

Romagnoli  
ELLI SPA

BUONE PATATE ITALIANE



2020

RAPPORTO DI  
**SOSTENIBILITÀ**

2020

RAPPORTO DI  
**SOSTENIBILITÀ**

# INDICE

**Lettera della Presidente** 6

**Lettera dell'Amministratore Delegato** 8

**Nota metodologica** 10

## **1 ROMAGNOLI FRATELLI** 13

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-corrruzione 30

1.4 Struttura di Governance 36

1.5 Performance economica e impatti economici indiretti 38

## **2 APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ** 41

2.1 I nostri stakeholder 42

2.2 L'analisi di materialità 44

## **3 INNOVAZIONE, RICERCA E SVILUPPO** 47

## **4 FILIERA SOSTENIBILE E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO** 55

4.1 La filiera: le patate e altre filiere 56

4.2 Tracciabilità di filiera e certificazioni 64

4.3 Tutela e sicurezza dei consumatori 66

4.4 Soddisfazione dei clienti 68

# INDICE

## **5 LE PERSONE** 71

5.1 Le nostre persone 74

5.2 Diversità, inclusione e pari opportunità 80

5.3 Salute e sicurezza dei lavoratori 82

## **6 LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE** 89

6.1 Il nostro impegno verso l'ambiente 92

6.2 Consumi energetici, emissioni e climate change 96

6.3 Materie prime sostenibili e riduzione degli sprechi 100

## **7 IL LEGAME CON IL TERRITORIO** 105

7.1 Iniziative e collaborazioni per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali 108

**Perimetro dei temi materiali** 114

**Indicatori di performance** 115

**Indice dei contenuti GRI** 129

# LETTERA DELLA PRESIDENTE



Romagnoli F.lli S.p.A. presenta il **primo Rapporto di Sostenibilità dell'Azienda** che, attraverso iniziative e numeri, racconta il percorso intrapreso, **i valori** che lo animano e **l'impegno** in termini di sostenibilità sociale, economica e ambientale che caratterizza la nostra attività.

Siamo tra le **principali realtà italiane** nel settore della lavorazione e commercializzazione di **prodotti ortofrutticoli**, in particolare **patate e cipolle**. La nostra è tra le **offerte più complete ed innovative**; proponiamo infatti le migliori varietà di patate da seme, da consumo, da agricoltura biologica e trasformate di IV e V Gamma.

Grazie al **lavoro** e all'**impegno delle persone** che ogni giorno operano con passione nella nostra Azienda, ai **moderni impianti** e strutture e alla capacità di rispondere con efficienza e velocità alle richieste dei consumatori, **il 2020 è stato un anno di risultati positivi**, nonostante la grande sfida che ci siamo trovati ad affrontare: l'emergenza sanitaria Covid-19, che ci ha trovato pronti. **L'Azienda ha svolto con regolarità la propria attività**, adottando con tempestività e rigore tutte le misure di prevenzione e protezione atte a salvaguardare la **salute dei nostri lavoratori**.

Come Azienda di famiglia, attiva da tre generazioni, noi di Romagnoli Fratelli S.p.A. instauriamo **rapporti di fiducia** e responsabilità con le persone con cui collaboriamo e con l'intera comunità alla quale sentiamo di appartenere. Quest'anno ci siamo impegnati al fine di **migliorare la nostra performance in ambito di sostenibilità**, ma anche sviluppare e confermare relazioni sempre più durature e trasparenti con tutti i nostri stakeholders.

In questo periodo l'avvento del **Covid-19 ha impattato drasticamente sulle nostre vite**, stravolto completamente le nostre consuetudini e ci ha costretti ad adeguarci a situazioni di estrema difficoltà. La **variabilità climatica**, inoltre, sempre più di frequente,

**impatta negativamente sull'attività agricola** con ricadute dirette sull'intera filiera ortofrutticola.

**Mangiare bene**, in maniera salutare, cibi la cui produzione sia anche rispettosa dell'ambiente e realizzata secondo i principi della responsabilità sociale, **è quanto desideriamo promuovere**.

La **sostenibilità** è uno strumento in grado di garantire un livello più elevato di resilienza verso i cambiamenti esterni. Ragionare in un'ottica sostenibile permette infatti di ridurre al minimo i rischi legati alle possibili minacce di tipo ambientale, sociale ed economico. La sostenibilità è poi il fondamentale **"valore aggiunto"** di ogni attività economica.

L'eticità e i valori che Romagnoli Fratelli ha individuato e consolidato negli anni, legati a tradizione e innovazione, rispetto dell'ambiente, solidarietà e qualità dei propri prodotti rappresentano **i pilastri fondanti** che hanno garantito all'Azienda di crescere nel tempo ponendo i presupposti per un **percorso di sviluppo futuro**.

Questo è il cuore della nostra Azienda che vogliamo portare avanti nei prossimi anni per **vincere le sfide future** che ci attendono, con rinnovato slancio e con la passione che da sempre ci contraddistingue.

In un contesto come quello attuale, la sfida principale è quella di **continuare a crescere nel tempo**, riuscendo a sviluppare e mantenere relazioni durature con tutti i nostri stakeholders. Con questa visione riteniamo che ciò che abbiamo fatto finora sia solo parte di un percorso di sviluppo sostenibile che si articolerà sempre più e che potrà essere la **risposta alle sfide** che si presenteranno nel futuro prossimo. Sono questi i presupposti e gli obiettivi che ci guideranno nelle nostre scelte, finalizzate a **garantire futuro ad un settore che non è solo custode del territorio**, ma che ha l'importante ruolo di produrre cibo sano, sostenibile e accessibile a tutti.

*Presidente del Consiglio  
di Amministrazione*  
**Rosanna Sassi**

# LETTERA DELL'AMMINISTRATORE DELEGATO



Il Rapporto di Sostenibilità è uno strumento centrale, di **importanza strategica** nel rimarcare l'esistenza di una relazione viva e dinamica tra l'azienda e gli stakeholder. Abbiamo scelto di adottarlo con ferma convinzione, per la sua validità intrinseca come mezzo di rendicontazione ai soggetti interessati dell'impegno di Romagnoli in termini di sostenibilità, sociale, economica e ambientale. Inoltre, è un alleato per **comunicare in maniera puntuale e trasparente** con i nostri stakeholder. Attraverso il Rapporto, infatti, abbiamo voluto raccontare le **sfide intraprese**, le azioni messe a punto e gli **obiettivi raggiunti nel corso del 2020**.

Un anno che, come tutti sappiamo, è stato segnato dall'avvio della pandemia da Covid-19: un momento

di fragilità globale, di smarrimento esistenziale e grande incertezza economica. Tuttavia, questo evento ha rappresentato per molti un'**occasione di rinascita**, sul piano individuale e collettivo, nonché di **riscoperta dei valori più importanti** nella quotidianità del singolo e della comunità. In questo anno complesso, **il cibo ha trovato una nuova centralità all'insegna della qualità, dell'origine, della filiera e della sostenibilità**.

Romagnoli F.IIi, facendosi interprete dello spirito del tempo, non si è sottratta da una **riflessione di ampio respiro su questi temi**, già profondamente radicati nella nostra cultura imprenditoriale. Come comunità aziendale attiva e solidale, abbiamo investito con ancora maggiore sforzo e determinazione tenendo fede a quei valori, principi e metodi di lavoro che ci rendono una **realtà innovativa da generazioni**.

**Sperimentazione, sostenibilità, ricerca varietale**: nonostante le difficoltà che come cittadini - ancor prima che imprenditori - abbiamo vissuto in prima persona, il nostro lavoro non ha mai smesso di andare in queste direzioni. Abbiamo **reagito con vigore** e risposto alla complessità in modo coerente, perseverando con la strategia che caratterizza il nostro modus operandi: realizzare giorno dopo giorno una **pataticoltura green**, sostenibile a livello economico

e sociale, che promuove **pratiche agricole moderne** e a tutela di tutti gli attori della filiera.

I risultati del 2020 ci restituiscono una panoramica della nostra performance più che positiva: **abbiamo realizzato ricavi per 42 milioni di euro**, consolidando quindi la crescita dell'anno precedente. I nostri prodotti di maggior successo sono in linea con la **strategia "Farm to Fork"**, che premia le filiere agroalimentari sostenibili per l'ambiente ed eque. La sostenibilità della nostra azienda è stata attestata anche sul fronte della **certificazione Global Gap** nelle filiere produttive, con oltre il 90% di aziende e produzioni certificate.

Questi ottimi risultati, nonostante la naturale flessione del canale Horeca, ci spingono a proseguire sulla strada tracciata senza alcuna esitazione. Il primo Rapporto di Sostenibilità Romagnoli F.IIi Spa segna infatti l'inizio di una storia che abbraccia la tradizione con l'obiettivo di porre basi solide per le sfide future, una su tutte quella dei cambiamenti climatici. Continueremo a innovare in un settore che ha tutte le carte in regola per rappresentare l'avanguardia agroalimentare nel nostro Paese, certi di poter contare sulla fiducia dei nostri stakeholder e di poter costruire insieme e in armonia la pataticoltura di domani.

Amministratore delegato  
Romagnoli F.IIi Spa  
**Giulio Romagnoli**

# NOTA METODOLOGICA

Il presente documento, che rappresenta il primo 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 2020 (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. Per quanto riguarda lo Standard specifico GRI 306 (Rifiuti) è stata adottata la più recente versione del 2020. 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 Rapporto di Esercizio di Romagnoli Fratelli S.p.A. al 31 dicembre 2020. 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 2019**. 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 2020 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 19 ottobre 2021. **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 **www.romagnolipatate.it**.



CAPITOLO

1

# ROMAGNOLI FRATELLI

ROMAGNOLI FRATELLI IN NUMERI

6

1.1 STORIA

6

1.2 MISSION, ATTIVITÀ E PRODOTTI

6

1.3 ETICA, INTEGRITÀ NEL BUSINESS  
E ANTI-CORRUZIONE

6

1.4 STRUTTURA DI GOVERNANCE

6

1.5 PERFORMANCE ECONOMICA  
E IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI

6

1

# ROMAGNOLI FRATELLI

ROMAGNOLI  
FRATELLI S.P.A.  
(DI SEGUITO ANCHE  
"ROMAGNOLI") È TRA LE  
PRINCIPALI REALTÀ ITALIANE  
ATTIVA 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 2020, ha occupato **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** trasformate di IV e V Gamma.

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

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.





1

# ROMAGNOLI FRATELLI IN NUMERI



**8.148 GJ**  
CONSUMI  
ENERGETICI



**12,41 ML**  
PRELIEVI  
IDRICI



**806 TON**  
RIFIUTI  
PRODOTTI  
100% NON  
PERICOLOSI  
(79% terra,  
14% legno)



Oltre  
**420**  
ORE DI  
FORMAZIONE



**68**  
DIPENDENTI  
(64 nel 2019)

**62%**  
DONNE

**59%**  
TEMPO  
INDETERMINATO

**38%**  
STAGIONALI

**3%**  
TEMPO  
DETERMINATO



**CERTIFICAZIONI**  
DI PRODOTTO  
E DI PROCESSO



**CODICE ETICO**  
E CODICE DI  
CONDOTTA E  
RESPONSABILITÀ  
SOCIALE



Circa  
**42**  
MILIONI DI  
€ VALORE  
ECONOMICO  
DIRETTAMENTE  
GENERATO

# 1.1 STORIA

## ANNI '20

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

## ANNI '50

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

## ANNI '80/'90

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

## 2020

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

## 1945

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

## 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**.

## 2013

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

# 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.
- Valorizzare le produzioni italiane di alta qualità.
- Promuovere relazioni a lungo termine, accordi di Filiera, la partecipazione attiva a società, consorzi e reti di produttori ed imprese.
- Agire guidati dai valori della centralità delle persone, dell'attenzione per l'ambiente, il territorio ed il sociale.

## 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 commercializzazione 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 rese per l'Azienda agricola. La maggior parte delle patate da semina **viene prodotta in Olanda**, le quali vengono poi ispezionate 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 2020, 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**.



TUTTI  
GLI USI



FORNO e  
BOLLITA



FRITTA



LA  
NOVELLA

## ALTRE REFERENZE

### Patate èVita Residuo zero

Le patate èVita Residuo Zero<sup>1</sup> di Romagnoli 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<sup>2</sup> è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca svolto in collaborazione con Legambiente, partito dalla **selezione degli areali produttivi italiani maggiormente vocati alla coltivazione della patata**. Luoghi nei quali imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale, coniugano **buone pratiche agricole e salvaguardia delle risorse naturali** per ottenere queste patate a pasta gialla versatili e ideali per tutti gli usi in cucina.



<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

Nel 2013, in collaborazione con Legambiente, è nata la "Patata di Campo - amica dell'ambiente", frutto di un progetto di ricerca che aveva come obiettivo la **sperimentazione** in pieno campo di sistemi irrigui a bassa pressione ed alta efficienza, sperimentazione che ha portato alla **riduzione del 30 % dei consumi idrici della coltura**, migliorando le rese produttive e mantenendo inalterate le qualità organolettiche del prodotto. Da questa esperienza è nata la prima filiera di patate di alta qualità, coltivate con sistemi irrigui a ridotto impiego d'acqua e utilizzando molecole chimiche a bassissima residualità **limitare il ricorso a sostanze chimiche di sintesi**.



# PATATE IV E V GAMMA

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.

Qui il link all'ultimo bilancio di sostenibilità McCain:  
([https://www.mccain.com/media/3377/mccainfoods\\_sustainabilityreport2019.pdf](https://www.mccain.com/media/3377/mccainfoods_sustainabilityreport2019.pdf)).



## 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 anche con il proprio marchio "**èVita**". Sono disponibili produzioni "a filiera" coltivate da agricoltori partners; la coltivazione si svolge in **terreni**

**selezionati** per garantire la 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.

## LE REFERENZE

La segmentazione principale riguarda il colore della cipolla, **bianca gialla e rossa**, che i consumatori apprezzano e riconoscono per le **diverse preparazioni**.

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. Tra le referenze distribuite ci sono anche: **lo scalogno**, sia a marchio Selenella sia a marchio èVita, che ha una propria destinazione d'uso specifica; **la Patata Dolce di Anguillara DECO**.



**Tutti i prodotti Romagnoli provengono esclusivamente da coltivazioni non OGM.**



LA  
BIANCA



LA  
GIALLA



LA  
ROSSA

# 1.3

# ETICA

## INTEGRITÀ NEL BUSINESS E ANTI-CORRUZIONE

# VALORI



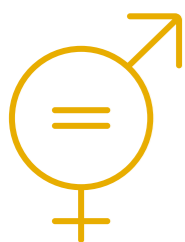
### INTEGRITÀ

**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.

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.

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 è uno strumento al servizio di tutti i collaboratori dell'Azienda, nato dai propri valori

per consentire a tutti di **generare e diffondere valore**, i quali sono 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, e ad essi 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 o svolgere 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 sull'**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 Linee 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 PRINCIPALI

## DI RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA



### Gli impegni previsti dalla Carta dei Principi:

#### TRASPARENZA E STAKEHOLDERS

- Operare secondo principi e pratiche di **anti-corrruzione** 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 ambientale** 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 Development Goals (SDGs), promossi dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per favorire uno sviluppo sostenibile.**

# 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, la importazione ed esportazione dei generi stessi.

L'Azienda inoltre può effettuare le seguenti attività in oggetto:

- **svolgere attività di coltivazione**, raccolta di prodotti agricoli in genere sia su terreni sia di proprietà che di terzi, nonché la trasformazione, lavorazione, commercializzazione, stoccaggio di prodotti agricoli sia di proprietà che 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.

## 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				2019			
	<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%
<b>Totale</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## COLLEGIO SINDACALE

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 della Società.

1.5

# PERFORMANCE ECONOMICA

## E IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI



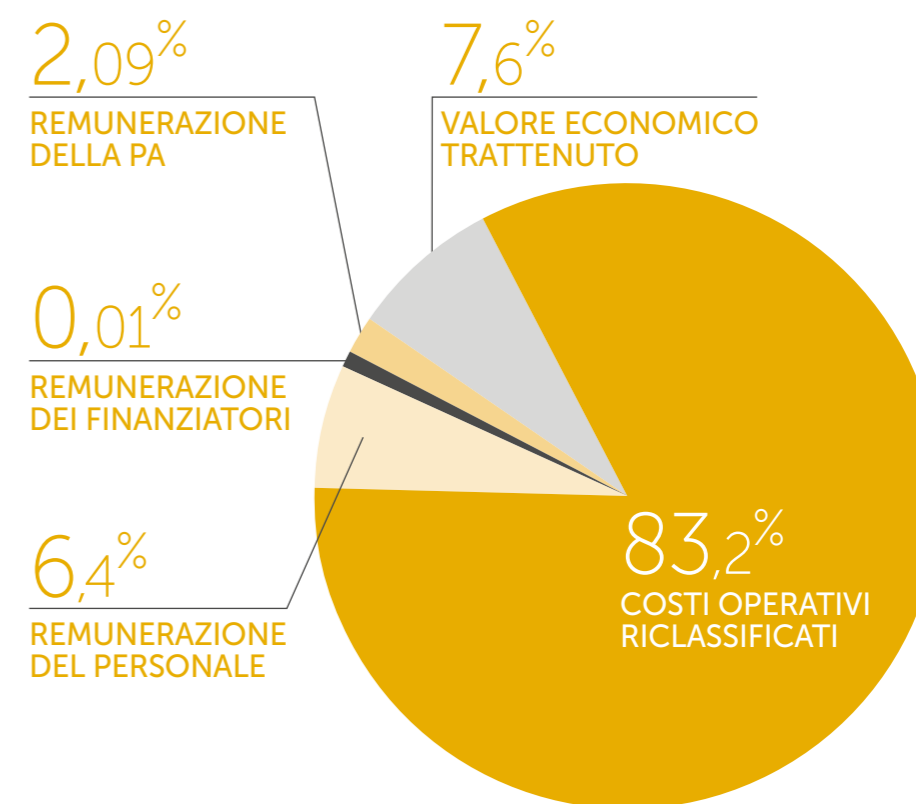
Il prospetto del valore economico generato e distribuito consiste nella rielaborazione della struttura tradizionale del bilancio civilistico consentendo di **comunicare l'impatto generato dall'Azienda nei confronti dei propri stakeholder**.

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 e da ammortamenti e accantonamenti.

## VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO 2020 (%)



Il valore economico direttamente generato da Romagnoli nel 2020 è di oltre **41.800 migliaia di euro** (oltre 44.500 migliaia di euro nel 2019) di cui il valore economico distribuito ammonta a oltre **38.600 migliaia di euro** (oltre 41.600 migliaia di euro nel 2019). La maggior parte di questo valore è rappresentato dai **costi operativi riclassificati** per un totale di oltre 34.800 migliaia di

euro seguiti dalla remunerazione del personale (oltre 2.600 migliaia di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a oltre 870 migliaia di euro, mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a oltre 310 migliaia di euro. Il valore distribuito alla Comunità ammonta a circa 5 migliaia di euro. Il valore trattenuto in Azienda è stato di oltre 3.100 migliaia di euro.

CAPITOLO

# 2

## APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

2.1 I NOSTRI STAKEHOLDER 6

2.2 L'ANALISI DI MATERIALITÀ 6

# 2.1

# I NOSTRI STAKEHOLDER

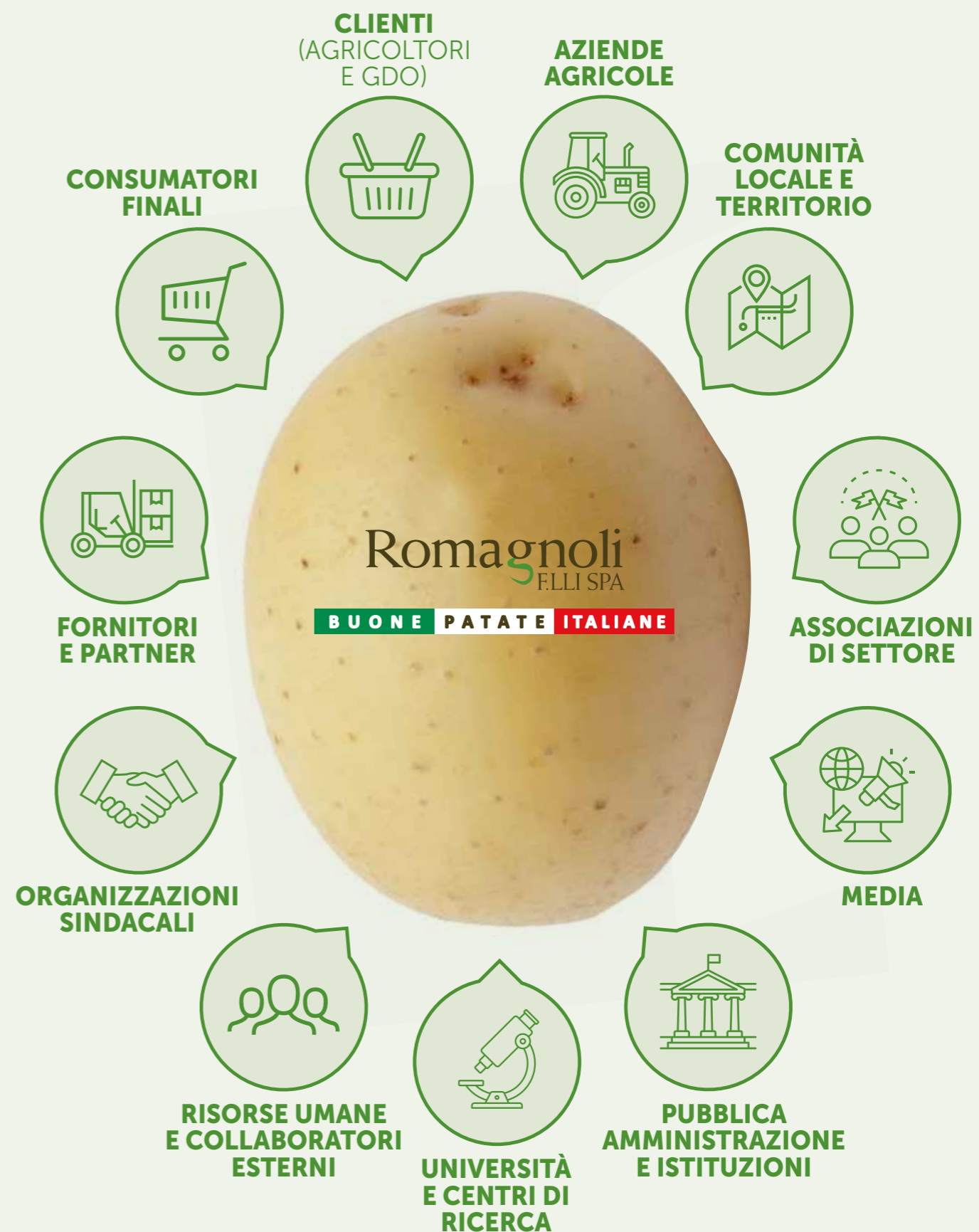
Romagnoli reputa di fondamentale importanza instaurare e approfondire relazioni di fiducia reciproca fondate su principi di trasparenza, apertura e ascolto con gli stakeholder che partecipano alla vita dell'Azienda, al fine di comprenderne le aspettative e le esigenze.

L'Azienda ha effettuato una **mappatura delle categorie di stakeholder** rilevanti e 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**.



## MAPPA DEGLI STAKEHOLDER



# 2.2

## L'ANALISI DI MATERIALITÀ

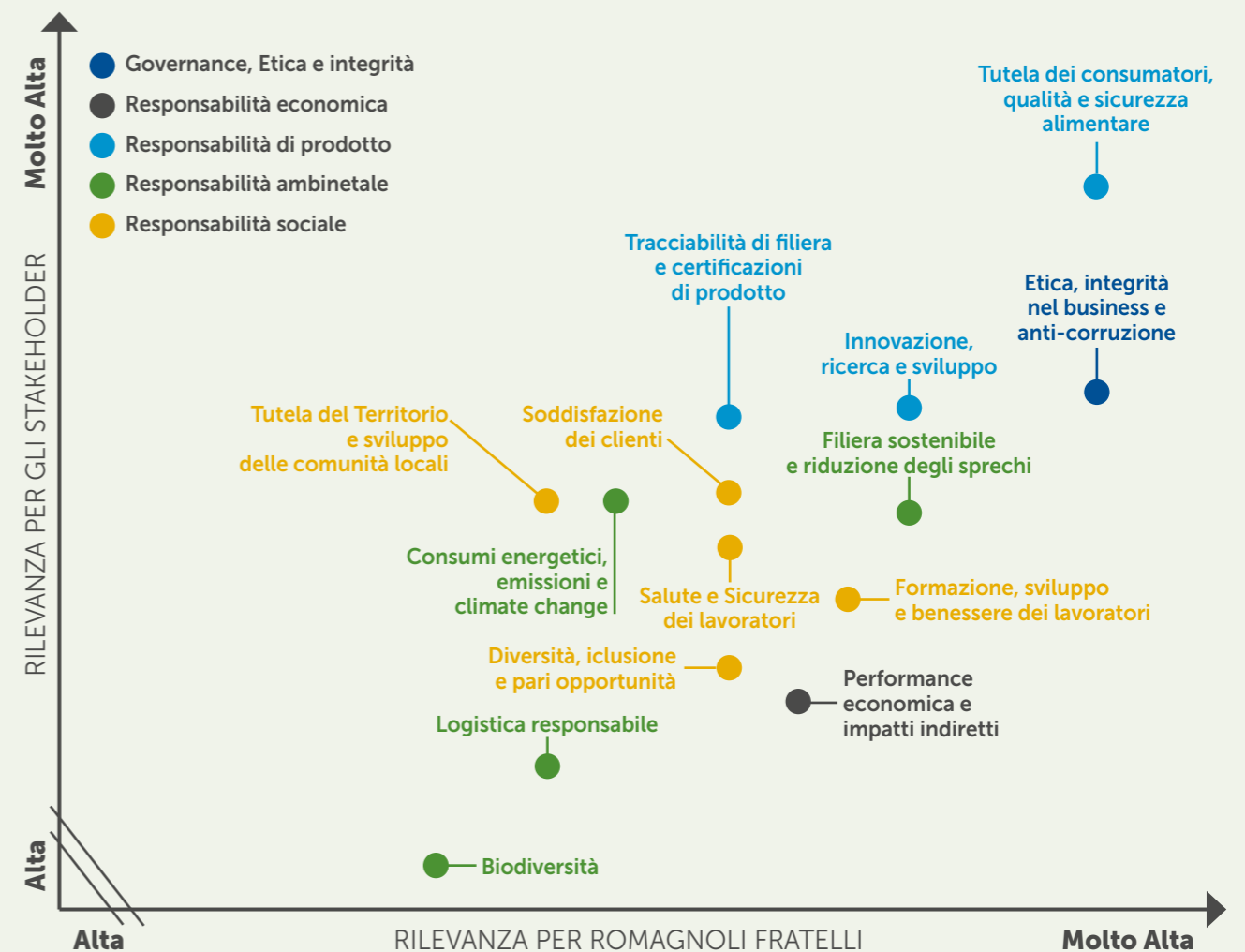
Nel corso del 2020-2021 Romagnoli ha intrapreso un percorso volto all'**identificazione degli aspetti materiali**, in linea con gli Standard GRI definiti dal **Global Reporting Initiative**, vale a dire quelle tematiche che hanno un'elevata rilevanza in **ambito economico, sociale e ambientale** e hanno un'influenza sulle valutazioni e decisioni sia dell'Azienda sia degli stakeholder, le quali 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 che hanno considerato la rilevanza dei temi sia dal punto di vista dell'azienda che da quello degli stakeholder, sulla base delle loro conoscenze specifiche, al fine di definire **la matrice di materialità di Romagnoli**.



## MATRICE DI MATERIALITÀ

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



Tale matrice sarà aggiornata periodicamente, in un processo che verrà affinato e dettagliato di anno in anno.

CAPITOLO

3

# INNOVAZIONE RICERCA E SVILUPPO

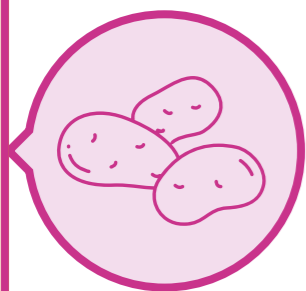




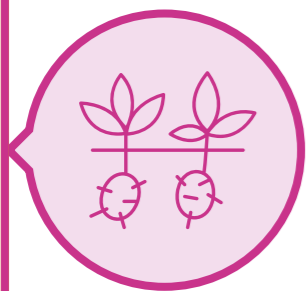
# INNOVAZIONE

## RICERCA E SVILUPPO

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



OLTRE  
**100** VARIETÀ DI PATATE  
DISTRIBUITE

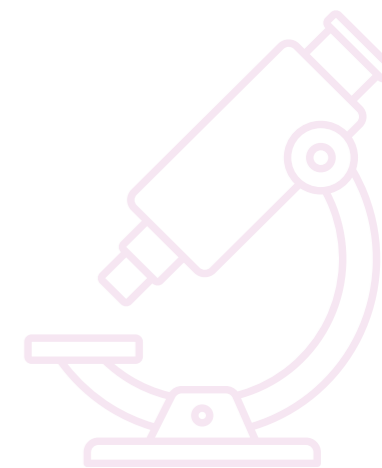


OLTRE  
**350** DIVERSI CLONI  
IN FASE SPERIMENTALE  
DI CAMPO

OLTRE  
**50** CAMPI PROVA  
IN ITALIA



**3** PROGETTI DI RICERCA  
IN COLLABORAZIONE CON  
UNIVERSITÀ ED ENTE NAZIONALE



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.

La funzione Ricerca e Sviluppo opera in **tutte le fasi della filiera**, dalla ricerca sulle tecniche di coltivazione svolte in campo, a quelle di processo in cui si testa il prodotto nella fase successiva alla raccolta per valutarne, mese dopo mese, dormienza e conservabilità, fino ad arrivare ai test sulle **soluzioni per il packaging**, al fine di trovare quelle più performanti in termini di sostenibilità ambientale, **sicurezza alimentare** e conservazione del prodotto.

Parte integrante delle attività di ricerca e sviluppo è rivolta all'**innovazione varietale di patate**, che richiede **tempi molto lunghi** e per questo è da svolgersi con larghissimo anticipo rispetto all'effettiva immissione del prodotto sul mercato.

**La fase di sviluppo di una nuova varietà prevede almeno 10 anni, ai quali si aggiungono altri 5 anni affinché la produzione raggiunga volumi tali da consentirne la commercializzazione.**

Un **lavoro assai complesso**, che si svolge su numerosissimi incroci avviati, dei quali pochissimi superano tutte le fasi. Per ottenere **2 o 3 nuovi cloni l'anno** è necessaria una programmazione continuativa e a lungo termine, con **migliaia di nuovi incroci ogni anno**. Le selezioni più promettenti **vengono poi testate in campo**, per verificarne le caratteristiche e l'adattabilità alle diverse zone d'Italia, nei diversi ambienti pedo-climatici. **Una nuova varietà nasce dunque se risponde a tutti i requisiti agronomici ricercati**. Il lavoro di selezione varietale non termina nella fase di pieno campo ma, sulle varietà più promettenti, con frequenza pianificata, vengono eseguiti **test sensoriali** che permettono di valutare le caratteristiche organolettiche del prodotto sulla base di parametri che sono stati studiati e definiti nel corso dei 10 anni di studio per analizzare **la qualità della patata attraverso i cinque sensi**.

L'Istituto per la Bio-economia (IBE) del CNR, in collaborazione con Romagnoli, ha condotto un **panel test** per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite **test sensoriali descrittivi** (attraverso il metodo QDA "Quantitative Descriptive Analysis").

## 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 **buone rese produttive** alle aziende agricole e alta **conservabilità del prodotto**, in un'ottica di **sostenibilità economica** dell'intera filiera. Questo senza trascurare le caratteristiche organolettiche delle varietà, allo scopo di assicurare la massima soddisfazione al consumatore finale.

Con l'intento di sviluppare soluzioni coerenti con questi principi, l'Azienda ha dato vita al progetto di ricerca affidato all'Università degli Studi

della Tuscia<sup>3</sup>, "**Patate di nuova generazione**", con l'obiettivo di testare una **innovativa gamma varietale di patate da consumo**, ideali per il territorio nazionale, e di disegnare **un modello di filiera produttiva basato sulla riduzione degli interventi chimici, per una produzione sostenibile e "a residui zero"**, anticipando così gli obiettivi strategici del Green Deal europeo.

Progetto in grado di rispondere alla **domanda di sostenibilità nel comparto produttivo** e alle **nuove esigenze dei consumatori**, sempre più attenti al benessere e alla qualità di ciò che si porta in tavola, e **promuovere un'alimentazione di qualità e rispettosa dell'ambiente**.

<sup>3</sup> Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF), Responsabile scientifico Prof. Gabriele Chilosi.



Foglie di patata inoculate in laboratorio con coltura di *Phytophthora infestans*.



**ALOUETTE**



**LEVANTE**



**TWISTER**

Diversi i partner coinvolti nel progetto: Agrico, azienda olandese leader nel settore della produzione sementiera, Università degli Studi della Tuscia, LAIQ-Legambiente per l'agricoltura italiana di qualità e l'Istituto per la Bioeconomia (IBE) del CNR.

Nel biennio 2018-2020 sono state eseguite le **sperimentazioni in pieno campo** allo scopo di misurare il grado di tolleranza alla *Peronospora* (principale avversità fungina delle patate) delle varietà in prova, testate nell'area di indagine. I risultati del biennio di sperimentazione hanno rivelato come la performance qualitativa delle varietà resistenti sia stata pressoché equivalente a quelle di riferimento suscettibili. In parallelo, la ricerca di laboratorio mirata a saggiare la risposta delle diverse varietà nei confronti del ceppo di *Peronospora* prelevato in diverse aree di indagine ha

mostrato come **la gamma innovativa** di varietà di patata possiede **un alto grado di tolleranza alla malattia**.

Nei rilievi eseguiti in campo e in laboratorio e, successivamente, durante la fase di conservazione, tre sono le varietà che si sono distinte:

**Alouette, Levante e Twister.**

In parallelo alla sperimentazione delle varietà tolleranti è stata testata in pieno campo **una linea tecnica di difesa Residuo Zero**. Gli esiti positivi ottenuti hanno permesso di definire un **protocollo di coltivazione** codificato e sostenibile che, grazie ad interventi a basso impatto ambientale, consente di ottenere **una produzione innovativa, priva di residui di fitofarmaci** (residuo inferiore a 0,01 ppm rispetto al valore di rilevanza analitica) e ottenuta con pratiche agricole codificate e ripetibili in tutti gli areali pataticoli italiani.

## NUOVA GENERAZIONE VARIETALE DI PATATE

Questo ha permesso all'Azienda di essere stata la prima ad ottenere sul prodotto patata, nel 2019, la **certificazione Residuo Zero<sup>4</sup>** dall'Ente di certificazione **Check Fruit**. Il successo di questa sperimentazione rappresenta **un'opportunità per il settore pataticolo nazionale** in ottica di **progresso, sostenibilità e valore aggiunto**.

Nel 2020 la Regione Emilia-Romagna ha conferito la menzione speciale al **progetto "Patate Residuo Zero"** di Romagnoli, 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**.



Infatti, il progetto "Patate Residuo Zero" contribuisce al raggiungimento di due dei 17 obiettivi previsti dall'Agenda 2030 dell'Onu, 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).

Regione Emilia-Romagna:  
**"Dalla ricerca sul campo, una nuova linea di patate "resilienti" che si adatta ai cambiamenti climatici e resiste alle malattie senza residui chimici. Per una agricoltura sempre più rispettosa del suolo e dell'ambiente".**

<sup>4</sup> 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.



DALLA RASSEGNA STAMPA,  
 UNA SELEZIONE DI ARTICOLI  
 DEDICATI ALLE SPERIMENTAZIONI  
 DI ROMAGNOLI

Terra e vita, 07-05-2021 -

**Patata, la peronospora fa un po' meno paura**

La nuova ecologia, 01-02-2021 -

**Le varietà resistenti come risorsa per l'agroecologia**

Corriere Ortofrutticolo, 02-09-2019 -

**Residuo Zero, Romagnoli completa il percorso verso la certificazione**

Italiafruit News, 05-07-2019 -

**Stop alla Peronospora con le patate tolleranti di Romagnoli**

CAPITOLO

# 4

## FILIERA SOSTENIBILE E RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO

- 4.1 LA FILIERA: LE PATATE E ALTRE FILIERE 23
- 4.2 TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONI 28
- 4.3 TUTELA E SICUREZZA DEI CONSUMATORI 29
- 4.4 SODDISFAZIONE DEI CLIENTI 30

# 4.1 LA FILIERA: LE PATATE E ALTRE FILIERE



**AZIENDE AGRICOLE**  
COINVOLTE IN FILIERA:

**PATATE N. 62**  
**CIPOLLE N. 16**



**ETTARI**  
COLTIVATI IN FILIERA:

**PATATE 705 HA**  
**CIPOLLE 74 HA**



**KILOGRAMMI** DI PRODUZIONI ORGANIZZATE  
E RITIRATE IN FILIERA:

**PATATE 26.412.258 KG**  
**CIPOLLE 3.281.044 KG**

Romagnoli riconosce l'importanza dell'**organizzazione della filiera agroalimentare** e del ruolo strategico che questa può avere per il miglioramento della redditività delle produzioni agricole e per garantire una 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** al fine di migliorare l'efficienza dell'intera filiera e garantire la massima soddisfazione del consumatore finale.

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**.



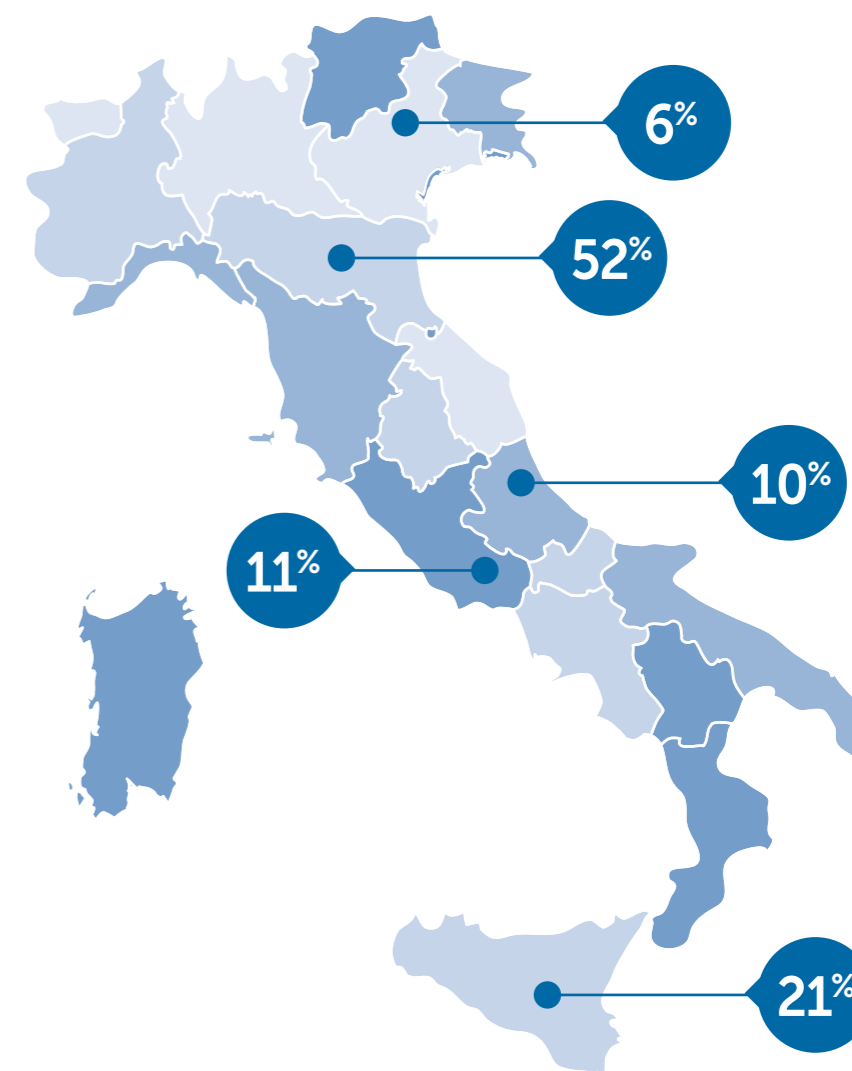


Il coinvolgimento alla filiera italiana della patata si è espresso attraverso la partecipazione a strutture di categoria come il **Consorzio Patata di Bologna D.O.P.**, il **Consorzio Patata Italiana di Qualità (Selenella)** e all'Associazione Imprese Ortofrutticole **Fruit Imprese Emilia-Romagna**.

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.



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** (logistica, manutenzione, consulenza, ecc.).

**Il 95% delle aziende agricole** produttrici fanno parte della **filiera integrata** e vengono accompagnate da Romagnoli in tutte le fasi del processo, **dalla semina alla raccolta**.

Queste sono situate in **Emilia-Romagna** (52%), in **Sicilia** (21%), in **Lazio** (11%), in **Veneto** (6%), e in **Abruzzo** (10%).

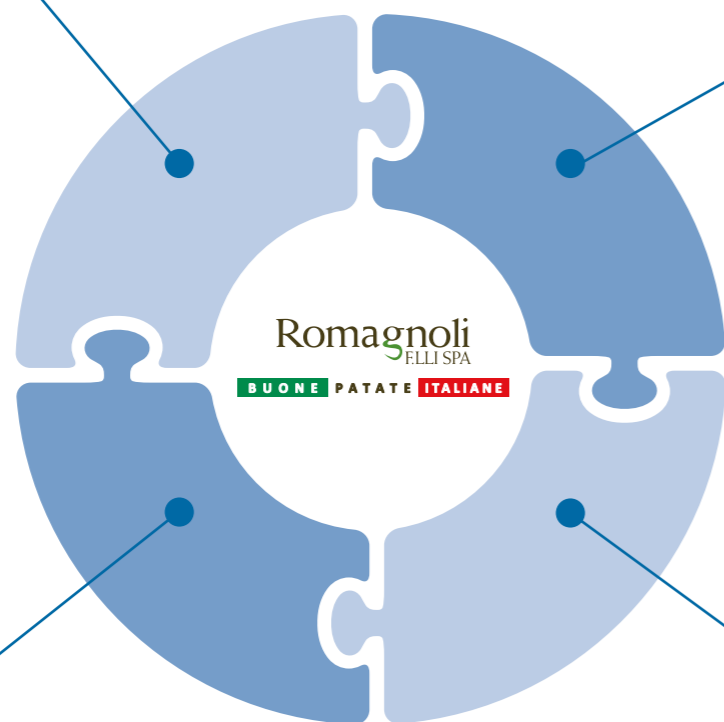
I rapporti tra le aziende agricole della filiera e Romagnoli sono regolati dai seguenti documenti:

#### **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**

Al fine di coniugare tecniche produttive compatibili con la tutela dell'ambiente naturale con le esigenze tecnico-economiche dei moderni sistemi produttivi e di innalzare il livello di salvaguardia della salute degli operatori e dei consumatori si definiscono le norme generali in materia di tecniche agronomiche, come base di riferimento per la predisposizione dei disciplinari di coltura e i relativi controlli.



#### **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, valorizzazione della produzione, determinazione di un prezzo monimo 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**: attuate per determinate tipologie di patate e specifici areali tramite l'implementazione di tecniche di rotazione superiori ai 3 anni.

# LA FILIERA DELLA PATATA

## DALLA COLTIVAZIONE DEL SEME AL PRODOTTO FINITO

### 1 AZIENDE SEMENTIERE COLTURA DEL "TUBERO SEME"



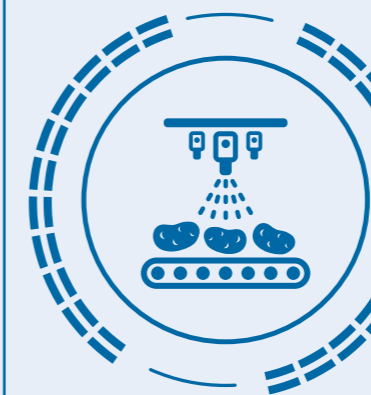
Il seme è tutto di qualità **certificata** ed originario delle più qualificate ed innovative aziende di produzione

### 3 AZIENDE AGRICOLE COLTIVAZIONE E RACCOLTA DELLA PATATA



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

### 4 Romagnoli ELLI SPA BUONE PATATE ITALIANE LAVORAZIONE DELLA PATATA



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

### 2 Romagnoli ELLI SPA BUONE PATATE ITALIANE COMMERCIALIZZAZIONE DEL SEME



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

### 5 Romagnoli ELLI SPA BUONE PATATE ITALIANE VENDITA



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

### 6 Romagnoli ELLI SPA BUONE PATATE ITALIANE TRADING COMMERCIALE



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



# 4.2 TRACCIABILITÀ DI FILIERA E CERTIFICAZIONI<sup>5</sup>

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 materia di sicurezza alimentare e tracciabilità:



## CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO



La maggior parte dei prodotti freschi commercializzati da Romagnoli sono certificati **GLOBAL G.A.P.**

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<sup>6</sup> 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**.

<sup>5</sup> Tutti i certificati sono disponibili alla consultazione sul sito internet di Romagnoli [www.romagnolipatate.it](http://www.romagnolipatate.it).

<sup>6</sup> 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.



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**.

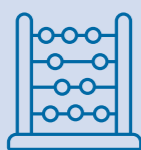


Il **Biologico** di Romagnoli è certificato da **CCPB srl**.

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.

# TUTELA E SICUREZZA DEI CONSUMATORI



**448** ANALISI MULTI-RESIDUALI  
SVOLTE DURANTE IL 2020 DI CUI:

N. **357** MATRICE PATATA

N. **91** MATRICE CIPOLLA

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

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

Da decenni l'Azienda effettua puntuali analisi di laboratorio presso laboratori qualificati ed accreditati. Tra questi, dal luglio del 2000, Romagnoli si avvale del **laboratorio di analisi accreditato** da Accredia<sup>7</sup> *Agro.Biolab Laboratory srl* per lo svolgimento delle analisi chimiche e **microbiologiche** sulla qualità e sicurezza dei prodotti, volte al monitoraggio dell'eventuale presenza di sostanze anomale o di quantità di molecole superiore ai limiti consentiti.

Le analisi effettuate garantiscono il mantenimento delle certificazioni conseguite ed un corretto posizionamento rispetto ai termini di legge previsti.



<sup>7</sup> 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/>)

stesse è presidiate, 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**.

## 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.

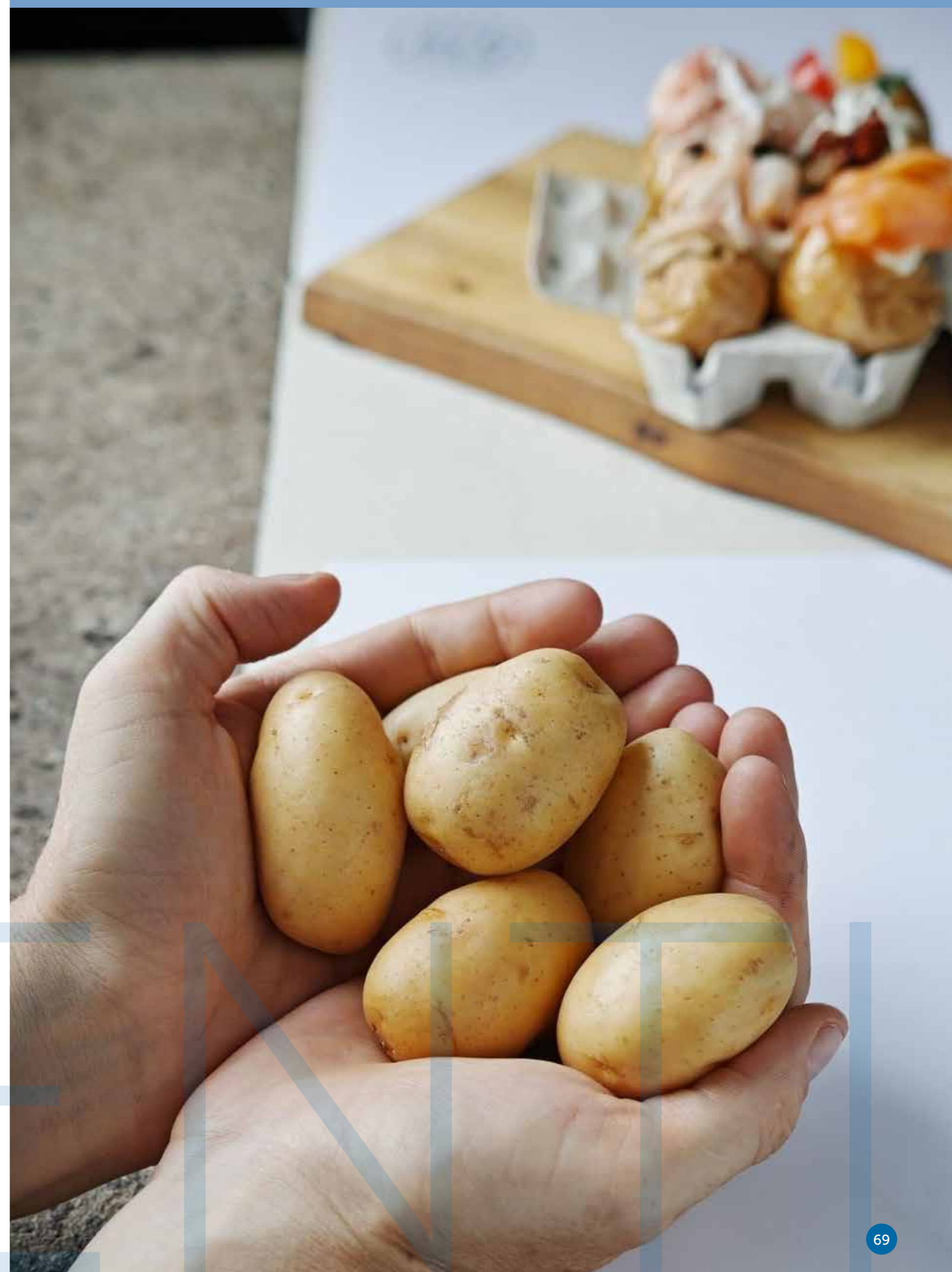
Romagnoli fornisce **informazioni trasparenti, comprensibili e accessibili a tutti i clienti**, non limitandosi al solo rispetto delle specifiche previsioni di legge applicabili. Romagnoli presta particolare attenzione all'etichettatura dei propri prodotti, fornendo informazioni semplici e chiare, in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

Romagnoli sostiene il principio che **una comunicazione pubblicitaria responsabile** può aiutare il cliente a compiere scelte appropriate di acquisto e di consumo dei prodotti alimentari, nonché a comprendere il ruolo dell'alimentazione e dell'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.



CAPITOLO

# 5

## LE PERSONE

- 5.1 LE NOSTRE PERSONE 32
- 5.2 DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ 36
- 5.3 SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI 37

5

# LE PERSONE



**68**

**PERSONE AL 31.12.2020**  
(+6% rispetto al 2019)



**59%**

**DEI DIPENDENTI CON  
CONTRATTO A TEMPO  
INDETERMINATO** al 31.12.2020

**38%**

**DEI DIPENDENTI CON  
CONTRATTO STAGIONALE**  
al 31.12.2020

**3%**

**DEI DIPENDENTI CON  
CONTRATTO A TEMPO  
DETERMINATO** al 31.12.2020



**31%**

**TASSO DI NUOVI ASSUNTI  
NEL 2020**  
(+50% rispetto al 2019)



oltre  
**420**

**ORE DI FORMAZIONE  
EROGATA**



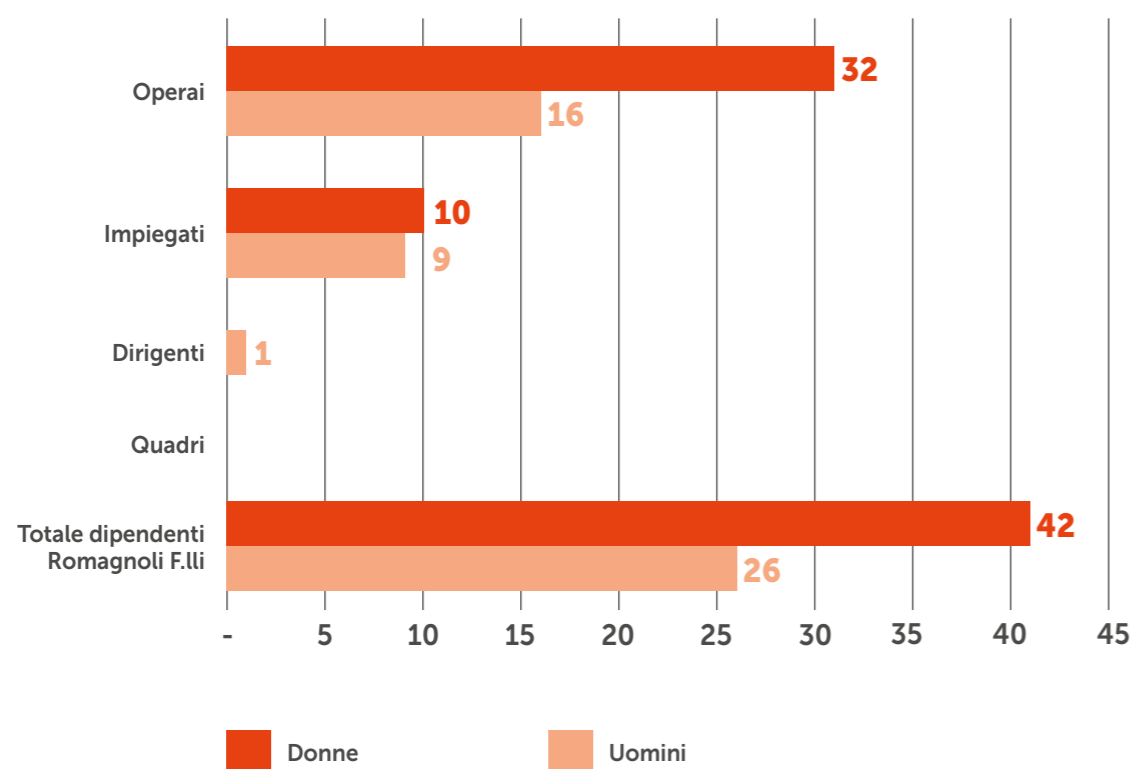
# 5.1

## 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 2020 l'azienda impiega **68 dipendenti** (64 nel 2019) e si avvale di un **unico collaboratore esterno**.

### NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER INQUADRAMENTO E PER GENERE (al 31 dicembre 2020)

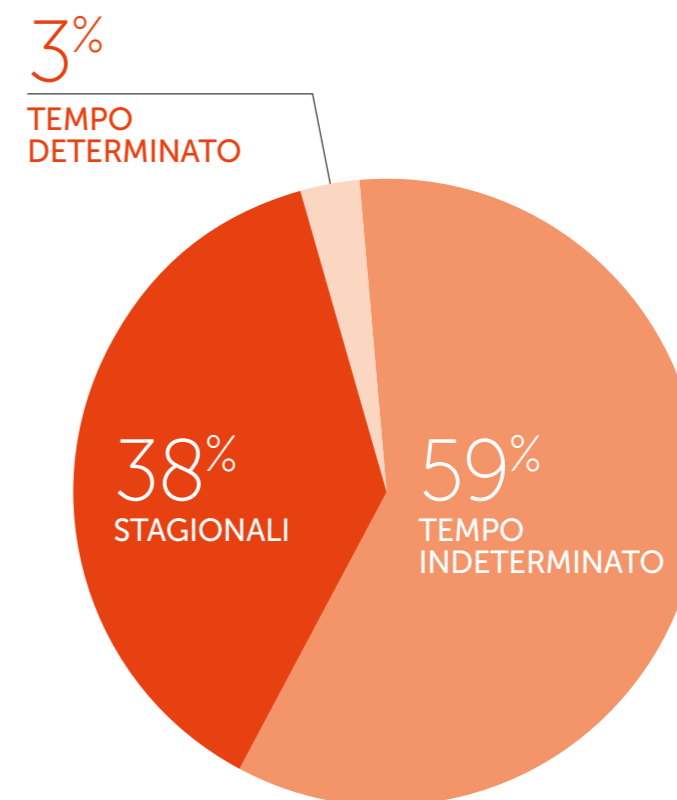


Sul totale dell'organico al 31 dicembre 2020 le **donne** costituiscono il **62% del personale**, in linea con l'anno precedente. Il **59% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo indeterminato** nel 2020, contro 58% nel 2019. I contratti stagionali, previsti dal CCNL ortofrutticoli ed agrumari, sono riservati al personale assunto

al fine di fronteggiare i picchi di produzione e la gestione dei prodotti aventi carattere stagionale.

Si segnala che le persone appartenenti a **categorie protette** nel 2020 **sono 5** (3 nel 2019), delle quali 4 tra gli operai e 1 tra gli impiegati.

### NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (al 31 dicembre 2020)



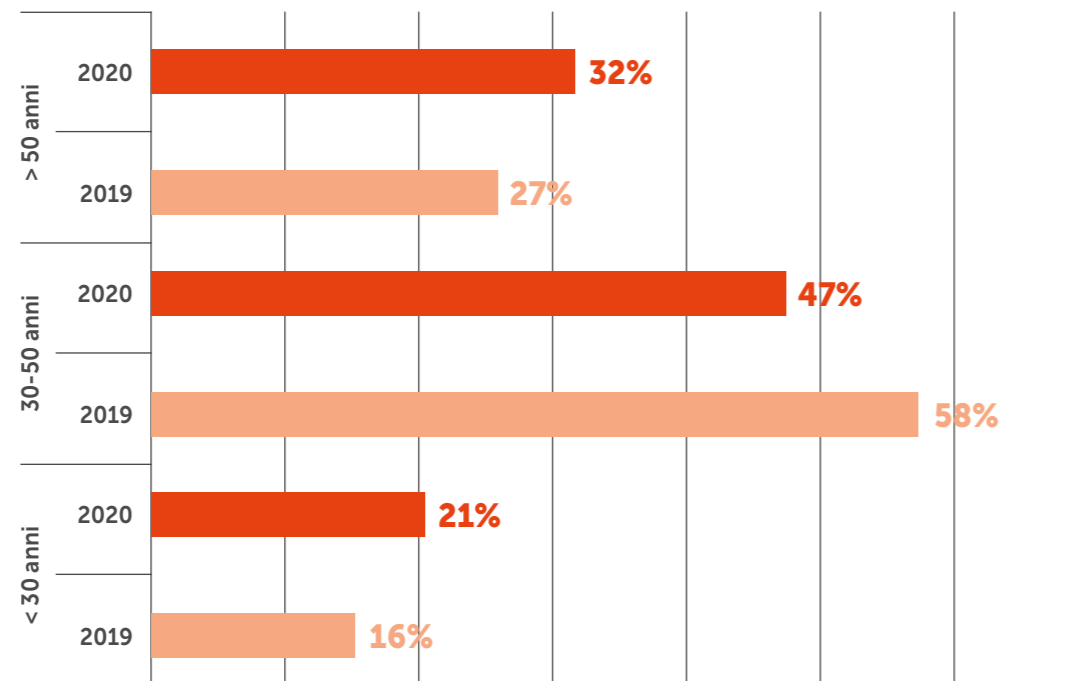
Durante il 2020 sono state **assunte 21 persone** (14 nel 2019), pari al 31% del totale dei dipendenti in essere al 31 dicembre, con un **incremento del 50%** rispetto all'esercizio precedente. Nel complesso il numero dei dipendenti al 31 dicembre 2020 risulta essere superiore di 4 unità rispetto al 2019 per effetto delle assunzioni ed uscite avvenute nel corso dell'anno.

Con particolare riferimento alle assunzioni effettuate nel corso del

2020 si segnala che, sulle 21 totali, **9 sono riconducibili a soggetti di età inferiore ai 30 anni.**

Per quanto riguarda la scomposizione del personale dipendente per fasce d'età, il **47% dei dipendenti** rientra nella fascia **tra i 30 e i 50 anni** (il 58% nel 2019); il **21%** del personale ricade nella **fascia under 30** (+40% rispetto al 2019), mentre il **32%** dei dipendenti ha un'età **superiore ai 50 anni.**

## DISTRIBUZIONE DEI DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ (al 31 dicembre 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**<sup>8</sup>. 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.

<sup>8</sup> CCNL Ortofrutta ed agrumari.

## 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** e 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 sulla 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.



### 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 esaurienti 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 neo-assunto in un ambiente collaborativo e che favorisca l'apprendimento e la crescita professionale.

# GESTIONE, TUTELA E SVILUPPO DEL PERSONALE

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 e da docenti esterni. Nel 2020, nonostante le difficoltà legate alla pandemia, Romagnoli ha erogato **422 ore di formazione** di docenti esterni, tra corsi obbligatori e non obbligatori (496 nel 2019) **6,20 ore di formazione pro-capite**.

Oltre ai corsi di formazione legati ai temi di salute e sicurezza sul lavoro previsti dalla legge, nel biennio 2019-2020 l'Azienda ha organizzato **corsi di formazione** in materia di contabilità e finanza, gestione aziendale e sviluppo delle abilità personali.

**Il Piano formativo 2021** ha ampliato la tipologia di corsi previsti, includendo corsi in materia di informatica, vendita e marketing, corsi di lingua inglese e prevedendo, tra gli altri, corsi relativi al benessere sui luoghi di lavoro e sulla comunicazione aziendale e l'ambiente di lavoro.



## ORE DI FORMAZIONE TOTALI (OBBLIGATORIA E NON OBBLIGATORIA) 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
<b>Totale</b>	<b>207</b>	<b>26</b>	<b>7,96</b>	<b>215</b>	<b>42</b>	<b>5,11</b>	<b>422</b>	<b>68</b>	<b>6,2</b>

**2019**

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	122	9	13,56	71	9	7,89	193	18	10,72
Operai	152	14	10,86	151	31	4,87	303	45	6,73
<b>Totale</b>	<b>274</b>	<b>24</b>	<b>11,42</b>	<b>222</b>	<b>40</b>	<b>5,55</b>	<b>496</b>	<b>64</b>	<b>7,75</b>



# 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** con lo scopo di promuovere la selezione, l'assunzione, la formazione, la retribuzione e 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 da quello 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 del lavoro** 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, i 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 2020 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 alla 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 di contenimento 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 di contenimento del contagio, sottolineando il **corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale** (dpi) e della **mascherina**. Tutti i responsabili e preposti sono informati sulla necessità dell'adempimento di tutte le misure adottate, dell'importanza del distanziamento, dell'utilizzo delle mascherine, del divieto di assembramenti.

Sono stati fatti degli **incontri informativi** con il personale sia dal Direttore che dal RSPP.

## • **ACCESSO CLIENTI E FORNITORI ESTERNI**

Gli eventuali **fornitori esterni/clienti** accedono solo con procedure ed accessi, con mascherina di protezione, mantenendo il distanziamento e **previa autorizzazione**. È presente una informativa che è esposta e/o viene consegnata in entrata a tutti gli addetti esterni e fornitori.

## • **PULIZIA E SANIFICAZIONE**

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



## • **IGIENE DELLE MANI E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE**

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

## • **SPAZI COMUNI CON ACCESSI CONTINGENTATI**

Tutte il personale è stato informato di sostare negli spazi comuni il tempo necessario e di **evitare assembramenti**. Sono state eliminate le panchine negli spazi esterni ed inserite delle **sedie distanziate**. È stata rivista la disposizione e numero dei tavoli 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. L'organizzazione del lavoro in gruppi, nello stabilimento produttivo, garantisce l'**accesso contingentato**.

## • **SMART WORKING E TURNAZIONE**

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

## • **SORVEGLIANZA SANITARIA**

Il medico competente ha predisposto una comunicazione che è stata inviata a tutti i dipendenti, comunicando loro la 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 attivato una Polizza assicurativa per tutti i dipendenti nel caso di ricovero ospedaliero causato da Covid-19.

Nel 2020 si sono verificati **3 infortuni**, di cui **nessuno grave**<sup>9</sup> (3 infortuni nel 2019, di cui 1 grave relativo ad una caduta). Si segnala una **lieve diminuzione del tasso di infortuni**<sup>10</sup> pari a 5,08 nel 2020 (5,42 nel 2019). Per quanto concerne i lavoratori esterni nel corso dell'anno non si è verificato nessun infortunio.



<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> 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.

Romagnoli è fortemente impegnata ad evitare e mitigare gli impatti negativi in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente connessi alle sue attività attraverso la selezione accurata dei propri fornitori.

La tematica della salute e sicurezza viene considerata 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**. I fornitori devono considerare e mantenere **comportamenti consoni ed 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.



CAPITOLO

# 6

## LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

- 6.1 IL NOSTRO IMPEGNO  
VERSO L'AMBIENTE 40
- 6.2 CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI  
E CLIMATE CHANGE 42
- 6.3 MATERIE PRIME SOSTENIBILI  
E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI 44

6

## LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE



**8.148 GJ**

**I CONSUMI ENERGETICI  
NEL 2020**  
(+2% rispetto al 2019)



**26%**

**ENERGIA PRODOTTA  
DA FONTI RINNOVABILI  
NEL 2020**



**806 TON**

**LA QUANTITÀ DI RIFIUTI  
PRODOTTI NEL 2020**  
(100% rifiuti non pericolosi, di  
cui 79% terra e 14% legno)



**12,41 ML**

**I PRELIEVI IDRICI  
EFFETTUATI NEL 2020**  
(9,03 ML nel 2019)



# 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.

Romagnoli ha investito in **innovazioni di processo** che guardano alla tutela delle risorse naturali, come l'**impianto fotovoltaico** da 625 Kwh grazie al quale è stata raggiunta la parziale **autosufficienza energetica** dello stabilimento produttivo di Molinella in Via Gabusi<sup>11</sup>, mentre gli investimenti sul fronte dell'**impianto idrico** e di decantazione dello stabilimento di via Gabusi consentono il riciclo e l'impiego dell'acqua utilizzata nelle fasi di lavorazione degli ortofruttili. Romagnoli opera nella convinzione che l'innovazione non possa prescindere dalla salvaguardia della natura, per

<sup>11</sup> 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).



questo 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 CO2 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, rispettoso dei limiti di legge e 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 alla sua 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.**



## 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**<sup>12</sup>.

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 l'impianto; dalle tecniche di irrigazione, alla fertilizzazione monitorando l'utilizzo di fitosanitari ed infine la 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**.

<sup>12</sup> 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.

DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA  
DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA 2020 - NORME GENERALI

DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA,  
CACCIA E PESCA



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA**

**NORME GENERALI**

**Edizione 2020**



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe nelle zone  
rurali



Regione Emilia-Romagna



# CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI E CLIMATE CHANGE

Nel corso del 2020 i **consumi energetici** si sono attestati a **8.148 GJ<sup>13</sup>**, in linea con l'anno precedente (8.004 GJ nel 2019). 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 e che ammontano ad un consumo rispettivo di 5 GJ e 89 GJ.

**I 4 impianti fotovoltaici installati hanno prodotto circa 2.228 GJ** (2.339 GJ nel 2019), di cui circa 145 GJ sono stati ceduti alla rete mentre la quantità restante viene **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 2020 è stato **pari a 6 tCO<sub>2</sub>eq**, in linea con il 2019, derivanti dai consumi di gas metano e GPL utilizzati per il riscaldamento; per quanto riguarda le **emissioni indirette di Scope 2 – Location based** legate alla produzione dell'energia elettrica consumata queste sono pressoché stabili rispetto al 2019 e pari a **461 tCO<sub>2</sub>** nel 2020 (496 tCO<sub>2</sub> nel 2019).

Nel 2020 il **totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 – Location based** è stato pari a **467 tCO<sub>2</sub>** in diminuzione del 7,5% rispetto all'anno precedente (502 tCO<sub>2</sub>)<sup>14</sup>.

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.

<sup>13</sup> Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- Gas metano per riscaldamento: per il 2019 è pari a 0,03428 GJ/1000\*sm<sup>3</sup>; per il 2020 è pari a 0,035281 GJ/1000\*sm<sup>3</sup> (Tabella Parametri Standard Nazionali, 2019; Tabella Parametri Standard Nazionali, 2020);

- GPL per riscaldamento: per il 2019 è pari a 46,13 GJ/ton; per il 2020 è pari a 46,14 GJ/ton (Tabella Parametri Standard Nazionali, 2019; Tabella Parametri Standard Nazionali, 2020).

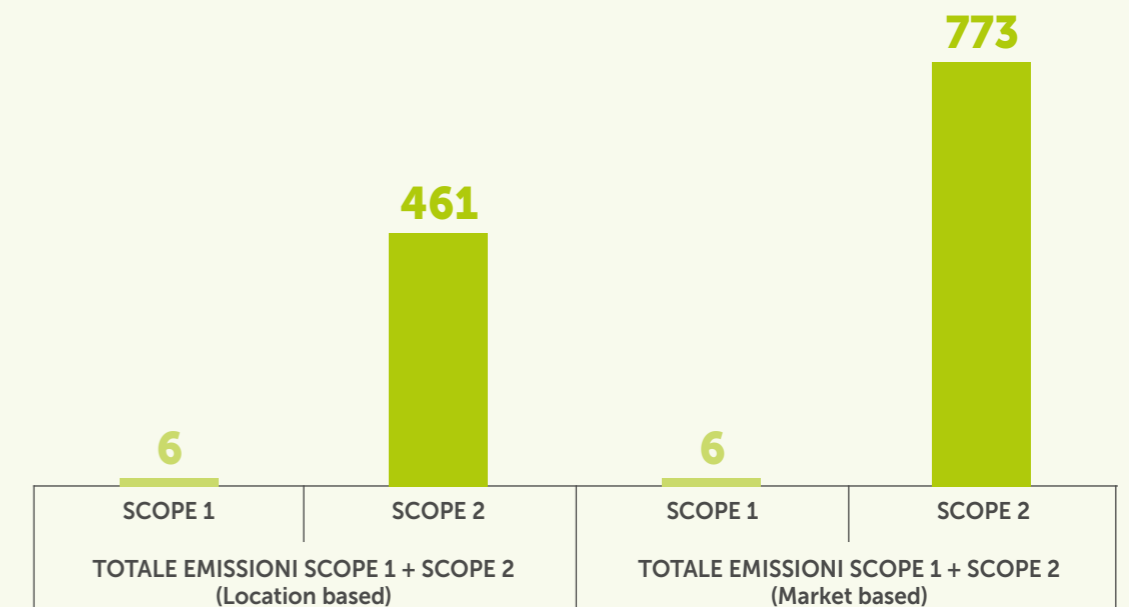
Per i fattori di conversione dei consumi energetici per l'anno 2019 è stata utilizzata quale fonte la Tabella Parametri Standard Nazionali, 2018 del Ministero Dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare, mentre per l'anno 2020 sono stati utilizzati i coefficienti dell'ISPRA 2019.

<sup>14</sup> 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 2020, le emissioni di Scope 2 (metodo "Market-based") sono pari a 773 tCO<sub>2</sub>, che insieme alle emissioni di Scope 1 rappresentano un totale di 779 tCO<sub>2</sub>.

Il Market-based si basa sulle emissioni di CO<sub>2</sub> 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 2019 0,466 KgCO<sub>2</sub>/kWh; per il 2020 0,483 KgCO<sub>2</sub>/kWh fonte: AIB - European Residual Mixes, 2019; AIB - European Residual Mixes, 2020). 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 2019 0,316 KgCO<sub>2</sub>/kWh; per il 2020 0,278 KgCO<sub>2</sub>/kWh - fonte: ISPRA 2019; ISPRA 2020).



## TOTALE EMISSIONI NEL 2020 (tCO<sub>2</sub>)



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



0,20 GJ/TON

**DI ENERGIA  
CONSUMATA NEL 2020  
PER TONNELLATA  
DI PRODOTTO FINITO  
DAL SITO DI  
VIA G. GABUSI  
(0,23 GJ/ton nel 2019)**

# 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<sup>15</sup>.

Il monitoraggio delle attività che vengono svolte nelle aree protette ed in quelle ad elevato valore di biodiversità consente all'organizzazione di **ridurre i possibili impatti ambientali**. Permette inoltre all'organizzazione di gestire gli impatti sulla biodiversità o ad **evitarne una gestione inadeguata**.

L'analisi condotta ha mostrato che **tutte le sedi aziendali non sono collocate in prossimità di aree naturali protette e/o ad alto valore di biodiversità**.

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

<sup>15</sup> Per le sedi situate in Emilia Romagna è stato osservato il geo-portale dell'Emilia-Romagna consultabile al link: [https://geoportale.regione.emiliaromagna.it/mappe/geoviewer?layer\\_id=b23c50d6a6be4965816476646c7ba6de](https://geoportale.regione.emiliaromagna.it/mappe/geoviewer?layer_id=b23c50d6a6be4965816476646c7ba6de). 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>.

## 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 degli ortofruttili 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 2020 sono stati consumati **12,41 Megalitri<sup>16</sup> di acqua**, in aumento del 37% rispetto al 2019 dovuto all'aumento della produzione. La quantità prelevata proviene per il 68% (8,47 Megalitri) da **acque sotterranee**

<sup>16</sup> I dati relativi ai prelievi idrici del 2019 e del 2020 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.

<sup>17</sup> Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/our-work/project/aqueduct>.

Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".

<sup>18</sup> 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.

di falda e da pozzo mentre il restante 32% è stato prelevato da acquedotto.

Con riferimento al prelievo di acqua in aree soggette a stress idrico, Romagnoli si avvale del Aqueduct Tool sviluppato dal World Resources Institute<sup>17</sup> 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.

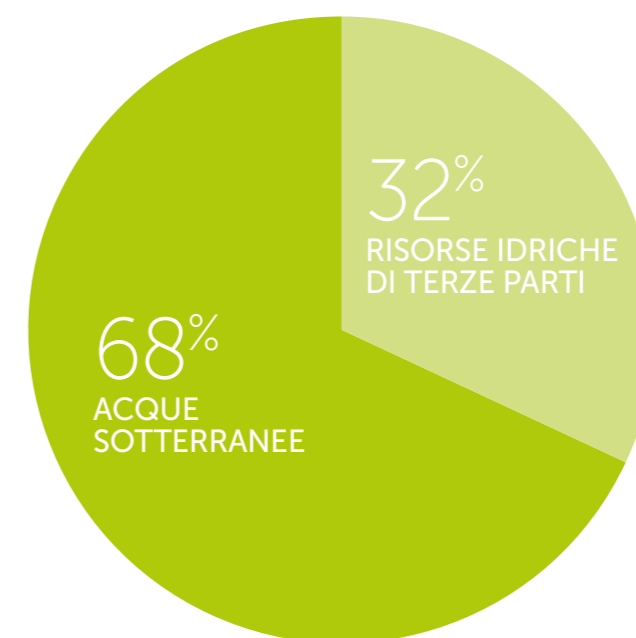
Romagnoli si impegna nel promuovere presso le aziende agricole fornitrici tecniche agricole di utilizzo responsabile dell'acqua.

Per quanto riguarda gli scarichi idrici, questi avvengono prevalentemente in fognatura<sup>18</sup>: 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.

La piovosità e la conseguenza presenza di terra attaccata ai tuberi, condiziona la necessità di acqua per il lavaggio e la quantità di terra che residua dal processo.

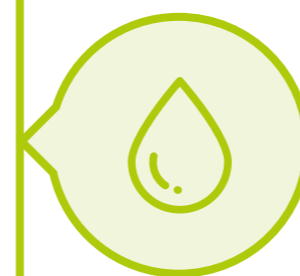
## PRELIEVI IDRICI PER FONTE DI APPROVVIGIONAMENTO NEL 2020



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.

Per quanto riguarda i rifiuti, nel 2020 sono state prodotte **806 tonnellate<sup>19</sup>** di rifiuti, tutti appartenenti alla categoria dei rifiuti non pericolosi (280 tonnellate nel 2019). Tale aumento è

attribuibile allo smaltimento di materiale di utilizzo pluriennale, consistente in vecchi imballaggi (tipo bins sostituiti con nuovi immobilizzi riutilizzabili più resistenti e sanificabili), e allo smaltimento delle terre residue sul prodotto in arrivo grezzo dalle campagne, derivanti dal processo di lavaggio dei prodotti ortofruttili prima del confezionamento per la distribuzione.



**0,39 M<sup>3</sup>/TON**

**DI ACQUA PRELEVATI  
NEL 2020  
PER TONNELLATA  
DI PRODOTTO FINITO  
DAL SITO DI  
VIA G. GABUSI  
(0,36 m<sup>3</sup>/ton nel 2019)**

<sup>19</sup> Il dato relativo ai rifiuti del 2019 e del 2020 include solo i rifiuti prodotti presso gli stabilimenti di via Gabusi ed in 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**.

Sono già attive delle iniziative volte all'**utilizzo di packaging 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 circuito, e altri utilizzati, di casse in plastica riutilizzabili, consente la movimentazione dei colli confezionati **senza spreco d'imballo secondario** e, per il prodotto sfuso, primario.

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

Fermo 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**, grande distribuzione, i quali, per i prodotti ortofrutticoli da consumo, definiscono gli standard opportuni per ed 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

7

# IL LEGAME CON IL TERRITORIO



Romagnoli è da sempre attiva nel **sostenere le comunità del territorio nel quale opera**; ciò avviene tramite **numeroso 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.

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.



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

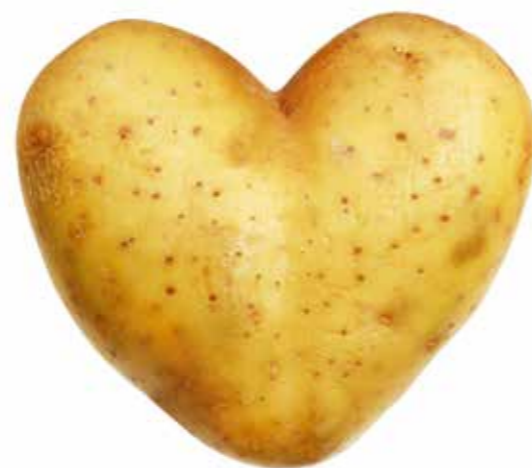


## DONAZIONI ALIMENTARI

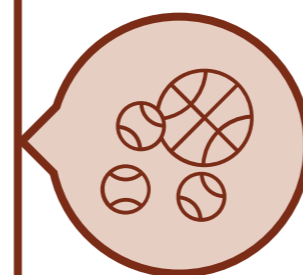
Nel corso del 2020 Romagnoli ha collaborato con numerose **associazioni no-profit ed enti caritatevoli** tramite **donazioni alimentari**.

Ciò è avvenuto anche al fine di fronteggiare l'emergenza pandemica da Covid-19 a **supporto delle persone più vulnerabili**.

**Nel 2020 sono stati donati 58.816 Kg di patate** (10.494 Kg nel 2019) ad enti e associazioni territoriali che svolgono attività con finalità sociali: Associazione di volontariato **Opere di misericordia ONLUS**, **Associazione Dianova ONLUS**, **Civibo ONLUS**, **Antoniano dei frati minori ONLUS**, Agenzia locale di sviluppo distretto **"Pilastro nord est ONLUS"** (di cui Romagnoli è socio fondatore), **Croce Rossa Italiana** (Comitato di Ferrara), **Porta Aperta ONLUS** società cooperativa (MO) e **Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ONLUS**.



**58.816 KG**  
**DI PATATE DONATI**  
**ALLE ASSOCIAZIONI**  
nel 2020



## SPORT

Nel corso del 2020 diverse sono state le **sponsorizzazioni a sostegno delle società sportive locali e giovanili**.



S.G. Fortitudo  
Associazione sportiva  
dilettantistica



Fortitudo  
Pallacanestro  
Bologna



Pallacanestro  
Molinella  
Associazione sportiva  
dilettantistica



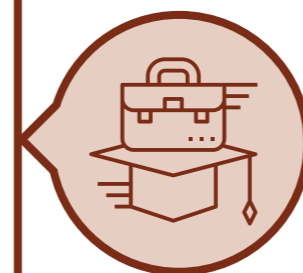
Volley Team  
Associazione sportiva  
dilettantistica Bologna



Pallacanestro  
Budrio 2012



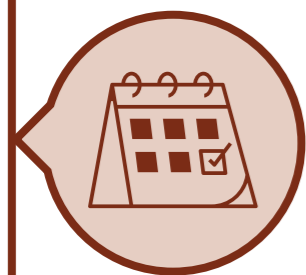
Associazione sportiva  
dilettantistica  
San Lorenzo Nuovo,  
Viterbo



## 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.



## EVENTI

Annualmente Romagnoli partecipa ad **eventi** prevalentemente riguardanti **tematiche ambientali e sociali**, sia come organizzatore, che come invitato. Tra i principali eventi del

2020 si segnalano: il **"Festambiente"** un festival organizzazione con la collaborazione di Legambiente e la **"Gemma Editco"** un evento annuale ortofrutticolo.



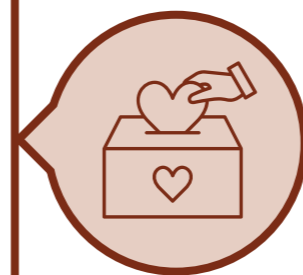
Partecipazione alle XII edizione del Festival Francese, svoltosi a Bologna e online dal 25 al 27 settembre 2020.



Sopra: Donne del mondo dell'ortofrutta durante la partecipazione all'evento "Protagonisti dell'Ortofrutta Italiana 2020" organizzato dal Corriere Ortofrutticolo tenutosi a gennaio 2020.



Sopra: Foto del Padiglione di Romagnoli durante l'evento "FestAmbiente" organizzato da Legambiente.



## ALTRE DONAZIONI

Nel corso degli anni le donazioni effettuate da parte di Romagnoli sono state di diverso tipo: nel 2017 ha donato un defibrillatore alla Scuola **Pavese di Bologna**, nel 2018, tramite una collaborazione con il circolo **"Lions Club International"** ed il **Comune di Bologna** ha donato un bastone elettronico per non vedenti.

Nel 2020 Romagnoli ha partecipato al progetto **"We are one 2020"** proposto dall'associazione calcistica **Bologna FC**. L'iniziativa ha promosso attività di beneficenza per il cittadino e per tutta la comunità al fine di sostenere le attività proposte dalla piattaforma sociale della società calcistica.

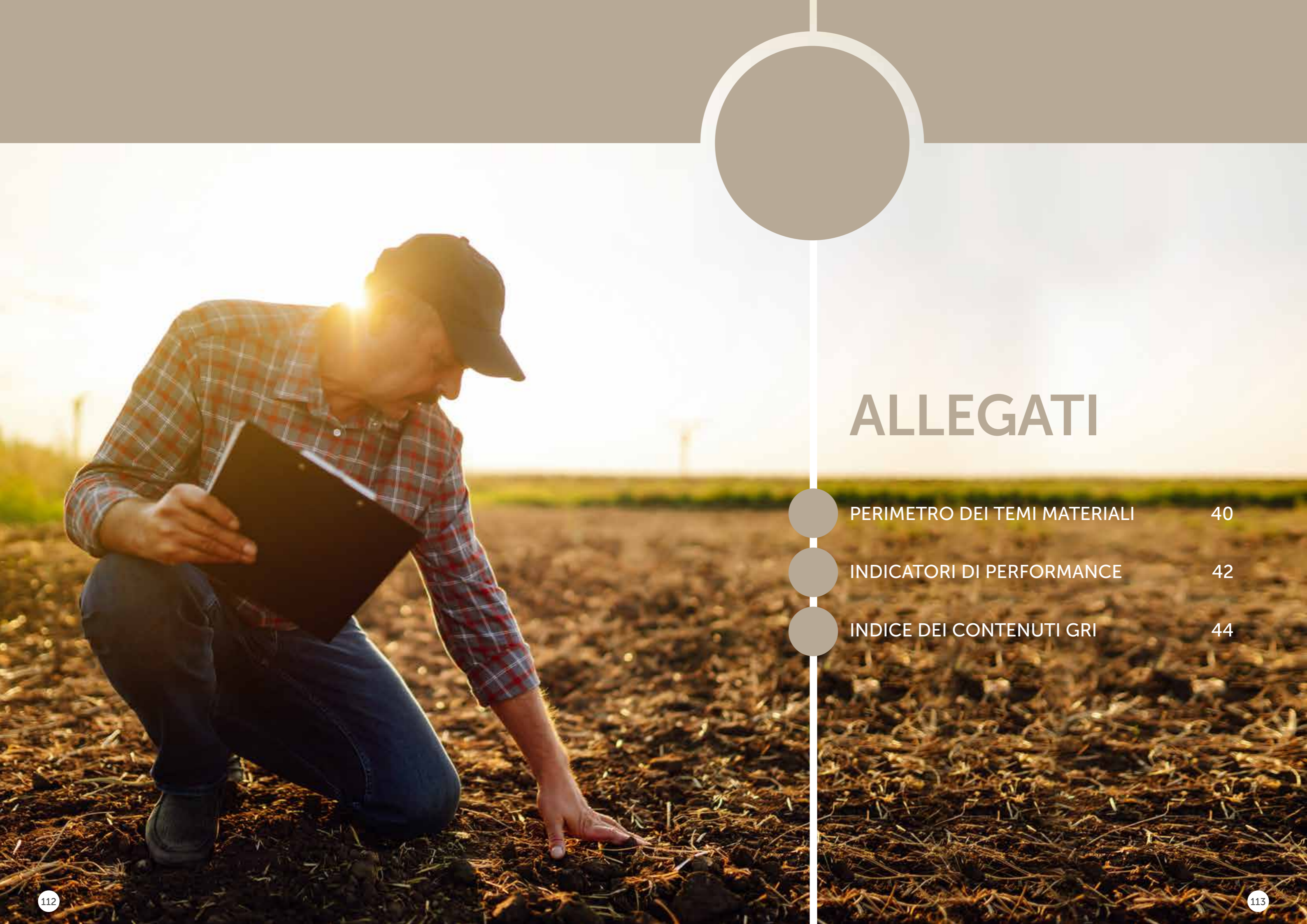
Romagnoli ha inoltre contribuito alla **"Casa di accoglienza BEATA VERGINE delle Grazie Cooperativa Sociale ONLUS"** al fine di fornire mascherine chirurgiche monouso all'associazione e a coloro con i quali essa collabora.

Infine, Romagnoli ha contribuito a donare un saxofono per il progetto di solidarietà **"Abbatte 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	40
INDICATORI DI PERFORMANCE	42
INDICE DEI CONTENUTI GRI	44

## PERIMETRO DEI TEMI MATERIALI

TEMATICA MATERIALE	ASPECT GRI	CONFINE DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA
Etica, integrità nel business e anti-corrruzione	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 <sup>20</sup>	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

<sup>20</sup> 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 (HEADCOUNT)

Categoria Professionale	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Dipendenti</b>	<b>26</b>	<b>42</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>64</b>
Dirigenti	1	-	1	1	-	1
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	9	10	19	9	9	18
Operai	16	32	48	14	31	45
<b>Collaboratori esterni</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>
Lavoratori autonomi	1	-	-	1	-	-
<b>Totale forza lavoro</b>	<b>27</b>	<b>42</b>	<b>69</b>	<b>25</b>	<b>40</b>	<b>65</b>

##### FORZA LAVORO PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE (ULA)

Categoria Professionale	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Dipendenti</b>	<b>24</b>	<b>37</b>	<b>61</b>	<b>24,3</b>	<b>36,5</b>	<b>60,8</b>
Dirigenti	1,0	-	1,0	1,0	-	1,0
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	8,2	8,6	16,8	9,5	8,5	18,0
Operai	15,2	28,1	43,3	13,8	28,1	41,8
<b>Collaboratori esterni</b>	<b>0,42</b>	<b>-</b>	<b>0,42</b>	<b>0,42</b>	<b>-</b>	<b>0,42</b>
Lavoratori autonomi	0,42	-	0,42	0,42	-	0,42
<b>Totale forza lavoro</b>	<b>25,5</b>	<b>36,7</b>	<b>62,2</b>	<b>24,7</b>	<b>36,5</b>	<b>61,2</b>

##### DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E PER GENERE AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)

Tipologia contrattuale	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	16	24	40	14	23	37
A tempo determinato	10	18	28	10	17	27
<b>Totale</b>	<b>26</b>	<b>42</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>64</b>

**DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE, PER GENERE E AREA GEOGRAFICA AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)**

Tipologia contrattuale	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Nord</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>66</b>	<b>23</b>	<b>40</b>	<b>63</b>
A tempo indeterminato	15	24	39	13	23	36
A tempo determinato	9	18	27	10	17	27
<b>Centro</b>	-	-	-	-	-	-
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
<b>Isole</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>
A tempo indeterminato	1	-	1	1	-	1
A tempo determinato	1	-	1	-	-	-
<b>Sud</b>	-	-	-	-	-	-
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
<b>Totale</b>	<b>26</b>	<b>42</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>64</b>
<b>A tempo indeterminato</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>23</b>	<b>37</b>
<b>A tempo determinato</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>27</b>

**DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E PER GENERE AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)**

Tipologia d'impiego	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	26	36	62	24	35	59
Part-time	-	6	6	-	5	5
Part-time percentuale	-	14,3%	14,3%	-	13%	13%
<b>Totale</b>	<b>26</b>	<b>42</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>64</b>

**DISCLOSURE 401-1**  
**Nuove assunzioni e turnover**

**DIPENDENTI IN ENTRATA PER GENERE E FASCE D'ETÀ**

Numero	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	6	5	-	11	6	1	2	9
Donne	3	5	2	10	2	3	-	5
<b>Totale</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>14</b>

**TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ**

Percentuale	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	23%	19%	0%	42%	25%	4%	8%	38%
Donne	7%	12%	5%	24%	5%	8%	0%	13%
<b>Totale</b>	<b>13%</b>	<b>15%</b>	<b>3%</b>	<b>31%</b>	<b>13%</b>	<b>6%</b>	<b>3%</b>	<b>22%</b>

**DIPENDENTI IN USCITA PER GENERE E FASCE D'ETÀ**

Numero	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	3	5	2	10	4	1	1	6
Donne	2	4	1	7	-	3	-	3
<b>Totale</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>9</b>

**TASSO DI TURNOVER PER GENERE E FASCE D'ETÀ**

Percentuale	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	12%	19%	8%	38%	17%	4%	4%	25%
Donne	5%	10%	2%	17%	0%	8%	0%	8%
<b>Totale</b>	<b>7%</b>	<b>13%</b>	<b>4%</b>	<b>25%</b>	<b>6%</b>	<b>6%</b>	<b>2%</b>	<b>14%</b>

## GRI 404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente

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

Ore di formazione	2020								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne Totali	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
<b>Totale</b>	<b>207</b>	<b>26</b>	<b>7,96</b>	<b>215</b>	<b>42</b>	<b>5,11</b>	<b>422</b>	<b>68</b>	<b>6,20</b>

Ore di formazione	2019								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne Totali	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Dirigenti	-	1	-	-	-	-	-	1	-
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	122	9	13,56	71	9	7,89	193	18	10,72
Operai	152	14	10,86	151	31	4,87	303	45	6,73
<b>Totale</b>	<b>274</b>	<b>24</b>	<b>11,42</b>	<b>222</b>	<b>40</b>	<b>5,55</b>	<b>496</b>	<b>64</b>	<b>7,75</b>

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

### NUMERO DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Numero	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1	-	1	1	-	1
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	9	10	19	9	9	18
Operai	16	32	48	14	31	45
<b>Totale</b>	<b>26</b>	<b>42</b>	<b>68</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>64</b>

### PERCENTUALE DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Percentuale	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	4%	0%	1%	4%	0%	2%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	35%	24%	28%	38%	23%	28%
Operai	62%	76%	71%	58%	78%	70%
<b>Totale</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

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

Numero	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	-	-	1	1	-	-	1	1
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	4	9	6	19	3	11	4	18
Operai	10	23	15	48	7	26	12	45
<b>Totale</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>68</b>	<b>10</b>	<b>37</b>	<b>17</b>	<b>64</b>

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

Percentuale	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0%	0%	5%	1%	0%	0%	6%	2%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	29%	28%	27%	28%	30%	30%	24%	28%
Operai	71%	72%	68%	71%	70%	70%	71%	70%
<b>Totale</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

### CATEGORIE PROTETTE E ALTRI INDICATORI DI DIVERSITÀ

Numero di persone	2020			2019		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Dirigenti</b>	-	-	-	-	-	-
Cittadinanza non italiana			-			-
Appartenenti a categorie protette			-			-
<b>Impiegati</b>	-	1	1	-	-	-
Cittadinanza non italiana			-			-
Appartenenti a categorie protette		1	1			
<b>Operai</b>	7	8	15	6	7	13
Cittadinanza non italiana	6	5	11	5	5	10
Appartenenti a categorie protette	1	3	4	1	2	3
<b>Apprendisti</b>	-	-	-	-	-	-
Cittadinanza non italiana			-			-
Appartenenti a categorie protette			-			-
<b>Totale</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>13</b>

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

Numero	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	-	-	2	2	-	-	2	2
Donne	-	-	2	2	-	-	2	2
<b>Totale</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

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

Percentuale	2020				2019			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	100%
Donne	0%	0%	100%	50%	0%	0%	100%	50%
<b>Totale</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## SALUTE E SICUREZZA

### DISCLOSURE 403-9

#### Infortunati sul lavoro dei dipendenti e dei collaboratori esterni<sup>21</sup>

##### INFORTUNI SUL LAVORO

Numero di incidenti	2020	2019
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
<i>Dipendenti</i>	-	-
<i>Collaboratori esterni</i>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) <sup>22</sup>		
<i>Dipendenti</i>	-	1
<i>Collaboratori esterni</i>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili		
<i>Dipendenti</i>	3	2
<i>Collaboratori esterni</i>	-	-

##### PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNI SUL LAVORO

Tipologia di incidente	2020	2019
Caduta perdita equilibrio	-	1
Contusioni da schiacciamento/ferite/strappi	3	2
<b>Totale</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

##### TASSI DI INFORTUNIO<sup>23</sup>

Numero di incidenti	2020	2019
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
<i>Dipendenti</i>	-	-
<i>Collaboratori esterni</i>	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)		
<i>Dipendenti</i>	-	1,81
<i>Collaboratori esterni</i>	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili		
<i>Dipendenti</i>	5,08	3,61
<i>Collaboratori esterni</i>	-	-

<sup>21</sup> 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 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.

<sup>22</sup> 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.

<sup>23</sup> 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 110.652 nel 2019), 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 2019 e del 2020 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<sup>24</sup>

##### CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

Tipologia di consumo	Unità di misura	2020		2019	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
<b>Combustibili non rinnovabili</b>		<b>981</b>	<b>94</b>	<b>1.053</b>	<b>100</b>
Gas metano	Smc	146	5	166	6
GPL per riscaldamento	Smc	835	89	887	94
<b>Energia elettrica</b>	<b>kWh</b>	<b>2.237.245</b>	<b>8.054</b>	<b>2.195.651</b>	<b>7.904</b>
<b>Energia elettrica acquistata</b>	<b>kWh</b>	<b>1.658.602</b>	<b>5.971</b>	<b>1.566.811</b>	<b>5.641</b>
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	1.658.602	5.971	1.566.811	5.641
di cui da fonti rinnovabili	kWh	-	-	-	-
<b>Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici</b>	<b>kWh</b>	<b>618.875</b>	<b>2.228</b>	<b>666.338</b>	<b>2.399</b>
<b>Energia elettrica autoprodotta e venduta/ceduta in rete</b>	<b>kWh</b>	<b>40.232</b>	<b>145</b>	<b>37.498</b>	<b>135</b>
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	40.232	145	37.498	135
<b>Consumi energetici totali</b>	<b>GJ</b>		<b>8.148</b>		<b>8.004</b>
Energia rinnovabile	GJ	-	2.083	-	2.264
Energia non rinnovabile	GJ	-	6.065	-	5.740
Energia rinnovabile (%)	%	-	26%	-	28%

<sup>24</sup> Il valore di energia elettrica acquistata per l'anno 2019 per la sede di Riposto è stato stimato considerando il valore del 2020 e tenendo conto che lo stabilimento è stato acquisito dal mese di aprile 2019. Oltre alla stima dei mesi di utilizzo, è stata sommata una quantità pari all'1% al fine di considerare un eventuale calo di consumi dato dalla chiusura forzata relativo alla pandemia da Covid-19.

### DISCLOSURE 305-1

#### Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

##### EMISSIONI DIRETTE

	Unità di misura	2020	2019
Gas metano	tCO <sub>2</sub> eq	0,29	0,33
GPL per riscaldamento	tCO <sub>2</sub> eq	5,8	6,2
<b>Totale emissioni Scope 1</b>	<b>tCO<sub>2</sub>eq</b>	<b>6,1</b>	<b>6,5</b>

### DISCLOSURE 305-2

#### Emissioni indirette di GHG (Scope 2)

##### EMISSIONI INDIRETTE

	Unità di misura	2020	2019
<b>Energia elettrica acquistata – Location Based</b>	<b>tCO<sub>2</sub></b>	<b>461</b>	<b>496</b>
<b>Energia elettrica autoprodotta – Market Based</b>	<b>tCO<sub>2</sub></b>	<b>773</b>	<b>757</b>

##### TOTALE EMISSIONI

	Unità di misura	2020	2019
<b>TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)</b>	<b>tCO<sub>2</sub></b>	<b>467</b>	<b>502</b>
<b>TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)</b>	<b>tCO<sub>2</sub></b>	<b>779</b>	<b>763</b>

## DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico

### PRELIEVO D'ACQUA

Fonte del prelievo	Unità di misura	2020		2019	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
<b>Acque di superficie (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ 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
<b>Acque sotterranee (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>8,47</b>	<b>8,47</b>	<b>6,97</b>	<b>6,97</b>
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	8,47	8,47	6,97	6,97
Altre tipologie di acqua ( $> 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Acqua di mare (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ 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
<b>Acque prodotta (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ 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
<b>Risorse idriche di terze parti (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>3,94</b>	<b>3,94</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	3,94	3,94	2,07	2,07
Altre tipologie di acqua ( $> 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Acqua di parti terze per fonte di prelievo</b>	<b>Megalitri</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Acque di superficie	Megalitri		0,00		0,00
Acque sotterranee	Megalitri		0,00		0,00
Acqua di mare	Megalitri		0,00		0,00
Acque prodotta	Megalitri		0,00		0,00
<b>Totale prelievo d'acqua</b>	<b>Megalitri</b>	<b>12,41</b>	<b>12,41</b>	<b>9,03</b>	<b>9,03</b>

### NUMERO DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE

Tipologia di Rifiuto	2020			2019		
	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale
Imballaggi in carta e cartone CER 150101		12,73	1,58%		12,19	4,35%
Imballaggi in plastica CER 150102		18,88	2,34%		20,45	7,29%
Imballaggi in legno CER 150103		116,15	14,40%		59,73	21,30%
Terre da scavo CER 170504		633,13	78,51%		188,01	67,05%
Cartucce toner esauste CER 080318		0,033	0,00%		0,035	0,01%
Rifiuti in ferro e acciaio CER 170405		21,88	2,71%		0	0,00%
Imballaggi in più materiali CER 150106		3,53	0,44%		0	0,00%
Rifiuti misti da costruzione e demolizione CER 170904		0,047	0,01%		0	0,00%
<b>TOTALE</b>	<b>-</b>	<b>806</b>	<b>-</b>	<b>280</b>	<b>-</b>	<b>100%</b>
<b>Percentuale</b>	<b>-</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>-</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## 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 <i>Astragalus siculus</i> o <i>Anthemis aetnensis</i> , mentre a quote inferiori si rinvencono lembi di vegetazione glareicola ad <i>Helichrysum italicum</i> e arbusteti a <i>Genista aetnensis</i> . Le formazioni boschive sono piuttosto rare e si localizzano nei tratti più elevati con suoli molto maturi. Fra queste si rinvencono faggete, pinete e boschi caducifogli. Il clima di quest'area va dal supramediterraneo al crio-oromediterraneo 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	2019
	In migliaia di euro	In migliaia di euro
<b>Valore economico direttamente generato</b>	<b>41.828</b>	<b>44.536</b>
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>3.160</b>	<b>2.867</b>
<b>Valore economico distribuito, di cui:</b>	<b>38.668</b>	<b>41.668</b>
Costi operativi riclassificati	34.808	37.855
Remunerazione del personale	2.671	2.498
Remunerazione dei finanziatori	312	427
Remunerazione degli azionisti	0	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	872	882
Remunerazione della Comunità	5	6

## INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>GRI 102: GENERAL STANDARD DISCLOSURES (2016)</b>			
<b>Profilo dell'organizzazione</b>			
102-1	Nome dell'organizzazione	10-11	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	10-11; 18-29	
102-3	Luogo della sede principale	10-11	
102-4	Luogo delle attività	10-11	
102-5	Proprietà e forma giuridica	10-11 ; 36-37	
102-6	Mercati serviti	20-29	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	20-29; 36-37	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	72-76; 115-117	
102-9	Catena di fornitura	56-63	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	10-11	
102-11	Principio di precauzione	66-67	
102-12	Iniziativa esterne	10-11	
102-13	Adesione ad associazioni	22; 58	
<b>Strategia</b>			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	6-9	
<b>Etica e integrità</b>			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	30-35	
<b>Governance</b>			
102-18	Struttura della governance	36-37	
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	43	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	75	
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholder	42-43	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	42-43	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	42-43	
<b>Pratiche di rendicontazione</b>			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	10-11	
102-46	Definizione dei contenuti del report e perimetri dei temi	42-45; 114	
102-47	Elenco dei temi materiali	42-45	
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	129-134	
102-56	Assurance esterna	10-11	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>TOPIC-SPECIFIC STANDARDS</b>			
<b>Tematica materiale: Etica, integrità nel business e anti-corrruzione</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30-35	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30-35	
<b>GRI 307: Compliance ambientale (2016)</b>			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel corso del 2020 non si sono registrati casi di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti in materia ambientale.	
<b>GRI 419: Compliance socio-economica (2016)</b>			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel corso del 2020 non si sono registrati casi di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti in materia sociale ed economica.	
<b>GRI 406: Non discriminazione (2016)</b>			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	80	
<b>GRI 205: Anticorruzione (2016)</b>			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2020 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>Tematica materiale: Performance economica e impatti indiretti</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	38-39	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	38-39	
<b>GRI 201: Performance economiche</b>			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	38-39; 128	
<b>Tematica materiale: Consumi energetici, emissioni e climate change</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	90-97	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	90-97; 122-123	
<b>GRI 302: Energia (2016)</b>			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	90; 96; 122	
302-3	Intensità energetica	96-97	
<b>GRI 305: Emissioni (2016)</b>			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	96-97; 123	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	96-97; 123	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	96-97	
<b>Tematica materiale: Filiera sostenibile e riduzione degli sprechi</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	98-103	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	98-103	
<b>GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)</b>			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	98-103	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	98-103	
303-3	Prelievo idrico	98-103	
<b>GRI 306: Rifiuti (2020)</b>			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	102-103	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	102-103	
306-3	Rifiuti prodotti	102-103; 125	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>Tematica materiale: Biodiversità</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	98	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	98	
<b>GRI 304: Biodiversità (2016)</b>			
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	98; 126-127	
<b>Tematica materiale: Diversità, inclusione e pari opportunità</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	78-80	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	78-80	
<b>GRI 401: Occupazione (2016)</b>			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	76; 117	
<b>GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)</b>			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	77-79; 119-120	
<b>Tematica materiale: Formazione, sviluppo e benessere dei lavoratori</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	77	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	77	
<b>GRI 404: Formazione e istruzione (2016)</b>			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	77; 118	
<b>Tematica materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	82-86	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	82-86	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)</b>			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	82-83	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	82-86	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	82-83	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	82-83	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	77-79; 84-85	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	82-86	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	82-86	
403-9	Infortuni sul lavoro	82-86; 121	
<b>Tematica materiale: Tutela del territorio e sviluppo delle comunità locali</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	107-111	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	107-111	
<b>GRI 413: Comunità locali (2016)</b>			
413-2	Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	111	
<b>Tematica materiale: Tutela dei consumatori, qualità e sicurezza alimentare</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	66-67	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	66-67	
<b>GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)</b>			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2020 non si sono registrati casi di non conformità riguardo agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)</b>			
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nel corso del 2020 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.	
<b>Tematica materiale: Soddisfazione dei clienti</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	68	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	68	
<b>Tematica materiale: Logistica responsabile</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	66-67; 92-93	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	66-67; 92-93	
<b>Tematica materiale: Innovazione, ricerca e sviluppo</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	48-51	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	48-51	
<b>Tematica materiale: Tracciabilità di filiera e certificazioni di prodotto</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	42-45; 114	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	64-67	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	64-67	

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](http://www.romagnolipatate.it) - [info@romagnolipatate.it](mailto:info@romagnolipatate.it)

**PRODUZIONE**

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