Romagnoli F.LLI SPA

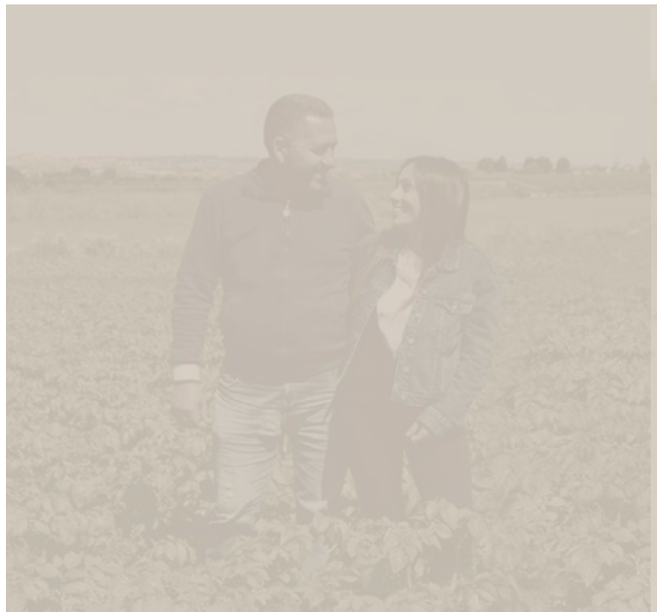
BUONE PATATE ITALIANE

RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ 2021

Romagnoli
F.LLI SPA

BUONE PATATE ITALIANE

Armonia e Bontà



INDICE

Lettera della Presidente 4
Lettera dell'Amministratore Delegato 6
Lettera del Consigliere Delegato 8
Nota metodologica 10

I ROMAGNOLI FRATELLI **12**
Romagnoli F.lli in numeri 16
1.1 Storia 18
1.2 Mission, attività e prodotti 20
1.3 Etica, integrità nel business e anti-corruzione 40
1.4 Struttura di Governance 44
1.5 Performance economica e creazione di valore 48

2 APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ **50**
2.1 I nostri stakeholder 52
2.2 L'analisi di materialità 54

3 INNOVAZIONE, RICERCA E SVILUPPO **56**

4 FILIERA SOSTENIBILE E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO **64**
4.1 La filiera: le patate e altre filiere 66
4.2 Tracciabilità di filiera e certificazioni 74
4.3 Tutela e sicurezza dei consumatori 76
4.4 Soddisfazione dei clienti 78

INDICE

5 LE PERSONE **80**
5.1 Le nostre persone 84
5.2 Diversità, inclusione e pari opportunità 88
5.3 Salute e sicurezza dei lavoratori 90

6 LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE **94**
6.1 Il nostro impegno verso l'ambiente 98
6.2 Consumi energetici, emissioni e climate change 100
6.3 Materie prime sostenibili e riduzione degli sprechi 104

7 IL LEGAME CON IL TERRITORIO **108**
7.1 Iniziative e collaborazioni per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali 112

Perimetro dei temi materiali 118
Indicatori di performance 119
Indice dei contenuti GRI 133

LETTERA DELLA PRESIDENTE

Dopo aver intrapreso con ottimi risultati il percorso della rendicontazione di sostenibilità nel 2020, **Romagnoli F.lli S.p.A. è lieta di presentare il secondo Rapporto di Sostenibilità**. La scelta di servirci nuovamente di questo prezioso strumento rinnova a pieno titolo la nostra volontà di **condividere con gli stakeholder gli obiettivi raggiunti, gli asset gestionali impiegati e l'impegno profuso nella costruzione di un modello imprenditoriale fondato sulla sostenibilità, in senso ambientale, economico e sociale.**

Siamo un'azienda a **conduzione familiare**, tra le principali realtà italiane nel settore della lavorazione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli, in particolare patate e cipolle. Curiamo con dedizione, giorno dopo giorno, un'offerta composita, tra le più complete sul mercato per quanto riguarda le migliori varietà di patate da seme, da consumo, da agricoltura biologica e trasformate di IV e V Gamma. **Crediamo nel valore generato da un'orticoltura sostenibile, moderna, innovativa**, sostenuta anche dal rapporto di fiducia instaurato nel tempo nei confronti dei nostri collaboratori e della comunità che abbiamo creato. Questa lunga tradizione imprenditoriale, sorretta dai nostri valori familiari e portata avanti da tre generazioni, ha garantito all'azienda lo sviluppo di relazioni durature con tutti i nostri stakeholder: una solida interlocuzione all'interno della quale siamo maturati secondo quei princìpi etici e solidali che rappresentano oggi una risposta e una linea da seguire per le sfide che siamo chiamati ad affrontare.

Il 2021 è stato un anno di risultati positivi, nonostante il prolungarsi della pandemia da Covid-19. Abbiamo svolto con regolarità le nostre attività e abbiamo adottato un atteggiamento flessibile e proattivo, per adeguarci alle necessità via via emerse, continuando a mettere al primo posto il benessere della comunità aziendale e la sua valorizzazione, fattori per noi irrinunciabili, che assumono una rilevanza ancora maggiore in uno scenario così complesso.

La **variabilità climatica** è l'altro **grande tema** che minaccia la produzione agricola. Per reagire anche a questo cambiamento, puntare sulla sostenibilità dei processi e dei metodi rappresenta l'investimento più lungimirante: avanzeremo sempre più nel perfezionamento delle pratiche già consolidate, pienamente convinti dell'importanza di portare sulla tavola dei consumatori un prodotto non solo di qualità, ma che sia frutto di un esercizio responsabile.

Questi i presupposti che orienteranno le nostre scelte. Forti di questa prospettiva, ricorreremo alla **passione**, alla **serietà** e alla **cultura del lavoro** che da sempre ci definiscono.

La nostra azienda è da anni genuinamente interessata a garantire un futuro a questo settore, che nel nostro caso custodisce un territorio d'eccellenza, e che è chiamato a soddisfare più di altri in modo risoluto ed efficace la richiesta di **sostenibilità** che proviene dalla società.

Presidente del Consiglio di Amministrazione
Rosanna Sassi

LETTERA DELL'AMMINISTRATORE DELEGATO

Siamo orgogliosi di presentare il nostro **secondo Rapporto di Sostenibilità**, **strumento di condivisione e rendicontazione** che restituisce agli stakeholder la dimensione degli accadimenti, delle azioni e degli obiettivi che hanno caratterizzato la vita della nostra azienda nel 2021. Un percorso dinamico, in continuo divenire, ma al contempo fermo nel suo essere orientato in maniera decisa ai nostri valori imprenditoriali, che si realizzano in una **produzione sempre più sostenibile in chiave sociale, economica e ambientale.**

Diverse le sfide che abbiamo colto, una su tutte il perpetuarsi della pandemia da Covid-19, che ha certamente rinnovato a livello globale il clima di incertezza instauratosi nei mesi precedenti. Per far fronte ancora una volta in maniera adeguata a questo tema epocale, abbiamo messo in campo due elementi altamente strategici della nostra cultura d'impresa: l'**assetto organizzativo e gestionale**, consolidato in decenni di attività, e l'**impegno e la competenza dei lavoratori della Romagnoli F.lli S.p.A.**, con i quali intratteniamo una relazione fondata su fiducia e responsabilità reciproca. La forza di questi princìpi ci ha consentito di **reagire anche nel 2021 con energia e determinazione**, nel pieno rispetto delle misure di prevenzione e protezione. Abbiamo affrontato il perdurare dell'emergenza mantenendo la piena operatività e portando a termine le azioni prestabilite, con risultati positivi.

Eppure, quella sanitaria non è stata l'unica prova da superare: nell'anno appena trascorso, così come nei prossimi, saremo più che mai chiamati a prendere atto dei **cambiamenti climatici**, che **impattano in maniera rilevante sulle nostre vite e sul business agroalimentare** così come li abbiamo conosciuti finora. Siccità, variabilità estrema e improvvisi mutamenti delle previsioni stagionali hanno avuto ricadute più che significative su tutta la filiera ortofrutticola. In questo nuovo corso mondiale, la vocazione alla ricerca varietale, alla sperimentazione e l'innata propensione alla sostenibilità proiettano la nostra azienda in una dimensione di avanguardia: la capacità di concretizzare un modello imprenditoriale in armonia con l'ambiente e il territorio è parte integrante della storia della Romagnoli F.lli sin dalle origini.

Una storia fatta di **tradizione, etica, solidarietà**. È su queste basi che operiamo ogni giorno per dar vita all'**azienda del futuro**, che investe per scelta in buone pratiche moderne a beneficio dell'intero settore, creando valore lungo tutta la filiera.

Il futuro, nel disegno attuale, continua a definirsi chiaramente nella realizzazione di **cibo sano, buono, proddo con metodi responsabili**, un concetto che abbiamo racchiuso nella nostra nuova Purpose: "**Armonia e Bontà**".
Un progetto ambizioso, che ci auguriamo di poter percorrere in accordo con le altre imprese del mondo agroalimentare: solo un approccio sinergico, collettivo, coraggioso, ci permetterà di **fare la differenza nel contribuire alla costruzione di uno scenario migliore per le generazioni che verranno dopo di noi.**

Amministratore delegato
Romagnoli F.lli S.p.A.
Giulio Romagnoli

LETTERA DEL CONSIGLIERE **DELEGATO**

Da anni lavoriamo con passione nel settore agroalimentare, dove cibo, persone e territorio sono uniti da un legame indissolubile. Per questo, siamo convinti che l'**attività e lo sviluppo della nostra azienda debbano essere coerenti con i principi della sostenibilità e responsabilità sociale**.

Con la pubblicazione del nostro secondo Rapporto di Sostenibilità abbiamo desiderato **descrivere in maniera concreta e trasparente l'approccio alla sostenibilità dell'azienda e le nostre performance ESG**, in ambito ambientale, sociale e di governance. Il Rapporto ci consente di autovalutarci e migliorarci nel tempo con oggettività e consapevolezza.

La **Sostenibilità** è una **componente strategica** e una **linea guida** effettiva delle nostre pratiche aziendali che si realizza attraverso le attività di un gruppo di lavoro interno, i cui membri sono scelti fra le diverse funzioni aziendali per garantire interdisciplinarità e integrazione di competenze. Gli incarichi di tale gruppo sono stati formalizzati nel 2021 attraverso l'istituzione del **Comitato di Sostenibilità**, il quale svolge funzioni consultive e propositive riguardo tematiche di sostenibilità ambientale e sociale, nei confronti di stakeholders sia interni che esterni all'Azienda.

Riteniamo fondamentale percepire un **approccio di sostenibilità insieme con i nostri partners** e desideriamo supportare in questo senso l'intero sistema di produzione agricola attraverso le nostre attività di **Ricerca e Sviluppo**, volte all'innovazione varietale di patate, sempre più performanti in campo quanto nel gusto, nonché alla sperimentazione di pratiche agricole più efficienti e sostenibili. In questo modo, ci adoperiamo per **innovare e migliorare** prodotti e processi in collaborazione con Enti Nazionali di Ricerca ed Università.

Credendo fermamente nell'importanza del confronto con tutti i portatori d'interesse e della divulgazione delle conoscenze, miriamo a mettere in atto comportamenti responsabili verso la società e le nuove generazioni e ci impegniamo anche a **promuovere una coltivazione sana, buona e responsabile**, sicuri che il progresso sostenibile, dal campo alla tavola, indichi la strada giusta verso il miglior futuro possibile per tutti.

Consigliere delegato
Romagnoli F.lli S.p.A.
Grazia Romagnoli

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento, che rappresenta il secondo Rapporto di Sostenibilità dell'Azienda Romagnoli Fratelli S.p.A. (di seguito anche "Azienda" o "Romagnoli") ha l'obiettivo di **comunicare in modo trasparente l'approccio di sostenibilità dell'Azienda** e le sue performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2021 (dal 1 gennaio al 31 dicembre).

Il Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli è redatto in conformità ai **"Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards"** definiti dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "in accordance - Core", come indicato nella tabella **"Indice dei contenuti GRI"**, che permette di dare evidenza della copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica di sostenibilità rendicontata nel presente documento. In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati di una prima analisi di materialità realizzata nel corso del 2021, che ha permesso di individuare gli aspetti materiali per Romagnoli e per i suoi stakeholder, così come descritto nel paragrafo **"L'analisi di materialità"** del presente documento.

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche e sociali risulta essere il medesimo del Bilancio di Esercizio di Romagnoli Fratelli S.p.A. al 31 dicembre 2021. Con riferimento ai dati e alle informazioni ambientali, **il perimetro di rendicontazione fa riferimento ad uffici, centri di stoccaggio e stabilimenti di lavorazione di proprietà o in affitto a gestione diretta dell'Azienda Romagnoli Fratelli S.p.A.**, in particolare, gli uffici della sede legale di Bologna (Via Quarto di Sopra), di Molinella (Via G. Gabusi) e di Riposto, i due centri di lavorazione (Via G. Gabusi, Via Provinciale Circonvallazione di Molinella, BO), i quattro centri di stoccaggio (Via G. Gabusi, Via Provinciale Circonvallazione, Via Provinciale Superiore - Molinella, BO - e Riposto, CT). Eventuali limitazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività dell'Azienda, è riportato, inoltre, **il confronto con i dati relativi all'anno 2020**. Per garantire l'affidabilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, ove presenti, sono opportunamente segnalate nel documento. Nel 2021 si segnala che non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento dell'Azienda.

Il presente documento **è redatto con cadenza annuale** ed è stato **sottoposto ad approvazione da parte del Consiglio di Amministrazione** di Romagnoli Fratelli S.p.A. **in data 28 settembre 2022.** Il documento non è sottoposto ad assurance esterna.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli è possibile contattare l'Azienda all'indirizzo **sostenibilita@romagnolipatate.it**. Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web di Romagnoli **http://www.romagnolipatate.it**.

capitolo

1

ROMAGNOLI FRATELLI

ROMAGNOLI FRATELLI IN NUMERI **16**

1.1 STORIA **18**

1.2 MISSION, ATTIVITÀ E PRODOTTI **20**

1.3 ETICA, INTEGRITÀ NEL BUSINESS E ANTI-CORRUZIONE **40**

1.4 STRUTTURA DI GOVERNANCE **44**

1.5 PERFORMANCE ECONOMICA E CREAZIONE DI VALORE **48**

ROMAGNOLI
FRATELLI

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

L'Azienda, che ha sede a Bologna e opera sul mercato nazionale ed estero, è gestita da **4 amministratori** e, al 31 dicembre 2021, conta **69 persone** (68 dipendenti ed un collaboratore esterno) e dispone di **moderni impianti e strutture.**

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

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

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

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

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

ROMAGNOLI FRATELLI

IN NUMERI

7.661 GJ
consumi energetici
(-6% rispetto al 2020)

23%
energia prodotta da fonti rinnovabili nel 2021
(26% nel 2020)

13,10 ML
prelievi idrici
(12,41 ML nel 2020)

0,27 ML/ton
Acqua prelevata per tonnellata di prodotto finito[1]
(0,33 ML/ton nel 2020)[2]

[1] *Per il calcolo dell'indicatore di intensità idrica sono stati presi in considerazione esclusivamente i volumi di patate prodotti e i prelievi idrici del centro di lavorazione di via G. Gabusi.*

868 t
rifiuti prodotti
(806 t nel 2020)

99,98% non pericolosi (84% terra, 7% rifiuti biodegradabili)

0
infortuni nel 2021
(3 nel 2020)

68
dipendenti
(68 al 31/12/2020)

63%
donne
(62% al 31/12/2020)

56%
tempo indeterminato
(59% al 31/12/2020)

41%
stagionali
(37% al 31/12/2020)

50%
donne nel CdA

Oltre
560
ore di formazione
(+34% rispetto al 2020)

certificazioni di prodotto e di processo

codice etico e codice di condotta e responsabilità sociale

Sistemi di gestione integrata ISO 45001 e ISO 14001

Oltre
38
milioni di € valore economico direttamente generato
(oltre 42 milioni nel 2020)[2]

Oltre
35
milioni di € valore economico distribuito
(oltre 38 milioni nel 2020)[2]

[2] *A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al valore economico direttamente generato e ai volumi di prodotto finito relativi al 2020 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Rapporto di Sostenibilità 2020, pubblicato sul sito http://www.romagnolipatate.it*

1.1 STORIA

anni '20

L'azienda agricola Romagnoli nasce a **Castel D'Aiano**, sull'Appennino bolognese grazie a **Natale Romagnoli**.

1945

Dopo il conflitto bellico, **nasce** l'insegna di **Fratelli Romagnoli**.

anni '50

La sede viene trasferita a **Bologna**. Nascono le relazioni commerciali sia in **Italia** che **all'estero**.

anni '60/' 70

Viene costituita formalmente l'azienda **Romagnoli F.lli**. Si svolgono attività di **lavorazione**, **commercio** o **servizio**.

In campo ortofrutticolo, collaborando con numerosi produttori agricoli in tutta italia. Nel 1975 partecipa sin dalla sua fondazione alla **Commissione della Borsa Patate di Bologna**.

anni '80/' 90

Romagnoli F.lli conduce e coordina direttamente la **produzione agricola** e investe in **impegni di filiera**, nella **Regione Emilia-Romagna**.

2013

Inaugurazione del **nuovo stabilimento di Molinella** (BO). Si consolidano le reti di **collaboratori** e di **aziende** partner attive in diverse zone d'**Italia**, in **Europa** e nel **mondo**.

2021

Continua la collaborazione con partner **italiani** ed **europei** al fine di conoscere e anticipare le nuove tendenze di consumo della patata.

1.2 MISSION, ATTIVITÀ E PRODOTTI

Mission

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

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

Prodotti

Come espresso nel **Codice etico**, il prodotto è al centro di un'attività di **impegno quotidiano**. L'attività aziendale pone il proprio core business prevalentemente nella commercializzazione di **patate da seme** e di **patate e cipolle da consumo**. È possibile classificare l'operatività di Romagnoli in quattro macro-categorie:

PATATE DA SEME CONVENZIONALE E BIO

L'Azienda dispone delle migliori varietà di patate da semina, sia convenzionali che biologiche, la cui selezione, svolta in stretta partnership con le più importanti aziende sementiere olandesi, è volta a garantire agli agricoltori di ogni areale d'Italia un **risultato ottimale, sia in termini di qualità del prodotto per il consumatore finale, sia in termini di resa per l'Azienda agricola.**
La maggior parte delle patate da semina **viene prodotta in Olanda**, e poi ispezionata dal servizio fitosanitario nazionale competente che ne certifica la qualità, sia durante le fasi della coltivazione, sia dopo la raccolta, per garantire una **semente di massima qualità**.

Il passaporto del seme

Il seme distribuito ed utilizzato nella coltivazione della patata è di qualità certificata ed originario delle più qualificate ed innovative aziende di produzione. I tuberi seme, che non vengono prodotti in Italia per ragioni pedoclimatiche, sono prodotti nel nord Europa, in prevalenza Olanda e vengono tutti sottoposti ad un controllo fitosanitario nel Paese UE di produzione, per l'ottenimento del Passaporto delle Piante europeo. Il disciplinare di produzione integrata 2021, che Romagnoli adotta, vieta espressamente l'utilizzo di tuberi seme non certificati.

Patate da consumo

L'Azienda fornisce patate da consumo nelle referenze richieste dai clienti della grande distribuzione organizzata, seguendo specifici protocolli.
Inoltre Romagnoli partecipa ai consorzi di produzione **"Consorzio patata Italiana di Qualità"** - marchio **Selenella e "Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P.".**

L'Azienda ha anche il proprio marchio, **"èVita"**, che garantisce patate provenienti dalle migliori aree di produzione, coltivate a partire dalla scelta delle **migliori varietà** per ogni utilizzo in cucina, in terreni selezionati per assicurare prodotti di eccellente **qualità e salubrità.**

Le **aziende agricole partners** inserite nei **programmi di filiera** della Romagnoli, vengono accompagnate dal servizio tecnico agronomico aziendale in ogni fase del ciclo produttivo della coltura, supportandole dalla scelta delle più idonee varietà di patate in base alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area di interesse, al modello di coltivazione più performante, fino all'individuazione del corretto momento di raccolta, per far sì che il prodotto abbia il **giusto grado di maturazione** e che conservi intatte le caratteristiche organolettiche e nutritive, dal campo alla tavola.

L'offerta è specializzata e si rivolge al mercato con **molteplici referenze**, segmentate in relazione alle esigenze dei consumatori per l'**uso in cucina** ed un **perfetto risultato nel piatto.**

Patate èVita Residuo Zero

Patata a pasta gialla ideale per tutti gli usi in cucina, sostenibile e da filiera 100% italiana.

Le patate **èVita Residuo Zero**[1] Romagnoli F.lli Spa sono ottenute attraverso il connubio di varietà naturalmente tolleranti alle principali fitopatologie che colpiscono la **coltura e pratiche agricole codificate** che consentono di ridurre al minimo i trattamenti chimici in fase di coltivazione e utilizzare molecole chimiche a bassissima residualità.
Un percorso sostenibile che permette di ottenere un prodotto che equilibri la difesa della coltura, la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali, e la salute delle persone.

Tutti usi

CheckFruit
CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO
RESIDUO ZERO*

La certificazione **"Residuo Zero"** rilasciata dall'ente certificato **Accredia Check Fruit**[2] è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca svolto in collaborazione con **Legambiente**, partito dalla selezione di varietà di patata caratterizzate da una **naturale tolleranza alla Peronospora** - principale avversità fungina che colpisce la coltura, verso la quale si concentrano la maggior parte dei trattamenti chimici che vengono eseguiti durante la coltivazione -, **elevate caratteristiche organolettiche** e dal **gusto eccellente**, in areali produttivi italiani maggiormente vocati alla pataticoltura. Luoghi nei quali imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale hanno ottenuto questo straordinario risultato.
Le patate a pasta gialla **èVita Residuo Zero** sono coltivate **esclusivamente in Italia, da filiera 100 % certificata** e ottenute da coltivazioni non OGM.

[1] Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricolturabiologica (ai sensi dell'allegato II del Reg. CE 889/2008) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.
[2] Check Fruit è un Organismo di controllo indipendente leader in Italia nel settore della certificazione e ispezione nel comparto agroalimentare. I requisiti di indipendenza, competenza ed esperienza specifica garantiscono il suo operato

Patata di Campo - Amica dell'Ambiente

Patata a pasta gialla ideale per tutti gli usi in cucina, da filiera 100% italiana.

Patata di Campo-Amica dell'Ambiente è frutto di una sperimentazione in pieno campo condotta nel 2013 in collaborazione con **Legambiente**, in cui sono stati testati, sulla coltivazione della patata, **sistemi di irrigazione a bassa pressione e ad alta efficienza idrica** con risultati straordinari.

Da questa esperienza è nata la prima filiera di patate di alta qualità, in cui imprenditori agricoli, sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale, utilizzano sistemi irrigui a ridotto impiego d'acqua che consentono di garantire la resa produttiva.

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

LEGAMBIENTE
per l'Agricoltura Italiana di Qualità

Le patate a pasta gialla **Patata di Campo-Amica dell'Ambiente** provengono esclusivamente da coltivazioni non OGM e sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.

Tutti usi

La Novella

Patata èVita La Novella

Patata a pasta gialla, ideale bollita e al forno.

Tra le proposte èVita, **La Novella** e **La Novella Siciliana.**

èVita La Novella è una produzione pataticola dalla sottile buccia chiara a polpa gialla, proveniente dagli areali del Centro e Sud Italia più vocati alla coltivazione.

èVita La Novella Siciliana proviene dalle migliori aree di produzione della Sicilia, in particolare il territorio siracusano, dove le terre dal caratteristico colore rossastro, ricche di ferro, conferiscono a queste patate qualità organolettiche di particolare pregio.

Le varietà di patate utilizzate per **èVita La Novella**, sono particolarmente adatte per essere gustate bollite e arrosto. Le patate a pasta gialla èVita La Novella provengono esclusivamente da coltivazioni non OGM e sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata.**

Patata èVita Tutti Usi

Patata a pasta gialla ideale al forno, bollita, fritta, per gnocchi e purè.

Fra le molteplici varietà di patate, diverse per forma, colore di buccia e polpa, consistenza e sapore, la referenza **èVita Tutti Usi** propone prodotti con elevate caratteristiche organolettiche, dal gusto eccellente, in grado di garantire il miglior risultato in ogni impiego in cucina.

Ideali cotte, al vapore o bollite per arricchire gustose insalate, per preparare gnocchi, minestre e purè, oppure al forno, per realizzare dorati contorni.

Le patate a pasta gialla **èVita Tutti Usi** provengono esclusivamente da coltivazioni non OGM e sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.

Tutti usi

Patata èVita Forno e Bollita

Patata a pasta gialla, ideale al forno, bollita e al vapore.

In **èVita Forno e Bollita** vengono proposte varietà di patate dalla polpa consistente, capace di assicurare un'ottima tenuta alle alte temperature di cottura e compattezza al momento del taglio con elevate caratteristiche organolettiche e gusto eccellente.

èVita Forno e Bollita è particolarmente indicata per arricchire secondi piatti di carne e pesce e realizzare creative insalate. La sua polpa compatta la rende perfetta anche al forno.

Le patate a pasta gialla **èVita Forno e Bollita** provengono esclusivamente da coltivazioni non OGM e sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata.**

Forno e bollita

Patata èVita Fritta

Patata a pasta gialla, ideale per la frittura.

Le varietà di patate utilizzate per **èVita Fritta** sono adatte per ottenere croccanti e saporiti fritti domestici. In èVita Fritta puoi trovare sia varietà a buccia gialla, sia a buccia rossa e rosa, tutte a pasta gialla, caratterizzate da un alto contenuto di amido e un basso contenuto di zuccheri, che garantiscono perfette fritture.

Le patate a pasta gialla **èVita Fritta** provengono esclusivamente da coltivazioni non OGM e sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.

Fritta

Selenella®

I VALORI DELLA TERRA

L'azienda è socia fondatrice del Consorzio Patata Italiana di Qualità titolare del brand Selenella.

LA GAMMA

Classica

Patata Classica Selenella

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

Novella

Patata Novella Selenella

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

MOLTO PIÙ CHE BUONA

PATATA DI BOLOGNA D.O.P.

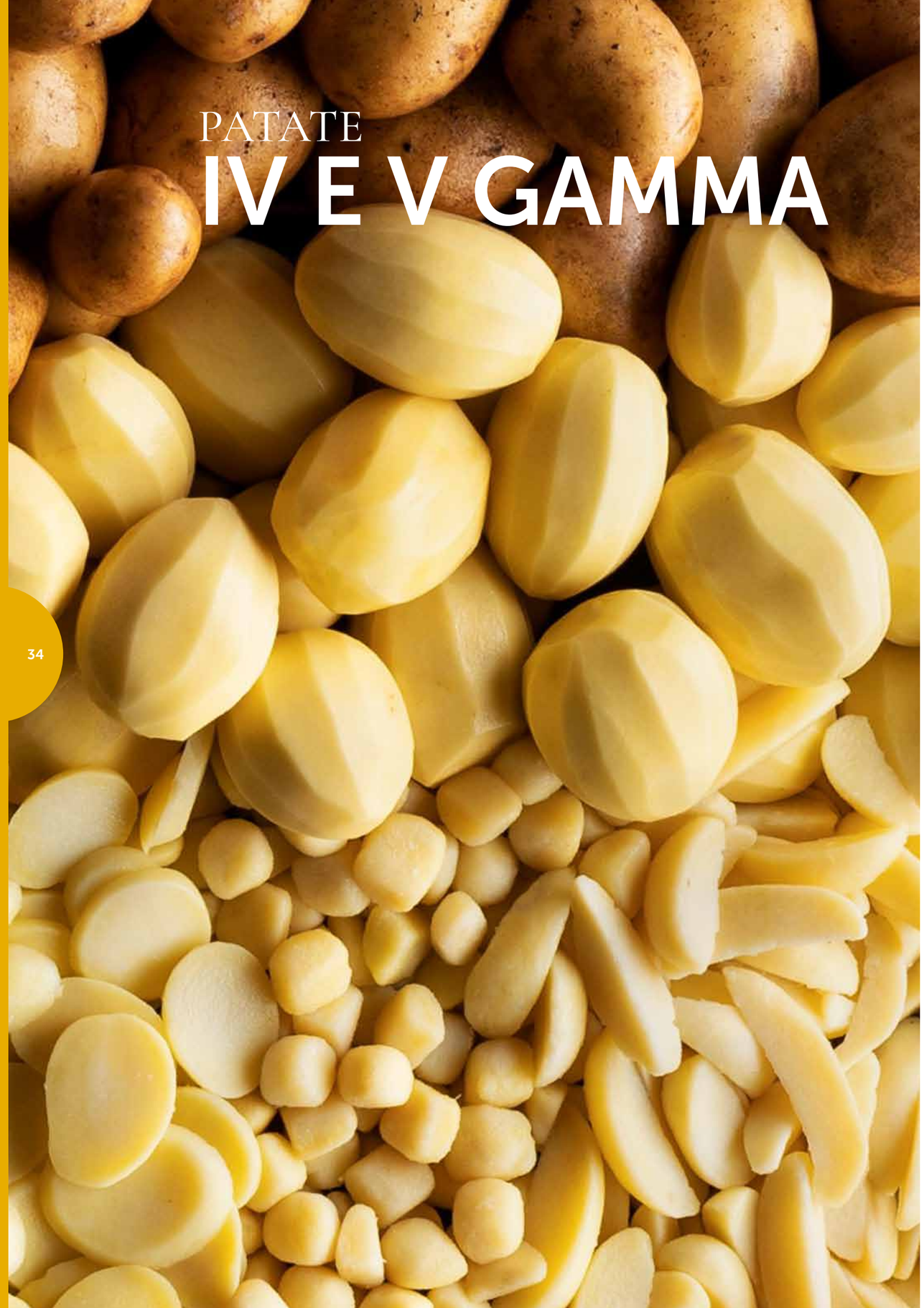
L'azienda è socia fondatrice del Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P. titolare del Brand Patata di Bologna D.O.P.

PATATA DI BOLOGNA D.O.P.

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

PATATA DI BOLOGNA D.O.P.

CONSORZIO DI TUTELA PATATA DI BOLOGNA D.O.P.



PATATE
IV E V GAMMA

FOODSERVICE SOLUTIONS

Romagnoli è partner di McCain - CêlaVita nei settori Food Service e Retail per il mercato italiano, occupandosi della promozione, commercializzazione e distribuzione di **patate fresche disponibili in diversi tagli,** dai quarti agli spicchi, principalmente destinate alle Gastronomie della GDO, alla ristorazione collettiva, scolastica e alla produzione di gnocchi di patate e semilavorati per l'industria alimentare.
L'obiettivo di McCain - CêlaVita è restituire qualcosa alla terra, con l'attuazione del **programma "Value for the Earth"**, il quale è rappresentato da tutte le attività all'interno della filiera: **coltivazione sostenibile, produzione efficiente, tutela della salute ed impegno sociale**.

All'interno di questi quattro pilastri, McCain - CêlaVita ha già ottenuto grandi risultati, come la stimolazione della biodiversità sul suolo, una migliore gestione dei rifiuti, la riduzione nell'utilizzo di sale, e la donazione del calore residuo, prodotto dalla centrale a biogas, alla piscina pubblica vicina allo stabilimento.

Cipolle

L'offerta di cipolle è rivolta alla **grande distribuzione** a cui il prodotto viene fornito nelle referenze richieste. Inoltre Romagnoli è presente sul mercato sia con il proprio marchio **"èVita" sia con il marchio Selenella**. Sono disponibili produzioni "a filiera" coltivate da agricoltori partners; la coltivazione si svolge in **terreni selezionati** per garantire la massima qualità e salubrità del prodotto nel rispetto della **Produzione Integrata**. La raccolta avviene al giusto grado di maturazione per conservare le **caratteristiche organolettiche e nutritive** fino alla tavola.
La segmentazione principale riguarda il colore della cipolla, **bianca, gialla e rossa**, che i consumatori apprezzano e riconoscono per le **diverse preparazioni.**

La gamma èVita

Cipolle èVita Residuo zero

Le cipolle èVita Residuo Zero Romagnoli sono coltivate secondo pratiche agricole codificate volte alla **minimizzazione dei trattamenti chimici e all'utilizzo di molecole chimiche a bassissima residualità** in fase di coltivazione, che consentono di ottenere un prodotto di qualità che equilibri la difesa della coltura e la tutela dell'ambiente, delle risorse naturali e della salute delle persone.
La certificazione "Residuo Zero"[3] rilasciata dall'ente certificato **Accredia Check Fruit**[4] è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca svolto in collaborazione con **Legambiente** che ha portato alla costruzione di una filiera produttiva sensibile alle tematiche ambientali, negli areali italiani particolarmente vocati alla coltivazione delle cipolle.

La Bianca

La Gialla

La Rossa

Cipolle èVita: La Bianca, La Rossa, La Gialla

Il brand èVita garantisce cipolle provenienti da eccellenti aree di produzione italiane, coltivate a partire dalla scelta delle **migliori varietà** per ciascuna delle tre tipologie - bianca, gialla e rossa - per assicurare il miglior risultato in ogni utilizzo in cucina.
Le cipolle èVita crescono in terreni selezionati per ottenere prodotti di **eccellente qualità e salubrità**, e vengono raccolte al giusto grado di maturazione per conservare intatte le caratteristiche organolettiche e nutritive dal campo alla tavola.

Le cipolle èVita sono coltivate nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.

La Bianca

La Rossa

La Gialla

Cipolla di Tropea

Inoltre, Romagnoli, grazie a consolidate collaborazioni con aziende partners presenti in molti areali produttivi italiani, integra la propria offerta commerciale, distribuendo prodotti di alta qualità, come la rinomata **Cipolla di Tropea IGP**, prodotta da un'azienda locale partner da più di un decennio.

La gamma Selenella

Le cipolle Selenella sono un prodotto di eccellenza, come tutti i prodotti del Consorzio. Dolce e delicata la rossa, ideale per insalate; pungente e saporita la bianca, perfetta al forno o lessata, versatile e ideale per soffritti la gialla. Qualsiasi siano i gusti, le cipolle Selenella sono un ingrediente indispensabile in tutte le cucine.
Le cipolle Selenella sono coltivate nel rispetto della Produzione Integrata, esclusivamente in Italia da filiera certificata, consultabile digitando il codice di tracciabilità riportato in etichetta.

La Bianca

La Rossa

La Gialla

[3] Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica (ai sensi dell'allegato II del Reg. CE 889/2008) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.
[4] Check Fruit è un Organismo di controllo indipendente leader in Italia nel settore della certificazione e ispezione nel comparto agroalimentare. I requisiti di indipendenza, competenza ed esperienza specifica garantiscono il suo operato.

Scalogno

Tra le referenze distribuite c'è anche lo **scalogno**, sia a marchio Selenella sia a marchio èVita.

Carote

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

1.3 ETICA
INTEGRITÀ NEL BUSINESS E ANTI-CORRUZIONE

I Valori

INTEGRITÀ
Onestà, correttezza e trasparenza nei rapporti con tutti i diversi stakeholders, gli interessi di una parte dei quali non devono essere violati a vantaggio di quelli di altri. Nei rapporti con i terzi l'Azienda si impegna ad **agire in modo corretto** evitando informazioni ingannevoli e comportamenti tali da trarre indebito vantaggio da altrui posizioni di debolezza o di non conoscenza.

DIGNITÀ
Rispetto dell'individuo, quale che sia la sua posizione nella società e nel sistema produttivo, e ripudio di ogni forma di abuso, sfruttamento e discriminazione nei confronti dello stesso. Nei rapporti gerarchici, Romagnoli richiede che l'**autorità** sia **esercitata con equità** e vieta comportamenti che possano indebitamente favorire o ledere il singolo lavoratore nella sua posizione e dignità.

UGUAGLIANZA
Garantire uguali opportunità, tutela e valorizzazione delle risorse umane, ovunque esse operino, riconoscendo le stesse come fattore primario di successo, e comunque titolari del diritto ad un trattamento equo, rispettoso delle specificità di ogni singolo lavoratore e volto a garantire l'**integrità psicofisica**. In particolare, **Romagnoli non ammette comportamenti a carattere discriminatorio** basati sulle opinioni politiche o sindacali, la religione, la razza, la nazionalità, l'età, il sesso, l'orientamento sessuale, lo stato di salute o altre caratteristiche intime della persona.

LEALTÀ E FIDUCIA
La **costante attenzione nei confronti delle esigenze del cliente** costituisce la premessa e la base della politica aziendale di Romagnoli, ispirata alla **massima trasparenza** e alla **qualità**. La lealtà verso i clienti e la fiducia che essi riconoscono ogni giorno all'Azienda con i loro acquisti, sono alla base della creazione di relazioni durature. I comportamenti in azienda si basano sulla **reciproca fiducia tra colleghi**, sulla **piena disponibilità e trasparenza** verso tutte le parti interessate.

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

SOCIALITÀ
Romagnoli promuove attività che favoriscano l'**inclusione sociale, la tutela delle fasce di popolazione deboli**, uno sviluppo armonico complessivo dell'ambiente sociale nei territori in cui si svolge l'attività produttiva.

LEGALITÀ
Romagnoli reputa il **rispetto delle normative nazionali e internazionali** come condizione vincolante e imprescindibile del proprio agire. Si impegna pertanto, anche con attenta opera di prevenzione sulla consumazione di illeciti, a **rispettare tali normative** nonché le prassi generalmente riconosciute.

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

Modello 231

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

Ai sensi del D.Lgs. 231/2001 è inoltre istituito l'**Organismo di Vigilanza**, che ha il compito di vigilare sul funzionamento, l'efficacia e l'osservanza del Modello nonché quello di curarne il costante e tempestivo aggiornamento. Si segnala che al 31 dicembre 2021 non sono pervenute segnalazioni all'Organismo di Vigilanza.

Romagnoli è inoltre dotata di un **Codice Etico** che vuole rappresentare un'alleanza ideale che l'Azienda stringe con le proprie risorse umane e con i principali interlocutori esterni. Il Codice Etico di Romagnoli ha le seguenti finalità:
• **individuare i principi** guida per le risorse che operano in azienda e per l'azienda;
• **definire gli impegni fondamentali** che l'Azienda e i dipendenti assumono reciprocamente;
• **esprimere la posizione aziendale** nei confronti delle parti interessate con cui l'Azienda dialoga.

Il Codice Etico di Romagnoli nasce dai valori dell'azienda con la finalità di essere uno strumento al servizio di tutti i suoi collaboratori, per consentire loro di **generare e diffondere valore**. I collaboratori di Romagnoli sono, dunque, chiamati a rispettare non solo le leggi e i regolamenti vigenti, ma anche tale documento. Romagnoli richiede il rispetto del proprio Codice Etico anche ai propri **consulenti, fornitori, clienti** e a chiunque abbia rapporti con l'Azienda, a cui viene richiesto un esplicito impegno in tal senso. Il dipendente, o chiunque venga a conoscenza di violazioni dei principi contenuti nel Codice Etico, potrà rivolgersi al proprio **referente gerarchico** o al **Consigliere Delegato**, i quali garantiranno l'autore della segnalazione da ogni sorta di ripercussione. Ogni componente degli Organi Sociali, ogni dipendente o collaboratore, è tenuto ad evitare situazioni e attività in cui si possa manifestare un conflitto di interesse.

Tutti i collaboratori di Romagnoli stringono rapporti, all'interno e all'esterno dell'Azienda, fondati su **integrità, onestà e correttezza**. Romagnoli non ammette alcun comportamento consistente nel promettere od offrire direttamente o indirettamente denaro o analoghe utilità a clienti, fornitori, pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio, o loro familiari, da cui possa conseguire per l'Azienda qualsiasi vantaggio.

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

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

CARTA DEI PRINCIPI DI RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

Gli impegni previsti dalla Carta dei Principi:

TRASPARENZA E STAKEHOLDERS

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

BENESSERE DIPENDENTI / CONCILIAZIONE VITA-LAVORO

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

CLIENTI E CONSUMATORI

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

GESTIONE GREEN DI PRODOTTI E PROCESSI

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

RELAZIONE CON LA COMUNITÀ LOCALE E IL TERRITORIO

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

L'attività di Romagnoli tiene conto, inoltre, dei 17 Sustainable Developement Goals (SDGs), promossi dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per favorire uno sviluppo sostenibile.

1.4 STRUTTURA DI GOVERNANCE

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

Oggetto Sociale

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

L'Azienda inoltre può effettuare le seguenti attività in oggetto:
• **svolgere attività di coltivazione** e raccolta di prodotti agricoli, sia su terreni di proprietà che di terzi, nonché attività di trasformazione, lavorazione, commercializzazione e stoccaggio di prodotti agricoli, anche per conto terzi.
• **effettuare lavorazioni agricole per conto terzi;**
• **compiere sperimentazioni, studi e ricerche** sulle produzioni agricole in genere sia proprie che di terzi, nonché sui processi ad esse correlate;
• **compiere operazioni finanziarie** dirette ad assumere partecipazioni ed interessi riguardanti altre società, enti, consorzi, associazioni con o senza personalità giuridica sia nazionali che esteri;
• **prestare tutti i servizi connessi** alle attività sopra riportate;
• svolgere attività di **coordinamento tecnico e finanziario** dei soggetti nei quali partecipa nonché il loro finanziamento in genere sotto qualsiasi forma e con qualunque atto che serva anche solo in modo indiretto al raggiungimento degli scopi sociali;
• svolgere attività di **compravendita, gestione, locazione di beni immobili** sia civili sia rurali ed industriali, nonché di terreni ad uso agricolo, civile ed industriale. Romagnoli può inoltre compiere tutte le operazioni, sempreché non esercitate nei confronti del pubblico, che il consiglio di amministrazione (o l'amministratore unico) riterrà necessarie o comunque utili al conseguimento degli scopi sociali, anche assumendo obbligazioni, prestando fidejussioni anche nell'interesse di terzi e concedendo ipoteche per le operazioni creditizie che si rendessero a tal fine necessarie od opportune.

I Soci

Il capitale sociale dell'Azienda è costituito da 1.157.989 azioni (che rappresentano un valore pari 3.112.830 euro), tutte di proprietà di membri della famiglia Romagnoli.

Da sempre Romagnoli attribuisce massima importanza ai **valori della famiglia**, che si fa custode dei principi del business ed esorta la **valorizzazione del capitale umano** dell'azienda.

Assemblea

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

Consiglio di amministrazione

Il Consiglio di amministrazione è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione ordinaria e straordinaria della società, nessuno escluso ed eccettuato, salvo quanto espressamente riservato all'assemblea degli azionisti.

Il Consiglio di Amministrazione è costituito da 4 membri con i seguenti ruoli:

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

Il Consiglio, attraverso riunioni periodiche, provvede all'elezione del Presidente ed alla nomina dei Consiglieri Delegati, a cui sono attribuiti tutti i poteri di ordinaria amministrazione. Nella tabella riportata di seguito viene riportata, in valore percentuale, **la composizione del Consiglio di Amministrazione al 31 dicembre.**

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

Percentuale	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Donne	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Totale	**0%**	**0%**	**100%**	**100%**	**0%**	**0%**	**100%**	**100%**

Organi di Controllo

Il Collegio Sindacale è composto da **5 membri** (un presidente del Collegio Sindacale, due Sindaci ordinari e due Sindaci Supplenti) ed effettua **controllo di legalità sulle operazioni societarie** ed **attività di vigilanza** sull'osservanza delle disposizioni di legge e statutarie, nonché sull'adeguatezza e sul funzionamento degli assetti organizzativi, amministrativi e contabili dell'Azienda.

L'Azienda dispone anche di un organo di controllo esterno, composto dalla Società di Revisione Ria Grant Thornton S.p.A., nominata con atto del 24/06/2021 ed in carica fino ad approvazione del Bilancio al 31 dicembre 2023.

Comitato di Sostenibilità

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

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

Tra i compiti del Comitato rientrano inoltre la **valutazione della completezza e dell'attendibilità del Rapporto di Sostenibilità e il monitoraggio dell'applicazione della Politica di sostenibilità.**

Il Comitato ha inoltre il compito di monitorare la normativa di legge e l'evoluzione delle best practices nazionali e internazionali in materia di corporate governance, aggiornando il Consiglio di Amministrazione in caso di modificazioni significative, e di formulare proposte per garantire la rispondenza delle policy aziendali a tali evoluzioni normative, anche relativamente al contenuto del Codice Etico dell'Azienda.

Il Comitato di Sostenibilità è **composto da 5 membri**, di cui almeno uno amministratore con funzioni di Presidente, dal Responsabile della Funzione Marketing, in qualità di segretario, dal Responsabile della Funzione Risorse Umane, dal Responsabile della Funzione Ambiente, Salute e sicurezza, e dal Responsabile delle Funzioni di Approvvigionamento e Commerciale.

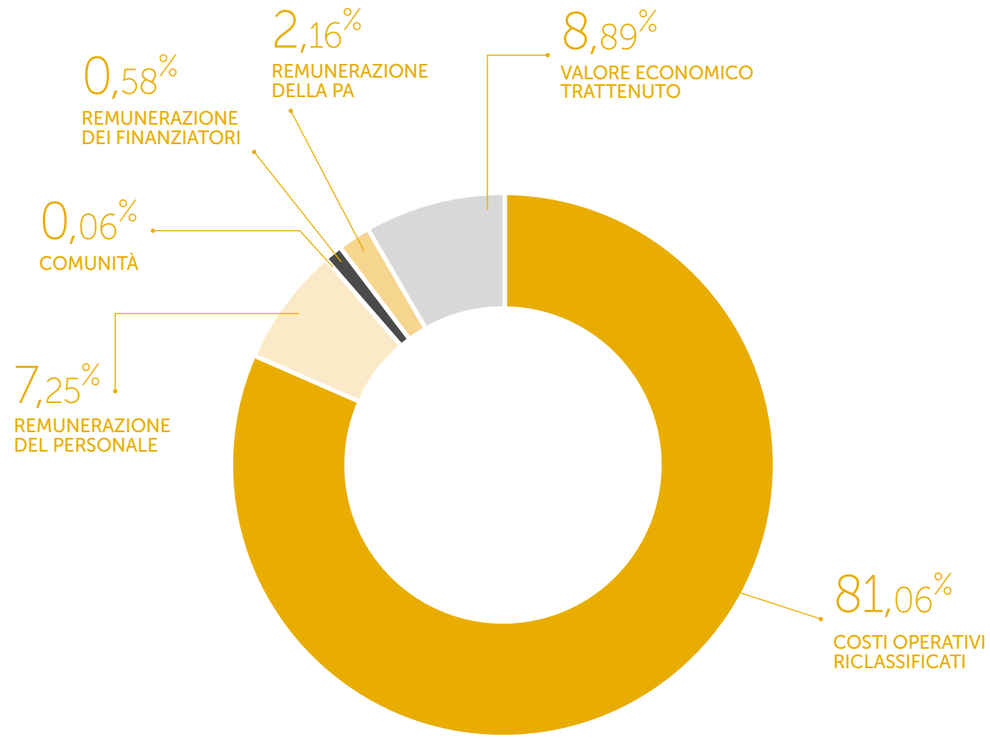
1.5 PERFORMANCE ECONOMICA
E CREAZIONE DI VALORE

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

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

Il valore economico rappresenta la ricchezza prodotta da Romagnoli distribuita e ripartita agli stakeholder con la seguente modalità: **costi operativi riclassificati** (principalmente acquisti di materie prime e servizi), **remunerazione del personale** (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione indiretta costituita dagli oneri sociali), **remunerazione dei finanziatori** (interessi passivi e altri oneri finanziari), **remunerazione della Pubblica Amministrazione** (imposte sul reddito) e **remunerazione della Comunità** (liberalità e sponsorizzazioni).
Il valore trattenuto da Romagnoli è rappresentato principalmente dall'utile d'esercizio destinato a riserve, da ammortamenti e accantonamenti, rettifiche di valore di attività e passività finanziarie e altre svalutazioni.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO NEL 2021 (%)



Il valore economico direttamente generato da Romagnoli nel 2021 è di oltre **38.400 migliaia di euro** (oltre 42.000 migliaia di euro nel 2020)[5] di cui il valore economico distribuito ammonta a oltre **35.000 migliaia di euro** (quasi 38.600 migliaia di euro nel 2020). La maggior parte di questo valore è rappresentato dai **costi operativi riclassificati** per un totale di oltre 31.100 migliaia di euro seguiti dalla remunerazione del personale (oltre 2.700 migliaia di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a oltre 830 migliaia di euro (oltre 790 migliaia di euro nel 2020), mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a oltre 225 migliaia di euro (oltre 310 migliaia di euro nel 2020). Il valore distribuito alla Comunità ammonta a quasi 23 migliaia di euro (circa 5 migliaia di euro nel 2020). Il valore trattenuto in Azienda è stato di oltre 3.400 migliaia di euro.

[5] A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al valore economico direttamente generato nel 2020 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Rapporto di Sostenibilità 2020, pubblicato sul sito http://www.romagnolipatate.it/

capitolo

2

APPROCCIO ALLA **SOSTENIBILITÀ**

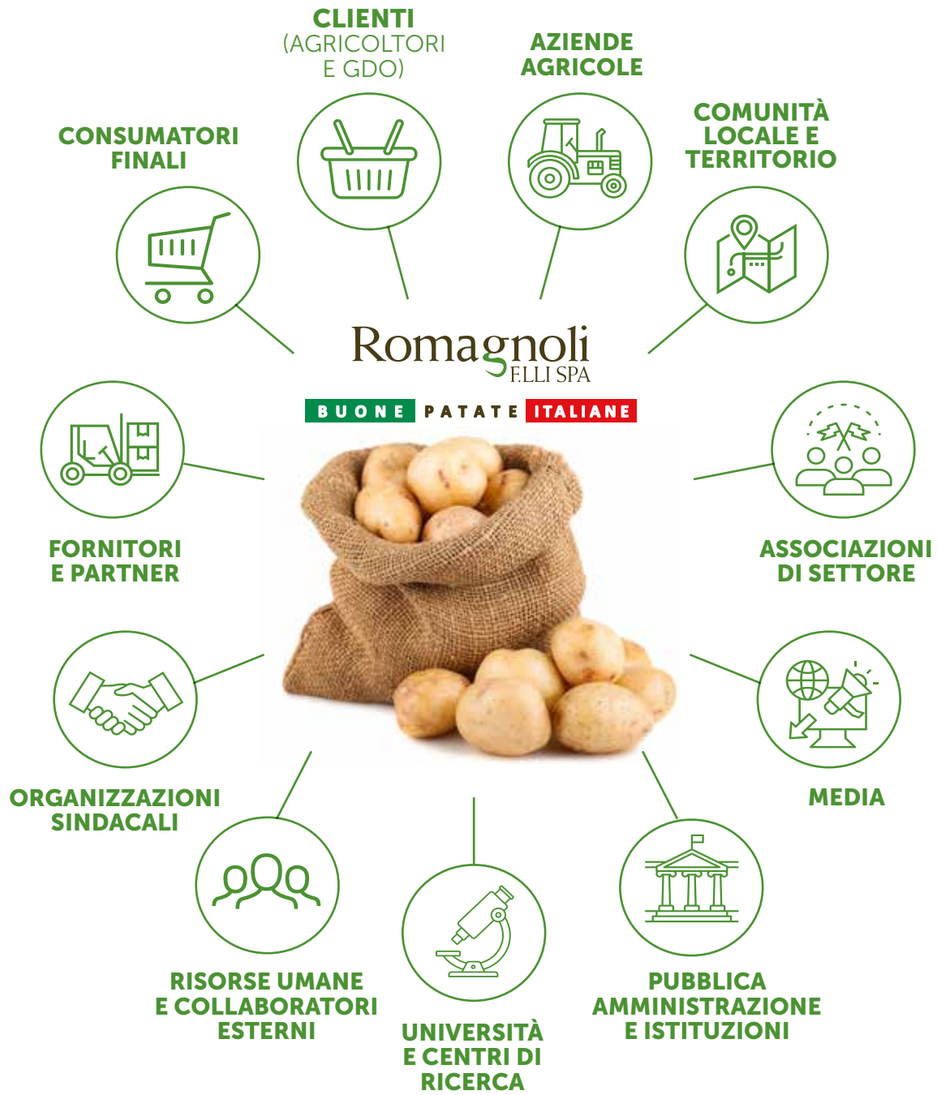
2.1 I NOSTRI STAKEHOLDER **52**

2.2 L'ANALISI DI MATERIALITÀ **54**

2.1 I NOSTRI STAKEHOLDER

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

L'Azienda ha effettuato una **mappatura delle categorie di stakeholder** rilevanti. I risultati di tale analisi sono stati integrati e confrontati con quanto emerso da un'analisi di benchmark che ha considerato i principali **peers del settore** e le **best practice nazionali ed internazionali**.



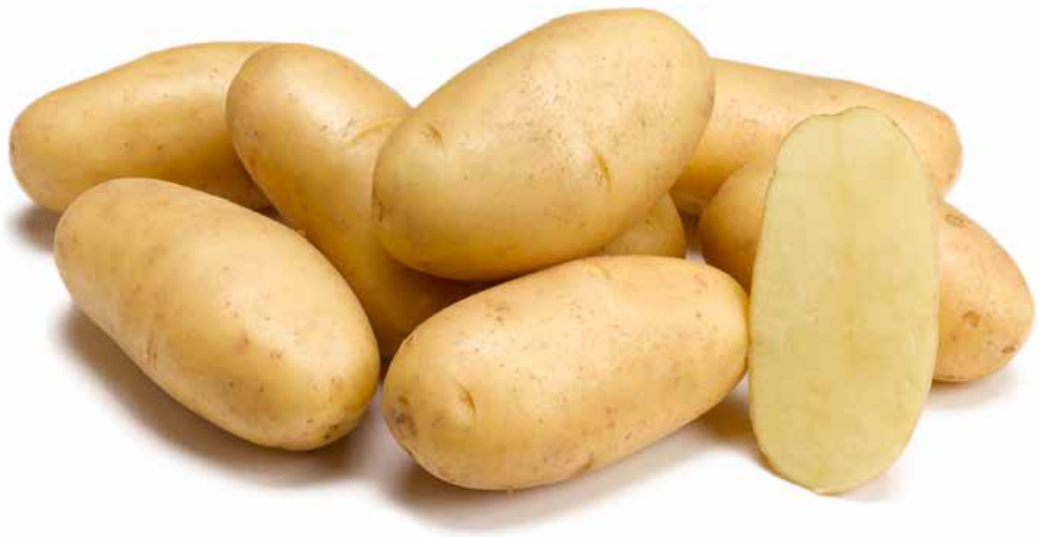
2.2 L'ANALISI DI MATERIALITÀ

Nel corso del biennio 2020-2021, in linea con gli Standard GRI definiti dal **Global Reporting Initiative**, Romagnoli ha intrapreso un percorso volto all'**identificazione degli aspetti materiali** della propria attività, vale a dire quelle tematiche che per l'azienda hanno un'elevata rilevanza in **ambito economico, sociale e ambientale**. Tali tematiche influenzano non solo le valutazioni e le decisioni dell'azienda, ma anche quelle dei suoi stakeholder e, per tale ragione, saranno oggetto di rendicontazione nel presente Rapporto di Sostenibilità.

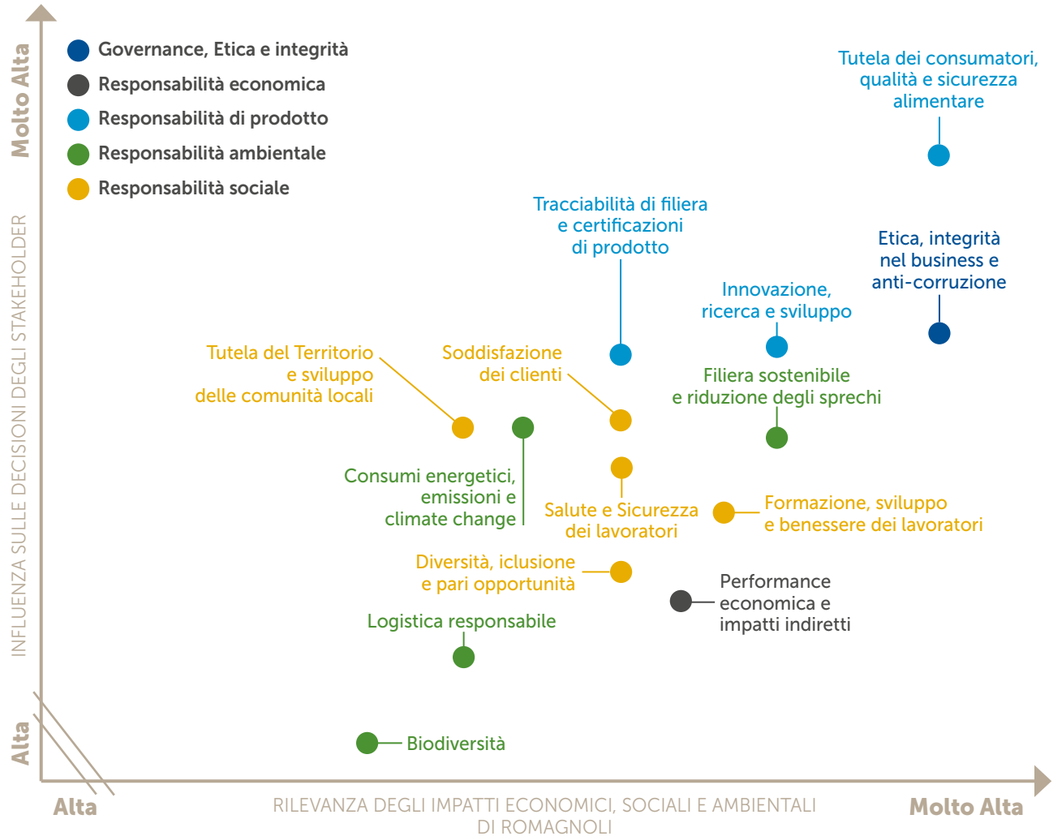
Il processo di identificazione delle tematiche si è svolto sulla base dello studio delle principali **linee guida e standard di rendicontazione internazionali** e di un'analisi di benchmark volta ad individuare i temi di sostenibilità trattati dai principali player del settore. Tali tematiche sono state oggetto di valutazione da parte dei rappresentanti delle principali Funzioni aziendali, i quali, sulla base delle loro conoscenze specifiche, hanno valutato la rilevanza dei temi considerando la loro influenza sia sulle decisioni dell'azienda che su quelle degli stakeholder. Ciò ha permesso di definire la **matrice di materialità di Romagnoli**.

Per i prossimi esercizi, l'Azienda ha l'obiettivo di avviare un percorso di coinvolgimento dei propri stakeholder per la definizione delle tematiche materiali.

Nella matrice di materialità di seguito rappresentata sono riportate le tematiche considerate prioritarie per l'Azienda e i suoi stakeholder:



MATRICE DI MATERIALITÀ DI ROMAGNOLI FRATELLI S.P.A.



Nel corso del 2021 non sono intervenuti cambiamenti significativi tali da modificare l'approccio strategico e operativo dell'Azienda.

Le tematiche emerse come rilevanti dall'analisi di materialità svolta nel 2020 sono risultate in linea con le priorità di Romagnoli e dei suoi stakeholder anche per questo anno di rendicontazione. La matrice di materialità 2021 non ha quindi subito variazioni rispetto all'anno precedente.

capitolo

3

INNOVAZIONE,
RICERCA E SVILUPPO

3. INNOVAZIONE
RICERCA E SVILUPPO

Le varietà di patata e i prodotti commercializzati sono frutto di una metodica attività di ricerca e sviluppo interna, svolta insieme ai partners produttori costitutori e produttori dei tuberi seme ed agli agricoltori delle diverse zone di produzione italiane per il consumo.

oltre
100
varietà di patate distribuite

oltre
350
diversi cloni in fase sperimentale di campo

oltre
50
campi prova in Italia

2
progetti di ricerca in collaborazione con Università ed Enti Nazionali

Fin dai primi anni '90, **Romagnoli** ha orientato le proprie attività di ricerca e sviluppo allo scopo di **interpretare l'evoluzione delle esigenze e dei gusti dei consumatori** e, al contempo, rendere **eco-compatibili** le produzioni di filiera: **garantire qualità**, produttività, gusto e versatilità di impiego, nel rispetto dell'ambiente e della salute delle persone è l'impegno di Romagnoli.

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

Fulcro dell'attività di Ricerca e Sviluppo dell'azienda è l'**innovazione varietale di patate** che porta avanti in stretta partnership con le due principali aziende sementiere europee, AGRICO e HZPC, realizzando ogni anno oltre 70 campi prova in tutti gli areali produttivi nazionali per testare nuove cultivar e definirne i relativi modelli produttivi.

Questa attività, che prevede circa **2,4 Mln di nuovi incroci ogni anno**, ha permesso di ottenere le varietà di patate oggi maggiormente coltivate ed apprezzate in Italia ed Europa. L'azienda lavora guardando alla pataticoltura attraverso gli occhi degli agricoltori e, per questo, le sue innovazioni vogliono contribuire a supportarli a produrre **colture sane e di qualità** e **ridurre al minimo l'uso di preziose risorse naturali.**

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

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

NUOVA GENERAZIONE VARIETALE DI PATATE

Il lavoro di **ricerca e innovazione** di Romagnoli guarda al futuro della pataticoltura promuovendo la diffusione di **tecniche di coltivazione sostenibili**, che rispondano anche efficacemente ai nuovi rischi **connessi ai cambiamenti climatici**, alle **avversità causate da patogeni** e, parallelamente, assicurino **elevati standard qualitativi del prodotto e buone rese produttive** alle aziende agricole, in un'ottica di **sostenibilità economica** dell'intera filiera. Questo senza trascurare le caratteristiche organolettiche delle varietà, aspetto imprescindibile dell'attività di ricerca dell'Azienda.
Con l'intento di sviluppare soluzioni coerenti con questi principi, Romagnoli ha dato vita al progetto di ricerca **"Patate di nuova generazione"**, testando ogni anno, in più di 70 campi sperimentali distribuiti su tutto il territorio nazionale, nuove varietà di patate che posseggono naturali tolleranze e resistenze ai principali fattori abiotici e biotici che agiscono sulla coltura, con l'obiettivo di proporre alla filiera produttiva una **innovativa gamma varietale di patate da seme**, ideali per tutti gli areali pataticoli italiani e, conseguentemente, di disegnare **un modello di filiera produttiva basato sulla riduzione degli interventi chimici, per una produzione sostenibile e «a residui zero»**, attuando così gli obiettivi strategici del Green Deal europeo.
Questo ha permesso all'Azienda di essere stata la prima ad ottenere sul prodotto patata, nel 2019, la **certificazione Residuo Zero**[5] dall'Ente di certificazione accreditato **Accredia Check Fruit**.
Progetto in grado di rispondere alla domanda di sostenibilità nel comparto produttivo e alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla qualità, salubrità e sostenibilità di ciò che si porta in tavola, promuovendo un'alimentazione di qualità e rispettosa dell'ambiente.

IL PERCORSO

Diversi i partner coinvolti nel progetto: AGRICO e HZPC, aziende sementiere europee, leader nel settore della produzione di patate da seme e l'Istituto per la Bio-economia (IBE) del CNR di Bologna. Il lavoro di selezione varietale, portato avanti in pieno campo, prosegue nelle successive fasi di stoccaggio delle patate. Durante la fase di frigoconservazione vengono eseguite, a cadenza trimestrale, valutazioni qualitative del prodotto, le quali non contemplano l'utilizzo di trattamenti in post-raccolta, ma il solo ausilio del freddo per misurare il grado di dormienza e resistenza al germogliamento delle varietà.
Questa caratteristica, che garantisce una prolungata destagionalizzazione del prodotto, è un aspetto di grande importanza per la sostenibilità economica dell'intera filiera.
La ricerca varietale termina poi con l'esecuzione di test sensoriali sulle varietà selezionate da parte dell'Istituto per la Bio-Economia (IBE) del CNR di Bologna allo scopo di definirne la migliore destinazione d'uso, analizzando la qualità della patata attraverso i cinque sensi, attraverso il metodo QDA "Quantitative Descriptive Analysis"

Questo percorso di ricerca rappresenta un'**opportunità per il settore pataticolo** nazionale in ottica di **progresso, sostenibilità e valore aggiunto**.

[5] *Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica (ai sensi dell'allegato II del Reg. CE 889/2008) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.*

Nell'ambito della sesta edizione del Premio Innovatori Responsabili, iniziativa con cui sono valorizzati i progetti che contribuiscono all'attuazione dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, nel 2020 la Regione Emilia-Romagna ha conferito la menzione speciale al progetto "Patate Residuo Zero" di Romagnoli. Il progetto contribuisce al raggiungimento di due dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs), l'obiettivo 2 "Sconfiggere la fame" (Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile) e il 12 "Consumo e produzione responsabile" (Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo).

PROGETTO

SUDANGRASS

Dal 2020 è in atto una **sperimentazione in collaborazione con l'università degli Studi di Ferrara e l'Università degli Studi della Tuscia**, avente come obiettivo quello di valutare l'efficacia del sovescio con sorgo sudanense nel contrastare i danni da Agriotes spp. su patata grazie alla presenza nelle cellule epidermiche della foglia e delle radici del sorgo del glucoside cianogenico **durrina**, in grado di degradarsi in acido cianidrico al momento della trinciatura, ed avere quindi un effetto biofumigante nei confronti degli elateridi presenti nel terreno; al contempo, obiettivo della sperimentazione è anche quello di valutare l'incremento della fertilità del suolo determinato dall'apporto di sostanza organica a seguito dell'interramento della biomassa prodotta dalla trinciatura del sorgo.

La sperimentazione viene eseguita presso l'Azienda Sperimentale di R&S Romagnoli F.lli sita a Bologna, attraverso un campo sperimentale in cui vengono testate 5 diverse tesi sperimentali, attraverso test replicati con un disegno a blocchi randomizzati, e presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche ed Agrarie dell'Università degli Studi di Ferrara.

Analisi della durrina

Le **piante di sorgo** sono campionate ad un'altezza di circa 1,50 m e sottoposte a valutazione quantitativa in termini di numero di piante prodotte e del peso per m^2 per singola parcella (Figura 1). Le piante campionate sono poi immediatamente congelate per la successiva **analisi biochimica della durrina** (Figura 2).

Presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Farmaceutiche ed Agrarie dell'Università degli Studi di Ferrara, i campioni di piante sono mantenuti in freezer (-80°C) fino al momento delle analisi; dopodiché sono liofilizzati, pesati (250 mg), posti in una provetta con tappo a vite e **sottoposti ad analisi chimica**.

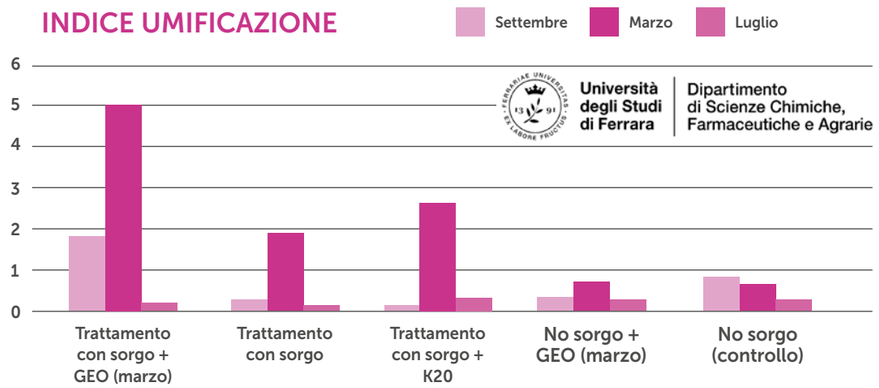
Figura 1

Figura 2

Analisi del suolo

Per valutare l'influenza del trattamento di sovescio con sorgo sulla fertilità del suolo, è **valutato l'indice di umificazione in tre momenti diversi della sperimentazione**: prima del trattamento con sorgo, dopo il trattamento con sorgo, dopo la patata coltivata.

L'indice di umificazione è calcolato mediante il rapporto tra la concentrazione di carbonio di acidi umici (HA) e acidi fulvici (FA).
La valutazione è effettuata seguendo il metodo adattato ISO 12782-4 (ISO 12782-4, 2012) approvato dalla International Humic Substances Society.



I risultati

I primi risultati ottenuti dalla sperimentazione sono stati **molto incoraggianti.** Si è osservato come il cianuro prodotto dall'idrolisi della durrina abbia esplicato un effetto biofumigante nel terreno, inibendo l'utilizzo dell'ossigeno e provocando di conseguenza la **morte per asfissia di funghi patogeni, nematodi fitoparassiti**, ed una **importante diminuzione della infestazione da elateridi.** Inoltre, l'uso del sovescio di sorgo ha fornito una **maggiore quantità di materia organica**, come input di carbonio al suolo, e ha anche creato condizioni favorevoli per la decomposizione e l'umificazione della materia organica.

capitolo

4

FILIERA **SOSTENIBILE** E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO

4.1 LA FILIERA: LE PATATE E ALTRE FILIERE **66**

4.2 TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONI **74**

4.3 TUTELA E SICUREZZA DEI CONSUMATORI **76**

4.4 SODDISFAZIONE DEI CLIENTI **78**

4.1 LA FILIERA:
LE PATATE E ALTRE FILIERE

Romagnoli riconosce l'importanza dell'**organizzazione della filiera agroalimentare** e del ruolo trategico che questa può avere per il miglioramento della redditività delle produzioni agricole e per garantireuna più equa distribuzione del valore aggiunto a tutti gli attori che ne fanno parte. Romagnoli partecipa attivamente e costruisce con la filiera produttiva una **partnership commerciale fondata su dialogo, trasparenza e rispetto**, cercando di stabilire rapporti di reciproca equità.

La valorizzazione della produzione agricola italiana è alla base della politica aziendale. L'Azienda fornisce **consulenza tecnica e supporto costante ai produttori agricoli di tutto il territorio nazionale,** al fine di migliorare l'efficienza dell'intera filiera e garantire la massima soddisfazione del consumatore finale.

Aziende Agricole
coinvolte in filiera:

Patate
55
(62 nel 2020)

Cipolle
15
(16 nel 2020)

Ettari
coltivati in filiera:

Patate
598 HA
(705 nel 2020)

Cipolle
80 HA
(74 nel 2020)

KILOGRAMMI
di produzioni organizzate e ritirate in filiera:

Patate
21.613.729 kg
(26.412.258 kg nel 2020)

Cipolle
3.051.042 kg
(3.281.044 kg nel 2020)

90%
dei volumi aquistati da fornitori certificati GFSI (80% nel 2020)

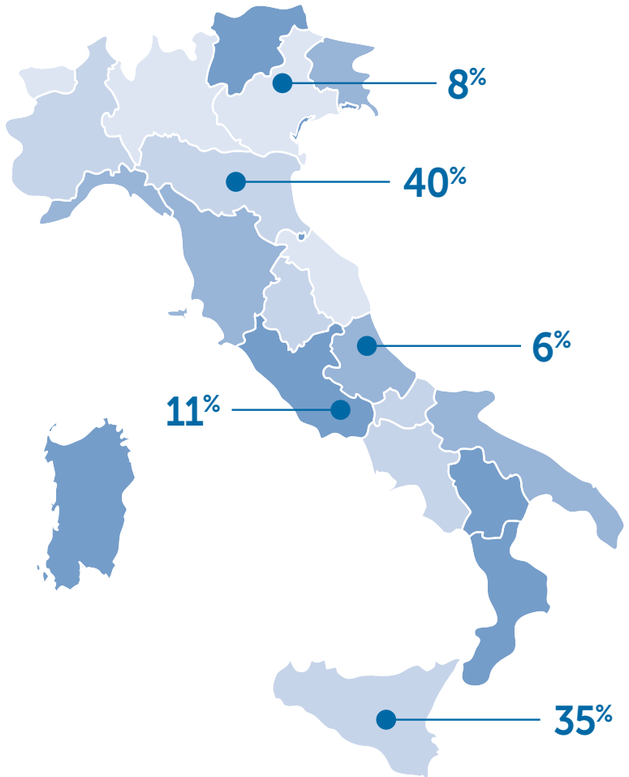
Dalle origini di Azienda agricola, Romagnoli ha saputo far tesoro della conoscenza dei terreni e dell'esperienza nella coltivazione, con l'obiettivo di coniugare in tutte le declinazioni attività, tradizione e innovazione.

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

L'azienda, inoltre, partecipa all'Associazione Imprese Ortofrutticole **Fruit Imprese Emilia-Romagna** e all'Associazione **Legambiente**.

Romagnoli è inoltre associata a

I principali fornitori di Romagnoli sono le **aziende sementiere** che forniscono i tuberi-seme per la produzione di patate, e le **aziende agricole italiane** produttrici della filiera Romagnoli. L'Azienda collabora inoltre con **fornitori di imballaggi e servizi.**



Queste aziende sono situate in

- **Emilia-Romagna (40%)**
- **Sicilia (35%)**
- **Lazio (11 %)**
- **Veneto (8%)**
- **Abruzzo (6%)**

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

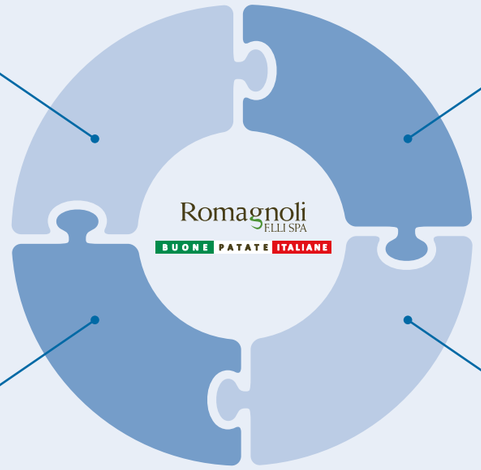
I rapporti tra le aziende agricole della filiera e Romagnoli sono regolati dai seguenti documenti:

CODICE DI CONDOTTA E RESPONSABILITÀ SOCIALE DEI FORNITORI

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

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA

Le norme generali in materia di tecniche agronomiche, che costituiscono la base di riferimento per la predisposizione dei disciplinari di coltura e i relativi controlli, sono state definite tenendo a mente la necessità di coniugare tecniche produttive compatibili con la tutela dell'ambiente naturale e le esigenze tecnicoeconomiche dei moderni sistemi produttivi, al fine di innalzare il livello di salvaguardia della salute degli operatori e dei consumatori.



CONTRATTO QUADRO PER LA CESSIONE DELLE PATATE DA CONSUMO FRESCO

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

CODICE ETICO

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

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

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

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

Il rispetto del Codice di Condotta viene garantito attraverso lo svolgimento di **verifiche ispettive** da parte della Romagnoli e/o di terzi autorizzati (es. Clienti o Organi di Certificazione). Tutte le materie prime destinate alla produzione "a filiera" dei prodotti Romagnoli devono soddisfare una serie di requisiti specifici in termini di qualità e sicurezza alimentare. In particolare, la procedura di acquisto non può prescindere dalla **rigorosa selezione dei fornitori e delle aziende di filiera**, dal **monitoraggio lungo tutta la filiera** attraverso ispezioni e controlli con frequenza periodica, dall'**analisi di conformità delle materie prime in entrata** prima che vengano immesse sul mercato.

Si precisa comunque che, a seconda delle necessità legate alla produzione ed in relazione a richieste non pianificate da parte di alcuni clienti, possono venire coinvolti nelle procedure di acquisto fornitori non inclusi stabilmente nella filiera o fornitori esteri.

Per rafforzare le relazioni con i fornitori di materie prime e con le aziende di filiera, Romagnoli ha creato un **piano di condivisione con gli attori interni ed esterni della catena produttiva**, attraverso cui promuove l'impegno a favore delle buone pratiche agricole, così definite "l'applicazione della conoscenza disponibile per l'uso delle risorse naturali in modo sostenibile per la produzione di alimenti sani e sicuri e di prodotti agricoli non alimentari, nel rispetto dell'essere umano".

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

LA FILIERA
DELLA PATATA

Dalla coltivazione del tubero seme al prodotto finito

1 AZIENDE SEMENTIERE
Coltura del "tubero seme"

Il seme è tutto di qualità certificata ed originario delle più qualificate ed innovative aziende di produzione.

2 Romagnoli F.LLI SPA — BUONE PATATE ITALIANE
Distribuzione del seme

Il seme, convenzionale e BIO, viene fornito a tutte le aziende agricole della fliera.

3 AZIENDE AGRICOLE
Coltivazione e raccolta

Le patate da consumo frersco vengono **coltivate, raccolte e lavorate secondo standard qualitativi elevanti**, garantiti da costanti verifiche applicate a tutte le fasi del processo produttivo.

4 Romagnoli F.LLI SPA — BUONE PATATE ITALIANE
Lavorazione

La patata viene sottoposta a **lavaggio e confezionamento** prima di essere commercializzata sul mercato.

5 Romagnoli F.LLI SPA — BUONE PATATE ITALIANE
Vendita

Vendita del prodotto finito sul **mercato nazionale** (GDO, GD, Mercati ortofrutticoli) ed **internazionale**.

6 Romagnoli F.LLI SPA — BUONE PATATE ITALIANE
Trading commerciale

Trading commerciale di **patate da consumo fresco** e trading in esclusivo di **patate di IV e V gamma**.

McCain

4.2 TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONI[6]

Romagnoli ha istituito un **sistema di tracciabilità** esteso a **materie prime, processi e imballaggi**. La qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti Romagnoli sono da sempre ottenute grazie all'adozione di procedure della rintracciabilità dell'origine di ogni fornitura. I processi sono **gestiti anche digitalmente** e sono conformi ai più elevati Standard in materiadi sicurezza alimentare e tracciabilità:

Certificazioni

Il 90% dei volumi acquistati dai fornitori di prodotti agricoli sono certificati secondo standard riconosciuti da GFSI **(Global Food Safety Initiative).**
Lo standard internazionale Global G.A.P. definisce le buone pratiche agricole *(Good Agricultural Practices)* ed assicura i consumatori sui metodi di produzione agricola degli alimenti, **riducendo al minimo gli impatti delle attività agricole dannose per l'ambiente**, gli apporti di **sostanze chimiche**, garantendo un approccio responsabile nei confronti della salubrità e della sicurezza dei lavoratori.
I collaboratori di Romagnoli ricevono **formazione** e **attività di supporto** costante da tecnici agronomi nell'applicazione di tali pratiche. La conformità ai requisiti dello standard è valutata ogni anno da valutatori interni e in occasione della verifica di certificazione.

Le patate èVita Residuo Zero[7] sono coltivate attraverso pratiche agricole codificate utilizzando **molecole chimiche a bassissima residualità**, che permettono di ottenere un prodotto che equilibri la difesa della coltura, la tutela dell'ambiente e la salute delle persone.
La certificazione Residuo Zero, rilasciata dall'ente Check Fruit, è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca svolto in collaborazione con Legambiente, partito dalla selezione degli areali produttivi italiani maggiormente vocati. Luoghi nei quali imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale coniugano **buone pratiche agricole e salvaguardia delle risorse naturali**.

[6] *Tutti i certificati sono disponibili alla consultazione sul sito internet di Romagnoli www.romagnolipatate.it.*
[7] *Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di determinazione analitica (0,01 ppm) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica (ai sensi dell'allegato II del Reg. CE 889/2008) nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.*

Obiettivi di certificazione 2022

Nel primo semestre 2022, l'Azienda ha implementato e certificato i **sistemi di gestione integrata ISO 45001** e **ISO 14001**.

La sede di via Gabusi n. 7, Molinella (BO), di Romagnoli è certificata **IFS – International Food Standard** per tutte le fasi della lavorazione alimentare successive a quella agricola (stoccaggio, lavorazione e confezionamento di patate e cipolle da consumo fresco).
IFS Food è uno standard internazionale per la valutazione della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti. Lo standard si applica ai fornitori. I requisiti si riferiscono al sistema di gestione della qualità e al sistema HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points), supportati da programmi di prerequisiti dettagliati, ovvero un insieme di requisiti GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice). Attraverso questa certificazione Romagnoli certifica che i propri prodotti rispondono alle esigenze dei clienti in termini di **sicurezza alimentare e buone pratiche di produzione**.

Il **Biologico** di Romagnoli è certificato da **CCPB srl**.
L'**agricoltura biologica** è un metodo di produzione agricola che esalta la naturale fertilità del suolo e la salubrità dei prodotti, sfruttando al massimo i meccanismi e gli equilibri naturali; l'utilizzo di ammendanti e prodotti per la difesa di origine naturale viene limitato ai casi di necessità, in conformità alle norme dell'Unione Europea (Reg. CE 834/07 e CE 889/08).

Il sistema di tracciabilità è finalizzato non solo a tracciare la filiera, ma anche a **fornire informazioni trasparenti, chiare e dettagliate al cliente e al consumatore finale** sulla storia del prodotto fornito.

4.3 TUTELA
E SICUREZZA DEI CONSUMATORI

I temi della sicurezza alimentare, della tutela dell'ambiente, della nutrizione e dell'attività fisica orientano la strategia di ricerca e gli investimenti produttivi verso prodotti di elevata qualità.

Analisi sulla materia prima

177 Analisi di autocontrollo della materia prima, *di cui:*

- **153 Analisi multi-residuali** *svolte durante il 2021 di cui:*

n° **112** *matrice patata*

n° **31** *matrice cipolla*

- **24 Analisi di ricerca perclorato e multimetalli** *svolte durante il 2021 di cui:*

n° **20** *matrice patata*

n° **4** *matrice cipolla*

Analisi sul prodotto finito[1]

131 Analisi di autocontrollo della prodotto finito, *di cui:*

- **37 Analisi multi-residuali** *svolte durante il 2021 di cui:*

n° **25** *matrice patata*

n° **12** *matrice cipolla*

- **94 Analisi di ricerca clorprofam e arsenico**
- **44 Analisi microbiologiche e chimico-fisiche dell'acqua**
- **35 Analisi del terreno**
- **127 Audit su prodotto finito**

[1] *Il prodotto carota viene acquistato come semi-lavorato e sottoposto a rigorosi controlli da parte del fornitore.*

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

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

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

Il sistema qualità e le procedure adottate garantiscono la conformità al Regolamento CE 852/04 "**Programma di Autocontrollo HACCP**", sistema che previene i pericoli di contaminazione alimentare attraverso l'individuazione e l'analisi degli stessi e l'implementazione di sistemi adatti per la loro prevenzione e monitoraggio ("Analisi del rischio e dei punti critici di controllo").

Oltre alle procedure di controllo operativo dettate dalle analisi di laboratorio, vengono svolte, con frequenza pianificata, anche delle **verifiche ispettive interne ed esterne da parte dei clienti**, al fine di **verificare la conformità e l'adeguatezza del sistema implementato** ed eventuali opportunità di miglioramento.

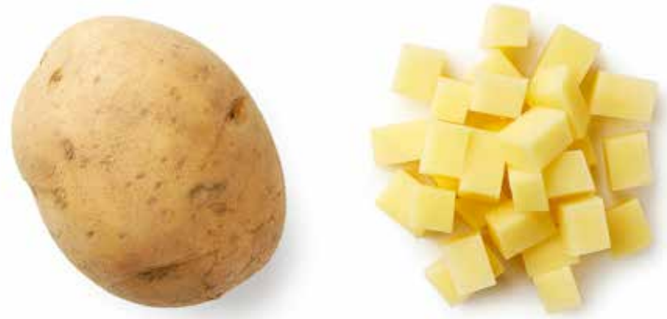
Romagnoli inoltre promuove la ricerca, la comunicazione e la diffusione delle tecniche agronomiche più efficaci e sostenibili per l'ambiente e per la **salute del consumatore.**

Da decenni l'Azienda effettua puntuali analisi presso laboratori qualificati ed accreditati. Tra questi, dal luglio del 2000, Romagnoli si avvale del **laboratorio di analisi indipendente, accreditato** da Accredia[8] *Agro. Biolab Laboratory srl* per lo svolgimento delle analisi chimiche e **microbiologiche** sulla qualità e sicurezza dei prodotti. Il laboratorio condivide con Romagnoli valori di orientamento al cliente, indipendenze ed imparzialità, competenze ed innovazione, passione ed impegno. Le analisi effettuate garantiscono il monitoraggio dell'eventuale presenza di sostanze anomale o di quantità di molecole superiori ai limiti consentiti e regolamentati da specifici disciplinari, il mantenimento delle certificazioni conseguite ed un corretto posizionamento rispetto ai termini di legge previsti.

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

4.4 SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

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



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

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

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

Romagnoli sostiene una **relazione trasparente ed equa con tutti i clienti** in modo tale da non offrire ad alcuno un vantaggio competitivo sleale su un cliente concorrente. Vengono adottate politiche specifiche in base alle dimensioni, al tipo, al canale o alla strategia commerciale del cliente, al fine di **servire sempre al meglio il cliente senza mai porre in essere azioni discriminatorie**. Per questo vengono offerte a clienti tra loro concorrenti entro un dato canale di vendita eguali opportunità nelle relazioni commerciali; non vengono inoltre stipulati accordi che impediscano al cliente l'acquisto di prodotti da concorrenti di Romagnoli.

Come ulteriore garanzia della qualità dei prodotti messi in commercio da Romagnoli, durante il corso dell'anno il CNR di Bologna conduce, con cadenza costante, diversi panel test volti a valutare le caratteristiche organolettioche di tutte le varietà di patate commercializzate dall'Azienda. Tali test sono effettuati sulla base di parametri studiati in collaborazione con la sezione Ricerca e Sviluppo di Romagnoli F.lli.

capitolo

5

LE PERSONE

5.1 LE NOSTRE PERSONE **84**

5.2 DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ **88**

5.3 SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI **90**

LE NOSTRE PERSONE

68
dipendenti al 31/12/2021
(68 al 31/12/2020)

1
collaboratore esterno

56%
dipendenti con contratto a tempo indeterminato
(59% nel 2020)

7%
dipendenti in part-time
(9% nel 2020)

19%
tasso di nuovi assunti nel 2021
(31% nel 2020)

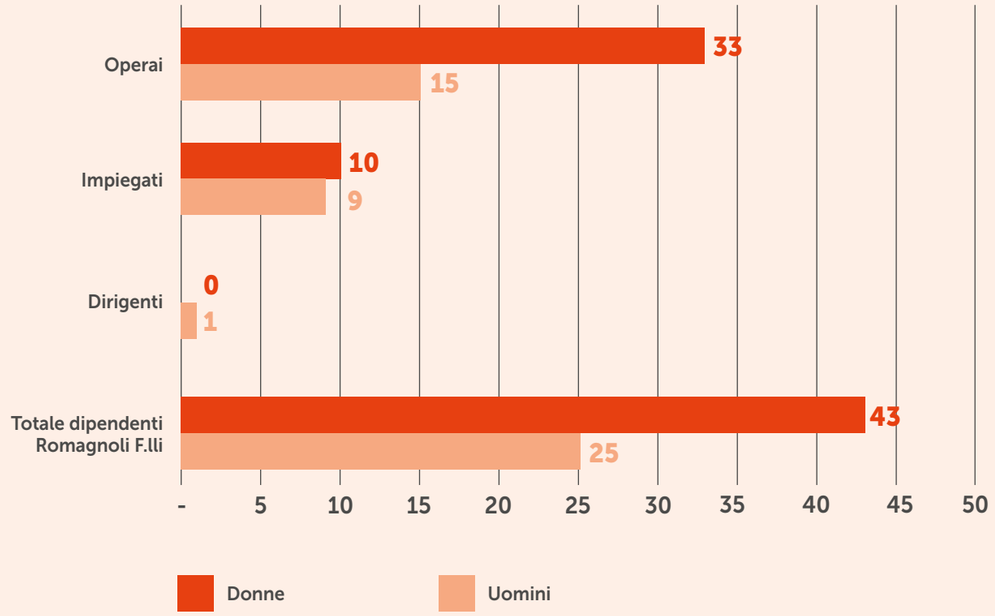
Oltre
566
ore di formazione erogata
(oltre 420 nel 2020)

5.1 LE NOSTRE PERSONE

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

Al 31 dicembre 2021 l'Azienda impiega **68 dipendenti** (in linea con il 2020) e si avvale di un unico collaboratore esterno. L'Azienda si impegna a comprendere ed approfondire la conoscenza dei temi di maggior rilievo per la propria attività.
Tale studio viene effettuato attraverso la guida di esperti qualificati, i quali, grazie ad attività di informazione riguardanti gli ultimi sviluppi tecnologici e il progresso nella ricerca, consentono alla governance di Romagnoli un approccio sempre attuale e progressista.

N° DI DIPENDENTI PER INQUADRAMENTO PROFESSIONALE E GENERE (AL 31 DICEMBRE 2021)



Sul totale dell'organico al 31 dicembre 2021 **le donne costituiscono il 63% del personale** (62% nel 2020).

Alla stessa data, il 56% dei dipendenti risulta assunto con contratto a tempo indeterminato.

Si segnala che le persone appartenenti a categorie protette nel 2021 sono 4 (5 nel 2020), delle quali 3 tra gli operai e 1 tra gli impiegati; i lavoratori non aventi la cittadinanza italiana sono 11.

Nel corso del 2021 sono state assunte 13 persone (21 nel 2020), pari al 19% del totale della forza lavoro in essere al 31 dicembre, con una diminuzione del 35% rispetto all'esercizio precedente. Nel complesso il numero dei dipendenti al 31 dicembre 2021 risulta essere in linea con quello riscontrato al 31 dicembre 2020 per effetto delle assunzioni e delle cessazioni avvenute nel corso dell'anno.

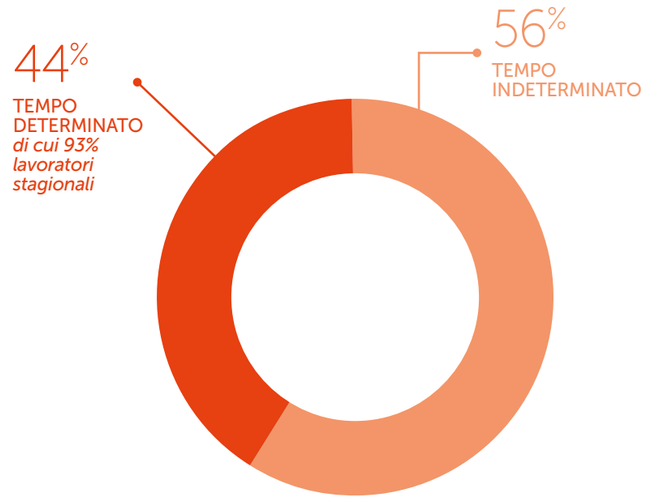
Con particolare riferimento alle assunzioni effettuate nel corso del 2021, si segnala che circa **il 23% di queste sono riconducibili a soggetti di età inferiore ai 30 anni**. Circa il 54% dei dipendenti assunti rientra nella fascia di età tra i 30 e i 50 anni.

Per quanto riguarda la scomposizione del personale dipendente per fasce d'età, il **49% dei dipendenti rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni** (il 27% nel 2020); il 18% del personale ricade nella fascia under 30 (20% nel 2020), mentre il 34% dei dipendenti ha un'età superiore ai 50 anni (31% nel 2020).

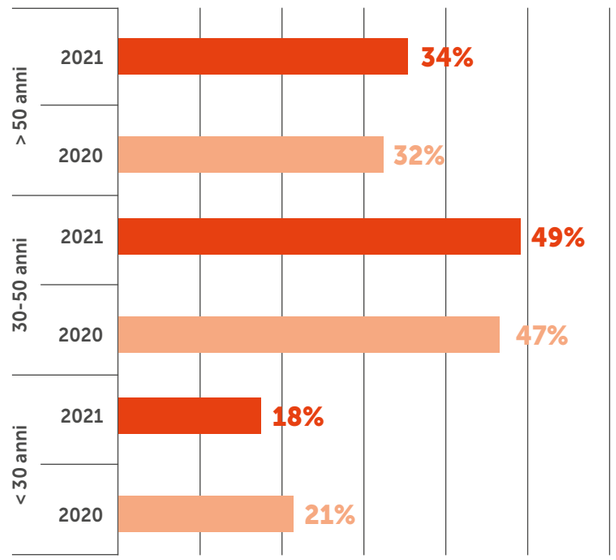
L'Azienda ispira le proprie decisioni e i propri comportamenti verso i collaboratori alla rigorosa osservanza delle **normative** e dei **contratti collettivi**, nel rispetto e in collaborazione con le rappresentanze sindacali liberamente elette e in uno **spirito costruttivo delle relazioni industriali**[9]. Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento per tutti i dipendenti dell'Azienda è quello del settore Imprese Ortofrutticole ed Agrumarie, siglato collettivamente da Fruitimprese.

[9] *CCNL Ortofrutta ed agrumari.*

N° TOTALE DI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (AL 31 DICEMBRE 2021)



DISTRIBUZIONE PERCENTUALE DEI DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ (AL 31 DICEMBRE 2021)



Gestione, tutela e sviluppo del personale

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

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

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

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

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

L'Azienda si adopera per **valorizzare le competenze** delle proprie risorse umane attraverso attività di formazione e percorsi di crescita professionale, incoraggiandone il coinvolgimento attivo. La formazione è svolta da colleghi già esperti (mentoring) e da docenti esterni qualificati. Nel 2021, nonostante le difficoltà legate alla pandemia, Romagnoli ha erogato **566 ore di formazione** attraverso corsi tenuti da docenti esterni, sia obbligatori che non obbligatori (422 nel 2020) **per un totale di 8,32 ore di formazione pro-capite**, contro le 6,20 erogate nel 2020.

Oltre ai corsi di formazione legati ai temi di salute e sicurezza sul lavoro previsti dalla legge, nel corso del 2021 l'Azienda ha organizzato, sia in presenza che a distanza, corsi di formazione in materia di contabilità e finanza, inglese commerciale, gestione aziendale (con aggiornamenti relativi al Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo), sviluppo delle abilità personali (DAE) ed etichettatura degli imballaggi. Il Piano formativo 2021 ha previsto anche **corsi relativi alle certificazioni ISO 14001 e ISO 45001**, riguardanti, rispettivamente, i requisiti del sistema di gestione ambientale e della salute e sicurezza.

Nel 2021 sono state erogate **185 ore di formazione** in tema di **salute e sicurezza**, per un totale di **2,72 ore di formazione pro-capite**. I corsi tenutisi hanno riguardato, fra le altre tematiche, l'utilizzo del defibrillatore, il primo soccorso, le norme di sicurezza e le norme antincendio, nonché le figure dei carrellisti e dei preposti.

L'azienda si impegna a comprendere ed approfondire la conoscenza dei temi di maggior rilievo per la propria attività. Tale studio viene effettuato attraverso la guida di esperti qualificati, i quali, grazie ad attività di informazione riguardanti gli ultimi sviluppi tecnologici e il progresso nella ricerca, consentono alla governance di Romagnoli un approccio sempre attuale e progressista.

La selezione e l'inserimento in Romagnoli

Il processo di selezione si svolge nel **rispetto delle pari opportunità e della persona**, in modo strutturato e chiaramente esplicitato. Al candidato vengono fornite informazioni corrette ed esaustive in merito all'organizzazione e alla posizione per la quale verrà valutato.
Al candidato è richiesto di trasmettere correttamente al selezionatore tutte le informazioni utili a rendere il processo di selezione efficace ed efficiente. Romagnoli si impegna a porre in essere tutte le attività che facilitino l'inserimento del neoassunto in un **ambiente collaborativo** e che favoriscano l'**apprendimento e** la **crescita professionale**.

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

2020

Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dip. Uomini	N. ore pro-capite Uomini	N. Ore Donne	Totale dip. Donne	N. ore pro-capite Donne	N. Ore Totali	Totale dip.	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	1	-	-	-	-	-	1	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	67	9	7,44	72	10	7,20	139	19	7,32
Operai	140	16	8,75	143	32	4,47	283	48	5,90
Totale	**207**	**26**	**7,96**	**215**	**42**	**5,11**	**422**	**68**	**6,2**

2021

Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dip. Uomini	N. ore pro-capite Uomini	N. Ore Donne	Totale dip. Donne	N. ore pro-capite Donne	N. Ore Totali	Totale dip.	N. ore pro-capite
Dirigenti	9	1	9,00	-	-	-	9	1	9,00
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	191	9	21,22	200	10	19,95	391	19	20,55
Operai	67	15	4,47	99	33	3,00	166	48	3,46
Totale	**267**	**25**	**10,68**	**299**	**43**	**6,95**	**566**	**68**	**8,32**

5.2 DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ

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

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

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

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

Discriminazioni e molestie

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

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

È pertanto vietato:

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

5.3 SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

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

Il miglioramento continuo della sicurezza e del benessere dei propri collaboratori si traduce in una serie di **investimenti** volti a migliorare criticità e a scongiurare possibili rischi. Romagnoli si impegna a diffondere e consolidare una **cultura della sicurezza sul lavoro**, coerente con lo standard ISO 45001, che sviluppi una consapevolezza dei rischi e promuova comportamenti responsabili da parte di tutti i collaboratori.

L'Azienda ha implementato in tutti gli stabilimenti un **sistema integrato di gestione dei rischi e della sicurezza sul lavoro**, che trova applicazione nei confronti di tutti i dipendenti e dei collaboratori, interni ed esterni, che operano all'interno dei luoghi di lavoro di Romagnoli.

Romagnoli svolge periodicamente **un'analisi delle proprie attività lavorative, al fine di individuare la presenza di eventuali rischi associati alle stesse e di criticità dei processi**. Sulla base dei risultati di tale analisi viene periodicamente aggiornato il documento di valutazione dei rischi (DVR), il cui ultimo aggiornamento risale a novembre 2019. Allegato al DVR è stato inserito il **protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19** negli ambienti di lavoro, continuamente aggiornato come disposto dai decreti di legge. Nella **relazione sanitaria** annuale del 2021, redatta dal medico competente con i risultati della sorveglianza sanitaria, **non sono riportate malattie professionali**.

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

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

LA GESTIONE DELLA CRISI EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19

Il Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il **contenimento della diffusione del virus Covid-19** negli ambienti di lavoro ha previsto le misure precauzionali dicontenimento adottate per contrastare l'epidemia, in coerenza con le disposizioni di norma e del settore. Di seguito le principali:

INFORMAZIONE

L'Azienda ha fornito da subito **informative** a tutti i lavoratori e affisso **cartellonistica** nei luoghi di lavoro. A tutti i dipendenti e nuovi assunti è stata fornita una informativa contenente le misure volte alla prevenzione e al contenimento del contagio, sottolineando il **corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale** (dpi) e della **mascherina**. Tutti i responsabili e preposti sono stati informati riguardo necessità dell'adempimento di tutte le misure adottate, dell'importanza del distanziamento, dell'utilizzo delle mascherine, del divieto di assembramenti. Sono stati organizzati degli **incontri informativi** con il personale sia dal Direttore che dal RSPP.

ACCESSO CLIENTI E FORNITORI ESTERNI

Gli eventuali **fornitori esterni/ clienti** accedono ai locali dell'Azienda solo con procedure ed accessi, con mascherina di protezione, mantenendo il distanziamento e **previa autorizzazione**. È presente un'informativa relativa alle procedure di prevenzione e contenimento del contagio, che è esposta e/o viene consegnata in entrata a tutti gli addetti esterni e ai fornitori.

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Sono state **potenziate le pulizie e la sanificazione** degli uffici e dello stabilimento.

IGIENE DELLE MANI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

L'azienda ha messo a disposizione idonei **prodotti per il lavaggio igienico delle mani** e informato i lavoratori a riguardo. Tutti i dipendenti devono indossare le mascherine messe a disposizione dall'azienda.

SPAZI COMUNI CON ACCESSI CONTINGENTATI

Tutto il personale è stato informato della necessità di sostare negli spazi comuni solo il tempo necessario e di **evitare assembramenti**. Sono state eliminate le panchine negli spazi esterni ed inserite delle **sedie distanziate**. Sono stati rivisti la disposizione e il numero dei tavoli presenti all'interno della mensa. La **ventilazione è assicurata** dall'apertura periodica delle finestre e, presso lo stabilimento di Molinella, dall'impianto di estrazione nel locale mensa e nei servizi. All'interno dello stabilimento produttivo, l'organizzazione del lavoro in gruppi garantisce l'**accesso contingentato**.

SMART WORKING E TURNAZIONE

Negli uffici, il lavoro è articolato con **maggiore flessibilità** al fine di limitare la sovrapposizione di turni; gli spazi sono utilizzati riorganizzando, laddove possibile, le postazioni per favorire il **distanziamento** e l'**isolamento**. Nello stabilimento produttivo è stato organizzato un **piano di turnazione** con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e gli assembramenti negli spazi comuni.

SORVEGLIANZA SANITARIA

Il medico competente ha predisposto una comunicazione, inviata a tutti i dipendenti, relativa alla procedura per l'individuazione dei soggetti definiti "fragili". **La sorveglianza sanitaria non è stata interrotta.**

Al fine di migliorare la qualità della vita dei propri dipendenti sul posto di lavoro, Romagnoli adotta diverse misure di **welfare aziendale**, tra cui la **copertura sanitaria di Fondo Est**, prevista dal CCNL Ortofrutticoli ed Agrumari. L'Azienda ha inoltre rinnovato la Polizza assicurativa per tutti i dipendenti nel caso di ricovero ospedaliero causato da Covid-19.

Nel 2021 non si sono verificati infortuni (nel 2020 se ne erano verificati 3, di cui nessuno grave[10]). Si segnala dunque che il tasso di infortuni[11] per l'anno 2021 risulta essere pari a 0, mentre nel 2020 era stato registrato con un valore di 5,08. Anche per quanto concerne i lavoratori esterni, nel corso dell'anno non si è verificato alcun infortunio.

Le tematiche della salute e della sicurezza vengono considerate anche in riferimento a tutti i fornitori aziendali. I **fornitori** dei prodotti a filiera si impegnano al rispetto della normativa cogente e dei principi del **Codice di condotta e responsabilità sociale**. Tutti i fornitori di materie prime e servizi devono considerare e mantenere comportamenti consoni e adeguati al fine di ridurre al minimo le cause di possibili rischi connessi ai relativi settori industriali, in conformità alla materia di salute e sicurezza.

[9] Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.
[10] Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 200.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

UnipolSai Polizza Malattia #AndràTuttoBene

CONDIZIONI DI ASSICURAZIONE comprensive di GLOSSARIO

Polizza Malattia
#AndràTuttoBene

Data edizione 15/03/2020

Unipol

capitolo

6

LA RESPONSABILITÀ **AMBIENTALE**

6.1 IL NOSTRO IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE **68**

6.2 CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI E CLIMATE CHANGE **100**

6.3 MATERIE PRIME SOSTENIBILI E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI **104**

LA RESPONSABILITÀ

AMBIENTALE

7.661 GJ
consumi energetici nel 2021

(-6% rispetto al 2020)

0,17 GJ/ton
Energia consumata nel 2021 per tonnellata di prodotto finito[1]

(0,17 GJ/ton nel 2020)[2]

23%
energia prodotta da fonti rinnovabili nel 2021

(26% nel 2020)

426 tCO_2
emissioni totali di Scope 1 e Scope 2 Location-based

(467 tCO_2 nel 2020)

868 ton
la quantità di rifiuti prodotti nel 2021

di cui
99,98%
non pericolosi

(806 ton nel 2020)

13,10 ml
prelievi idrici effettuati nel 2021

(12,41 nel 2020)

0,27 ML/ton
Acqua prelevata per tonnellata di prodotto finito

(0,33 ML/ton nel 2020)[2]

[1] *Per il calcolo dell'indicatore di intensità energetica e idrica sono stati presi in considerazione esclusivamente i volumi di patate prodotti e i consumi energetici e i prelievi idrici del centro di lavorazione di via G. Gabusi.*
[2] *A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai volumi di prodotto finito del 2020 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Rapporto di Sostenibilità 2020, pubblicato sul sito http://www.romagnolipatate.it.*

6.1 IL NOSTRO IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE

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

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

L'impegno ambientale di Romagnoli si esprime attraverso l'attuazione delle seguenti azioni:
- **Riduzione dei consumi energetici** ed uso razionale ed efficiente dell'energia;
- **Riduzione dei consumi idrici** e applicazione di tecniche di risparmio nei siti produttivi;
- **Riduzione delle emissioni di gas serra**;
- **Riduzione di ogni forma di spreco delle risorse** privilegiando le azioni di prevenzione e recupero.

L'esposizione della pataticoltura ai rischi connessi alla variabilità ed ai cambiamenti climatici (prolungati periodi di siccità e di ridotta disponibilità di acqua a scopo irriguo), ha portato Romagnoli ad **implementare nuovi e più efficienti strutture e processi** che consentono di raggiungere obiettivi di sostenibilità ambientale riducendo anche i rischi aziendali.

Nel corso degli anni, Romagnoli ha investito in innovazione di processo che guardano alla tutela delle risorse naturali, come l'impianto fotovoltaico da 625 kW grazie al quale è stata raggiunta la parziale **autosufficienza energetica** dello stabilimento produttivo di Molinella in Via Gabusi[12]. Gli investimenti sul fronte dell'impianto idrico e di decantazione dello stabilimento di via Gabusi, invece, consentono il **riciclo** e il **reimpiego** dell'acqua utilizzata nelle fasi di lavorazione degli ortofrutticoli.

Romagnoli opera nella convinzione che l'innovazione non possa prescindere dalla salvaguardia della natura. Per questo motivo, l'impegno a rendere sempre più sostenibili le produzioni di filiera si esprime offrendo ai consumatori **prodotti attenti all'ambiente anche nella scelta del packaging**. Romagnoli pone, inoltre, particolare attenzione all'**efficienza della logistica**, al fine di ridurre le emissioni di CO_2 nella fase di consegna dei prodotti.

La **gestione dei rifiuti**, delle sostanze anche potenzialmente inquinanti e dello smaltimento degli stessi è effettuata secondo norme di legge. I dipendenti sono tenuti a segnalare agli organi preposti qualsiasi situazione che possa comportare un rischio di violazione di **norme di protezione ambientale**.

Romagnoli è fortemente impegnata nell'adozione e nell'implementazione di **protocolli agronomici** volti ad un **utilizzo responsabile e razionale dei fitofarmaci e dei prodotti chimici**, per garantire un prodotto sicuro e rispettoso dei limiti di legge, e per limitare l'impatto delle proprie attività sull'ambiente, quali il **disciplinare di produzione integrata**, trattato di seguito, e il **protocollo Residuo Zero**, che prevede una produzione priva di residui chimici (si veda il capitolo 4). Sono numerosi i progetti che ogni anno Romagnoli intraprende con l'obiettivo di **aumentare la sensibilità ambientale degli attori lungo l'intera filiera**, dalla coltivazione in campo alla lavorazione del prodotto, fino al suo imballaggio, trasporto e commercializzazione. Romagnoli aderisce a **programmi europei** e collabora con **partner internazionali** a progetti volti alla riduzione degli impatti delle attività di coltivazione sulle risorse naturali. L'Azienda, inoltre, partecipa ad iniziative a livello locale finalizzate al **risparmio energetico**.

DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA

NORME GENERALI

Edizione 2021

L'impegno a rendere eco-compatibili le produzioni di filiera intervenendo sia nella fase produttiva che in quella di lavorazione e commercializzazione è per Romagnoli una priorità. Nel ciclo colturale vengono promosse e gestite filiere di centinaia di ettari con appositi disciplinari orientati alla **produzione integrata**[13].

L'adozione del disciplinare di produzione integrata prevede un sistema di produzione agro-alimentare che applica metodi e mezzi produttivi di **difesa dalle avversità delle produzioni agricole**, volti a **ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche** di sintesi e a **razionalizzare le tecniche agronomiche**, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. L'applicazione di tale disciplinare è per Romagnoli uno strumento fondamentale per **garantire una produzione ottimale** in tutte le sue fasi: dalla scelta del terreno di coltura al mantenimento dell'ecosistema naturale; dalla scelta varietale alla semina, al trapianto e all'impianto; dalle tecniche di irrigazione, alla fertilizzazione, monitorando l'utilizzo di fitosanitari, ed infine alla raccolta del prodotto.
Gli obiettivi che si intendono perseguire con tali azioni sono quindi il miglioramento della **sicurezza igienico-sanitaria**, della **qualità delle produzioni** e la **tutela dell'ambiente.**

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

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

6.2 CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI E CLIMATE CHANGE

Nel corso del 2021 i **consumi energetici** si sono attestati a **7.661 GJ**[14], in riduzione del 6% rispetto all'anno precedente (8.148 GJ nel 2020). La quasi totalità dei consumi energetici è rappresentata dai **consumi di energia elettrica** (99%) utilizzata per l'attività produttiva, in particolare per l'**alimentazione delle celle frigorifere**. Meno rilevanti sono i consumi di gas metano e GPL utilizzati unicamente come combustibili per il riscaldamento, che ammontano ad un consumo rispettivo di 0,5 GJ e 73,7 GJ.

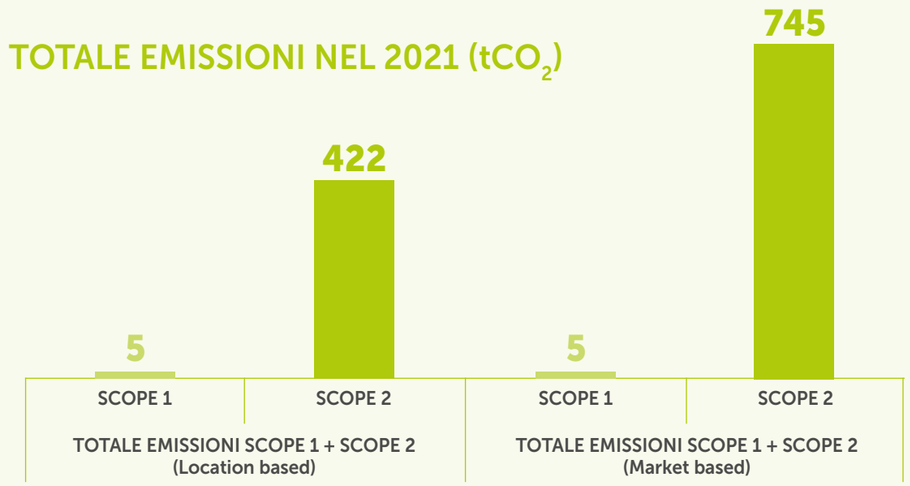
I 4 impianti fotovoltaici installati hanno prodotto circa 1.857 GJ (2.228 GJ nel 2020), di cui circa 111 GJ sono stati ceduti alla rete, mentre la quantità restante è stata utilizzata direttamente per le attività produttive. In tema di monitoraggio ed efficientamento dei consumi energetici, si segnala che tutti gli impianti frigo di conservazione sono telegestiti attraverso uno specifico software.

Il totale delle **emissioni dirette di Scope 1** prodotte da Romagnoli nel 2021 è stato **pari a 4,9 tCO_2**[15], in riduzione del 19,8% rispetto all'anno precedente (6,1 tCO2 nel 2020). Tali emissioni, derivanti dai consumi di gas metano e GPL, risultano in calo in virtù di un utilizzo ridotto degli impianti di riscaldamento. Per quanto riguarda, invece, le **emissioni indirette di Scope 2 - Location based**, legate alla produzione dell'energia elettrica consumata, queste sono in calo rispetto al 2020, ammontando a **422 tCO_2**[16] nel 2021, contro le 460 tCO_2 emesse nel 2020 (-8,4%). Nel 2021 il **totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 – Location based** è stato pari a **426 tCO_2** in diminuzione dell'8,6% rispetto all'anno precedente (467 tCO_2)[17].

Si segnala che lo stabilimento di via G. Gabusi a Molinella (BO) ha ottenuto il rilascio dell'autorizzazione Integrata Ambientale (AUA) per lo svolgimento della propria attività.

4
impianti fotovoltaici installati hanno prodotto circa
1.857 GJ

[14] Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione (Tabella Parametri Standard Nazionali, 2020; Tabella Parametri Standard Nazionali, 2021):
- PCI del Gas metano per riscaldamento: sia per il 2020 sia per il 2021 pari a 0.03528 GJ/sm3;
- PCI del GPL per riscaldamento: per il 2020 pari a 46,14 GJ/ton; per il 2021 pari a 45,86 GJ/ton.
[15] Le emissioni di scope 1 sono espresse in tonnellate di CO_2, in quanto la fonte utilizzata ("Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra") non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO_2.
[16] Le emissioni di Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO_2, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO_2 equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento e come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO2 e altri gas serra nel settore elettrico".
[17] Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Nel 2021, le emissioni di Scope 2 (metodo "Market-based") sono pari a 745 tCO_2, che insieme alle emissioni di Scope 1 rappresentano un totale di 750 tCO_2. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO_2 emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2020 0,466 $KgCO_2$/kWh; per il 2021 0,459 $KgCO_2$/kWh fonte: AIB - European Residual Mixes, 2020; AIB - European Residual Mixes, 2021). Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2020 0,278 $KgCO_2$/kWh; per il 2021 0,260 $KgCO_2$/kWh - fonte: ISPRA 2020; ISPRA 2021).



0,17 GJ/ton

energia consumata nel 2021 per tonnellata di prodotto finito dal sito di via G. Gabusi

(0,17 GJ/ton nel 2020)[18]

Per il calcolo dell'indicatore di intensità energetica sono stati presi in considerazione esclusivamente i consumi energetici e i volumi produttivi[19] del centro di lavorazione di via G. Gabusi.

[18] A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai volumi di prodotto finito del 2020 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Rapporto di Sostenibilità 2020, pubblicato sul sito http://www.romagnolipatate.it.
[19] Tali volumi si riferiscono esclusivamente alla produzione di patate.

Biodiversità

Nel 2021 è stata svolta un'analisi sul posizionamento di tutte le sedi di Romagnoli (uffici, centri di stoccaggio e di lavorazione), rispetto ad aree naturali protette o ad elevato valore di biodiversità. L'analisi è stata condotta osservando le carte di uso del suolo disponibili pubblicamente[19].

Il monitoraggio delle attività che vengono svolte nelle aree protette e in quelle a elevato valore di biodiversità consente all'organizzazione di ridurre i possibili impatti ambientali, tra cui quelli sulla biodiversità, o di evitarne una gestione inadeguata. L'analisi condotta ha mostrato che nessuna delle sedi aziendali è collocata in prossimità di aree naturali protette e/o ad alto valore di biodiversità.

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

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

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

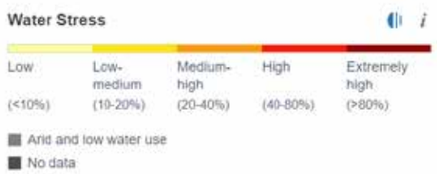
6.3 MATERIE PRIME SOSTENIBILI E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

L'industria agroalimentare è caratterizzata da un elevato consumo idrico. L'acqua viene impiegata per il **lavaggio del prodotto** ortofrutticolo, per i **sistemi di raffreddamento** e per la **pulizia di impianti** e **ambienti produttivi**. Romagnoli è dotata di un sistema di gestione, impianto di decantazione, dell'acqua utilizzata nel processo di lavorazione delle patate che permette il **riciclo ed il riutilizzo dell'acqua** direttamente nelle fasi di lavaggio delle patate per la loro preparazione e vendita.

L'esposizione della pataticoltura ai rischi connessi ai cambiamenti climatici, come prolungati periodi di siccità e di ridotta disponibilità di acqua a scopo irriguo, ha portato Romagnoli a sviluppare anche **nuove e più efficienti tecniche colturali e d'irrigazione**, divulgate ai produttori, in ottica di **sostenibilità ambientale**.

Per l'attività di condizionamento, nel 2021 sono stati **consumati 13,10 Megalitri[20] di acqua**, in aumento del 5,54% rispetto al 2020. Tale aumento è per la maggior parte dovuto alla gestione straordinaria della frigoconservazione presso lo stabilimento in via Provinciale Circonvallazione a Molinella.

La quantità prelevata proviene per il 63% da acquedotto, mentre il restante 37% (4,86 Megalitri) da **acque sotterranee di falda e da pozzo**. Con riferimento al prelievo di acqua in aree soggette a stress idrico, Romagnoli si avvale del **Aqueduct Tool** sviluppato dal World Resources Institute[21] per identificare le aree potenzialmente a rischio. Ai sensi di tale analisi, i prelievi idrici relativi agli stabilimenti produttivi di Romagnoli hanno riguardato aree a stress idrico.
Data la situazione di stress idrico della Regione Emilia-Romagna, nella consapevolezza del valore dell'acqua, Romagnoli si impegna in un approccio responsabile nell'utilizzo della risorsa idrica tramite pratiche sopra descritte di riciclo e utilizzo e promuove, presso le aziende agricole fornitrici, tecniche di irrigazione che facciano un uso responsabile dell'acqua.



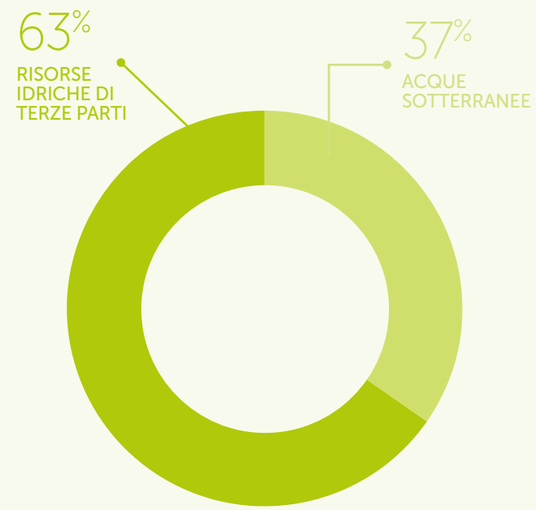
[20] I dati relativi ai prelievi idrici del 2020 e del 2021 non includono l'ufficio di Riposto (CT), che conta un unico dipendente. L'impiego di risorse idriche, utilizzate esclusivamente per uso sanitario, non è risultato rilevante al fine di assicurare la comprensione dell'attività di impresa. Romagnoli si impegna ad estendere la rendicontazione a tutte le sedi aziendali per i prossimi anni.
[21] Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: https://www.wri.org/aqueduct. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".

Per quanto riguarda gli **scarichi idrici**, questi avvengono **prevalentemente in fognatura[22]**: si tratta di acqua utilizzata prevalentemente nella fase di lavaggio del prodotto che precede la sua commercializzazione. L'acqua viene rilasciata solo dopo un processo di decantazione che prevede l'**asporto di residui terrosi che vengono smaltiti come rifiuto.** Le acque di scarico del processo di decantazione sono filtrate e periodicamente analizzate.

Per il calcolo dell'indicatore di intensità idrica sono stati presi in considerazione esclusivamente i prelievi idrici e i volumi produttivi del centro di lavorazione di via G. Gabusi. Nelle operazioni di raccolta, per evitare che il terreno troppo secco provochi danni qualitativi ai tuberi e ferite che possano essere veicolo di infezioni di patogeni, l'azienda consiglia di mantenere il terreno "in tempera" (umidità ideale), condizione questa che porta presenza di terra residua sui tuberi dutante il processo di raccolta. Oltre a ciò, la naturale piovosità della stagione può incidere ulteriormente sulla quantità di terra nella prima fase di lavorazione del prodotto nello stabilimento.

Ciò premesso, il **totale** dei rifiuti prodotti, nel 2021 è ammontato a **868 tonnellate[23]**, **di cui il 99,98% appartenenti alla categoria dei rifiuti non pericolosi** (806 tonnellate nel 2020, per la loro totalità appartenenti alla categoria dei rifiuti non pericolosi). Infatti, in percentuale sul totale, l'83,82% dei rifiuti prodotti è composto da terra e il 7,24% da rifiuti biodegradabili. La presenza di rifiuti classificati come pericolosi fa riferimento a piccole quantità di emulsioni e soluzioni per macchinari, non contenenti alogeni.

PRELIEVI IDRICI PER FONTE DI APPROVVIGIONAMENTO NEL 2021



[22] Per lo stabilimento di Via Gabusi a Molinella (BO) lo scarico avviene solo in fognatura, mentre negli altri due stabilimenti (via Provinciale Circonvallazione e via Provinciale Superiore a Molinella, (BO)) lo scarico avviene prevalentemente in fognatura e per una minor quantità in superficie.
[23] Il dato relativo ai rifiuti del 2021 e del 2020 include solo i rifiuti prodotti presso gli stabilimenti di via Gabusi ed di via Provinciale Circonvallazione 83 a Molinella (BO), in quanto unica sede nella quale avvengono i processi di lavorazione e commercializzazione del prodotto. Si valuterà di estendere il perimetro di rendicontazione alle altre sedi aziendali nei prossimi anni.

La sostenibilità del packaging

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

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

RIMOZIONE
Diminuzione del numero di **elementi del packaging delle confezioni**.

RIDUZIONE
Riduzione dell'utilizzo di materiali attraverso la **riduzione degli eccessi di imballaggio** e l'ottimizzazione del design.

RICICLABILITÀ
Uso, ovunque sia tecnicamente e qualitativamente possibile, di **materiali riciclati** o di **materiali altamente recuperabili a fine vita.**

RIUTILIZZO
Sviluppo e implementazione di soluzioni che possano essere destinate ad altri usi funzionali o **re-introdotte** nel ciclo produttivo.

RINNOVABILITÀ
Uso di materiali ottenuti da **risorse rinnovabili.**

Romagnoli misura periodicamente, per ciascuna tipologia di confezione in uso, la quantità di materiale per singolo componente e richiede ai propri fornitori schede tecniche su materiali.

Sono già attive delle iniziative volte all'utilizzo di **imballo riutilizzabile** internamente alle operazioni aziendali e anche in riferimento alle attività di export. Frequente è l'utilizzo di **materiali naturali come il cotone**, un componente fondamentale dei **sacchi di "juta"** utilizzati per la commercializzazione della patata da seme.

Romagnoli utilizza inoltre **imballaggi certificati RPC di IFCO** che, oltre a garantire la conservazione del prodotto, riducono l'impatto ambientale. Questo ed altri circuiti di casse in plastica riutilizzabili, come quelle in plastica CRP, consentono la movimentazione dei colli confezionati senza spreco d'imballo secondario e, per il prodotto sfuso, primario. Tali fornitori adottano politiche di economia circolare e sostenibilità.

Tutta la conservazione dei prodotti, a magazzino, avviene con l'utilizzo di cassoni tipo bins sanificabili e recuperabili.

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

capitolo

7

IL LEGAME CON IL TERRITORIO

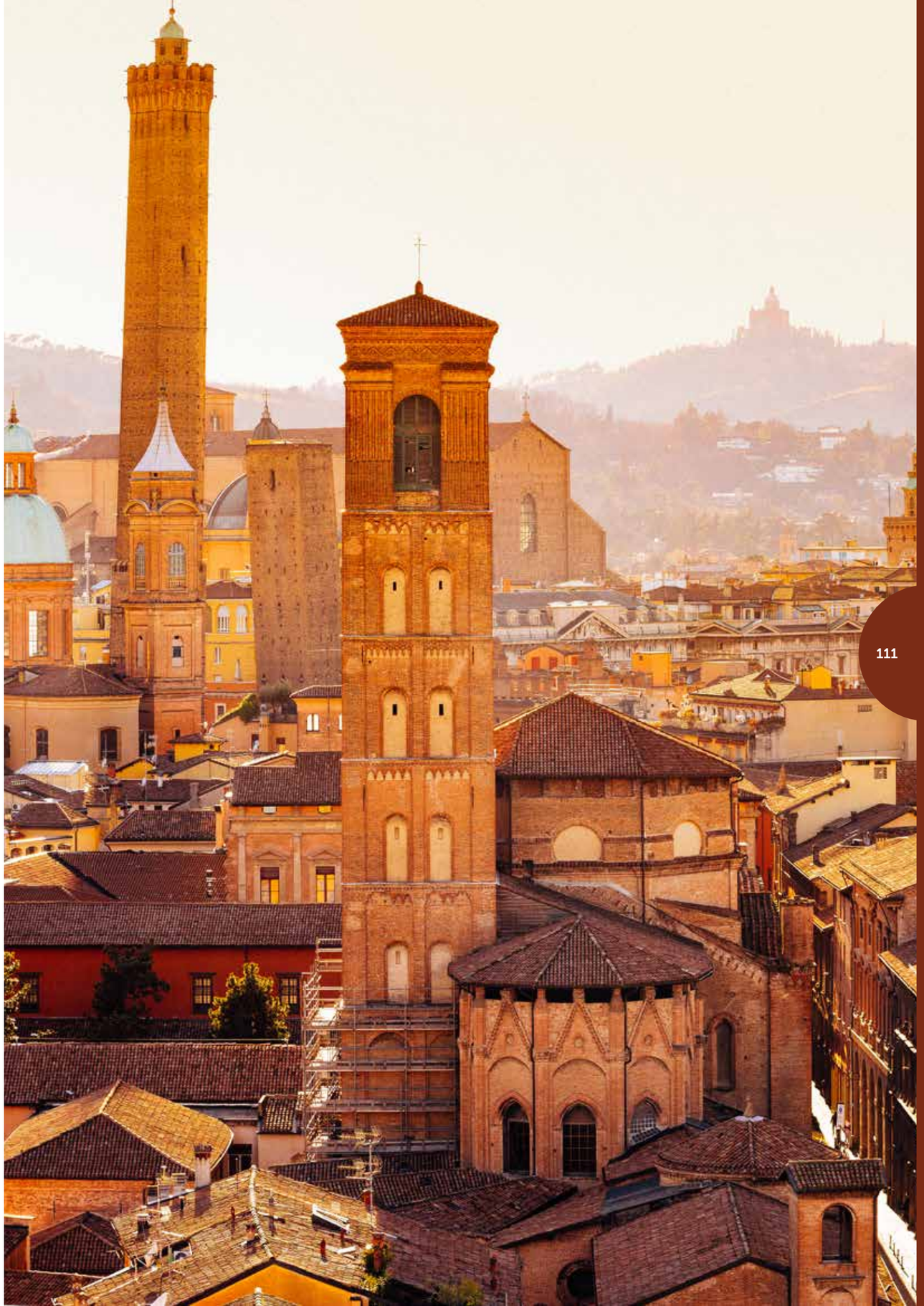
7.1 INIZIATIVE E COLLABORAZIONI PER LA TUTELA E LO SVILUPPO DELLE COMUNITÀ LOCALI 112

IL LEGAME CON IL TERRITORIO

L'Azienda è tra i soci fondatori dell'Agenzia di sviluppo locale Pilastro/Distretto Nord-Est, ente costituito da soggetti pubblici e privati, che ha lo scopo di migliorare la qualità della vita e favorire l'integrazione e lo sviluppo economico del territorio Nord Est del Comune di Bologna.

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

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



7.1 INIZIATIVE E COLLABORAZIONI PER LA TUTELA E LO SVILUPPO DELLE COMUNITÀ LOCALI

Donazioni alimentari

Nel corso del 2021, Romagnoli ha collaborato con numerose associazioni no-profit ed enti caritatevoli tramite donazioni alimentari.

Durante l'anno **sono stati donati 41.128 Kg di patate** (58.816 Kg nel 2020) ad enti e associazioni territoriali che svolgono attività con finalità sociali: Associazione di Volontariato **Opere di Misericordia**, Associazione **Dianova ONLUS**, **Civibo ONLUS** e **Associazione Banco Alimentare della Lombardia "Danilo Fossati" ONLUS**, Associazione **Banco Alimentare del Venedo ONLUS**, Associazione **Vita Nuova ONLUS**, **Antoniano dei Frati Minori ONLUS**, Agenzia Locale di **Sviluppo Pilastro-Distretto Nord Est ONLUS** e la **Comunità San Patrignano**.

41.128 kg

DI PATATE

donati alle associazioni nel 2021

Iniziative

Romagnoli ha effettuato anche diverse donazioni monetarie nei confronti di realtà locali di varia natura. Unitamente a Legambiente e Ce.Di. Gros, ad esempio, ha promosso l'iniziativa "**Una Mano dal Campo**", impegnandosi a donare a Fondazione Banco Alimentare l'equivalente in denaro di un pasto per ogni confezione da 1,5 kg di "Patata di Campo - Amica dell'ambiente" acquistata. In collaborazione con Ortofin, inoltre, Romagnoli ha partecipato a "**Spicchi di Vita**", iniziativa benefica indetta a supporto della Comunità San Patrignano. L'Azienda ha supportato anche i progetti "**Abbattere le Distanze**" e "**Ripartiamo insieme**" realizzati dal C.E.P.S. - Centro Emiliano Problemi Sociali. Altri enti verso i quali l'Azienda ha effettuato donazioni includono: l'Associazione **ONLUS Annarosa Andreoli**, la Fondazione **Itaca ONLUS**, la **Parrocchia di S. Andrea di Quarto Superiore**, la **Parrocchia di San Martino in Argine**, la Fondazione **ANT Italia ONLUS** e la **Società Agricola Cooperativa Agriverde**.

Sport

Nel corso del 2021, diverse sono state le sponsorizzazioni a sostegno delle **società sportive locali e giovanili**.

Pallacanestro Budrio 2012

S.G. Fortitudo Associazione sportiva dilettantistica

Volley Team Associazione sportiva dilettantistica Bologna

Pallacanestro Molinella Associazione sportiva

Associazione sportiva dilettantistica San Lorenzo Nuovo, Viterbo

Eventi

Nel mese di novembre Romagnoli è stata invitata a partecipare al "**III Forum sull'Agroecologia – L'era della transizione ecologica, giusta e solidale**", un evento di portata nazionale organizzato da Legambiente ONLUS che ha affrontato il tema dell'Agroecologia circolare, di grande rilevanza economica ambientale e sociale. Altri eventi di cui l'Azienda si è fatta sponsor o rappresentante includono la **XIII Edizione del Festival Francescano**, il cui tema è "Fiducia oltre la paura", e l'evento organizzato da **Memoria 900** per il ricordo dei caduti e deportati, tenutosi il 25 Aprile, oltre a diverse iniziative della Cooperativa **Cultura Ricreazione e Turismo "G. Massarenti"** di Molinella Molinella e la XVI edizione della manifestazione solidale "Hey Joe Bologna in festa", dedicata a Padre Marella.

Tirocini

Da anni Romagnoli, al fine di accrescere l'inclusione all'interno della propria azienda, provvede all'attivazione di **tirocini** collaborando con alcune associazioni ONLUS locali. Lo scopo è quello di **inserire in azienda** persone svantaggiate e che si ritrovano in particolari condizioni sociali, come ad esempio rifugiati politici, persone affette da tossico dipendenze o disabilità.

Tali iniziative vengono supportate anche da diverse associazioni di categoria delle quali Romagnoli è socio attivo.

Media

Il marchio Romagnoli risulta anche fra quelli citati all'interno di "**Think Fresh**", una monografia pubblicata annualmente da Italiafruit News, che racchiude le ricerche del Monitor Ortofrutta di Agroter.

Tale ente, raccogliendo le testimonianze di manager della GDO e della produzione ortofrutticola, offre alle aziende delle linee guida per lo sviluppo di questo importante settore.

Altre donazioni

Nel corso degli anni, le donazioni effettuate da parte di Romagnoli sono state di diverso tipo: nel 2020 ha partecipato al progetto "We are one 2020" proposto dall'associazione calcistica **Bologna FC**. L'iniziativa ha promosso attività di beneficienza per il cittadino e per tutta la comunità al fine di sostenere le attività proposte dalla piattaforma sociale della società calcistica. Romagnoli ha inoltre contribuito alla "**Casa di accoglienza BEATA VERGINE delle Grazie Cooperativa Sociale ONLUS**" al fine di fornire mascherine chirurgiche monouso all'associazione e a coloro con i quali essa collabora.

Sempre nel 2020, Romagnoli ha contribuito a donare un saxofono per il progetto di solidarietà "**Abbattere le distanze**"; collabora da diversi anni con una quota di partecipazione alla **Fondazione ANT** Italia ONLUS e alla **Fondazione ITACA** ONLUS.

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

ALLEGATI

PERIMETRO DEI TEMI MATERIALI **118**

INDICATORI DI PERFORMANCE **119**

INDICE DEI CONTENUTI GRI **133**

PERIMETRO DEI TEMI MATERIALI

TEMATICA MATERIALE	ASPECT GRI	CONFINE DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA
Etica, integrità nel business e anti-corruzione	GRI 205 Anticorruzione	Azienda	Causato dall'Azienda
	GRI 307 Compliance ambientale	Azienda	Causato dall'Azienda
	GRI 406 Non discriminazione	Azienda	Causato dall'Azienda
	GRI 419 Compliance socioeconomica	Azienda	Causato dall'Azienda
Performance economica e impatti indiretti	GRI 201 Performance economiche	Azienda	Causato dall'Azienda
Consumi energetici, emissioni e climate change	GRI 302 Energia	Azienda e fornitori di energia elettrica	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
	GRI 305 Emissioni		
Biodiversità	GRI 304 Biodiversità	Azienda	Causato dall'Azienda
Logistica responsabile	-	Azienda	Causato dall'Azienda
Filiera sostenibile e riduzione degli sprechi	GRI 303 Acqua e scarichi idrici (2018)	Azienda	Causato dall'Azienda
	GRI 306 Rifiuti (2020)		
Diversità, inclusione e pari opportunità	GRI 401 Occupazione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
	GRI 405 Diversità e pari opportunità	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Tutela del territorio e sviluppo delle comunità locali	GRI 413 Comunità locali	Azienda	Causato dall'Azienda
Formazione, sviluppo e benessere dei lavoratori	GRI 404 Formazione e istruzione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Salute e sicurezza dei lavoratori	GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	Dipendenti dell'Azienda e collaboratori esterni[20]	Causato dall'Azienda
Tutela dei consumatori, qualità e sicurezza alimentare	GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti	Azienda e filiera agroalimentare	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
	GRI 417 Marketing ed etichettatura	Azienda	Causato dall'Azienda
Innovazione, ricerca e sviluppo	-	Azienda e filiera agroalimentare	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
Tracciabilità di filiera e certificazioni di prodotto	-	Azienda e filiera agroalimentare	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
Soddisfazione dei clienti	-	Azienda	Causato dall'Azienda

[20] *Un unico lavoratore autonomo assunto con contratto co.co.co.*

INDICATORI DI PERFORMANCE

RESPONSABILITÀ SOCIALE

DISCLOSURE 102-8
Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori

FORZA LAVORO PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Categoria Professionale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	**26**	**42**	**68**	**25**	**43**	**68**
Dirigenti	1	-	1	1	-	1
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	9	10	19	9	10	19
Operai	16	32	48	15	33	48
Collaboratori esterni	**1**	**-**	**1**	**1**	**-**	**1**
Lavoratori autonomi	1	-	1	1	-	1
Totale forza lavoro	**27**	**42**	**69**	**26**	**43**	**69**

FORZA LAVORO PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE (ULA)

Categoria Professionale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	**24**	**37**	**61**	**25**	**39**	**64**
Dirigenti	1,0	-	1,0	1	-	1
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	8,2	8,6	16,8	9	8,53	18
Operai	15,2	28,1	43,3	15,03	30,87	46
Collaboratori esterni	**0,42**	**-**	**0,42**	**0,42**	**-**	**0,42**
Lavoratori autonomi	0,42	-	0,42	0,42	-	0,42
Totale forza lavoro	**25,5**	**36,7**	**62,2**	**26,0**	**39,4**	**65,4**

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E PER GENERE AL 31 DICEMBRE

Tipologia contrattuale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	16	24	40	14	24	38
A tempo determinato	10	18	28	11	19	30
di cui stagionali	*9*	*16*	*25*	*10*	*18*	*28*
Totale	**26**	**42**	**68**	**25**	**43**	**68**

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

Tipologia contrattuale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Nord	**24**	**42**	**66**	**23**	**40**	**63**
A tempo indeterminato	15	24	39	13	24	37
A tempo determinato	9	18	27	10	19	29
Centro	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Isole	**2**	**-**	**2**	**2**	**-**	**2**
A tempo indeterminato	1	-	1	1	-	1
A tempo determinato	1	-	1	1	-	1
Sud	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Totale	**26**	**42**	**68**	**25**	**43**	**68**
A tempo indeterminato	**16**	**24**	**40**	**14**	**24**	**38**
A tempo determinato	**10**	**18**	**28**	**11**	**19**	**30**

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E PER GENERE AL 31 DICEMBRE

Tipologia d'impiego	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	26	36	62	25	38	63
Part-time	-	6	6	-	5	5
Part-time percentuale	-	*14,3%*	*14,3%*	-	*11,63%*	*7%*
Totale	**26**	**42**	**68**	**25**	**43**	**68**

DISCLOSURE 401-1
Nuove assunzioni e turnover

DIPENDENTI IN ENTRATA PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Numero	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	6	5	-	11	1	4	1	9
Donne	3	5	2	10	2	3	2	5
Totale	**9**	**10**	**2**	**21**	**8**	**4**	**2**	**14**

TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Percentuale	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	23%	19%	0%	42%	0,04%	16%	4%	24%
Donne	7%	12%	5%	24%	5%	7%	5%	16%
Totale	**13%**	**15%**	**3%**	**31%**	**4%**	**10%**	**4%**	**19%**

DIPENDENTI IN USCITA PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Numero	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	3	5	2	10	2	2	3	7
Donne	2	4	1	7	4	2	-	6
Totale	**5**	**9**	**3**	**17**	**6**	**4**	**3**	**13**

TASSO DI TURNOVER PER GENERE E FASCE D'ETÀ

Percentuale	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	12%	19%	8%	38%	8%	8%	12%	25%
Donne	5%	10%	2%	17%	9%	5%	0%	8%
Totale	**7%**	**13%**	**4%**	**25%**	**9%**	**6%**	**4%**	**19%**

GRI 404-1
Ore medie di formazione annua per dipendente

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

	2020								
Ore di formazione	**N. Ore Uomini**	**Totale dipendenti uomini**	**N. ore pro-capite uomini**	**N. Ore Donne**	**Totale dipendenti donne**	**N. ore pro-capite donne**	**N. Ore Totali**	**Totale dipendenti**	**N. ore pro-capite**
Dirigenti	-	1	-	-	-	-	-	1	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	67	9	7,44	72	10	7,20	139	19	7,32
Operai	140	16	8,75	143	32	4,47	283	48	5,90
Totale	**207**	**26**	**7,96**	**215**	**42**	**5,11**	**422**	**68**	**6,20**

	2021								
Ore di formazione	**N. Ore Uomini**	**Totale dipendenti uomini**	**N. ore pro-capite uomini**	**N. Ore Donne**	**Totale dipendenti donne**	**N. ore pro-capite donne**	**N. Ore Totali**	**Totale dipendenti**	**N. ore pro-capite**
Dirigenti	9	1	9,00	-	-	-	9	1	9,00
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	191	9	21,22	200	10	19,95	391	19	20,55
Operai	67	15	4,47	99	33	3,00	166	48	3,46
Totale	**267**	**25**	**10,68**	**299**	**43**	**6,94**	**566**	**68**	**8,32**

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

NUMERO DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Numero	**2020**			**2021**		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Dirigenti	1	-	1	1	-	1
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	9	10	19	9	10	19
Operai	16	32	48	15	33	48
Totale	**26**	**42**	**68**	**25**	**43**	**68**

PERCENTUALE DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Percentuale	**2020**			**2021**		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Dirigenti	4%	0%	1%	4%	0%	1%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	35%	24%	28%	36%	23%	28%
Operai	62%	76%	71%	60%	77%	71%
Totale	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**

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

Numero	**2020**				**2021**			
	<30	**30-50**	**>50**	**Totale**	**<30**	**30-50**	**>50**	**Totale**
Dirigenti	-	-	1	1	-	-	1	1
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	4	9	6	19	4	8	7	19
Operai	10	23	15	48	8	25	15	48
Totale	**14**	**32**	**22**	**68**	**12**	**33**	**23**	**68**

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

Percentuale	**2020**				**2021**			
	<30	**30-50**	**>50**	**Totale**	**<30**	**30-50**	**>50**	**Totale**
Dirigenti	0%	0%	5%	1%	0%	0%	4%	1%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	29%	28%	27%	28%	33%	24%	30%	28%
Operai	71%	72%	68%	71%	67%	76%	65%	71%
Totale	**100 %**	**100 %**	**100 %**	**100 %**	**100 %**	**100 %**	**100 %**	**100 %**

CATEGORIE PROTETTE E ALTRI INDICATORI DI DIVERSITÀ

Numero di persone	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Cittadinanza non italiana			-			-
Appartenenti a categorie protette			-			-
Impiegati	**-**	**1**	**1**	**-**	**2**	**2**
Cittadinanza non italiana			-		1	1
Appartenenti a categorie protette		1	1		1	1
Operai	**7**	**8**	**15**	**8**	**8**	**16**
Cittadinanza non italiana	6	5	11	7	6	13
Appartenenti a categorie protette	1	3	4	1	2	3
Apprendisti	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Cittadinanza non italiana			-			-
Appartenenti a categorie protette			-			-
Totale	**7**	**9**	**16**	**8**	**10**	**18**

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

Numero	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	-	-	2	2	-	-	2	2
Donne	-	-	2	2	-	-	2	2
Totale	**-**	**-**	**4**	**4**	**-**	**-**	**4**	**4**

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

Percentuale	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Donne	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
Totale	**0%**	**0%**	**100%**	**100%**	**0%**	**0%**	**100%**	**100%**

SALUTE E SICUREZZA

DISCLOSURE 403-9
Infortuni sul lavoro dei dipendenti e dei collaboratori esterni[21]

INFORTUNI SUL LAVORO

Numero di incidenti	2020	2021
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)[22]		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili		
Dipendenti	3	-
Collaboratori esterni	-	-

PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNI SUL LAVORO

Tipologia di incidente	2020	2021
Caduta perdita equilibrio	-	-
Contusioni da schiacciamento/ferite/strappi	3	-
Totale	**3**	**-**

TASSI DI INFORTUNIO[23]

	2020	2021
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili		
Dipendenti	5,08	-
Collaboratori esterni	-	-

[21] Un unico lavoratore autonomo assunto con contratto co.co.co. L'Azienda ha identificato le categorie di altri lavoratori non dipendenti significative rispetto al tema della salute e sicurezza (lavoratori autonomi) e nel presente Rapporto di Sostenibilità rendiconta i dati degli infortuni di tali lavoratori che operano presso le sedi dell'Azienda e/o sotto il controllo dell'Azienda, a seguito della valutazione della qualità e dell'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.
[22] Gli infortuni sul lavoro gravi fanno riferimento agli infortuni sul lavoro che risultano in un decesso o in un infortunio tale per cui il lavoratore non può, o non si aspetta, che si riprenda completamente dallo stato di salute pre-infortunio entro 6 mesi.
[23] Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale delle ore lavorate (118.109 nel 2020 e 130.112 nel 2021), utilizzando un fattore moltiplicativo di 200.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione. Nelle relazioni sanitarie annuali del 2020 e del 2021 redatte dal medico competente con i risultati della sorveglianza sanitaria, non sono riportate malattie professionali.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

DISCLOSURE 302-1
Energia consumata all'interno dell'organizzazione[24]

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

Tipologia di consumo	Unità di misura	2020		2021	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibili non rinnovabili		**981**	**94**	**714**	**74,3**
Gas metano	Smc	146	5	15	0,5
GPL per riscaldamento	Smc	835	89	699	73,7
Energia elettrica acquistata	**kWh**	**1.658.602**	**5.971**	**1.622.456**	**5.841**
di cui da fonte rinnovabile	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	**kWh**	**618.875**	**2.228**	**515.721**	**1.857**
Energia elettrica ceduta in rete	**kWh**	**40.232**	**145**	**30.807**	**111**
Consumi energetici totali	**GJ**	**8.148**		**7.661**	
Energia rinnovabile	GJ	2.083		1.746	
Energia non rinnovabile	GJ	6.065		5.915	
Energia rinnovabile (%)	%	26%		23%	

[24] Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione (Tabella Parametri Standard Nazionali, 2020; Tabella Parametri Standard Nazionali, 2021):
- PCI del Gas metano per riscaldamento: sia per il 2020 sia per il 2021 pari a 0.03528 GJ/sm3;
- PCI del GPL per riscaldamento: per il 2020 pari a 46,14 GJ/ton; per il 2021 pari a 45,86 GJ/ton.

DISCLOSURE 305-1
Emissioni dirette di GHG (Scope 1)[25]

EMISSIONI DIRETTE

	Unità di misura	2020	2021
Gas metano	tCO_2	0,29	0,03
GPL per riscaldamento	tCO_2	5,8	4,9
Totale emissioni Scope 1	**tCO_2**	**6,1**	**4,9**

DISCLOSURE 305-2
Emissioni indirette di GHG (Scope 2)[26]

EMISSIONI INDIRETTE

	Unità di misura	2020	2021
Energia elettrica acquistata – Location Based	**tCO_2**	**461**	**422**
Energia elettrica autoprodotta – Market Based	**tCO_2**	**773**	**745**

TOTALE EMISSIONI

	Unità di misura	2020	2021
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	**tCO_2**	**467**	**426**
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	**tCO_2**	**779**	**750**

[25] Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO_2, in quanto la fonte utilizzata ("Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra") non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO_2.
[26] Le emissioni di Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO_2, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO_2 equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento e come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO_2 e altri gas serra nel settore elettrico".

DISCLOSURE 303-3
Prelievo idrico

PRELIEVO D'ACQUA

Fonte del prelievo	Unità di misura	2020		2021	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	**Megalitri**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acque sotterranee (totale)	**Megalitri**	**8,47**	**8,47**	**4,86**	**4,86**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	8,47	8,47	4,86	4,86
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua di mare (totale)	**Megalitri**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua prodotta (totale)	**Megalitri**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Risorse idriche di terze parti (totale)	**Megalitri**	**3,94**	**3,94**	**8,24**	**8,24**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	3,94	3,94	8,24	8,24
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua di parti terze per fonte di prelievo	**Megalitri**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
Acque di superficie	Megalitri		0,00		0,00
Acque sotterranee	Megalitri		0,00		0,00
Acqua di mare	Megalitri		0,00		0,00
Acqua prodotta	Megalitri		0,00		0,00
Totale prelievo d'acqua	**Megalitri**	**12,41**	**12,41**	**13,10**	**13,10**

RIFIUTI (t)

Tipologia di Rifiuto	2020			2021		
	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale
Imballaggi in carta e cartone CER 150101		12,73	1,58%		13,71	1,58%
Imballaggi in plastica CER 150102		18,88	2,34%		12,55	1,44%
Imballaggi in legno CER 150103		116,15	14,40%		46,41	5,35%
Terre da scavo CER 170504		633,13	78,51%		727,36	83,82%
Cartucce toner esauste CER 080318		0,033	0,00%		0,025	0,01%
Rifiuti in ferro e acciaio CER 170405		21,88	2,71%		4,75	0,54%
Imballaggi in più materiali CER 150106		3,53	0,44%		0	0,00%
Rifiuti misti da costruzione e demolizione CER 170904		0,05	0,01%		0	0,00%
Rifiuti biodegradabili CER 200201		0	0,00%		62,79	7,24%
Emulsioni e soluzioni per macchinari, non contenenti alogeni CER 120109	0	-	-	0,15	-	0,02%
TOTALE	**-**	**806**	**-**	**0,15**	**867,60**	**867,75**
Percentuale	**-**	**100%**	**100%**	**0,02%**	**99,98%**	**100%**

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

BIODIVERSITÀ

Sito	Area Geografica	Tipo di attività (es. ufficio, manifatturiero o produttivo, estrattivo)	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Ettari	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
Via Quarto di Sopra 1/7 40127 Bologna	Emilia Romagna	Uffici	5,58 Km - **Parco regionale Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa**	4.797,6	Habitat degli affioramenti gessosi messiniani denominati Gessi Bolognesi, con i relativi sistemi carsici, fenomeni e manifestazioni carsiche, sia ipogee che epigee, ivi compresi habitat di rilevanza comunitaria quali "grotte non ancora sfruttate a livello turistico"	IT4050001 ZSC-ZPS - Gessi Bolognesi, Calanchi dell'Abbadessa
Via Gino Gabusi, 7 40062 Molinella (BO)		Uffici/Magazzino/ Lavorazione	7 Km - **Parco Regionale Delta del Po**	4.022,0	Il sito è caratterizzato da biotopi relitti scampati alla bonifica, da vaste zone umide, praterie arbustate e siepi ripristinate negli anni '90 da aziende agricole su terreni ritirati dalla produzione attraverso l'applicazione di misure agroambientali comunitarie	IT4050022 ZSC-ZPS - Biotopi e Ripristini ambientali di Medicina e Molinella
Via Provinciale Circonvallazione, 83 40062 Molinella (BO)		Magazzino/ Lavorazione	8 Km - **Parco Regionale Delta del Po**			
Via Provinciale Superiore 137, 40062 Molinella fraz. Miravalle (BO)		Magazzino	9,82 Km - **Parco Regionale Delta del Po**			
Via Concordia, 177 95018 Riposto (CT)	Sicilia	Uffici/Magazzino	8,488 Km dalla zona "buffer" - **Valle del Bove**	3.101,0	La Valle del Bove è il residuo di un'ampia caldera collassata che attualmente riceve le lave provenienti dai coni eruttivi cacuminali che si incanalano lungo il versante orientale. L'area è interessata da quote comprese fra i 1000 e 2800 m. Attualmente la valle è ricoperta in massima parte da coltri di lave recenti e pertanto prive di vegetazione. Solo sugli spuntoni più elevati e lungo i bordi della valle sono presenti formazioni vegetali. Nella parte più elevata sono presenti cespuglieti pulvinari ad Astragalus siculus o Anthemis aetnensis, mentre a quote inferiori si rinvengono lembi di vegetazione glareicola ad Helichrysum italicum e arbusteti a Genista aetnensis. Le formazioni boschive sono piuttosto rare e si localizzano nei tratti più elevati con suoli molto maturi. Fra queste si rinvengono faggete, pinete e boschi caducifogli. Il clima di quest'area va dal supramediterraneo al crio-oromediterrano con ombrotipo compreso tra il sub-umido superiore e l'umido inferiore	ITA070016 ZSC - Zona Speciale di Conservazione ZPS - Zona di Protezione Speciale

RESPONSABILITÀ ECONOMICA

DISCLOSURE 201-1
Valore economico direttamente generato e distribuito

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

	2020[27] In migliaia di euro	2021 In migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	**42.026**	**38.463**
Valore economico trattenuto	**3.439**	**3.418**
Valore economico distribuito, di cui:	**38.587**	**35.045**
Costi operativi riclassificati	34.807	31.177
Remunerazione del personale	2.671	2.789
Remunerazione dei finanziatori	312	225
Remunerazione degli azionisti[27]	0	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	792	831
Remunerazione della Comunità	5	23

[27] A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al valore economico direttamente generato nel 2020 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Rapporto di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Rapporto di Sostenibilità 2020, pubblicato sul sito http://www.romagnolipatate.it/

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 102: GENERAL STANDARD DISCLOSURES (2016)			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	10 - 11	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	14 - 15, 20 - 39	
102-3	Luogo della sede principale	10 - 11	
102-4	Luogo delle attività	10 - 11	
102-5	Proprietà e forma giuridica	10-11, 44 - 46	
102-6	Mercati serviti	14-15, 44 - 45	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	16 - 19, 44 - 47	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	83 - 87, 119 - 124	
102-9	Catena di fornitura	66 - 75	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	10 - 11	
102-11	Principio di precauzione	76 - 77	
102-12	Iniziative esterne	61, 68	
102-13	Adesione ad associazioni	68	
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	4 - 9	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	40 - 43	
Governance			
102-18	Struttura della governance	44 - 47	
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	53	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	85	
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholder	52 - 55	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	52 - 55	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	55, 118	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	10 - 11	
102-46	Definizione dei contenuti del report e perimetri dei temi	52 - 55, 118	
102-47	Elenco dei temi materiali	52 - 55, 118	
102-48	Revisione delle informazioni	10 - 11	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	10 - 11	
102-50	Periodo di rendicontazione	10 - 11	
102-51	Data del report più recente	10 - 11	
102-52	Periodicità di rendicontazione	10 - 11	
102-53	Contatti per chiedere informazioni riguardanti il report	10 - 11	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	10 - 11	
102-55	Indice dei contenuti GRI	133 - 138	
102-56	Assurance Esterna	10 - 11	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
Tematica materiale: Etica, integrità nel business e anti-corruzione			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	40 - 43	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	40 - 43	
GRI 307: Compliance ambientale (2016)			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti in materia ambientale.	
GRI 419: Compliance socio-economica (2016)			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti in materia sociale ed economica.	
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	89	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2021 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
Tematica materiale: Performance economica e impatti indiretti			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	44 - 47	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	44 - 47	
GRI 201: Performance economiche			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	48 - 49, 132	
Tematica materiale: Consumi energetici, emissioni e *climate change*			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	96 - 101	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	96 - 101, 126 - 131	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	100 - 101, 126	
302-3	Intensità energetica	101	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	100 - 101, 127	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	100 - 101, 127	
Tematica materiale: Filiera sostenibile e riduzione degli sprechi			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	96 - 99, 104 - 107	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	96 - 99, 104 - 107, 128 - 129	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	104 - 105	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	104 - 105	
303-3	Prelievo idrico	104 - 105, 128	
303-4	Scarico di acqua	104 - 105	
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	104 - 105	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	104 - 105	
306-3	Rifiuti prodotti	104 - 105, 129	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
Tematica materiale: Biodiversità			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	102 - 103	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	102 - 103	
GRI 304: Biodiversità (2016)			
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	102 - 103, 130 - 131	
Tematica materiale: Diversità, inclusione e pari opportunità			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	88 - 89	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	88 - 89	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	85, 121	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	45, 82 - 85, 123 - 124	
Tematica materiale: Formazione, sviluppo e benessere dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	86 - 87	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	86 - 87	
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	86 - 87, 122	
Tematica materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	90 - 94	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	90 - 94	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	90 - 94	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	90 - 94	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	90 - 92	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	90 - 92	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	86 - 87, 90 - 92	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	90 - 92	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	90 - 92	
403-9	Infortuni sul lavoro	17, 90 - 92, 125	
Tematica materiale: Tutela del territorio e sviluppo delle comunità locali			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	110 - 115	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	110 - 115	
GRI 413: Comunità locali (2016)			
413-2	Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	115	
Tematica materiale: Tutela dei consumatori, qualità e sicurezza alimentare			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	76 - 77	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	76 - 77	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi di non conformità riguardo agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)			
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi di non-compliance a regolamenti e/o codici volontari con riferimento a pratiche di comunicazioni di marketing, promozione e pubblicità.	
Tematica materiale: Soddisfazione dei clienti			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	78 - 79	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	78 - 79	
Tematica materiale: Logistica responsabile			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	74 - 75, 96 - 97	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	74 - 75, 96 - 97	
Tematica materiale: Innovazione, ricerca e sviluppo			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	58 - 63	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	58 - 63	
Tematica materiale: Tracciabilità di filiera e certificazioni di prodotto			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	52 - 55, 118	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	72 - 77	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	72 - 77	

Romagnoli F.LLI SPA

BUONE PATATE ITALIANE

SEDE
via Quarto di Sopra 1/7 - 40127 Bologna
Tel. 051 6069611 - Fax. 051 6069608
www.romagnolipatate.it - info@romagnolipatate.it

PRODUZIONE
via Gino Gabusi, 7 - 40062 Molinella (BO)
Tel. 051 6902901 - Fax: 051 6902900