impegno si riflette nella politica aziendale specificamente dedicata a questi temi e include requisiti sulla libertà di associazione e contrattazione collettiva nei contratti con i fornitori, nonché nel codice di condotta dei fornitori, che vieta intimidazioni, molestie, ritorsioni e violenze contro i membri sindacali e i rappresentanti sindacali.

La Politica dei Diritti Umani e i relativi principi vengono comunicati a tutto il personale attraverso attività di sensibilizzazione e comunicazione.

L'azienda ha istituito un Sistema di Whistleblowing accessibile tramite piattaforma digitale e intranet aziendale, per con-

sentire a chiunque di segnalare comportamenti non conformi ai principi etici seguiti dall'azienda, alle policy o alle norme applicabili.

Le modalità per utilizzare i canali di segnalazione sono dettagliate nella Policy sul Whistleblowing, accessibile a tutto il personale sull'intranet aziendale.

L'Azienda si impegna a gestire le segnalazioni in modo confidenziale e a non tollerare alcuna forma di ritorsione nei confronti dei segnalanti. Nel corso del 2023, sono state ricevute 0 segnalazioni.

I principi etici seguiti dall'azienda e le policy/norme applicabili comprendono anche i conflitti di interesse, impegnando Pasta Berruto e il suo personale a evitare situazioni di conflitto e/o di potenziale conflitto. Inoltre, è severamente vietata qualsiasi forma di corruzione, inclusi tangenti o regali, relativi ai pagamenti contrattuali o agli accordi di pagamento delle commissioni non dichiarati in modo trasparente.



7.2 SOSTENIBILITÀ

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

Le decisioni aziendali vengono condivise e approvate in Consiglio di Amministrazione, organo di governo che, nella sua stessa funzione, presidia aspetti di gestione legati anche a tematiche inerenti la sostenibilità nelle sue differenti declinazioni.

La direzione aziendale interagisce frequentemente con i vari stakeholder sulle questioni rilevanti di sostenibilità, utilizzando varie modalità di ingaggio (riunioni, focus group specifici, etc.).

Al momento di redazione del documento, Pasta Berruto non ha costituito un comitato dedicato alla gestione delle tematiche di sostenibilità.

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.

Integrando questo approccio nella valutazione dei rischi 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 nel 2023 non sia stata implementata una Politica di gestione dei rischi e un modello di riferimento, l'analisi di materialità alla base della creazione del presente documento costituisce un primo passo nel percorso di identificazione strutturata dei rischi associati all'attività dell'azienda.

In tal senso, proseguendo questo processo, Pasta Berruto si pone come futuro obiettivo la formulazione e adozione di una Politica di gestione dei rischi e un modello di riferimento.

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.

Strumenti attualmente in essere per la gestione di tali rischi comprendono:

- Sistema di Whistleblowing a disposizione di tutti gli stakeholder per segnalare eventuali casi di corruzione o frode;
- Selezione e monitoraggio sui fornitori;

I possibili impatti derivati da tali rischi sono:

- Perdita o danneggiamento reputazione;
- 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 la Politica Ambientale.

Questi rischi vengono gestiti tramite:

- Valutazione e monitoraggio dell'impatto ambientale dei prodotti durante tutto il ciclo di vita;
- Sviluppo di soluzioni che permettano di ridurre i rifiuti;
- Utilizzo di confezioni studiate per il riciclo.

I possibili impatti derivati da tali rischi sono:

- Impatto reputazionale;
- Alterazioni ambientali;
- 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:

- Monitoraggio dei prodotti finiti e delle principali materie prime utilizzate;
- Revisione delle linee guida nutrizionali.

I possibili impatti derivanti da tali rischi sono:

- Mancata soddisfazione dei consumatori;
- Perdita e danneggiamento della reputazione;
- Salute e sicurezza dei consumatori.

7.4 RESPONSABILITÀ FISCALE

Al momento Pasta Berruto non dispone di una strategia fiscale per l'attuazione di obiettivi pertinenti alla tematica di responsabilità fiscale.

L'azienda mantiene con le Autorità Fiscali rapporti di trasparenza e collaborazione, mettendo in pratica i principi di buona fede, legalità e trasparenza, alla base della propria etica aziendale e dei rapporti con tutti gli stakeholder.

Tale approccio ha consentito e costituisce la miglior garanzia futura di un adeguato livello di certezza sul corretto trattamento delle tematiche fiscali, mediante una costante e trasparente interlocuzione preventiva.

In tal senso, l'azienda si impegna a perseguire preventivamente la correttezza delle proprie posizioni tributarie, al fine di prevenire l'avvio di contenziosi fiscali non necessari.

7.5 ANTICORRUZIONE

In linea con l'approccio **"Tolleranza Zero"**, Pasta Berruto si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per prevenire episodi di corruzione e concussione, sia attiva che passiva.

L'azienda proibisce categoricamente qualsiasi forma di corruzione, inclusi pagamenti illeciti o doni, che non siano direttamente correlati agli accordi contrattuali o alle commissioni ("soft dollars").

In aggiunta, Pasta Berruto si impegna a partecipare ad azioni collettive o coalizioni che coinvolgono governi, organizzazioni comunitarie, ONG e altre imprese nella lotta contro la corruzione.

Questo impegno riflette la volontà di contribuire attivamente a promuovere la trasparenza e l'integrità nelle pratiche commerciali, lavorando insieme ad altre entità per contrastare la corruzione in tutte le sue forme.

Nonostante al momento non sia ancora stata formalizzata una politica o un modello anticorruzione, l'azienda offre la possibilità di segnalare potenziali rischi o casi di corruzione attraverso il Whistleblowing.

A tal proposito, nel corso del 2023, non sono stati registrati episodi di corruzione né da parte dei dipendenti né da parte dei partner commerciali.

Inoltre, Pasta Berruto si impegna a rispettare pienamente le leggi sulla concorrenza al fine di preservare la competitività del mercato, riconoscendo che i consumatori beneficeranno di un mercato in cui la concorrenza è libera, poiché questo stimola la ricerca di nuovi, innovativi, sostenibili e più efficienti metodi di produzione.



A close-up photograph of several pieces of yellow, ridged pasta, likely farfalle or similar, scattered across the frame. The pasta is the central focus, with a soft, warm lighting that highlights its texture and color. A dark blue rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing the text 'NOTA METODOLOGICA' in white, uppercase letters.

NOTA
METODOLOGICA



Il Rapporto di Sostenibilità 2023 rappresenta una tappa fondamentale del percorso che Pasta Berruto ha intrapreso fin dalle sue origini con l'obiettivo di porre la sostenibilità al centro della propria attività aziendale e del processo di creazione di valore.

In tale prospettiva, la governance aziendale rilevando una sempre maggior sensibilità al tema da parte degli stakeholder ha voluto dare avvio ad un processo di formalizzazione di quei principi e concetti di sostenibilità da sempre parte integrante dell'etica industriale di Pasta Berruto

A partire dal 2023, il Rapporto di Sostenibilità rappresenta quindi il principale strumento di rendicontazione delle performance ambientali e sociali di Pasta Berruto.

Negli anni a venire, l'aggiornamento con cadenza annuale del documento fornirà una rappresentazione completa del percorso di sostenibilità dell'azienda, documentandone traguardi raggiunti e obiettivi futuri.



Il Rapporto, predisposto su base volontaria, è redatto "in accordance with the GRI Standards", gli standard di rendicontazione non finanziaria definiti dal Global Reporting Initiative - GRI.

In particolare, come prescritto dagli Standard GRI, sono stati tenuti in considerazione i GRI Universal Standard versione 2021, per le informative di carattere generale, il GRI 13 Agriculture, Acquaculture and Fishing Sectors 2022 ed il GRI-G4 Food Processing Disclosure¹, per le informative specifiche associate ai temi materiali identificati negli standard di settore, nonché i GRI Topic Standards versioni 2016 e successive, per alcune informative specifiche associate ai temi materiali identificati non inclusi negli standard di settore.

I GRI Standards rappresentano, ad oggi, lo standard 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
	GRI 13 Agriculture, Acquaculture and Fishing Sectors 2022	
Temi materiali	GRI Topic Standards versioni 2016 e successive	alcune informative specifiche associate ai temi materiali identificati non inclusi negli standard di settore

Nota metodologica

¹ Tale scelta di GRI-Sector standard è comune ad altri operatori del settore ed è stata determinata dal fatto che il GRI-Sector standard for food and beverages, presente nella lista aggiornata dei 40 settori per i quali il GRI sta sviluppando un programma di lavoro per lo sviluppo degli standard settoriali, non è ancora disponibile nella sua versione aggiornata.



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. 24).

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 2023, 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 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 Presidente e Amministratore Delegato ha approvato il presente Bilancio di Sostenibilità nel mese di maggio 2024. La periodicità della pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità sarà impostata secondo una 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 email 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				<i>Non applicabile</i>	<i>Trattandosi della prima edizione del Report, non sono possibili revisioni delle informazioni rendicontate negli esercizi precedenti</i>
	2-5	Assurance esterna	<i>Il presente Report non è sottoposto ad assurance esterna</i>				
	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				<i>Non applicabile</i>	<i>Non sono presenti lavoratori non dipendenti nel periodo di riferimento del Report</i>
	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 > Codice Etico <i>Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della legge, dell'Atto Costitutivo e sul rispetto dei principi di corretta amministrazione del massimo organo di governo</i>				
	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				<i>Non applicabile</i>	<i>Il massimo organo di governo non ha delegato a dirigenti o altri dipendenti la responsabilità della gestione degli impatti</i>
	2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità	Governance > Sostenibilità <i>Il massimo organo di governo verifica e approva il processo di definizione dei temi materiali e le informazioni rendicontate nel report</i>				
	2-15	Conflitti di interesse	Governance > Codice Etico				
	2-16	Comunicazione di preoccupazioni critiche	Governance > Codice Etico				
	2-17	Conoscenza collettiva del massimo organo di governo	Governance > Sostenibilità				
	2-18	Valutazione delle prestazioni del massimo organo di governo	<i>a) Attualmente non sono previste misure formalizzate di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti</i>		b), c)	<i>Non applicabile</i>	



GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 2: General Disclosures 2021	2-19 Politiche di remunerazione			a) II, III, IV, V	Vincoli di riservatezza	Per ragioni di confidenzialità la presente informazione è stata omessa
	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), b), c)	Vincoli di riservatezza	Il vincolo è dovuto a un cambio della compagine societaria e conseguente riorganizzazione interna. 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 Governance > Codice Etico Governance > Sostenibilità				
	2-23 Commitment	Lettera agli stakeholders Introduzione > Contesto del report Governance > Codice Etico				
	2-24 Incorporare degli impegni	Governance > Codice Etico				
	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	Azienda > I nostri stakeholders Persone > Comunità				
	2-30 Contratti collettivi	Persone > Dipendenti				
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 applicabile	Trattandosi della prima edizione del Report, non sono possibili revisioni delle informazioni rendicontate negli esercizi precedenti
	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				

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 Material Topics 2021	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	<i>Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti e servizi</i>	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				
	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				
GRI 3 Material Topics 2021	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				



GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
MATERIAL TOPIC – CAMBIAMENTO CLIMATICO						
GRI 3 Material Topics 2021	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi materialità Nota metodologica Ambiente > Cambiamento climatico Ambiente > Emissioni	13.01.01			
	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Ambiente > Emissioni	13.01.02		Informazione non disponibile / incompleta	Le emissioni sono espresse in tonnellate di CO ₂ in quanto le fonti più attendibili utilizzate non riportano i fattori di emissione degli altri gas serra diversi dalla CO ₂
	305-2 Emissioni indiretta di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Ambiente > Emissioni	13.01.03		Informazione non disponibile / incompleta	Le emissioni sono espresse in tonnellate di CO ₂ in quanto le fonti più attendibili utilizzate non riportano i fattori di emissione degli altri gas serra diversi dalla CO ₂
	305-3 Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	Ambiente > Emissioni	13.01.04		Informazione non disponibile / incompleta	Attualmente non sono 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	13.01.06		
	305-6 Emissioni di sostanze dannose per ozono (ODS, "ozone-depleting substances")		13.01.07	13.01.07	Informazione non disponibile / incompleta	Attualmente non sono 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 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				



GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 Material Topics 2021 GRI 3 Material Topics 2021	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				
	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	<i>Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi.</i>				
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	<i>Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.</i>				
	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			



GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
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			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Persone > Salute e Sicurezza	13.09.04			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e 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	13.019.06			
	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.		13.15.03	13.15.06	Informazione non disponibile / incompleta	Attualmente non sono disponibili sufficienti informazioni per valutare il rapporto fra salario base e remunerazione fra donne e uomini, anche perché la tematica è in parte coperta da vincoli di riservatezza. Pasta Berruto si impegna di approfondire tale tematica al fine di valutare la possibilità di fornire informazioni a riguardo nei prossimi periodi



GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
GRI 3 Material Topics 2021	406-1 Eventuali episodi di discriminazione riscontrati e azioni correttive implementate	<i>Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati episodi di discriminazione</i>	13.15.04			
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				
	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	<i>Nel periodo di rendicontazione, il numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente è stato pari a 3</i>				
	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	<i>Nel periodo di rendicontazione, lo 0,0 % del totale delle ore lavorate sono state interessate da scioperi</i>				
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	<i>Attualmente non sono 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.</i>
	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	<i>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</i>		13.12.03		
	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		



GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
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	<i>Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrate azioni legali riferite a concorrenza sleale, antitrust e pratiche monopolistiche</i>	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	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	13.26.03	13.26.03	Informazione non disponibile / incompleta	Per quanto pienamente condiviso dai valori del codice etico dell'organizzazione, attualmente non è stata organizzata 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	<i>Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati incidenti di corruzione</i>	13.26.04			
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Azienda > Analisi di materialità Nota metodologica Governance > Anticorruzione				
	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.	<i>Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrati reclami formali</i>					
TEMI NEGLI STANDARD DI SETTORE GRI PERTINENTI STABILITI COME NON MATERIALI						
BIODIVERSITÀ						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti 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	



GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
CONVERSIONE DELL'ECOSISTEMA NATURALE						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.04.01	13.04.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.04.02 13.04.04 13.04.04 13.04.05	13.04.02 13.04.04 13.04.04 13.04.05	<i>Non applicabile</i>	
SALUTE DEL SUOLO						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.05.01	13.05.01	<i>Non applicabile</i>	
USO DI PESTICIDI						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.06.01	13.06.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.06.02	13.06.02	<i>Non applicabile</i>	
BENESSERE ANIMALE						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.11.01	13.11.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.11.02 13.11.03	13.11.02 13.11.03	<i>Non applicabile</i>	
DIRITTI SULLA TERRA E SULLE RISORSE						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.13.01	13.13.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.13.02 13.13.03	13.13.02 13.13.03	<i>Non applicabile</i>	
DIRITTI DELLE POPOLAZIONI INDIGENE						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.14.01	13.14.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.14.02 13.14.03 13.14.04	13.14.02 13.14.03 13.14.04	<i>Non applicabile</i>	

GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	RIF. GRI STANDARD DI SETTORE	OMISSIONE REQUISITO	RAGIONI DI OMISSIONE	SPIEGAZIONE
LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE COLLETTIVA						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.18.01	13.18.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.18.02	13.18.02	<i>Non applicabile</i>	
REDDITO DI SUSSISTENZA E SALARIO DI SUSSISTENZA						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.21.01	13.21.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.21.02 13.21.03	13.21.02 13.21.03	<i>Non applicabile</i>	
POLITICA PUBBLICA						
GRI 13 Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022	3-3 Gestione degli argomenti materiali		13.24.01	13.24.01	<i>Non applicabile</i>	
			13.24.02	13.24.02	<i>Non applicabile</i>	



VIA SOMMARIVA N. 139/141
10022 CARMAGNOLA
(TORINO) - ITALY
TEL +39 011 971 39 43
E-MAIL INFO@PASTABERRUTO.IT



WWW.PASTABERRUTO.IT