



Rapporto
di Sostenibilità
2024


Romagnoli
ELLI SPA



INDICE

Lettera dell'Amministratore Delegato	4
Lettera del Consigliere Delegato	6
Nota metodologica	8
1. Romagnoli Fratelli	10
1.1 Romagnoli Fratelli in numeri	12
1.2 Storia	14
1.3 Mission, attività e prodotti	16
1.4 Etica, integrità nel business e anticorruzione	34
1.5 Struttura di Governance	40
1.6 Performance economica e creazione di valore	46
2. Approccio alla Sostenibilità	48
2.1 I nostri stakeholder	50
2.2 L'analisi di materialità	52
3. Innovazione, ricerca e sviluppo	54
4. Filiera sostenibile e responsabilità di prodotto	62
4.1 La filiera: le patate e altre filiere	64
4.2 Tracciabilità di filiera e certificazioni	72
4.3 Tutela e sicurezza dei consumatori	76
4.4 Soddisfazione dei clienti	80

5. Le persone	82
5.1 Le nostre persone	86
5.1.1 Gestione, tutela e sviluppo del personale	90
5.1.2 La selezione e l'inserimento in Romagnoli Fratelli	90
5.2 Diversità, inclusione e pari opportunità	94
5.2.1 Discriminazioni e molestie	95
5.3 Salute e sicurezza dei lavoratori	96
6. La responsabilità ambientale	98
6.1 Il nostro impegno verso l'ambiente	102
6.2 Consumi energetici, emissioni e climate change	104
6.3 Materie prime sostenibili e riduzione degli sprechi	108
7. Il legame con il territorio	114
7.1 Iniziative e collaborazioni per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali	116
APPENDICE	120
Perimetro dei temi materiali	120
Indicatori di performance	122
Indice dei contenuti GRI	138



LETTERA DELL'AMMINISTRATORE DELEGATO

Gentili Stakeholder,
è con grande piacere e fiero entusiasmo che vi presento il Quinto Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli Fratelli. Questo documento rappresenta non solo un bilancio delle azioni intraprese e dei risultati raggiunti, ma anche una testimonianza concreta di come la sostenibilità in ambito economico, sociale e ambientale sia realmente parte integrante della nostra visione strategica d'impresa e del nostro agire quotidiano.

Il contesto in cui operiamo è in continua evoluzione: i consumatori sono sempre più attenti alla qualità, alla trasparenza e alla responsabilità sociale delle aziende; la Grande Distribuzione, nostro interlocutore privilegiato, richiede garanzie sempre più rigorose in materia di tracciabilità, sicurezza alimentare e rispetto ambientale; le Istituzioni pongono la sostenibilità al centro dell'agenda politica ed economica. In questo scenario, il nostro impegno va ben oltre l'adeguamento a standard o regolamenti: la sostenibilità è per noi, oltre che un valore fondamentale, una leva competitiva, un fattore di distintività e un elemento di valore per tutti gli stakeholder. Dal 2020 abbiamo implementato un modello strutturato, fondato su trasparenza, misurabilità e risultati certificati,

con l'obiettivo di ottenere Rating ESG, oggi il quinto, che offre una misura oggettiva del valore dell'impresa in tutti i suoi ambiti. Nel nuovo quadro normativo la sostenibilità non può restare un valore dichiarato, ma deve essere reale e verificabile: noi siamo pronti, perché il nostro impegno è concreto e documentato.

Sul fronte produttivo, abbiamo sviluppato e valorizzato un sistema di filiera costruito negli anni con dedizione, che garantisce la disponibilità di prodotto certificato, rafforzando la nostra reputazione e la fiducia della GDO e dei consumatori, garantendo qualità e sostenibilità lungo tutto il percorso, dal campo alla tavola.

Il Rapporto che vi presentiamo è il frutto di un lavoro condiviso: dall'impegno quotidiano dei nostri collaboratori, alle relazioni con fornitori e clienti, fino al dialogo costante con Istituzioni e comunità locali. È grazie a questa rete che possiamo crescere in modo equilibrato, creando valore non solo per l'azienda, ma anche per il territorio e la collettività. Intendiamo consolidare ulteriormente i nostri sforzi: continueremo a rafforzare la cultura interna della sostenibilità, a investire in innovazione e a promuovere iniziative che rendano la nostra filiera sempre

più solida, trasparente e resiliente. La nostra ambizione è contribuire a un settore agroalimentare capace di affrontare le sfide ambientali ed economiche con responsabilità e lungimiranza, trasformando la sostenibilità in una leva strategica di sviluppo economico e sociale.

Desidero esprimere la mia gratitudine per la fiducia accordata e la collaborazione costante di tutti.

Sono convinto che solo insieme potremo continuare a trasformare la responsabilità in vantaggio concreto per la comunità, coniugando crescita economica, rispetto per le persone e tutela dell'ambiente.

Con stima,
Giulio Romagnoli
Amministratore Delegato Romagnoli Fratelli SpA



LETTERA DEL CONSIGLIERE DELEGATO

Gentili Stakeholder, presentare il nostro Quinto Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli Fratelli è per me motivo di profonda soddisfazione. Quando nel 2020 abbiamo intrapreso questo percorso, lo abbiamo fatto con la convinzione che la sostenibilità non fosse una scelta opzionale, ma una strada necessaria per costruire un futuro solido, credibile e condiviso. Oggi questo impegno si traduce in un traguardo che coniuga trasparenza, responsabilità e risultati concreti.

In questi anni abbiamo compiuto passi importanti: abbiamo investito nella ricerca varietale per ridurre l'impatto ambientale delle colture, implementato pratiche agricole più responsabili, migliorato la tracciabilità e la trasparenza dei processi, rafforzato l'impegno sociale verso collaboratori e comunità. Abbiamo rendicontato, con completezza d'informazione, il nostro operato secondo lo standard internazionale GRI e parallelamente, per la quinta volta consecutiva, abbiamo richiesto il Rating ESG: una scelta che dimostra quanto crediamo non solo nella misurazione, ma anche nella verifica esterna e oggettiva dei nostri risultati.

Il valore di questo percorso oggi si arricchisce di una prospettiva realmente concreta e presto cogente: la sostenibilità non è più soltanto una scelta volontaria delle imprese più sensibili ma sta diventando un riferimento normativo e legislativo. I progressi della regolamentazione europea con le direttive sulla comunicazione societaria della sostenibilità CSRD e l'attualità della discussione pubblica sui parametri ESRS (European Sustainability Reporting Standards), non solo legittimano il nostro impegno, ma ci spingono a proseguire con determinazione nella direzione intrapresa.

I risultati ottenuti sono tangibili e ciò non è frutto di un percorso individuale, ma di un lavoro corale che coinvolge collaboratori, fornitori, partner tecnici, clienti e comunità. È dalla condivisione di valori e obiettivi che nasce la forza del nostro modello, capace di creare consapevolezza e valore lungo l'intera filiera. Guardando indietro, riconosciamo i progressi finora compiuti; guardando avanti, confermiamo che la sostenibilità rimarrà al centro delle nostre scelte, in un percorso di miglioramento continuo.

Le sfide ambientali, sociali ed economiche richiedono impegno costante, innovazione e collaborazione: un lavoro di squadra in cui ci impegniamo a fare la nostra parte, coinvolgendo e rendendoci disponibili a essere coinvolti da tutti gli stakeholder, in una visione comune fondata su responsabilità sociale e crescita condivisa.

Ringrazio sentitamente ciascuno dei nostri collaboratori per il sostegno e il contributo che offrono quotidianamente. Solo insieme possiamo continuare a trasformare la sostenibilità in un pilastro di competitività, sviluppo e valore duraturo.

Con sincero entusiasmo,
Grazia Romagnoli
Consigliere Delegato Romagnoli Fratelli SpA



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento, che rappresenta il quinto Rapporto di Sostenibilità dell'Azienda Romagnoli Fratelli (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 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre).

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

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche e sociali risulta essere il medesimo del Bilancio di Esercizio di Romagnoli Fratelli al 31 dicembre 2024. 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**, 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) e 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 2023**. Per garantire l'affidabilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, ove presenti, sono opportunamente segnalate nel documento.

In caso di riesposizioni di dati relativi al periodo precedente, queste sono espressamente indicate. Nel 2024 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 in **data 5 agosto 2025**. Il documento non è sottoposto ad assurance esterna. Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Rapporto di Sostenibilità di Romagnoli Fratelli è possibile contattare l'Azienda all'indirizzo sostenibilita@romagnolipatate.it.

Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web di Romagnoli Fratelli <http://www.romagnolipatate.it>.

1. ROMAGNOLI Fratelli

1.1 Romagnoli Fratelli in numeri	12
1.2 Storia	14
1.3 Mission, attività e prodotti	16
1.4 Etica, integrità nel business e anticorruzione	34
1.5 Struttura di Governance	40
1.6 Performance economica e creazione di valore	44



L'Azienda, che ha sede a Bologna e opera sul mercato nazionale ed estero, è gestita da **5 amministratori** e, al 31 dicembre 2024, conta **87 persone** (86 dipendenti ed 1 collaboratore esterno) e **dispone di moderni impianti e strutture.**

L'offerta di Romagnoli Fratelli 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 patate da seme commercializzate sono di **qualità certificata** e disponibili in un **ampio assortimento.**

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

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

1.1 Romagnoli Fratelli IN NUMERI



OLTRE 69 mila

Tonnellate di prodotto commercializzato nel 2024
(oltre 61 mila nel 2023)



8.595 GJ

Consumi energetici nel 2024
(+1% rispetto al 2023)



14%

Energia prodotta da fonti rinnovabili nel 2024
(24% nel 2023)



18,89 ML

Prelievi idrici effettuati nel 2024
(16,38 ML nel 2023)

0,12 M³/TON

Acqua prelevata nel 2024 per tonnellata di prodotto finito¹



1.044 TON

Quantità di rifiuti prodotti nel 2024
(986 ton nel 2023)

di cui



99,6%

Non pericolosi
(di cui 84% terra)



1.070

Ore di formazione erogate nel 2024
(606 nel 2023)

Certificazioni di prodotto

Codice etico e codice di condotta e responsabilità sociale

Sistemi di gestione integrata UNI ISO 45001:2018 e UNI EN ISO 14000:2015

Certificazione di Parità di Genere e Certificazione Diversità & Inclusione



1

Infortunio nel 2024
(4 nel 2023)



86

Dipendenti al 31/12/2024
(79 al 31/12/2023)

62%

Donne al 31/12/2024
(61% al 31/12/2023)

37

Dipendenti a tempo indeterminato al 31/12/2024
(37 al 31/12/2023)

41

Dipendenti stagionali al 31/12/2024
(33 al 31/12/2023)

40%

Donne del CdA al 31/12/2024
(50% al 31/12/2023)



OLTRE 63 MILIONI

Di euro valore economico direttamente generato nel 2024
(+17% rispetto al 2023)



OLTRE 58 MILIONI

Di euro valore economico distribuito
(+16% rispetto al 2023)

¹Per il calcolo dell'indicatore di intensità idrica sono stati presi in considerazione esclusivamente i volumi di patate lavorati presso lo stabilimento di via Gabusi e gli scarichi idrici relativi all'acqua da decantatore e da acquedotto utilizzata per il lavaggio delle patate nello stesso stabilimento.

1.2 STORIA

anni '20

L'azienda agricola Romagnoli nasce a **Castel D'Aiano**, sull'Appennino bolognese e viene fondata da **Natale Romagnoli**.



anno 1945

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



anni '50

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

anni '60/'70

Viene costituita formalmente l'azienda **Romagnoli Fratelli**. Si svolgono attività di **lavorazione, commercio e servizio**. In campo ortofrutticolo collabora con numerosi produttori agricoli in tutta Italia. Nel 1975 partecipa sin dalla sua fondazione alla **Commissione della Borsa Patate di Bologna**.



anno 2013

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



anni '80/'90

anno 2024

Continua la collaborazione con partner **italiani** ed **europei** al fine anche di conoscere e anticipare le nuove tendenze di consumo alimentare, in particolare delle patate.



1.3 MISSION, attività e prodotti

MISSION

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



Contribuire allo **sviluppo qualitativo e quantitativo** della pataticoltura italiana.

Fare innovazione di prodotto e di processo attraverso una **politica ambientale** coerente, migliorando le certificazioni dei sistemi di gestione in essere.



Valorizzare le **produzioni italiane di alta qualità** e la tipicità delle produzioni locali.

Promuovere relazioni a lungo termine, accordi di filiera, partecipazione attiva a società, consorzi e reti di produttori ed imprese in un rapporto di fiducia.



Rispettare i principi etici nel rapporto professionale con le persone e le normative cogenti, guidati dai valori della centralità delle persone, dell'attenzione per l'ambiente, per il territorio e per il sociale.

Rendere consapevole, partecipe e responsabile tutto il personale per ciò che riguarda la sicurezza alimentare diffondendo in **Azienda** la **Cultura della Sicurezza Alimentare**.



PRODOTTI

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

PATATE da seme convenzionale e BIO

L'Azienda dispone delle migliori varietà di patate da semina, sia convenzionali che biologiche, la cui selezione, svolta in stretta partnership con le più importanti aziende sementiere olandesi, è volta a garantire agli agricoltori di ogni areale d'Italia un risultato ottimale, sia in termini di qualità del prodotto per il consumatore finale, sia in termini di resa per l'azienda agricola.

La maggior parte delle patate da semina viene prodotta in Olanda, e poi ispezionata dal servizio fitosanitario nazionale competente che ne certifica la qualità, sia durante le fasi della coltivazione, sia dopo la raccolta, per garantire una semente di massima qualità.

IL PASSAPORTO del seme

I tuberi seme distribuiti e utilizzati nella coltivazione della patata sono di **qualità certificata** e prodotti dalle più qualificate ed innovative aziende sementiere.

Le patate da semina, che non vengono prodotte in Italia per ragioni pedoclimatiche, sono coltivate nel nord Europa, in prevalenza Olanda, e vengono tutte sottoposte al controllo fitosanitario del paese UE di produzione, per l'ottenimento del Passaporto delle Piante europeo e garantire una semente di massima qualità.

Il disciplinare di produzione integrata, che Romagnoli Fratelli 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 capitolati.

Inoltre, Romagnoli Fratelli è socia fondatrice di importanti strutture di categoria quali la **Borsa Patate di Bologna** e i consorzi di produzione "**Consorzio Patata Italiana di Qualità**" – marchio **Selenella** e "**Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P.**" dove l'azienda, con il proprio know-how tecnico e commerciale, contribuisce alla forza dei due brand.

L'Azienda ha anche il proprio marchio "**èVita**", che garantisce patate provenienti dalle aree più vocate alla pataticoltura, 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 di Romagnoli Fratelli, vengono accompagnate dal servizio tecnico agronomico aziendale in ogni fase del ciclo produttivo della coltura, a partire 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 sia raccolto al **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 un perfetto risultato nel piatto.



La gamma èVita



ARMONIA GOURMET

Crediamo in una sana alimentazione, **in armonia con la bontà dei prodotti e i valori della sostenibilità**. Per questo, selezioniamo varietà di patate che abbiano elevate caratteristiche organolettiche e trasformino il mangiare in un'esperienza gustativa. La varietà di patata selezionata per **èVita Armonia Gourmet** ha una caratteristica polpa soda di colore giallo intenso, dotata di un'ottima tenuta alla cottura che la rende ideale per essere bollita, cotta al vapore o essere preparata al forno, al microonde ed ottenere gustosi contorni. **Le sue ottime proprietà organolettiche rendono questa varietà di patata distintiva**, aggiungendo sapore e colore ad ogni ricetta. Queste patate vengono coltivate nel pieno rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata, utilizzando tecniche di coltivazione in armonia con l'ambiente e la salute delle persone.



Nel 2024, le patate **èVita Armonia Gourmet** si sono aggiudicate il premio **Brand Award New Entry '24**, risultando il prodotto più votato nella categoria novità dell'anno secondo il sondaggio promosso dalla testata **GDWeek**. A esprimere le proprie preferenze è stata una giuria diffusa composta da circa 5.000 manager ed esperti dell'industria di marca e della distribuzione organizzata, che ha confermato l'apprezzamento verso questo prodotto.



ARMONIA GOURMET ROSÈ

Melrose è la varietà di patata selezionata per questa referenza, ottima per essere cotta al forno ed ottenere gustosi e croccanti contorni, per preparare in casa dei deliziosi gnocchi e ottenere dei cremosi e saporiti purè. **La caratteristica buccia rosa e la polpa soda di colore giallo intenso rendono questa varietà unica e distintiva** consentendo di aggiungere alle preparazioni in cucina una nota di fantasia, con sapori e colori che esalteranno ogni ricetta. Queste patate vengono coltivate nel pieno rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata.



RESIDUO ZERO

Le patate **èVita Residuo Zero**² sono ottenute attraverso il connubio di **varietà naturalmente tolleranti alle principali fitopatie** che colpiscono la coltura e **pratiche agricole codificate** che consentono di ridurre al minimo i trattamenti chimici effettuati in fase di coltivazione, e utilizzare molecole chimiche a bassissima residualità. Un percorso sostenibile che permette di ottenere un prodotto che equilibri la difesa della coltura, la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali, e la salute delle persone.



Certificazione Residuo Zero

La certificazione **Residuo Zero** rilasciata dall'ente certificato **Accredia Check Fruit**³ è stata conseguita grazie a un percorso di ricerca svolto in collaborazione con **Legambiente**, partito dalla selezione di varietà di patata caratterizzate da una **naturale tolleranza alla Peronospora** – principale avversità fungina che colpisce la coltura, verso la quale si concentrano la maggior parte dei trattamenti chimici che vengono eseguiti durante la coltivazione – **elevate caratteristiche organolettiche e dal gusto eccellente**, in areali produttivi italiani maggiormente vocati alla patatocoltura. Luoghi nei quali imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale, hanno ottenuto questo straordinario risultato. Le patate a pasta gialla **èVita Residuo Zero** sono coltivate **esclusivamente in Italia e da filiera 100% certificata**.



PATATA DI CAMPO - AMICA DELL'AMBIENTE

èVita Patata di Campo-Amica dell'Ambiente è frutto di una filiera italiana virtuosa, caratterizzata da imprenditori agricoli sensibili alle tematiche della sostenibilità ambientale, che durante la coltivazione utilizzano sistemi irrigui ad elevata efficienza idrica. Le varietà di patata selezionate per **èVita Patata di Campo - Amica dell'Ambiente** posseggono elevate caratteristiche organolettiche e gusto eccellente. Sono ideali per essere cotte al vapore o bollite per arricchire gustose insalate, per preparare gnocchi, minestre e purè oppure cotte al forno, per realizzare dorati contorni. Le patate a pasta gialla **Patata di Campo-Amica dell'Ambiente** sono ottenute nel rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata regionali.

²Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di quantificazione analitica (0,01 mg/Kg) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica, ai sensi dell'allegato I del Reg. UE 2021/1165, nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.

³Check 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.

LA NOVELLA

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

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

Le varietà di patata utilizzate per èVita La Novella sono particolarmente adatte per essere gustate bollite e arrosto. Le patate a pasta gialla èVita La Novella sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.



LA TUTTI USI

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

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

Le patate a pasta gialla èVita Tutti Usi sono ottenute nel rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata**.



LA VIOLA

La patata a pasta viola è coltivata esclusivamente in Italia nelle aree più vocate alla sua coltivazione. È ottenuta con pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente, delle risorse naturali e delle persone. La sua polpa fine e farinosa la rende ideale per la preparazione di ottimi gnocchi, cremosi purè e croccanti chips, e la caratteristica colorazione viola consentirà di aggiungere una nota di fantasia e originalità ad ogni piatto.

Le patate viola Romagnoli Patate sono ottenute nel rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata regionali.

LE MINI PATATE

Una proposta pratica e saporita.

Da gustare anche con la loro sottile buccia, le **Mini Patate** hanno un'ottima consistenza, sono di rapida cottura, ideali per contorni sfiziosi e gustosi.



Selenella®

I VALORI DELLA TERRA



*Romagnoli Fratelli è socia
fondatrice del **Consorzio
Patata Italiana di Qualità**
titolare del brand **Selenella**.*

La gamma **Selenella**



PATATA CLASSICA SELENELLA

Frutto di anni di ricerca e selezione, **Selenella** è un prodotto di eccellenza, dalle caratteristiche inconfondibili: altamente digeribile, ricca di amidi, vitamine e sali minerali, è ancor più preziosa perché **fonte di selenio**, un **antiossidante** alleato della nostra salute.

Gustosa e di ottima consistenza, Selenella eccelle in ogni campo prestandosi a tutte le preparazioni: lessata, al forno, frita, per il purè.



PATATA NOVELLA SELENELLA

Dalle fertili pianure del Nord Italia, la coltivazione delle patate Selenella si è spinta fino in Sicilia. Qui, grazie alle particolari condizioni climatiche, i produttori del nostro consorzio coltivano e raccolgono un piccolo miracolo della natura: **la patata Novella**. Un fresco prodotto portato dalla primavera che offre, con circa due mesi di anticipo, l'unicità e l'altissima qualità delle patate **Selenella**.

Le Novelle si contraddistinguono per il tipico sapore delicato, la polpa tenera a pasta gialla e la buccia più sottile di colore paglierino. Si prestano a numerose preparazioni in cucina, soprattutto come contorno o secondo piatto.

PATATA DI BOLOGNA D.O.P.

MOLTO PIÙ CHE BUONA

Romagnoli Fratelli è socia fondatrice
del **Consorzio di Tutela Patata
di Bologna D.O.P.**
titolare del brand
Patata di Bologna D.O.P.



Patata di Bologna D.O.P. Eccellenza unica



Primura significa eccellente.

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



Patate IV e V gamma



Romagnoli Fratelli si occupa della promozione, commercializzazione e distribuzione di **patate di IV e V gamma**, destinate principalmente alle Gastronomie della GDO, alla ristorazione collettiva, scolastica e alla produzione di gnocchi di patate e semilavorati per l'industria alimentare.



CIPOLLE

L'offerta di cipolle Romagnoli Fratelli è rivolta alla grande distribuzione a cui il prodotto viene fornito nelle referenze richieste.

Inoltre, Romagnoli è presente sul mercato sia con il proprio marchio "èVita" sia con il marchio Selenella.

Sono disponibili produzioni "a filiera" coltivate da agricoltori partner; la coltivazione si svolge in terreni selezionati per garantire la massima qualità e salubrità del prodotto nel rispetto del Disciplinare di Produzione Integrata.

La raccolta avviene al giusto grado di maturazione per conservare le caratteristiche organolettiche e nutritive, dal campo alla tavola.

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



La gamma èVita

LA BIANCA, LA ROSSA, LA GIALLA

Il brand èVita garantisce cipolle provenienti da eccellenti aree di produzione coltivate a partire dalla scelta delle **migliori varietà** per ciascuna delle **tre tipologie – bianca, gialla e rossa** – per assicurare il miglior risultato in ogni utilizzo in cucina.



La gamma Selenella

LE CIPOLLE

Le cipolle Selenella sono un **prodotto di eccellenza**, come tutti i prodotti del Consorzio. Dolce e delicata la rossa, ideale per insalate; pungente e saporita la bianca, perfetta al forno o lessata; versatile e ideale per soffritti la gialla. Qualsiasi siano i gusti, le cipolle Selenella sono un ingrediente indispensabile in tutte le cucine.



Le cipolle Selenella sono coltivate nel **rispetto della Produzione Integrata**, esclusivamente in Italia da filiera certificata, consultabile digitando il codice di tracciabilità riportato in etichetta.

LO SCALOGNO

Tra le referenze offerte c'è anche lo **scalogno** a marchio Selenella.

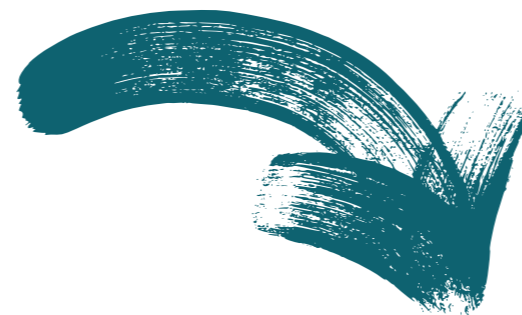


LA CAROTA

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



1.4 ETICA, integrità nel business e anticorruzione



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.

I VALORI

INTEGRITÀ

ONESTÀ, CORRETTEZZA E TRASPARENZA nei rapporti con tutti i diversi stakeholder, 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 DIMINUIZIONE 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.

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:



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

Il Modello Organizzativo, il Codice Etico e l'Organismo di Vigilanza sono stati individuati dall'azienda come presidi volti a prevenire situazioni di conflitto di interesse. Ne consegue che ogni componente degli Organi Sociali, ogni dipendente o collaboratore, è tenuto ad evitare situazioni e attività in cui si possa manifestare un conflitto di interesse. Tutti i collaboratori di Romagnoli stringono rapporti, all'interno e all'esterno dell'Azienda, fondati su **integrità, onestà e correttezza**.

Romagnoli non ammette alcun comportamento consistente nel promettere od offrire direttamente o indirettamente denaro o analoghe utilità a clienti, fornitori, pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio, o loro familiari, da cui possa conseguire per l'Azienda qualsiasi vantaggio.

Romagnoli vieta ai propri collaboratori di accettare, e tantomeno richiedere per sé o altri, regali, benefici o favori offerti da persone con le quali si intrattengono rapporti di lavoro, che possano compromettere l'indipendenza di giudizio degli stessi o quantomeno possano creare il sospetto che la stessa sia venuta meno.

Ai collaboratori non è consentito, inoltre, **concedere benefici o regalare oggetti a terzi** che vadano oltre la normale cortesia d'affari e possano essere percepiti dal ricevente come tentativi di influenzarne decisioni e comportamenti.

Romagnoli condivide i principi della **"Carta dei principi di Responsabilità sociale d'impresa"** della Regione Emilia-Romagna, documento ispirato alle Linea Guida Internazionale ISO 26000 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.

In conformità a quanto previsto dalla Legge sul **whistleblowing**, Romagnoli ha individuato l'**Organo di Vigilanza** quale **oggetto destinatario delle segnalazioni** circostanziate di condotte illecite, delle violazioni del Modello di Organizzazione e Gestione, delle preoccupazioni sulla condotta d'impresa dell'organizzazione, nonché della richiesta di chiarimenti sull'attuazione delle politiche e delle pratiche aziendali.

Tali segnalazioni possono essere portate a conoscenza dell'Organismo di Vigilanza mediante apposita raccomandata o attraverso l'indirizzo di posta elettronica riservato. Per garantire la riservatezza dell'identità del segnalante, la casella di posta elettronica è stata creata al di fuori del circuito del server della Società ed è accessibile esclusivamente all'organo di controllo, il quale agisce in modo da garantire gli autori delle segnalazioni contro qualsiasi forma di ritorsione, discriminazione, penalizzazione o qualsivoglia conseguenza derivante dalle stesse, assicurando loro la riservatezza e l'anonimato circa l'identità.

Si segnala che, nel 2024, **non sono state rilevate segnalazioni** di condotte illecite o di violazioni del Modello di Organizzazione e Gestione.



Nel primo semestre del 2024, Romagnoli Fratelli ha ottenuto il **Rating di Legalità** dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, con un **punteggio di tre stelle**. Tale documento ha validità di due anni.

CARTA DEI PRINCIPI

di responsabilità sociale d'impresa

GLI IMPEGNI PREVISTI DALLA CARTA DEI PRINCIPI:

TRASPARENZA E STAKEHOLDER

- Operare secondo principi e pratiche di **anticorruzione** e di **concorrenza leale**
- Valutare periodicamente le **aspettative dei vari stakeholder**
- **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
- Continuare il proprio percorso per il mantenimento del **Rating di Legalità**, per consentire trasparenza e semplificazione nei rapporti con gli stakeholder e con la Pubblica Amministrazione

BENESSERE DIPENDENTI / CONCILIAZIONE VITA-LAVORO

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

CLIENTI E CONSUMATORI

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

GESTIONE GREEN DI PRODOTTI E PROCESSI

- **Prevenire e ridurre forme di inquinamento**, contenere la produzione di rifiuti e favorire il **recupero** e il **riciclaggio** degli scarti di produzione
- **Migliorare l'efficienza energetica** nei processi produttivi e negli edifici e utilizzare energie rinnovabili per mitigare gli effetti sul cambiamento climatico
- Introdurre **criteri di eco-design** in fase di lancio di nuovi prodotti per prevenire e contenere gli impatti ambientali e i costi ambientali per la filiera

- Contribuire a **proteggere i sistemi naturali e la biodiversità del territorio**, utilizzando in modo sostenibile le risorse naturali comuni
- Gestire i processi di acquisto dei materiali e servizi sulla base di criteri di **elevata sostenibilità ambientale e sociale**
- Introdurre, dove possibile, sistemi di **gestione ambientali e sociali**, come fattori distintivi dell'impresa

RELAZIONE CON LA COMUNITÀ LOCALE E IL TERRITORIO

- Contribuire a migliorare il benessere e lo sviluppo sociale ed economico del territorio sostenendo e/o partecipando ad **iniziative e progetti di sviluppo locale**
- Contribuire a promuovere il **patrimonio culturale, storico e 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 divulgare 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. Sulla base di tali Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile, fra la fine del 2023 e la prima metà del 2024, Romagnoli ha formalizzato il suo primo **Piano di Sostenibilità**: una raccolta di iniziative, KPI di monitoraggio e obiettivi che hanno il fine di guidare il percorso di Sostenibilità dell'Azienda anche negli anni a venire.



1.5 STRUTTURA DI GOVERNANCE

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


OGGETTO SOCIALE

Romagnoli è strutturata per svolgere prevalentemente **l'attività di produzione e vendita all'ingrosso e al dettaglio di prodotti ortofrutticoli agricoli ed agrumari**, sia freschi sia trasformati, e relative sementi.

Tale attività comprende anche l'importazione e l'esportazione dei generi stessi.




L'AZIENDA INOLTRE PUÒ EFFETTUARE LE SEGUENTI ATTIVITÀ IN OGGETTO:


 **SVOLGERE ATTIVITÀ DI COLTIVAZIONE** e raccolta di prodotti agricoli, sia su terreni di proprietà che di terzi, nonché attività di trasformazione, lavorazione, commercializzazione e stoccaggio di prodotti agricoli, anche per conto terzi.


 **EFFETTUARE LAVORAZIONI AGRICOLE PER CONTO TERZI**

 **COMPIERE SPERIMENTAZIONI, STUDI E RICERCHE** sulle produzioni agricole in genere sia proprie che di terzi, nonché sui processi ad esse correlate.

 **COMPIERE OPERAZIONI FINANZIARIE** dirette ad assumere partecipazioni ed interessi riguardanti altre società, enti, consorzi, associazioni con o senza personalità giuridica sia nazionali che esteri.

 **PRESTARE TUTTI I SERVIZI CONNESSI** alle attività sopra riportate.

 **SVOLGERE ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO TECNICO E FINANZIARIO** dei soggetti nei quali partecipa nonché il loro finanziamento in genere sotto qualsiasi forma e con qualunque atto che serva anche solo in modo indiretto al raggiungimento degli scopi sociali.

 **SVOLGERE ATTIVITÀ DI COMPRAVENDITA, GESTIONE, LOCAZIONE DI BENI IMMOBILI** sia civili sia rurali ed industriali, nonché di terreni ad uso agricolo, civile ed industriale. Romagnoli può inoltre compiere tutte le operazioni, sempreché non esercitate nei confronti del pubblico, che il Consiglio di amministrazione (o l'amministratore unico) riterrà necessarie o comunque utili al conseguimento degli scopi sociali, anche assumendo obbligazioni, prestando fidejussioni anche nell'interesse di terzi e concedendo ipoteche per le operazioni creditizie che si rendessero a tal fine necessarie od opportune.

I SOCI

Il capitale sociale dell'Azienda è costituito da 1.157.989 azioni (che rappresentano un valore pari 3.112.830 euro), tutte di proprietà di membri della famiglia Romagnoli. Da sempre Romagnoli attribuisce **massima importanza ai valori della famiglia**, che si fa custode dei principi del business ed esorta la valorizzazione del capitale umano dell'Azienda.

ASSEMBLEA

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

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il Consiglio di Amministrazione, la cui carica dura 3 anni, 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. All'interno del Consiglio non sono presenti rappresentanti degli stakeholder, tuttavia sono presenti soci di minoranza. Gli Amministratori sono scelti dall'assemblea dei soci sulla base delle loro conoscenze e competenze specifiche sul mercato di riferimento e del loro livello di influenza sugli aspetti decisionali dell'Azienda.

Il Consiglio di Amministrazione è attualmente costituito da 5 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 Delegato:** Chiesa Roberto (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 che segue viene riportata, in valore percentuale, **la composizione del Consiglio di Amministrazione al 31 dicembre 2024. L'attuale Presidente del Consiglio di amministrazione è Rappresentante dell'impresa**, così come gli altri Amministratori Delegati Romagnoli Giulio, Romagnoli Grazia e Chiesa Roberto, ai quali sono attribuite specifiche deleghe sulla gestione.

Tre dei cinque membri del CdA sono anche soci della Società (Sassi Rosanna, Romagnoli Giulio e Romagnoli Grazia), ed essi ricoprono inoltre cariche amministrative anche in altre Società del Gruppo, collegate e di famiglia. Giulio Romagnoli detiene anche cariche in Consorzi e Associazioni di Settore. L'indipendenza dell'agire è costantemente garantita dalla collegialità degli Amministratori e dalla vigilanza del Collegio Sindacale.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

per genere e fasce d'età AL 31 DICEMBRE (percentuali)

Percentuale	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	100%	60%	0%	0%	100%	50%
Donne	0%	0%	100%	40%	0%	0%	100%	50%
Totale	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%

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 dell'Azienda.

COMITATO DI SOSTENIBILITÀ

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

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

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

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

Il Comitato di Sostenibilità è **composto da 5 membri**, di cui due Amministratori Delegati, uno con funzioni di Presidente, l'altro Responsabile delle Funzioni di Produzione/Commercio e organizzazione Stabilimenti, dal Responsabile della Funzione Marketing, in qualità di segretario, dal Responsabile della Funzione Risorse Umane, dal Responsabile della Funzione Ambiente, Salute e sicurezza.

Il Comitato di Sostenibilità informa il Consiglio di Amministrazione relativamente alla gestione degli impatti dell'Azienda sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, attraverso modalità di funzionamento definite che comprendono la redazione di verbali ed una specifica attività del referente Segretario, il quale riferisce periodicamente agli amministratori, anche con riunioni operative. Al Comitato partecipa l'amministratore delegato per le tematiche ESG, il quale coordina la gestione delle azioni, e illustra al CdA le attività ed i risultati almeno una volta l'anno.



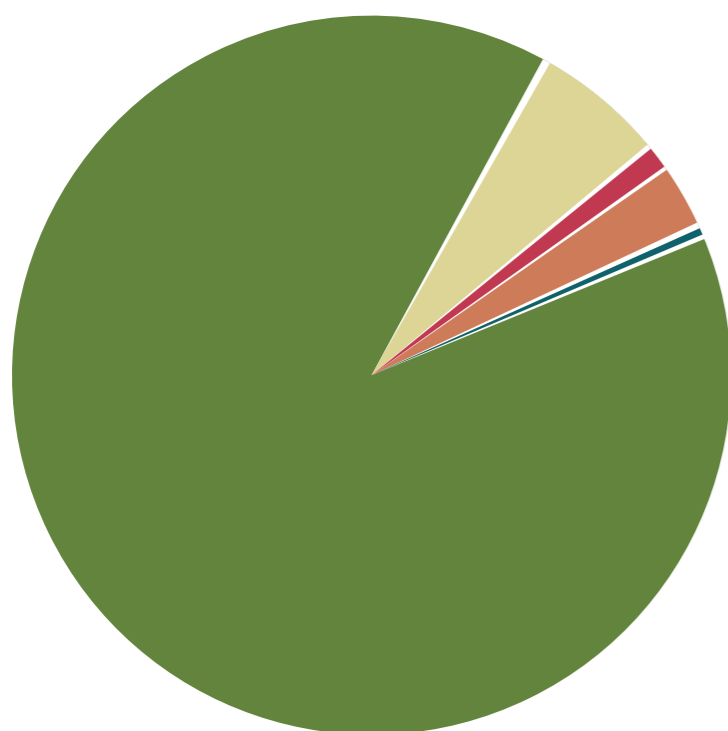
1.6 PERFORMANCE ECONOMICA e creazione di valore

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

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

Il valore economico rappresenta la ricchezza prodotta da Romagnoli distribuita e ripartita agli stakeholder con la seguente modalità: **costi operativi riclassificati** (principalmente acquisti di materie prime e servizi), **remunerazione del personale** (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione indiretta costituita dagli oneri sociali), **remunerazione dei finanziatori** (interessi passivi e altri oneri finanziari), **remunerazione della Pubblica Amministrazione** (imposte sul reddito) e **remunerazione della Comunità** (liberalità e sponsorizzazioni).

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO NEL 2024 (%)



90,56%
COSTI OPERATIVI
RICLASSIFICATI

5,84%
REMUNERAZIONE
DEL PERSONALE

0,85%
REMUNERAZIONE
DEI FINANZIATORI

2,59%
REMUNERAZIONE
DELLA PA

0,16%
COMUNITÀ

Il valore trattenuto da Romagnoli è rappresentato principalmente dall'utile d'esercizio destinato a riserve, da ammortamenti e accantonamenti, rettifiche di valore di attività e passività finanziarie e altre svalutazioni.

Il valore economico direttamente generato da Romagnoli nel 2024 è di **quasi 63.686 migliaia di euro** (quasi 54.583 migliaia di euro nel 2023) di cui il valore economico distribuito ammonta a **58.951 migliaia di euro** (50.736 migliaia di euro nel 2023). La maggior parte di questo valore è rappresentato dai **costi operativi riclassificati** per un totale di oltre 53 milioni di euro, seguiti dalla remunerazione del personale (oltre 3.400 migliaia di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a più di 1.500 migliaia di euro (oltre 1.100 migliaia di euro nel 2023), mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a oltre 500 migliaia di euro (oltre 469 migliaia di euro nel 2023). Il valore distribuito alla Comunità ammonta a oltre 91 migliaia di euro (oltre 43 migliaia di euro nel 2023). Il valore trattenuto in Azienda è stato di oltre 4.733 migliaia di euro.

In particolare, i **costi operativi riclassificati** sono composti da **acquisti di merce-prodotti agricoli per il 70%**, di cui 13.141 migliaia di euro sono corrisposti direttamente a produttori agricoli.

IMPOSTE

Romagnoli Fratelli opera sul territorio nazionale e, come d'obbligo, si attiene alla normativa italiana. Nel rispetto dei principi di legalità e trasparenza, concentra i propri sforzi nel tempestivo assolvimento di tutti gli obblighi fiscali e nella prevenzione dei rischi.

La responsabilità delle attività in materia fiscale della società è assegnata all'amministratore delegato, il quale si avvale della collaborazione del responsabile amministrativo e dei consulenti formalmente incaricati per l'assolvimento di tutti gli obblighi fiscali e la prevenzione dei rischi. Eventuali violazioni in materia fiscale possono essere comunicate all'Organo di Vigilanza mediante il canale di segnalazioni attivo.

Nell'interpretazione della normativa fiscale in vigore, Romagnoli si impegna ad applicare principi di prudenza e linearità, ricorrendo, ove opportuno, al parere di professionisti esterni.

La verifica contabile è svolta dai revisori legali incaricati.

SOCIETÀ DI REVISIONE

Da oltre dieci anni, la nostra società affida ad una primaria società di revisione nazionale, parte anche di un network internazionale, il servizio di revisione legale del Bilancio d'Esercizio, di verifica sulla coerenza della Relazione sulla Gestione con lo stesso Bilancio, di sottoscrizione del Modello Redditi SC, del Modello IRAP e del Modello 770, nonché il compito di verificare la regolare tenuta della contabilità e la corretta rilevazione dei fatti di gestione.

2. Approccio alla SOSTENIBILITÀ

2.1 I nostri stakeholder	50
2.2 L'analisi di materialità	52



2.1 I nostri STAKEHOLDER

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



Fra il 2022 e il 2023, l'Azienda ha aggiornato la propria **mappatura delle categorie di stakeholder** rilevanti attraverso un'analisi di benchmark che ha considerato le **best practice nazionali ed internazionali.**

Nell'identificazione delle categorie di stakeholder più significative, Romagnoli Fratelli ha tenuto in considerazione anche individui e gruppi di persone i cui diritti umani potrebbero essere direttamente o indirettamente influenzati dalle attività dell'Azienda, ad esempio attraverso i suoi rapporti commerciali.



2.2 L'analisi di MATERIALITÀ

In fase di redazione del Rapporto di Sostenibilità 2022 dell'Azienda, nel 2023 **Romagnoli Fratelli ha aggiornato la propria analisi di materialità**, con l'obiettivo di identificare i propri impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, rilevanti in ambito economico, ambientale e sociale, inclusi quelli sui diritti umani. Tale analisi è stata svolta seguendo le indicazioni esplicitate all'interno della più recente versione dei **"Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards"**, pubblicata dalla **Global Reporting Initiative (GRI)** nel 2021. I GRI Standards 2021 articolano il processo per la definizione delle tematiche materiali nelle seguenti fasi: identificazione degli impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, valutazione della significatività degli impatti, prioritizzazione degli impatti più significativi e conseguente definizione della lista di tematiche materiali, sulla base delle quali Romagnoli ha poi concentrato la propria rendicontazione di sostenibilità.

Il processo di identificazione degli impatti di Romagnoli è stato svolto sulla base di un'analisi di benchmark nell'ambito della quale sono state considerate le linee guida definite da organizzazioni internazionali e pubblicazioni di alcune autorevoli fonti quali, tra gli altri, il Sustainability Accounting Standards Board (SASB), i Sustainability Reporting Standards (GRI standards) e S&P Global Yearbook. Gli impatti rilevanti così identificati sono stati sottoposti a valutazione da parte del Top Management tramite una votazione effettuata durante un incontro dedicato.

Inoltre, al fine di raccogliere le percezioni e le aspettative degli stakeholder, in occasione di incontri *ad hoc* si è proceduto a sottoporre la lista degli impatti dell'Azienda in ambito economico, sociale ed ambientale a rappresentanti delle principali categorie di stakeholder: Risorse Umane e Collaboratori Esterni, Aziende agricole e fornitori di prodotto agricolo, Clienti (agricoltori e GDO) e Consumatori.

Il processo finora descritto ha permesso di definire **LA LISTA DELLE TEMATICHE MATERIALI DI ROMAGNOLI**, che sono di seguito riportate in ordine di rilevanza:

PERFORMANCE ECONOMICA

ETICA E COMPLIANCE A LEGGI E REGOLAMENTI

DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ

OCCUPAZIONE, SODDISFAZIONE DEI DIPENDENTI E CRESCITA PROFESSIONALE

TUTELA DEI CONSUMATORI, QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

RISPETTO DEI DIRITTI UMANI

SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI E CLIMATE CHANGE

FILIERA SOSTENIBILE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

BIODIVERSITÀ

RAPPORTO CON IL TERRITORIO E SVILUPPO DELLE COMUNITÀ LOCALI

INNOVAZIONE, RICERCA E SVILUPPO

Le tematiche emerse dal processo appena descritto e gli impatti aziendali ad esse correlati rappresentano elementi fondamentali per il modello di business di Romagnoli, che nell'ambito delle proprie politiche e procedure aziendali, si impegna a **tutelare la salute e il benessere dei propri dipendenti e l'ambiente**, senza perdere di vista **la creazione di valore, il supporto alla comunità ed il rispetto di regolamenti e principi etici**. Per tale ragione, i risultati dell'analisi di materialità sono stati approvati dal Top Management di Romagnoli Fratelli, il quale ha confermato la lista di tematiche emerse come materiali ed in linea con le priorità dell'Azienda e dei suoi stakeholder.

Inoltre, sulla base dell'analisi di materialità approvata nel 2023, in assenza di mutamenti di contesto di riferimento (in particolare, della struttura societaria e del business di riferimento), nel 2024 il management ha rivisto e validato i risultati precedentemente emersi.

3. Innovazione, ricerca e SVILUPPO



OLTRE 100

varietà di patate distribuite

OLTRE 500

diversi cloni in fase sperimentale di campo

OLTRE 70

campi prova in Italia

Fin dai primi anni '90, Romagnoli orienta le proprie attività di ricerca e sviluppo seguendo un doppio approccio: da un lato, perseguendo l'evoluzione delle preferenze di consumo del mercato; dall'altro, puntando a una maggiore eco-compatibilità delle produzioni di filiera.

L'obiettivo è garantire qualità, produttività, gusto e versatilità d'impiego in cucina, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute delle persone.

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



RICERCA E SVILUPPO

Fulcro dell'attività di Ricerca e Sviluppo dell'Azienda è l'**innovazione varietale di patata**, portata avanti **in stretta partnership** con le principali aziende sementiere europee, leader a livello mondiale nell'attività di selezione varietale e miglioramento genetico nel settore della produzione di patate da seme. Ogni anno Romagnoli Fratelli testa oltre 500 cloni e 30 nuove varietà di patata in più di **70 campi prova** distribuiti in tutti gli areali pataticoli nazionali, al fine di valutarne le performance produttive in base alle diverse condizioni pedoclimatiche e definire i relativi modelli produttivi.

Questa attività, che prevede circa **2,4 Mln di nuovi incroci ogni anno**, ha permesso di ottenere le varietà di patata oggi maggiormente coltivate ed apprezzate in Italia ed in Europa. L'azienda lavora guardando alla pataticoltura attraverso gli occhi degli agricoltori e per questo, le sue innovazioni vogliono contribuire a supportarli a **produrre colture sane e di qualità e ridurre al minimo l'uso di preziose risorse naturali**. Il lavoro di selezione varietale non termina nella fase di pieno campo ma, per le varietà più promettenti, da oltre 10 anni la Società si avvale della collaborazione **dell'Istituto per la Bio-Economia (IBE) del CNR di Bologna** che, con frequenza pianificata, conduce **test sensoriali sulle varietà proposte al consumatore, che permettono di valutarne le caratteristiche organolettiche** sulla base di parametri che sono stati studiati e definiti nel corso degli anni di studio e collaborazione con la sezione Ricerca e Sviluppo Romagnoli Fratelli.

UNA NUOVA VARIETÀ DI PATATA NASCE DUNQUE SE RISPONDE A TUTTI GLI STANDARD RICERCATI, DAL CAMPO ALLA TAVOLA.

NUOVA GENERAZIONE VARIETALE DI PATATE

Il lavoro di **ricerca e innovazione** di Romagnoli è orientato verso il futuro della pataticoltura, promuovendo l'adozione di **tecniche di coltivazione sostenibili**.

Queste tecniche sono studiate per rispondere efficacemente ai nuovi rischi **connessi ai cambiamenti climatici e alle avversità causate da patogeni** e per garantire, al contempo, elevati **standard qualitativi del prodotto e buone rese produttive** per le aziende agricole, il tutto nell'ottica della **sostenibilità economica** dell'intera filiera.

Questo, senza trascurare le caratteristiche organolettiche delle varietà, che costituiscono un aspetto imprescindibile nella ricerca dell'azienda.

Con l'intento di sviluppare soluzioni coerenti con questi principi, Romagnoli ha dato vita al progetto di ricerca **"PATATE DI NUOVA GENERAZIONE"**.

Nell'ambito di tale progetto, ogni anno la sezione Ricerca & Sviluppo dell'azienda testa nuove varietà di patata che abbiano naturali tolleranze e resistenze ai principali fattori abiotici e biotici che agiscono sulla coltura in oltre 70 campi sperimentali distribuiti su tutto il territorio nazionale.

L'obiettivo è fornire alla filiera produttiva una **innovativa gamma varietale di patate da seme**, ideale per tutti gli areali pataticoli italiani, in grado di contribuire allo sviluppo di **un modello di filiera produttiva basato sulla riduzione degli interventi chimici, per una produzione sostenibile e di qualità**, in linea con gli obiettivi strategici del Green Deal europeo.

Il progetto coinvolge diversi partner, tra cui **AGRICO, HZPC e l'Istituto per la Bio-Economia (IBE) del CNR di Bologna**. Questo progetto risponde alla crescente domanda di sostenibilità economica del settore produttivo e alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla qualità, salubrità e sostenibilità di ciò che si porta in tavola, promuovendo così un'alimentazione rispettosa dell'ambiente.

Tale impegno ha permesso all'Azienda di ottenere sul prodotto patata, nel 2019, la **certificazione Residuo Zero⁴** dall'Ente di certificazione accreditato **Accredia Check Fruit**.

⁴Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di quantificazione analitica (0,01 mg/Kg) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica, ai sensi dell'allegato I del Reg. UE 2021/1165, nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.



PREMIO INNOVATORI RESPONSABILI



A partire dalla menzione speciale ottenuta nel 2020 dal progetto 'Patate Residuo Zero' nell'ambito del Premio Innovatori Responsabili promosso dalla Regione Emilia-Romagna, l'azienda ha proseguito con determinazione nello sviluppo di questo segmento produttivo. Oggi le 'Patate Residuo Zero' rappresentano una referenza consolidata e in costante evoluzione, grazie ai risultati raggiunti nel 2020 e alla sua continua implementazione.

L'obiettivo è dare continuità all'impegno verso due specifici Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs):

2
ZERO
HUNGER



OBIETTIVO 2

"Sconfiggere la fame"

Il progetto "Patate Residuo Zero" supporta tale obiettivo attraverso il miglioramento della sicurezza alimentare e della nutrizione, tramite la promozione di un'agricoltura sostenibile.

12
RESPONSIBLE
CONSUMPTION
AND PRODUCTION



OBIETTIVO 12

"Consumo e produzione responsabile"

Il progetto contribuisce a questo obiettivo attraverso l'adozione di modelli sostenibili di produzione e consumo.

L'approccio "Residuo Zero" rappresenta un esempio concreto di produzione agricola responsabile, riducendo l'uso di sostanze chimiche e promuovendo pratiche agricole che minimizzano l'impatto ambientale.



PROGETTO P.A.T.A.T.A.

Nel corso del 2024 ha preso il via in Emilia-Romagna il progetto **P.A.T.A.T.A.**, acronimo di "Produrre Aggregando Tecnici e Agricoltori, Tutelando l'Acqua", promosso dal **Gruppo Operativo ATS P.A.T.A.T.A. con capofila l'Organizzazione di Produttori AGRIPAT**, da anni punto di riferimento nella filiera pataticola.

Il progetto, che avrà una durata complessiva di 36 mesi, coinvolge un partenariato numeroso: oltre ad AGRIPAT, partecipano attivamente diverse aziende agricole tra cui **Romagnoli Fratelli**, enti di ricerca, fornitori di tecnologie digitali, consorzi e altri attori strategici della filiera agroalimentare.

Il **progetto P.A.T.A.T.A.** si propone di essere una risposta concreta alle criticità che stanno interessando la filiera pataticola: l'incremento dei danni provocati dagli elateridi, la progressiva revoca di fitofarmaci efficaci, una gestione irrigua inefficiente e il deterioramento della fertilità dei suoli con **l'obiettivo di sviluppare e trasferire agli agricoltori pratiche innovative, efficaci e sostenibili.**

In particolare, mira ad approfondire la relazione tra i metodi di irrigazione e lo sviluppo degli elateridi, così da individuare soluzioni capaci di salvaguardare qualità e resa, tutelando al contempo l'ambiente e la salute pubblica.

Le finalità generali del progetto puntano al rilancio e **alla valorizzazione della coltivazione della patata in Emilia-Romagna**, con interventi mirati per contrastare il calo della redditività, ottimizzare l'uso delle risorse idriche, migliorare la gestione del suolo, contenere l'impatto degli insetti dannosi e favorire l'integrazione di tecnologie digitali a supporto delle decisioni agronomiche.

4. FILIERA SOSTENIBILE e responsabilità di prodotto

4.1 La filiera: le patate e altre filiere	64
4.2 Tracciabilità di filiera e certificazioni	72
4.3 Tutela e sicurezza dei consumatori	76
4.4 Soddisfazione dei clienti	80



4.1 LA FILIERA: le patate e altre filiere

Romagnoli riconosce l'importanza dell'**organizzazione della filiera agroalimentare** e del ruolo strategico che questa ha 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, stabilendo rapporti duraturi nel tempo, di reciproca equità.**

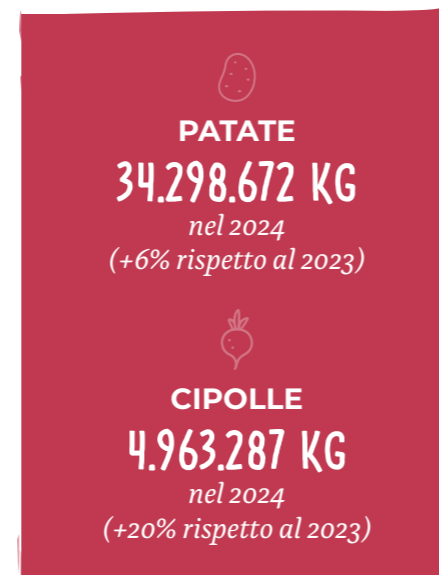
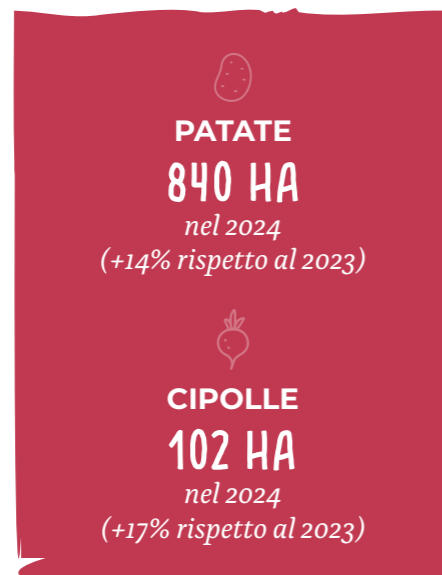
La valorizzazione della produzione agricola italiana è alla base della politica aziendale.

L'Azienda offre **consulenza tecnico-agronomica e un supporto costante** agli imprenditori agricoli in tutto il territorio nazionale, affiancandoli in ogni fase del processo produttivo. Opera nel pieno rispetto e nella valorizzazione delle eccellenze locali, promuovendo il raggiungimento di elevati standard qualitativi e quantitativi, con l'obiettivo di aumentare l'efficienza dell'intera filiera e assicurare la massima soddisfazione del consumatore finale.

 **AZIENDE AGRICOLE**
coinvolte in filiera

 **ETTARI**
coltivati in filiera

 **CHILOGRAMMI**
di produzioni organizzate e ritirate in filiera



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 TRADIZIONE E INNOVAZIONE.

Il coinvolgimento della filiera italiana della patata si è espresso attraverso la fondazione e la partecipazione a importanti strutture di categoria come il **Consorzio Patata di Bologna D.O.P.**, ed il **Consorzio Patata Italiana di Qualità**. In quest'ultima sede, 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 aderisce anche a **CPR System**, cooperativa leader in Italia nella produzione, movimentazione e riciclo degli imballaggi in plastica a sponde abbattibili e dei pallet. L'Azienda, inoltre, partecipa all'Associazione Imprese Ortofrutticole **Fruitimprese-Roma ed Emilia-Romagna**, all'Associazione **Europatat** (Associazione Europea del Commercio della Patata), all'Associazione **Legambiente**, all'**Associazione Confagricoltura**, all'**Associazione Cedascom** e all'**Associazione Nazionale Le Donne dell'Ortofrutta**.



L'azienda inoltre partecipa da decenni alla **Filiera Patate della Regione Emilia-Romagna** regolata dall'**Accordo Quadro** di riferimento. Nel 2023 è stata rinnovata la sottoscrizione dell'impegno triennale.

Il documento (depositato alla Regione Emilia-Romagna ed al Ministero dell'agricoltura) della sovranità alimentare e delle foreste, impegna gli operatori a regole comuni a sostegno dell'intero comparto, con obiettivi prioritari di miglioramento della qualità della materia prima conferita in linea con le aspettative dei consumatori, trasparenza delle informazioni, definizione del prezzo di conferimento secondo le modalità condivise previste.

CONTRATTO QUADRO

PER LA CESSIONE DELLE PATATE DA CONSUMO FRESCO

per le campagne 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026

Premesso che:

- la produzione della patata costituisce un importante tassello dell'economia agroalimentare dell'Emilia-Romagna;
- il settore risente delle forti difficoltà del mercato e della situazione economica generale, registrando una tendenza alla riduzione delle superfici;
- ogni parte firmataria rappresenta un anello fondamentale della filiera di riferimento, concorrendo alla sua crescita e valorizzazione;
- è fondamentale lo sforzo congiunto ed il coinvolgimento di tutta la filiera nel rafforzare gli strumenti più importanti di carattere strategico: la ricerca (sia nella fase di coltivazione che in post-raccolta), l'assistenza tecnica per migliorare la qualità e la conservazione del prodotto, la programmazione delle produzioni;

Le corrette relazioni all'interno della filiera ed il rafforzamento delle collaborazioni esistenti è favorito dalla presenza sul territorio di un **tessuto organizzativo strutturato**, che comprende le Cooperative anche attraverso le loro sezioni OP, operatori privati aderenti a Fruitimprese, Consorzio Patata Italiana di qualità, il Consorzio di tutela della "Patata di Bologna DOP" riconosciuto e tutelato a livello europeo ed il Centro per la Documentazione della Patata - Ce.Pa. L'Associazione Produttori Patate Agripat - Società Agricola Operativa in sigla "Agripat Società Agricola Operativa" (di seguito "Agripat"), in rappresentanza dei propri soci, organizzati sia in forma privata che collettiva anche per il tramite di apposite Selezioni OP, svolgono attività di produzione.

*L'Organizzazione FRUITIMPRESE
in rappresentanza delle ditte acquirenti*

I principali fornitori di Romagnoli sono le aziende agricole italiane produttrici della filiera Romagnoli, situate principalmente nelle seguenti regioni:

EMILIA-ROMAGNA 37%
SICILIA 34%
LAZIO 7%
VENETO 10%
ABRUZZO 8%
ALTRO 4%

Romagnoli collabora anche con fornitori di imballaggi e servizi.

Il 54%⁵ (il 59% nel 2023) degli acquisti di Romagnoli proviene da fornitori locali, ovvero aventi sede legale in Italia.

Gli altri fornitori di Romagnoli sono le aziende sementiere nord europee che forniscono i tuberi-seme per la produzione di patate.

⁵Per il calcolo di questa percentuale è stata considerata unicamente la spesa per le materie prime acquistate (fra cui patate da seme, patate da consumo, cipolle, sementi di sorgo e patate dolci) e per gli imballaggi per tutti gli stabilimenti della Società.

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.

Link a Codice di Condotta e Responsabilità Sociale dei Fornitori

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA

Linee tecniche di difesa e diserbo utilizzabili da agricoltori e tecnici per ottenere, in modo sostenibile per l'ambiente, produzioni che offrano ai consumatori garanzie di qualità.

CONTRATTO QUADRO PER LA CESSIONE DELLE PATATE DA CONSUMO FRESCO

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

CODICE ETICO

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

Link a 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. Sulla base delle procedure in atto per la selezione e il controllo dei fornitori si ritiene che **non vi sia un rischio significativo** relativo all'utilizzo di lavoro minorile, lavoro forzato o obbligatorio presso i fornitori di Romagnoli Fratelli.

Le attività della filiera sono svolte in un contesto geografico e sociale, quello italiano, all'interno del quale non è considerato significativo il rischio di episodi di lavoro forzato, di lavoro minorile o di violazione della libertà di associazione.

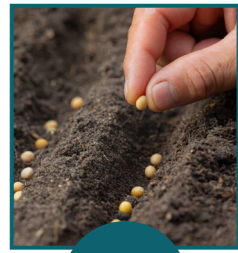
Si precisa comunque che, a seconda delle necessità legate alla produzione ed in relazione a richieste non pianificate da parte di alcuni clienti, possono venire coinvolti nelle procedure di acquisto fornitori non inclusi stabilmente nella filiera o fornitori esteri.

Le aziende agricole fornitrici appartenenti alla filiera Romagnoli, vengono valutate annualmente mediante un'apposita check-list, che richiede ai produttori di fornire evidenza dell'utilizzo di sementi certificate, del rigoroso rispetto della legislazione italiana vigente in materia di prodotti fitosanitari e dell'impegno nello stoccaggio dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti, nonché nello smaltimento dei rifiuti pericolosi in conformità alla normativa vigente, dimostrandone la corretta gestione. È inoltre richiesto di effettuare la manutenzione periodica dei macchinari destinati alla distribuzione dei prodotti fitosanitari. Le aziende devono infine rispettare i requisiti del Codice di Buona Pratica Agricola, orientando le proprie attività alle disposizioni dell'Unione Europea previste dal Green Deal, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale della produzione agricola.

Viene inoltre verificata l'adozione di **pratiche a favore della biodiversità** come la rotazione colturale con altre specie, l'utilizzo delle cover crop e il mantenimento di fasce fiorite o bordure erbacee e la gestione razionale della risorsa idrica.



FILIERA DELLA PATATA. DALLA COLTIVAZIONE DEL TUBERO SEME AL PRODOTTO FINITO



1

Aziende sementiere
**COLTURA DEL
"TUBERO SEME"**

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



2

Romagnoli Fratelli
**DISTRIBUZIONE
DEL SEME**

Il seme convenzionale e bio, viene fornito a tutte le aziende agricole della filiera.



3

Aziende Agricole
**COLTIVAZIONE
E RACCOLTA**

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



4

Romagnoli Fratelli
**RITIRO
E CONSERVAZIONE**

Le patate vengono ritirate e conservate in imballi e celle frigo ideali per la loro conservazione.



5

Romagnoli Fratelli
LAVORAZIONE

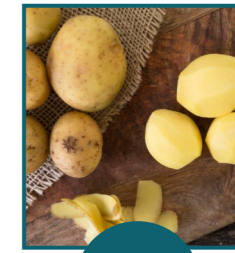
Le patate vengono sottoposte a lavaggio e confezionamento prima di essere commercializzate sul mercato.



6

Romagnoli Fratelli
VENDITA

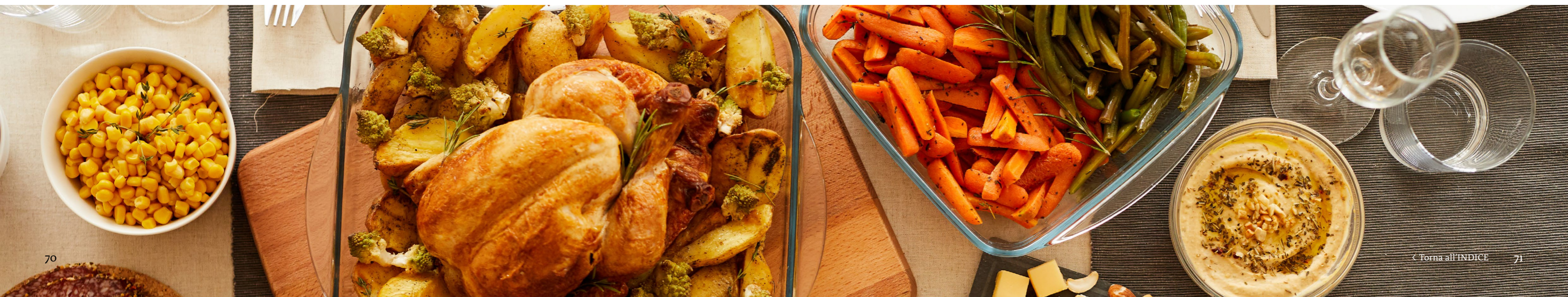
Vendita del prodotto finito sul mercato nazionale (GDO, GD, Mercati ortofrutticoli) ed internazionale.



7

Romagnoli Fratelli
**TRADING
COMMERCIALE**

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



4.2 TRACCIABILITÀ di filiera e certificazioni⁶

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 garantiti grazie all'adozione di procedure della rintracciabilità dell'origine di ogni fornitura.

I processi sono **gestiti digitalmente** e sono conformi ai più elevati standard in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità.

L'Azienda ha conseguito e **mantiene numerose Certificazioni volontarie**, che sono pubblicate sul proprio sito internet www.romagnolipatate.it/it/chi-siamo/certificazioni

Il 75% dei volumi acquistati dai fornitori di prodotti agricoli sono **certificati Global G.A.P e GRASP**.

GLOBAL G.A.P. è uno standard internazionale, utilizzato dai principali gruppi della grande distribuzione organizzata, nato con l'obiettivo di uniformare le norme volontarie per le Buone Pratiche Agricole (Good Agricultural Practice) applicabili a livello globale. Il GRASP (Risk Assessment Social Practice) è un modulo aggiuntivo dello standard GLOBAL G.A.P. ed attiene alle tematiche di salute e sicurezza dei lavoratori, in particolare focalizzandosi sui potenziali rischi sociali nelle aziende agricole. Per maggiori info si rimanda al sito web.

⁶Tutti i certificati sono disponibili alla consultazione sul sito internet di Romagnoli www.romagnolipatate.it.



Tale standard per la produzione agricola, riconosciuto a livello internazionale e richiesto a tutte le Aziende Agricole appartenenti alla filiera Romagnoli, **definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practices)** in termini di:

- **Sicurezza alimentare** e tracciabilità;
- **Tutela dell'ambiente** e della biodiversità;
- Tutela della salute, sicurezza e del **benessere dei lavoratori**;
- **Benessere degli animali**;
- **Gestione integrata** delle colture (ICM);
- **Controllo integrato delle specie infestanti** (IPC);
- Sistema di **gestione della qualità** (QMS);
- **Analisi dei rischi** e i punti di controllo critici (HACCP);

Lo standard internazionale Global G.A.P. assicura ai consumatori **i metodi di produzione agricola degli alimenti**, che **riducano al minimo gli impatti delle attività dannose per l'ambiente**, garantendo un approccio responsabile nei confronti della salubrità e della sicurezza dei lavoratori.

Le aziende agricole appartenenti alla filiera 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. Romagnoli, pur già presidiando la tematica attraverso le certificazioni Global G.A.P., ha recentemente avviato un processo di aggiornamento e formalizzazione del proprio processo di valutazione e selezione dei nuovi fornitori, al fine di includere l'utilizzo di specifici criteri sociali e ambientali.



Le patate èVita Residuo Zero⁷ 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**.



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**.

⁷Residuo di prodotti chimici ammessi per legge al di sotto dei limiti di quantificazione analitica (0,01 mg/Kg) e residui di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego in agricoltura biologica, ai sensi dell'allegato I del Reg. UE 2021/1165, nei limiti massimi del 50% del Residuo Massimo Ammesso.



Il **Biologico** di Romagnoli è certificato da **CCPB S.r.l.**

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. UE 2018/848).



Nel primo semestre 2022, l'Azienda ha implementato e certificato i sistemi di gestione integrata **UNI ISO 45001:2018**, relativo alle tematiche di Salute e Sicurezza sul Lavoro, e **UNI EN ISO 14001:2015**, che fa invece riferimento alla gestione ambientale. Le norme ISO sono state sviluppate **dall'International Organization for Standardization (ISO)** con il contributo di esperti di oltre 70 Paesi del mondo, e recepite a livello nazionale dall'Ente Italiano di Normazione (UNI), fornendo un quadro internazionale che tiene conto dell'interazione tra l'azienda e il suo business.

La norma **UNI ISO 45001 del 2018 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso"** definisce gli standard minimi di buona pratica per la protezione dei lavoratori. Essa ha come obiettivo l'ottimizzazione della sicurezza, della salute e del benessere dei lavoratori, nonché la riduzione dei rischi in ambito lavorativo.

La norma **UNI EN ISO 14001:2015**, invece, fornisce una struttura gestionale per l'integrazione delle pratiche di gestione ambientale e dunque garantisce la capacità di un'organizzazione di gestire gli aspetti ambientali dei propri processi che vada oltre la mera soddisfazione degli obblighi di conformità legislativa. La norma fornisce alle organizzazioni un quadro sistematico per l'integrazione di pratiche a protezione ambientale, con molteplici fini: prevenire l'inquinamento, ridurre il consumo di energia e di materiali, limitare le quantità di rifiuti prodotti.



Da luglio 2023, Romagnoli Fratelli detiene la certificazione **UNI/PdR 125:2022** per il proprio **Sistema di Gestione per la Parità di Genere**, risultato conforme alle linee guida previste dalla norma per la promozione di politiche di equità di genere sul luogo di lavoro. Tale impegno è volto a ridurre il divario di genere in ambiti quali le opportunità di carriera e formazione, la retribuzione e la conciliazione tra vita professionale e privata.

Considerata l'importanza di queste tematiche e della relativa certificazione, l'azienda ha nominato il **Responsabile delle Politiche di Parità di Genere e D&I** e il **Referente per la Tutela dell'Ambiente di Lavoro**, oltre ad aver istituito un **Comitato Guida per le Pari Opportunità** i cui membri sono stati selezionati sulla base delle loro qualifiche, competenze e dell'interesse dimostrato per la promozione della diversità e delle pari opportunità all'interno dell'organizzazione. Ogni componente del Comitato rappresenta una figura di riferimento per l'intero progetto di parità di genere di Romagnoli Fratelli e ha il compito di garantire l'applicazione delle politiche di pari opportunità e l'implementazione di iniziative volte a favorire un ambiente lavorativo equo e inclusivo, condizioni necessarie per l'ottenimento e la manutenzione della certificazione di parità di genere.

DIVERSITÀ E INCLUSIONE

Ad ottobre 2024, Romagnoli Fratelli ha ottenuto la certificazione **UNI ISO 30415:2022 "Gestione delle risorse umane – Diversità e inclusione"**. Attraverso l'adozione e l'implementazione delle disposizioni previste dalla **UNI ISO 30415:2022**, l'azienda si impegna a promuovere un ambiente di lavoro inclusivo, in grado di valorizzare le caratteristiche e i talenti di ciascuna persona, senza distinzione di nazionalità, religione, opinione, identità di genere, orientamento sessuale, abilità o disabilità.





4.3 TUTELA e sicurezza dei consumi

I temi della **sana e corretta alimentazione**, della **sicurezza alimentare** e della **tutela dell'ambiente** orientano la strategia di ricerca e gli investimenti produttivi verso prodotti di elevata qualità.



ANALISI SULLA MATERIA PRIMA

288 analisi di autocontrollo della materia prima, svolte durante il 2024 di cui:

268 analisi multi-residuali svolte durante il 2024, di cui		20 analisi di ricerca perclorato e multimetalli svolte durante il 2024 di cui	
 218 matrice patata		 13 matrice patata	
 50 matrice cipolla		 7 matrice cipolla	

ANALISI SU PRODOTTO FINITO⁸

68 analisi di autocontrollo del prodotto finito svolte durante il 2024, di cui	
46 analisi multi-residuali svolte durante il 2024, di cui	
 33 matrice patata	 13 matrice cipolla

ANALISI DI AUTOCONTROLLO DI PROCESSO

22 analisi di ricerca contaminazioni
12 analisi di acqua di processo

ANALISI SU PRODOTTO DI IV E V GAMMA

22 multi-residuali, microbiologiche e organolettiche

⁸Il prodotto carota viene acquistato come semi-lavorato e sottoposto a rigorosi controlli da parte del fornitore.

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

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

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

Il sistema qualità e le procedure adottate garantiscono la conformità al Regolamento CE 852/04, al Regolamento UE 2021/382 che ne modifica gli Allegati I e II e alle altre norme nazionali e comunitarie in materia di sicurezza alimentare.

In particolare, il **“Programma di Autocontrollo HACCP”** 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”). L’azienda ha inoltre svolto l’attività di formazione prevista per la diffusione interna della consapevolezza e cultura della Sicurezza Alimentare.

Il **processo di verifica** comprende numerose procedure di controllo operativo codificate, quali le **analisi di laboratorio** che vengono svolte con frequenza pianificata, e **verifiche ispettive interne ed esterne (audit) 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**.

Tutti i reclami e le segnalazioni da parte di clienti e consumatori vengono raccolti dalla funzione Ambiente, Salute e Sicurezza e condivisi con le altre aree aziendali interessate.

*L’Azienda effettua puntuali analisi presso laboratori qualificati ed accreditati. Dal luglio del 2000, Romagnoli si avvale del **laboratorio di analisi indipendente, accreditato da Accredia⁹, Agro.Biolab Laboratory S.r.l.** per lo svolgimento delle analisi chimiche e **microbiologiche** sulla qualità e sicurezza dei prodotti.*

Il laboratorio condivide con Romagnoli valori di orientamento al cliente, indipendenza ed imparzialità, competenze ed innovazione, passione ed impegno.

Le analisi effettuate garantiscono il monitoraggio dell’eventuale presenza di sostanze anomale o di quantità di molecole superiori ai limiti consentiti e regolamentati da specifici disciplinari, il mantenimento delle certificazioni conseguite ed un corretto posizionamento rispetto ai termini di legge previsti.

⁹Ente designato dal governo italiano ad attestare la competenza, l’indipendenza e l’imparzialità degli organismi e dei laboratori che verificano la conformità dei beni e dei servizi alle norme (<https://www.accredia.it/chi-siamo/>).

4.4 SODDISFAZIONE del cliente

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 chiare e complete, in modo da assicurare a tutti i clienti **trasparenza e consapevolezza nel consumo**.

Romagnoli sostiene il principio che **una comunicazione pubblicitaria responsabile** possa aiutare il cliente a compiere scelte appropriate e consapevoli di acquisto e di consumo dei prodotti alimentari, nonché a comprendere il ruolo fondamentale dell'alimentazione e dell'importanza di una corretta attività fisica per uno stile di vita equilibrato e salutare. L'Azienda ha predisposto mezzi e modalità di ascolto organico e strutturato dei clienti, facilitandone l'accesso e offrendo **risposte esaustive e tempestive ai clienti**, ai quali viene prestata attenzione, cortesia e disponibilità.

Romagnoli sostiene una relazione trasparente ed equa con tutti i clienti in modo tale da non offrire ad alcuno un vantaggio competitivo sleale su un cliente concorrente.

Vengono adottate politiche specifiche in base alle dimensioni, al tipo, al canale o alla strategia commerciale del cliente, al fine di **operare al meglio 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. Inoltre, nel 2024, Romagnoli ha partecipato alla fiera **Marca di Bologna**, il salone internazionale della Marca del Distributore, presentando le innovazioni di prodotto dell'azienda.



5. Le PERSONE

5.1 Le nostre persone	86
5.1.1 Gestione, tutela e sviluppo del personale	90
5.1.2 La selezione e l'inserimento in Romagnoli Fratelli	90
5.2 Diversità, inclusione e pari opportunità	94
5.2.1 Discriminazioni e molestie	95
5.3 Salute e sicurezza dei lavoratori	96





86

DIPENDENTI
al 31/12/2024
(79 al 31/12/2023)



31%

Tasso di NUOVI ASSUNTI
nel 2024
(42% nel 2023)



43%

DIPENDENTI con contratto a tempo INDETERMINATO
al 31/12/2024
(47% nel 2023)



7%

DIPENDENTI part time
al 31/12/2024
(6% al 31/12/2023)



1

COLLABORATORE esterno
al 31/12/2024
(1 al 31/12/2023)



1.070

ore di FORMAZIONE
erogate nel 2024
(oltre 606 nel 2023)



5.1 Le nostre PERSONE

Al 31 dicembre 2024 l'Azienda impiega **86 dipendenti** (79 al 31 dicembre 2023) e si avvale di **un collaboratore esterno**.

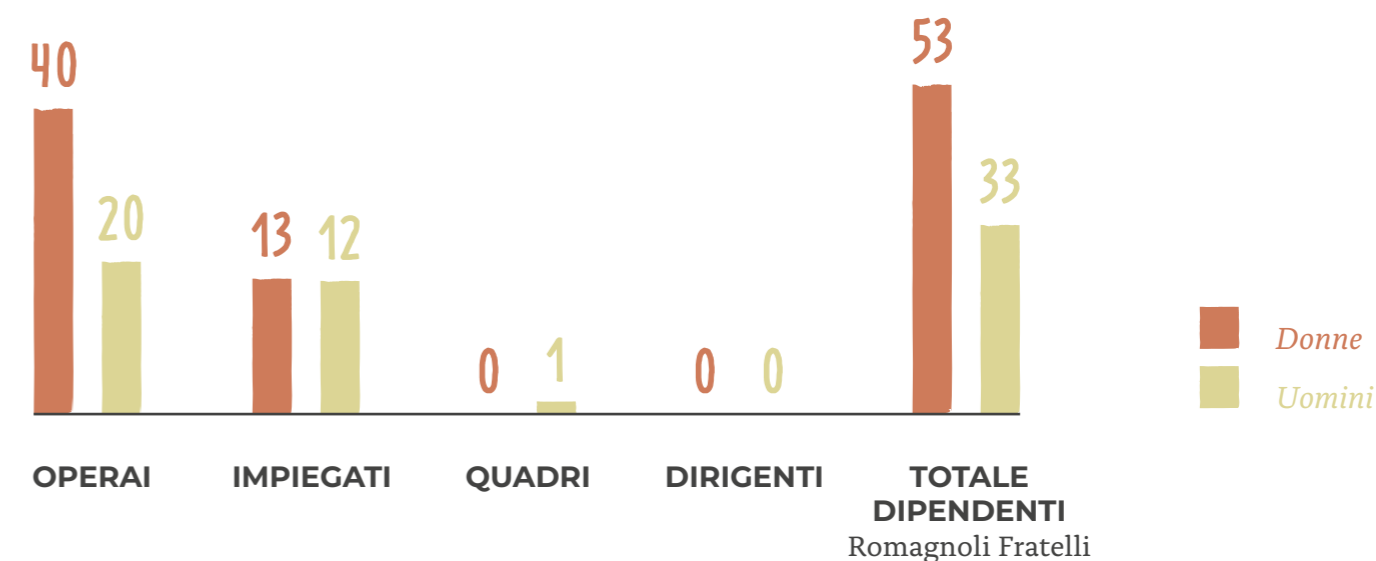
L'Azienda si impegna a comprendere ed approfondire la conoscenza dei temi di maggior rilievo per la propria attività. Tale studio viene effettuato attraverso la guida di esperti qualificati, i quali, grazie ad attività di informazione riguardanti gli ultimi sviluppi tecnologici e il progresso nella ricerca,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



Romagnoli considera le proprie PERSONE COME IL PATRIMONIO PIÙ PREZIOSO per l'esistenza e lo sviluppo futuro dell'attività.

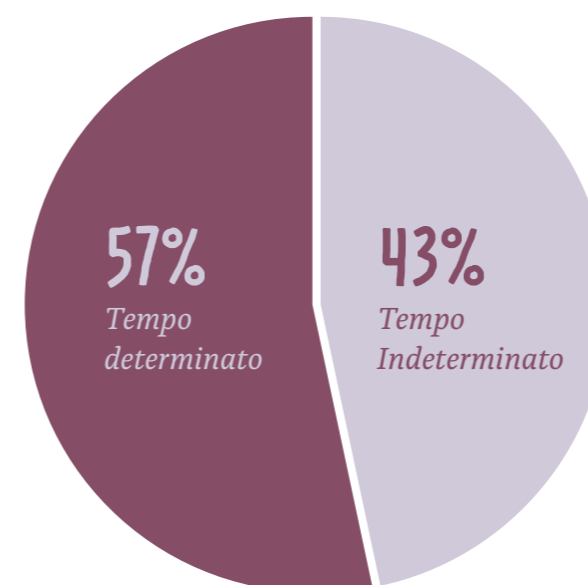
NUMERO DI DIPENDENTI PER INQUADRAMENTO PROFESSIONALE E GENERE

al 31 dicembre 2024



NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI

suddivisi per tipologia contrattuale nel 2024



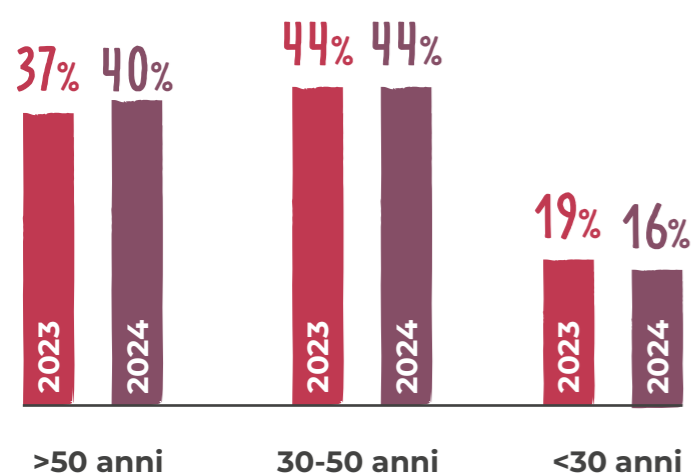
Sul totale dell'organico al 31 dicembre 2024 **le donne costituiscono il 62% del personale** (61% nel 2023). Alla stessa data, il 43% dei dipendenti risulta assunto con contratto a tempo indeterminato.

Si segnala che le persone appartenenti a categorie protette nel 2024 sono 4 (4 nel 2023), delle quali 3 tra gli operai e 1 tra gli impiegati; i lavoratori non aventi la cittadinanza italiana sono invece 14 (17 nel 2023).

Nel corso del 2024 sono state assunte 27 persone (33 nel 2023), pari al 31% del totale della forza lavoro in essere al 31 dicembre. Nel complesso il numero dei dipendenti al 31 dicembre 2024 risulta essere superiore di 7 unità rispetto a quello riscontrato al 31 dicembre 2023.

L'incremento del numero di persone in organico dipende dallo sviluppo e crescita del lavoro in quantità e fatturato dell'Azienda.

DISTRIBUZIONE PERCENTUALE DEI DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ
al 31 dicembre 2024



Con particolare riferimento alle assunzioni effettuate nel corso del 2024, si segnala che circa **il 19% di queste sono riconducibili a soggetti di età inferiore ai 30 anni**. Circa il **59%** dei dipendenti assunti rientra, invece, nella fascia di età tra i 30 e i 50 anni.

Per quanto riguarda la scomposizione del personale dipendente per fasce d'età, il **44% dei dipendenti rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni** (il 44% anche nel 2023); il 16% del personale ricade nella fascia under 30 (19% nel 2023), mentre il 40% dei dipendenti ha un'età superiore ai 50 anni (37% nel 2023).

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**¹⁰. 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.

¹⁰Ortofrutta ed agrumari.



5.1.1 GESTIONE, TUTELA E SVILUPPO del personale

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

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

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

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

Dal punto di vista dell'**inclusione**, Romagnoli risulta essere fortemente **attiva nei confronti della comunità locale**, tramite l'attivazione di tirocini formativi con lo scopo principale di formare personale e di favorirne l'assunzione.

5.1.2 LA SELEZIONE E L'INSERIMENTO in Romagnoli

Il processo di selezione si svolge nel **rispetto delle pari opportunità e della persona**, in modo strutturato e chiaramente esplicitato.

Al candidato vengono fornite informazioni corrette ed esaustive in merito all'organizzazione e alla posizione per la quale verrà valutato.

Al candidato è richiesto di trasmettere correttamente al selezionatore tutte le informazioni utili a rendere il processo di selezione efficace ed efficiente. Romagnoli si impegna a porre in essere tutte le attività che facilitino l'inserimento del neoassunto in un **ambiente collaborativo** e che favoriscano **l'apprendimento, la crescita professionale e l'inclusione**.



L'Azienda si adopera per **valorizzare le competenze** delle proprie risorse umane attraverso attività di formazione e percorsi di crescita professionale, incoraggiandone il coinvolgimento attivo. La formazione è svolta da colleghi già esperti (mentoring) e da docenti esterni qualificati. Nel 2024, Romagnoli ha erogato **1.070 ore di formazione** attraverso corsi tenuti da docenti esterni, sia obbligatori che non obbligatori (606 nel 2023) **per un totale di 12,44 ore di formazione pro capite**.

Nel corso dell'anno 2024, l'Azienda ha organizzato diversi corsi di **formazione non obbligatoria**, affrontando tematiche eterogenee. Tra questi, corsi dedicati alla **cybersecurity** e al trattamento dei dati personali, con un focus sui nuovi adempimenti introdotti dalla recente **Normativa Europea NIS2** e corsi per **QMS** (Quality, Safety and Management) **Manager** in riferimento allo standard **GlobalG.A.P. versione 6**.

Alcuni corsi hanno, invece, riguardato anche la sostenibilità e tematiche ESG, con percorsi formativi su parità di genere, inclusione nel mondo del lavoro e benessere personale in ambito aziendale e familiare, corsi sul **Codice Etico aziendale** e sulla **tracciabilità dei rifiuti**.

Nel 2024 sono state erogate **589 ore di formazione** in tema di **salute e sicurezza sul lavoro** (290 nel 2023), per un totale di **6,85 ore di formazione pro capite** (+87% rispetto al 2023).

L'incremento è stato determinato dalla crescita del personale e dalla necessità di rispettare le scadenze previste per i corsi obbligatori, che vengono programmati secondo una calendarizzazione strutturata. I corsi hanno riguardato diverse tematiche, tra cui la formazione generale e specifica sulla sicurezza in base al livello di rischio della mansione, l'utilizzo dei carrelli elevatori sul posto di lavoro, la formazione per il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) e per la figura del Preposto, nonché corsi di Primo Soccorso e per la gestione delle emergenze antincendio.

ORE DI FORMAZIONE TOTALI

ore di formazione totali (obbligatoria e non obbligatoria) per categoria professionale e genere

ORE DI FORMAZIONE	2023								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini al 31/12	N. ore pro-capite uomini	N. ore Donne	Totale dipendenti donne al 31/12	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti al 31/12	N. ore pro-capite
Dirigenti	5	1	5	-	-	-	5	1	5
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	90	10	9	123	11	11,18	213	21	10,14
Operai	177	20	8,85	211	37	5,70	388	57	6,81
Totale	272	31	8,77	334	48	6,96	606	79	7,76

ORE DI FORMAZIONE	2024								
	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini al 31/12	N. ore pro-capite uomini	N. ore Donne	Totale dipendenti donne al 31/12	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti al 31/12	N. ore pro-capite
Dirigenti ^m	2	-	N/A	-	-	-	2	-	N/A
Quadri	16	1	16	-	-	-	16	1	16
Impiegati	215	12	17,92	281	13	21,62	496	25	19,84
Operai	213	20	10,65	343	40	8,58	556	60	9,27
Totale	446	33	13,52	624	53	11,77	1.070	86	12,44

Oltre alle attività di formazione precedentemente descritte, sulla base della funzione di ciascuno e attraverso diversi canali, Romagnoli fornisce ai propri dipendenti ulteriori **informazioni** utili allo svolgimento delle loro mansioni.

Allo stesso modo vengono metodicamente organizzate **attività di addestramento** dirette a fare apprendere ai lavoratori le corrette modalità di utilizzo di attrezzature, macchine, impianti, etc. e procedure, con il prioritario obiettivo di ridurre i rischi nell'ambiente di lavoro.

^mNel corso del 2024, il Dirigente dell'Azienda ha cambiato la natura del proprio rapporto lavorativo, diventando consigliere del Consiglio di Amministrazione. Si precisa, inoltre, che il numero di ore di formazione pro-capite è calcolato sul totale dei dipendenti al 31/12/2024.

5.2 DIVERSITÀ, INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ

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

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

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



5.2.1 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.

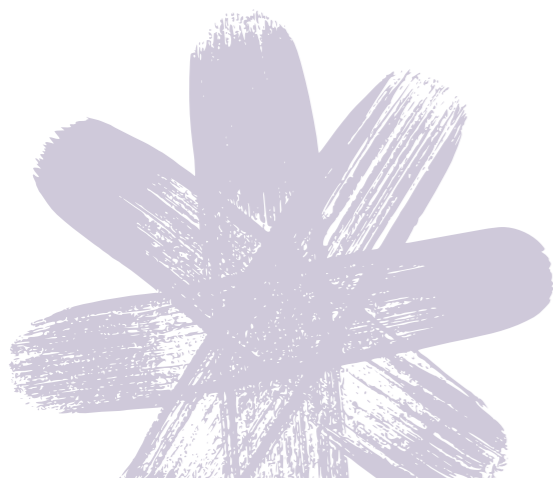
Dal 2023, Romagnoli Fratelli detiene la certificazione **UNI/PdR 124:2022**, relativa al Sistema di Gestione per la **Parità di Genere**; nel 2024 il percorso si è ulteriormente arricchito con la certificazione **UNI ISO 30415:2021 "Gestione delle risorse umane – Diversità e inclusione"**.

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.

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.



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

5.3 SALUTE E SICUREZZA dei lavoratori

Il miglioramento continuo della sicurezza e del benessere dei propri collaboratori si traduce in una serie di **investimenti** volti a migliorare criticità e a scongiurare possibili rischi.

Romagnoli si impegna a diffondere e consolidare una **cultura della sicurezza sul lavoro** 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, aderente allo standard **UNI ISO 45001:2018**, che trova applicazione nei confronti di tutti i dipendenti e dei collaboratori, interni ed esterni, che operano all'interno dei luoghi di lavoro di Romagnoli.

Romagnoli svolge periodicamente **un'analisi delle proprie attività lavorative, al fine di individuare la presenza di eventuali rischi associati alle stesse e di criticità dei processi**. Sulla base dei risultati di tale analisi viene periodicamente aggiornato il documento di valutazione dei rischi (DVR), il cui ultimo aggiornamento è avvenuto nel 2023.

Nella relazione sanitaria annuale del 2025, redatta dal medico competente con i risultati della sorveglianza sanitaria, **non sono riportate malattie professionali per il 2024**.

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

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



Al fine di migliorare la qualità della vita dei propri dipendenti sul posto di lavoro, Romagnoli adotta alcune iniziative di **welfare aziendale**, tra cui la **copertura sanitaria di Fondo Est**, prevista dal CCNL Ortofrutticoli ed Agrumari, inoltre l'azienda riconosce premi aggiuntivi.

Nel 2024 si è verificato un solo infortunio non grave (4 infortuni verificatosi nel 2023); si segnala inoltre che il tasso di infortuni¹² per l'anno 2024 risulta essere pari a 1,3 (rispetto al 5,6 nel 2023). Per quanto concerne i lavoratori esterni, nel corso dell'anno non si è verificato alcun infortunio.

Le tematiche della salute e della sicurezza vengono considerate anche in riferimento a tutti i fornitori aziendali. I **fornitori** dei prodotti a filiera si impegnano al rispetto della normativa cogente e dei principi del **Codice di condotta e responsabilità sociale**.

Tutti i fornitori di materie prime e servizi devono considerare e mantenere comportamenti consoni e adeguati al fine di ridurre al minimo le cause di possibili rischi connessi ai relativi settori industriali, in conformità alla materia di salute e sicurezza.

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 dei propri fornitori.

La Romagnoli Fratelli adotta una **Politica integrata Sicurezza e Ambiente**, formalmente attuata e mantenuta attraverso un **Sistema di Gestione**, conforme all'art. 30 del D.Lgs. 81/08 e alle norme UNI ISO 45001:2018 e UNI EN ISO 14001:2015, nel cui ambito riconosce numerosi principi. Migliorare con continuità le proprie prestazioni in materia di sicurezza e salute sul lavoro, è il fondamento della politica in materia ambientale e di salute e sicurezza sul lavoro.

¹²Il 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

6. La responsabilità AMBIENTALE

- 6.1 Il nostro impegno verso l'ambiente 102
- 6.2 Consumi energetici, emissioni
e climate change 104
- 6.3 Materie prime sostenibili
e riduzione degli sprechi 108





8.595

CONSUMI ENERGETICI
nel 2024
(+1% rispetto al 2023)



0,15 GJ/TON

ENERGIA CONSUMATA
nel 2024 per tonnellata
di prodotto finito³
(0,16 GJ/ton nel 2023)



18,89 ML

PRELIEVI IDRICI
effettuati nel 2024
(16,38 ml nel 2023)



0,12 M³/TON

ACQUA PRELEVATA
nel 2024 per tonnellata
di prodotto finito⁴



1.044 TON

Quantità di RIFIUTI PRODOTTI
nel 2024
(986 nel 2023)

di cui
99,6%
non pericolosi



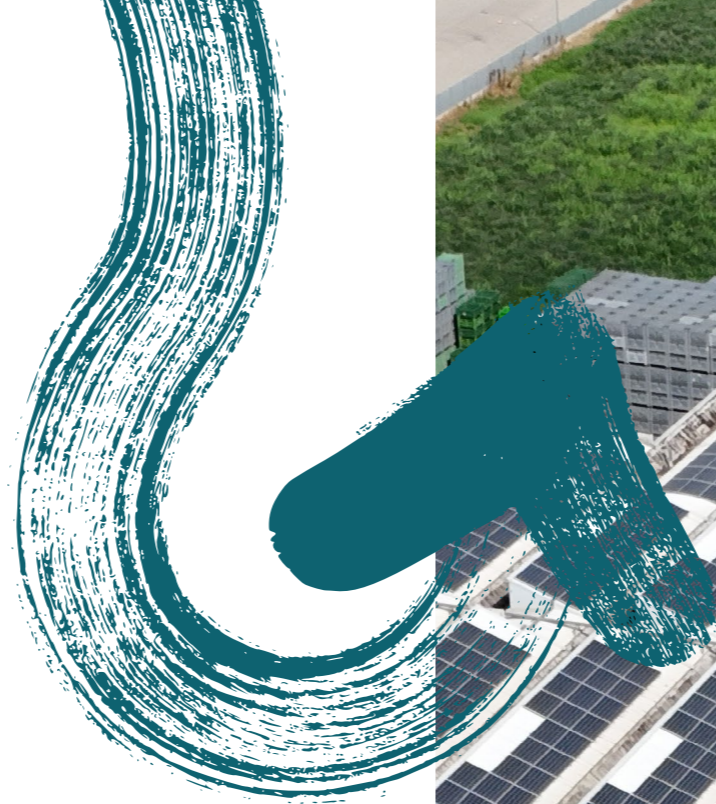
14%

Energia prodotta da FONTI RINNOVABILI
nel 2024
(24% nel 2023)



904 tCO₂EQ

EMISSIONI TOTALI
di Scope 1 e Scope 2
Location-based



³Per il calcolo dell'indicatore di intensità energetica sono stati presi in considerazione esclusivamente i volumi di patate lavorati e i consumi energetici del centro di lavorazione di via G. Gabusi.

⁴Per il calcolo dell'intensità idrica sono stati considerati i volumi di patate lavorati presso lo stabilimento di via G. Gabusi e gli scarichi idrici relativi all'acqua da decantatore e da acquedotto utilizzata per il lavaggio delle patate nello stabilimento.

6.1 IL NOSTRO IMPEGNO verso l'ambiente

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

La politica ambientale di Romagnoli, esplicitata anche all'interno del Codice Etico, è improntata a **migliorare le prestazioni ambientali 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.

Nel corso degli anni, Romagnoli ha investito in innovazione di processo rivolta alla tutela delle risorse naturali, come l'impianto fotovoltaico da 625 kW grazie al quale è stata raggiunta la parziale **autosufficienza energetica** dello stabilimento produttivo di Molinella in Via Gabusi¹⁵. Gli investimenti sul fronte dell'impianto idrico e di decantazione dello stabilimento di via Gabusi, invece, consentono il **riciclo** e il **reimpiego dell'acqua** utilizzata nelle fasi di lavorazione degli ortofrutticoli. Romagnoli opera nella convinzione che l'innovazione non possa prescindere dalla salvaguardia della natura. Per questo motivo, l'impegno a rendere sempre più sostenibili le produzioni di filiera si esprime offrendo ai consumatori **prodotti attenti all'ambiente, anche nella scelta del packaging**.

Romagnoli è fortemente impegnata nell'adozione e nell'implementazione di protocolli agronomici, 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), volti ad un utilizzo responsabile e razionale dei fitofarmaci e delle risorse naturali, per garantire un prodotto sicuro e rispettoso dei limiti di legge e limitare l'impatto sull'ambiente. Sono numerosi i progetti che ogni anno Romagnoli intraprende con l'obiettivo di **umentare la sensibilità ambientale degli attori lungo l'intera filiera**, dalla coltivazione in campo alla lavorazione del prodotto, fino al suo imballaggio, trasporto e commercializzazione. Romagnoli pone, inoltre, particolare attenzione all'**efficienza della logistica**, al fine di ridurre le emissioni di CO₂ nella fase di consegna dei prodotti.

¹⁵La produzione energetica dell'impianto fotovoltaico è stata sufficiente per coprire il 20% della domanda totale di energia elettrica della sede produttiva di via Gabusi, Molinella (BO) nel 2024.

Romagnoli mantiene dal 2022 la **certificazione UNI EN ISO 14001:2015**, standard internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione ambientale. Questo riconoscimento attesta l'impegno dell'azienda per il rispetto della tutela della normativa in materia ambientale e l'accrescimento degli standard ambientali, attuati con adeguati strumenti di analisi, verifica e miglioramento costante, rispetto agli obiettivi definiti, propri e delle parti interessate, contribuendo in maniera tangibile allo sviluppo sostenibile.

In particolare, per le proprie sedi, l'azienda individua come **significativi** i seguenti aspetti ambientali: emissioni in atmosfera, consumi di energia elettrica, consumi idrici, scarichi idrici e rifiuti. Per tali aspetti, sono state elaborate specifiche istruzioni operative volte alla loro gestione. Il tema dei rifiuti, tra i quali gli scarti di lavorazione, è di particolare interesse per la Romagnoli Fratelli che destina i prodotti organici non utilizzabili a impianti di biodigestore al fine di favorirne il riutilizzo, evitandone lo spreco.

La gestione dei rifiuti e delle sostanze anche potenzialmente inquinanti e il loro smaltimento viene effettuata secondo norme di legge. I dipendenti sono informati, coinvolti e tenuti a segnalare agli organi preposti qualsiasi situazione che possa comportare un rischio di violazione di norme di protezione ambientale. La partecipazione e la consultazione dei lavoratori è costante. Infatti, i lavoratori possono interfacciarsi direttamente con i responsabili della gestione di tale tematica e Romagnoli si impegna promuovere una cultura aziendale consapevole e volta alla tutela dell'ambiente.

Anche verso i propri fornitori partners, 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 di produzione integrata**¹⁶.

L'adozione del disciplinare di produzione integrata prevede un sistema di produzione volto a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi (prodotti fitosanitari e fertilizzanti), ma anche il consumo dell'acqua e dell'energia, senza compromettere la qualità del prodotto e nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.

L'applicazione di tale disciplinare è per Romagnoli uno strumento fondamentale per garantire una produzione salubre e di elevata qualità in tutte le sue fasi.



¹⁶I disciplinari di produzione integrata sono funzionali a quanto previsto dal CoPSR 2023-2027 (Reg. EU n. 2115/2021) per gli interventi SRA01 e SRA19.3, 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 e tipi di spesa previsti dal Reg. UE 2021/2115 obiettivi e) e f) (programmi operativi settore ortofrutta e patata, nonché per applicazione della Legge regionale n. 28/99, in quest'ultimo caso anche per la gestione del post-raccolta).

6.2 CONSUMI ENERGETICI, emissioni e climate change

Nel corso del 2024 i **consumi energetici** si sono attestati a **8.595 GJ, in aumento dell'1%** rispetto allo scorso anno (8.493 GJ nel 2023¹⁷). I consumi di energia elettrica rappresentano la quasi totalità dei consumi energetici della Società (circa l'89%). L'energia elettrica viene infatti utilizzata per l'attività produttiva, in particolare per l'**alimentazione delle celle frigorifere**. Meno rilevanti sono i consumi di GPL e di gas metano utilizzati unicamente come combustibili per il riscaldamento, che ammontano nel 2024 ad un consumo di **131 GJ** (113 GJ nel 2023).

A partire dal 2024, l'azienda si è inoltre impegnata a monitorare e rendicontare i consumi di carburante legati alla flotta aziendale, con l'obiettivo di migliorare la tracciabilità delle proprie emissioni e dell'impatto ambientale delle proprie operazioni. La flotta aziendale è attualmente composta da 19 veicoli, di cui 1 elettrico, 3 ibridi, 1 alimentato a benzina e 14 a diesel.

I 4 impianti fotovoltaici installati presso gli stabilimenti della società hanno prodotto circa 1.378 GJ (2.158 GJ nel 2023), generando un surplus di circa **133 GJ**, i quali sono stati ceduti alla rete, mentre la quantità restante è stata utilizzata direttamente per le attività produttive di Romagnoli.

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 2024 è stato **pari a 356 tCO₂eq**, in aumento rispetto all'anno precedente (68 tCO₂eq nel 2023¹⁸). L'incremento è principalmente riconducibile a **perdite di gas refrigeranti ad alto potenziale climalterante**, che si sono verificate durante il 2024 e hanno reso necessari alcuni interventi di rabbocco nelle celle frigorifere.

¹⁷A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità dei dati nel tempo, i dati 2023 relativi ai consumi energetici sono stati riesposti rispetto a quanto pubblicato nel precedente Rapporto di Sostenibilità, al fine di includere anche i consumi energetici derivanti dall'utilizzo della flotta aziendale.

¹⁸A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità dei dati nel tempo, i dati 2023 relativi alle emissioni GHG dirette di Scope 1 sono stati riesposti rispetto a quanto pubblicato nel precedente Rapporto di Sostenibilità, al fine di includere anche le emissioni derivanti dall'utilizzo della flotta aziendale.

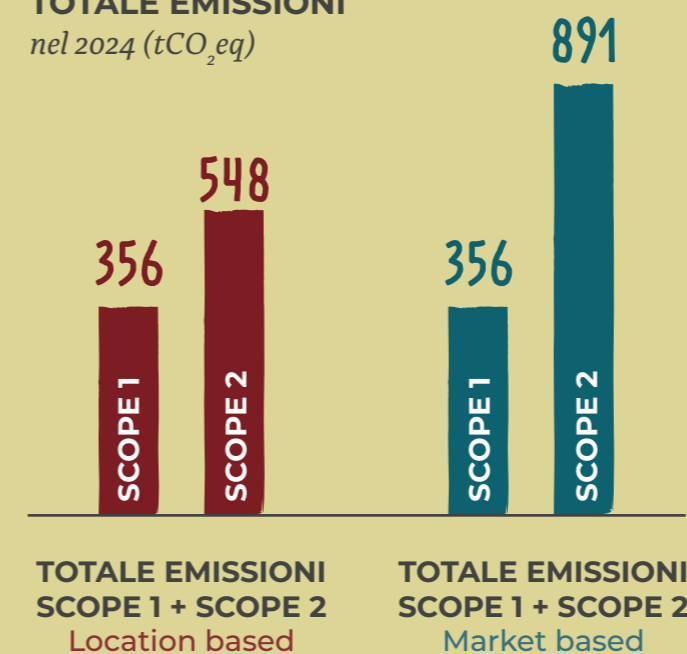
Per quanto riguarda, invece, le **emissioni indirette di Scope 2 – Location based**, legate alla produzione dell'energia elettrica consumata, esse ammontano a **548 tCO₂eq (415 tCO₂eq nel 2023)**.

Nel 2024 il **totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 – Location based è stato pari a 904 tCO₂eq**.

Si segnala che lo stabilimento di via G. Gabusi a Molinella (BO) detiene l'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) per lo svolgimento della propria attività.

TOTALE EMISSIONI

nel 2024 (tCO₂eq)



0,15 GJ/TON

DI ENERGIA CONSUMATA

nel 2024 per tonnellata di prodotto finito dal sito di via G. Gabusi (0,16 GJ/ton nel 2023)

Per il calcolo dell'indicatore di intensità energetica sono stati presi in considerazione esclusivamente i consumi energetici e i volumi produttivi¹⁹ del centro di lavorazione di via G. Gabusi, ovvero del centro di condizionamento dei prodotti finiti – stabilimento di produzione.

¹⁹Tali volumi si riferiscono esclusivamente alla produzione di patate.

BIODIVERSITÀ

Nel **rispetto della biodiversità**, il Gruppo ha condotto nel 2021 un'accurata analisi sul posizionamento di tutte le sedi Romagnoli, inclusi uffici, centri di stoccaggio e impianti di lavorazione, rispetto alle aree naturali protette o ad alto valore di biodiversità. L'analisi è stata condotta osservando le carte di uso del suolo disponibili pubblicamente²⁰ al fine di garantire un impatto ambientale sempre più consapevole e responsabile. L'analisi condotta ha mostrato che nessuna delle sedi aziendali è collocata in prossimità di aree naturali protette e/o ad alto valore di biodiversità. Tale analisi rimane attuale poiché le sedi non hanno subito modifiche; pertanto, Romagnoli non ha ritenuto opportuno aggiornare i dati in questione, considerando la loro validità.

Il monitoraggio delle attività che vengono svolte nelle aree protette e in quelle a elevato valore di biodiversità consente all'organizzazione di ridurre i possibili impatti ambientali, tra cui quelli sulla biodiversità, o di evitarne una gestione inadeguata.

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

²⁰ Per le sedi situate in Emilia-Romagna è stato osservato il geo-portale dell'Emilia-Romagna consultabile al link: <https://geoportale.regione.emilia-romagna.it/catalogo/dati-cartografici/ambiente/aree-protette>. Per le sedi situate in Sicilia è stata osservata la carta delle aree protette del Ministero dell'ambiente, consultabile al seguente link: <http://www.pcn.minambiente.it/viewer/index.php?project=natura>.



Tali aree sono gestite nella piena consapevolezza che tutelando la biodiversità si contribuisce a favorire l'habitat di flora e fauna, regolando anche il microclima ed il benessere delle persone che "abitano" gli spazi di lavoro e circostanti. In particolare, le piante delle nostre aree verdi vengono mantenute sane ed accuratamente pulite, sfalciate e potate, **rispettandone** i naturali cicli di fioritura e la maturazione dei frutti, per proteggerne così anche gli insetti impollinatori presenti nella zona. Per maggiori dettagli su tale analisi si rimanda al capitolo "Indicatori di performance" del presente documento.

In relazione alle iniziative connesse alla tutela della biodiversità e all'assorbimento di CO₂, l'**azienda agricola Selva Maggiore**, situata a Pianoro (BO) e controllata dalla società Romagnoli Fratelli, gestisce **28 ettari di prati e boschi**, come riportato nel piano culturale aziendale.

In particolare, le superfici sono suddivise in **diversi macro-usi** a prevalente destinazione ecologico-ambientale, tra cui:

- Boschi a uso forestale;
- Pascolo polifita di tipo alpeggio;
- Prati e pascoli seminabili;
- Pascolo arborato con bosco alto fusto e cespugliato;
- Pascolo arborato con bosco ceduo.

L'iniziativa si inserisce in un ampio orientamento aziendale attento ai temi della biodiversità, che ne riconosce il ruolo centrale, non solo nella conservazione degli equilibri naturali, ma anche nella valorizzazione e nel mantenimento della flora e della fauna spontanee.

6.3 MATERIE PRIME SOSTENIBILI e riduzione degli sprechi

Il condizionamento dei prodotti freschi agroalimentari è caratterizzato da un elevato consumo idrico per le operazioni di necessaria pulizia degli alimenti. L'acqua viene impiegata principalmente per il **lavaggio del prodotto** ortofrutticolo, inoltre anche per i **sistemi di raffreddamento** e per la **pulizia di impianti e ambienti produttivi**. Romagnoli è dotata di un impianto di decantazione dell'acqua utilizzata nel processo di lavorazione delle patate che **permette il riciclo ed il riutilizzo della stessa** direttamente nelle fasi di lavaggio degli ortofrutticoli per la loro preparazione e vendita.

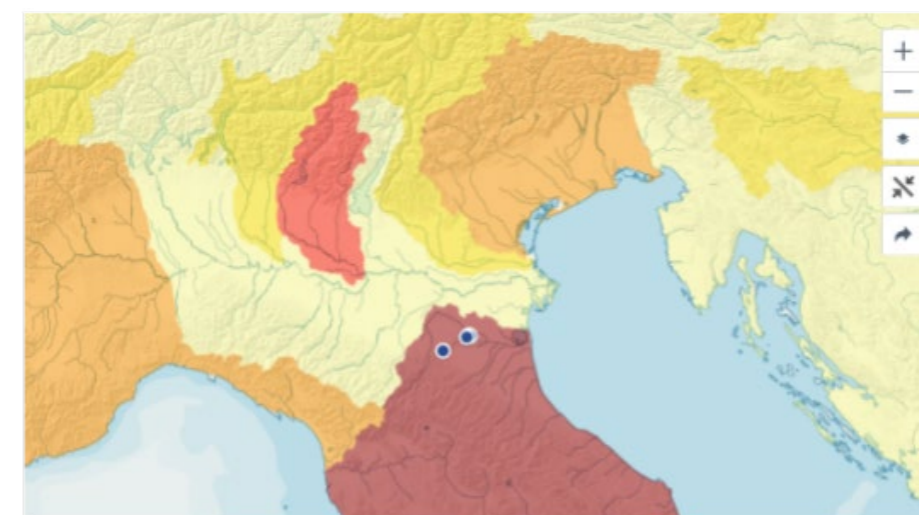
Inoltre, l'esposizione della pataticoltura ai rischi connessi ai cambiamenti climatici, come prolungati periodi di siccità e di alterna disponibilità di acqua a scopo irriguo, ha portato Romagnoli a **promuovere, presso le aziende agricole della propria filiera produttiva, tecniche di irrigazione che facciano un uso responsabile dell'acqua, senza sprechi, in un'ottica di sostenibilità ambientale.**

Per l'attività di condizionamento, nel 2024 sono stati prelevati **18,89 Megalitri²¹** di acqua, rispetto ai 16,38 Megalitri prelevati nel 2023. Anche nel 2024, la maggior parte dei prelievi idrici proviene da acque sotterranee, grazie all'utilizzo del pozzo presente presso lo stabilimento in via Provinciale Circonvallazione, che ha sostituito in larga parte l'approvvigionamento da terze parti.

La quantità prelevata proviene prevalentemente da **acque sotterranee di falda e da pozzo (79%)**, mentre la restante parte viene prelevata da acquedotto (**21%**). Con riferimento al prelievo di acqua in aree soggette a stress idrico, Romagnoli si avvale del **Aqueduct Tool** sviluppato dal World Resources Institute²² per identificare le aree potenzialmente a rischio. Ai sensi di tale analisi, i prelievi idrici relativi agli stabilimenti produttivi di **Romagnoli, hanno riguardato aree individuate a stress idrico.**

²¹I dati relativi ai prelievi idrici del 2024 e del 2023 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.

²²Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/aqueduct>. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".

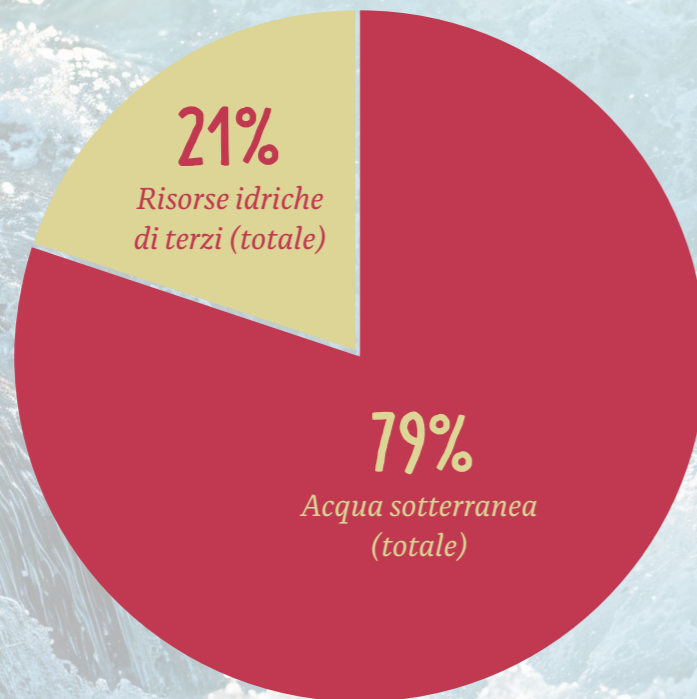


Water Stress



- Arid and low water use
- No data

PRELIEVI IDRICI
per fonte di approvvigionamento nel 2024



Per quanto riguarda gli **scarichi idrici**, questi avvengono **in fognatura**²³: si tratta di acqua utilizzata prevalentemente nella fase di lavaggio del prodotto che precede la sua commercializzazione. L'acqua viene rilasciata solo dopo un processo di decantazione che prevede l'**asporto di residui terrosi che vengono smaltiti come rifiuto**. Le acque di scarico del processo di decantazione sono filtrate e periodicamente analizzate.

Per il calcolo dell'indicatore di intensità idrica (0,12 m³/ton di prodotto) sono stati presi in considerazione esclusivamente gli scarichi idrici derivanti dal lavaggio delle patate e i volumi produttivi del centro di lavorazione di via G. Gabusi.

Il **totale dei rifiuti prodotti** nel 2024 è ammontato a **1.044 tonnellate**²⁴, di cui il **99,6% appartenenti alla categoria dei rifiuti non pericolosi** (986 tonnellate nel 2023, per il 99,00% appartenenti alla categoria dei rifiuti non pericolosi). Infatti, in percentuale sul totale, l'84% dei rifiuti prodotti è semplicemente composto dalla **terra** che residua sulle patate provenienti dagli agricoltori. Inoltre, nelle operazioni di raccolta in campo, per non danneggiare la qualità dei tuberi, si consiglia di mantenere il terreno "in tempera" (umidità ideale), condizione che può portare ulteriore presenza di terra sul prodotto, che si distacca poi presso lo stabilimento. Oltre a ciò, la piovosità della stagione può incidere ulteriormente sulla quantità di terra residua attaccata alle patate.

La presenza di rifiuti classificati come pericolosi fa riferimento a minime quantità di emulsioni e soluzioni per macchinari, non contenenti alogeni, adeguatamente smaltiti e apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso.

Infine, gli **scarti** delle patate vengono destinati a un'impresa esterna che li utilizza per la produzione di biogas mediante fermentazione anaerobica, all'interno di specifici digestori. Per ogni tonnellata di scarti, si prevede una produzione di circa 200 metri cubi di biogas, composto per il 55% da metano (CH₄), che viene impiegato nella produzione di energia. Da ogni tonnellata di scarti di patate si stimano circa 400 kWh di energia elettrica immessa in rete e 800 kWh di energia termica, utilizzata anche per riscaldare i digestori. Dopo circa 220 giorni di fermentazione anaerobica, il residuo, noto come "digestato", viene utilizzato come ammendante per le colture.

²³Per 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.

²⁴Il dato relativo ai rifiuti del 2023 include solo i rifiuti prodotti presso gli stabilimenti di via Gabusi e di via Provinciale Circonvallazione 83 a Molinella (BO). Il dato relativo ai rifiuti del 2024 include invece i rifiuti prodotti presso gli stabilimenti di via Gabusi, di via Provinciale Circonvallazione 83 a Molinella (BO), di via Quarto di Sopra a Bologna e di via Concordia a Riposto (CT).

LA SOSTENIBILITÀ DEGLI IMBALLAGGI

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:



RIDUZIONE
degli eccessi di imballaggio
e l'ottimizzazione
del design.



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



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

Per le movimentazioni dei prodotti presso la grande distribuzione organizzata, Romagnoli utilizza **imballaggi certificati RPC di IFCO** che, oltre a garantire la conservazione del prodotto, riducono l'impatto ambientale. Inoltre, aderisce anche a **CPR System**, un consorzio di riferimento in Italia per la produzione, movimentazione e riciclo degli imballaggi in plastica a sponde abbattibili e dei pallet.

A questo si aggiungono altri circuiti di casse in plastica riutilizzabili, come le cassette **Tosca** - leader mondiale nelle soluzioni di imballaggio riutilizzabili e riciclabili - le quali consentono la movimentazione dei colli confezionati senza spreco d'imballo secondario. Ciò consente a Romagnoli di ridurre i costi ambientali e finanziari legati allo spreco di materiali.

Tutta la conservazione dei prodotti, in magazzino e nelle celle frigorifere, avviene in contenitori di tipo bins, realizzati con materie plastiche completamente riciclabili, progettati per rimanere inalterati nel tempo e **riutilizzabili**, con una notevole capacità di assorbimento degli urti, dotati di pareti e fondo forati per la migliore aerazione e integrità dei prodotti contenuti e completamente lavabili e sanificabili.

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

7. Il legame con il TERRITORIO

7.1 Iniziative e collaborazioni per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali 116



7.1 INIZIATIVE E COLLABORAZIONI per la tutela e lo sviluppo delle comunità locali

Romagnoli Fratelli sostiene da sempre le comunità dei territori in cui opera attraverso numerose iniziative che, nel corso degli anni, le hanno consentito di distinguersi per **l'impegno e i risultati conseguiti in ambito sociale**.

L'Azienda **restituisce parte dei propri profitti alla comunità**, esprimendo senso di responsabilità e di appartenenza e offrendo un contributo concreto a chi ne ha più bisogno, anche grazie alla collaborazione con enti e associazioni attivi sia a livello locale sia nazionale.

DONAZIONI ALIMENTARI

Nel corso del 2024, Romagnoli ha collaborato con alcune associazioni no-profit ed enti caritatevoli tramite donazioni alimentari.

Durante l'anno **sono stati donati 11.907 Kg di patate** (14.463 kg nel 2023) ad enti e associazioni territoriali che svolgono attività con finalità sociali: Emporio solidale Il Sole dell'Unione dei Comuni Reno Lavino Samoggia, Organizzazione di Volontariato (ODV) Centro Famiglia, Vitalia-Bottega Solidale (ODV), Mano Tesa (ODV), Emporio Bologna – Pane e Solidarietà (ODV), Emporio Il Granaio, tutti nell'ambito dell'iniziativa "Un piatto per tutti"; Associazione di Volontariato Opere di Misericordia, Associazione Banco Alimentare della Lombardia Danilo Fossati, Emporio Solidale Caritas, Associazione Fraternità Cristiana Opera di Padre Marella, Istituzione Antoniano dei Frati Minori ONLUS e Associazione di volontariato The Crew.



INIZIATIVE

Romagnoli ha effettuato anche donazioni monetarie a favore di diversi enti, tra i quali:

- **L'Associazione MoFra Eventi Emilia-Romagna**, che promuove la conoscenza e la diffusione dei valori francescani come dialogo, custodia dell'ambiente e fraternità;
- La **Fondazione Giuseppe Massarenti e Anselmo Martoni**, associazione culturale che promuove iniziative nel territorio di Molinella;
- **UDI-Unione Donne in Italia**, associazione nazionale che valorizza il ruolo della donna nella società, sostenendone i diritti e favorendone la piena partecipazione alla vita culturale, economica, sociale e politica del Paese.

Inoltre, Romagnoli ha rinnovato anche nel 2024 la collaborazione con l'insegna IperlaGrande, sostenendo l'iniziativa benefica **"Spicchi di Vita"** a favore della **Comunità San Patrignano**.

Altri enti e realtà locali verso i quali l'Azienda ha effettuato donazioni sono: la **Casa delle Donne per non Subire Violenza**, la **Società Cooperativa sociale ONLUS Casa Santa Chiara**, che accoglie persone con disabilità e sostiene le loro famiglie, la **Fondazione Itaca ONLUS** che assiste ed incoraggia l'assistenza a persona portatrici di handicap, disabilità ed anziani, la **Fondazione ANT Italia ONLUS**, **l'Associazione l'Africa chiama ONLUS-ONG-ODV** e **l'Associazione Nazionale Le Donne dell'Ortofrutta**.

Inoltre, l'Azienda **ha sostenuto**:

- **A.S.B.I. Associazione Spina Bifida Italia e A.I.B.I. Associazione Amici dei Bambini**, tramite la sponsorizzazione di spettacoli a scopo benefico;
- **L'Arche Comunità l'Arcobaleno Impresa Sociale, Fondazione Dopo di Noi Onlus e Associazione Il Piccolo Principe**, che svolgono attività, nel territorio di Bologna, a sostegno delle persone in difficoltà.



SPORT

L'Azienda sostiene lo sport quale espressione di impegno, disciplina e rispetto, valori che rispecchiano pienamente la missione e l'identità aziendale. Nel corso del 2024, sono state diverse quindi le sponsorizzazioni a sostegno delle società **sportive locali e giovanili**. Inoltre, Romagnoli ha sostenuto il torneo multisport **SandRimini** che trasforma il Lungomare di Rimini in un'arena a cielo aperto. Non solo Basket ma anche Padel e Beach Volley, per cinque giorni di competizioni e spettacolo per tutti.



Pallacanestro Budrio 2012



Daimloptu A.S.D. Bologna



S.G. Fortitudo Associazione Sportiva Dilettantistica



Volley Team Associazione Sportiva Dilettantistica Bologna e Settore Giovanile



Pallacanestro Molinella Associazione Sportiva



Associazione Sportiva Dilettantistica Gradoli - Viterbo

EVENTI E MEDIA

Nel 2024 Romagnoli ha sostenuto, in veste di sponsor, la **XVI Edizione del Festival Francese** dedicata al tema "Attraverso ferite". L'evento, che si svolge nel cuore di Bologna, in Piazza Maggiore, ha riunito la spiritualità francescana e grandi ospiti, invitando il pubblico a riflettere sulla cura e sul dolore, sia individuale sia collettivo.

Romagnoli ha inoltre rinnovato il proprio sostegno alla manifestazione nazionale di Legambiente, **Festambiente** – giunta alla sua XXXVI edizione – confermando una collaborazione pluriennale e la propria attenzione alle tematiche ambientali.

Nel 2024 l'Azienda ha avviato una collaborazione con **La Baracca – Società Cooperativa Sociale Onlus**, realtà che coordina le attività del Teatro Testoni Ragazzi di Bologna, con l'obiettivo di sostenere gli eventi e gli spettacoli dedicati alla prima infanzia e ai giovani, coinvolgendo bambini, ragazzi, famiglie e scuole.

La Società continua a sostenere la **Festa Padre Marella Hey Joe 2024**, dedicata al tema "20 anni per Padre Marella". L'evento, giunto alla sua 18ª edizione, si è svolto a Bologna, in Piazza Maggiore, e ha celebrato il beato Padre Olinto Marella attraverso concerti, spettacoli ed eventi.

Infine, l'Azienda sostiene la Cooperativa **Cultura Ricreazione e Turismo "G. Massarenti"** di Molinella.

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



APPENDICE

Perimetro dei temi materiali

TEMATICA MATERIALE	IMPATTI	NATURA IMPATTI	ASPECT GRI	CONFINE DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA
Performance economica	Generazione e distribuzione di valore economico	Attuale / Positivo	GRI 201 Performance economiche	Azienda	Causato dall'Azienda
	Generazione di impatti economici indiretti	Attuale / Positivo	GRI 203 Impatti economici indiretti	Azienda	Causato dall'Azienda
Etica e compliance a leggi e regolamenti	Condotta non etica del business	Potenziale / Negativo	GRI 205 Anticorruzione	Azienda	Causato dall'Azienda
	Non conformità a leggi e normative in ambito fiscale	Potenziale / Negativo	GRI 207 Tasse	Azienda	Causato dall'Azienda
Diversità, inclusione e pari opportunità	Discriminazione e pratiche non inclusive sul luogo di lavoro/inclusive sul luogo di lavoro	Potenziale / Negativo	GRI 405 Diversità e pari opportunità GRI 406 Non-discriminazione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Occupazione, soddisfazione dei dipendenti e crescita professionale	Assunzione di lavoratori dalla comunità locale	Attuale / Positivo	GRI 401 Occupazione GRI 202 Presenza sul mercato	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
	Formazione e crescita dei lavoratori	Attuale / Positivo	GRI 404 Formazione e istruzione	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
	Riduzione della soddisfazione e del benessere dei lavoratori	Potenziale / Negativo	-	Dipendenti dell'Azienda	Causato dall'Azienda
Tutela dei consumatori, qualità e sicurezza alimentare	Impatti sulla salute e sulla sicurezza dei clienti	Potenziale / Negativo	GRI 416 Salute e sicurezza dei clienti	Azienda e filiera agroalimentare	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
	Informazioni e comunicazioni parziali e/o poco trasparenti	Potenziale / Negativo	GRI 417 Marketing ed etichettatura	Azienda	Causato dall'Azienda
	Nutrizione e benessere	Attuale / Positivo	-	Azienda	Causato dall'Azienda
	Riduzione della soddisfazione dei clienti e dei consumatori finali	Potenziale / Negativo	-	Azienda	Causato dall'Azienda
Rispetto dei diritti umani	Violazione dei diritti umani	Potenziale / Negativo	GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva	Azienda e fornitori	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
			GRI 408: Lavoro minorile		
			GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio		

APPENDICE

Perimetro dei temi materiali

TEMATICA MATERIALE	IMPATTI	NATURA IMPATTI	ASPECT GRI	CONFINE DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA
	Impatti sociali lungo la catena di fornitura	Potenziale / Negativo	GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	Azienda e fornitori	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
Salute e sicurezza dei lavoratori	Infortuni sul luogo di lavoro	Potenziale / Negativo	GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	Dipendenti dell'Azienda e collaboratori esterni ²⁵	Causato dall'Azienda
Consumi energetici, emissioni e climate change	Consumi di energia	Attuale / Negativo	GRI 302 Energia	Azienda	Causato dall'Azienda
	Generazione di emissioni GHG dirette e indirette energetiche (Scope 1 e 2)	Attuale / Negativo	GRI 305 Emissioni	Azienda e fornitori di energia elettrica	Causato dall'Azienda
Filiera sostenibile e riduzione degli sprechi	Consumi idrici	Attuale / Negativo	GRI 303 Acqua e scarichi idrici (2018)	Azienda	Causato dall'Azienda
	Riutilizzo degli scarti e promozione dell'economia circolare	Attuale / Positivo	GRI 306 Rifiuti (2020)	Azienda	Causato dall'Azienda
	Generazione di rifiuti	Attuale / Negativo			Causato dall'Azienda
	Impatti ambientali lungo la catena di fornitura	Potenziale / Negativo	GRI 308 Valutazione ambientale dei fornitori	Azienda e fornitori	Causato dall'Azienda e correlato all'Azienda tramite i suoi rapporti commerciali
Biodiversità	Impatti sulla biodiversità	Potenziale / Negativo	GRI 304 Biodiversità	Azienda	Causato dall'Azienda
Rapporto con il territorio e sviluppo delle comunità locali	Sviluppo locale e relazioni con le comunità	Attuale / Positivo	GRI 413 Comunità locali	Azienda	Causato dall'Azienda
	Approvvigionamento locale	Attuale / Positivo	GRI 204 Prassi di approvvigionamento	Azienda	Causato dall'Azienda
Innovazione, ricerca e sviluppo	Innovazione, ricerca e sviluppo	Attuale / Positivo	-	Azienda	Causato dall'Azienda

²⁵Un unico lavoratore autonomo assunto con contratto c.c.o.o.

INDICATORI DI PERFORMANCE RESPONSABILITÀ SOCIALE

Disclosure 2-7 Dipendenti

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E PER GENERE AL 31 DICEMBRE						
Tipologia contrattuale	2024			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	16	21	37	15	22	37
A tempo determinato	17	32	49	16	26	42
di cui stagionali	13	28	41	10	23	33
Totale	33	53	86	31	48	79

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE, PER GENERE E AREA GEOGRAFICA AL 31 DICEMBRE						
Tipologia contrattuale	2024			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
NORD	30	52	82	28	47	75
A tempo indeterminato	15	21	36	14	22	36
A tempo determinato	15	31	46	14	25	39
CENTRO	-	-	-	-	-	-
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
ISOLE	3	1	4	3	1	4
A tempo indeterminato	1	-	1	1	-	1
A tempo determinato	2	1	3	2	1	3
SUD	-	-	-	-	-	-
A tempo indeterminato	-	-	-	-	-	-
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Totale	33	53	86	31	48	79
A tempo indeterminato	16	21	37	15	22	37
A tempo determinato	17	32	49	16	26	42

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO E PER GENERE AL 31 DICEMBRE						
Tipologia d'impiego	2024			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	33	47	80	31	43	74
Part-time	-	6	6	-	5	5
Part-time percentuale	0%	11%	7%	0%	10%	6%
Totale	33	53	86	31	48	79

INDICATORI DI PERFORMANCE RESPONSABILITÀ SOCIALE

Disclosure 401-1 Nuove assunzioni e turnover

DIPENDENTI IN ENTRATA PER GENERE E FASCE D'ETÀ								
Numero	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Uomini	3	8	2	13	8	4	4	16
Donne	2	8	4	14	4	9	4	17
Totale	5	16	6	27	12	13	8	33

TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ								
Numero	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Uomini	9%	24%	6%	39%	26%	13%	13%	52%
Donne	4%	15%	8%	26%	8%	19%	8%	35%
Totale	6%	19%	7%	31%	15%	16%	10%	42%

DIPENDENTI IN USCITA PER GENERE E FASCE D'ETÀ								
Numero	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Uomini	5	4	2	11	5	4	-	9
Donne	1	4	4	9	2	8	4	14
Totale	6	8	6	20	7	12	4	23

TASSO DI TURNOVER PER GENERE E FASCE D'ETÀ								
Numero	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Uomini	15%	12%	6%	33%	16%	13%	0%	29%
Donne	2%	8%	8%	17%	4%	17%	8%	29%
Totale	7%	9%	7%	23%	9%	15%	5%	29%



INDICATORI DI PERFORMANCE

Disclosure 404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente

ORE DI FORMAZIONE TOTALI (OBBLIGATORIA E NON OBBLIGATORIA) PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE									
2023									
Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini al 31/12	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne al 31/12	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti al 31/12	N. ore pro-capite
Dirigenti	5	1	5,00	-	-	-	5	1	5,00
Quadri	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	90	10	9,00	123	11	11,18	213	21	10,14
Operai	177	20	8,85	211	37	5,70	388	57	6,81
Totale	272	31	8,77	334	48	6,96	606	79	7,67
2024									
Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini al 31/12	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne al 31/12	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti al 31/12	N. ore pro-capite
Dirigenti ²⁶	2	-	N/A	-	-	-	2	-	N/A
Quadri	16	1	16,00	-	-	-	16	1	16,00
Impiegati	215	12	17,92	281	13	21,62	496	25	19,84
Operai	213	20	10,65	343	40	8,58	556	60	9,27
Totale	446	33	13,52	624	53	11,77	1.070	86	12,44

²⁶Nel corso del 2024, il Dirigente dell'Azienda ha cambiato la natura del proprio rapporto lavorativo, diventando consigliere del Consiglio di Amministrazione. Si precisa, inoltre, che il numero di ore di formazione pro-capite è calcolato sul totale dei dipendenti al 31/12/2024.

INDICATORI DI PERFORMANCE

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

NUMERO DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE						
Categoria Professionale	2024			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-	1	-	1
Quadri	1	-	1	-	-	-
Impiegati	12	13	25	10	11	21
Operai	20	40	60	20	37	57
Totale	33	53	86	31	48	79

PERCENTUALE DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE						
Categoria Professionale	2024			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	0%	0%	0%	3%	0%	1%
Quadri	3%	0%	1%	0%	0%	0%
Impiegati	36%	25%	29%	32%	23%	27%
Operai	61%	75%	70%	65%	77%	72%
Totale	100%	100%	100%	100%	100%	100%

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE								
Percentuale	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	1	1
Quadri	-	1	-	1	-	-	-	-
Impiegati	6	10	9	25	5	8	8	21
Operai	8	27	25	60	10	27	20	57
Totale	14	38	34	86	15	35	29	79

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE								
Percentuale	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Dirigenti	0%	0%	0%	0%	0%	0%	3%	1%
Quadri	0%	3%	0%	1%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	43%	26%	26%	29%	33%	23%	28%	27%
Operai	57%	71%	74%	70%	67%	77%	69%	72%
Totale	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

CATEGORIE PROTETTE E ALTRI INDICATORI DI DIVERSITÀ						
Categoria Professionale	2024			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Cittadinanza non italiana	-	-	-	-	-	-
Appartenenti a categorie protette	-	-	-	-	-	-
Impiegati	-	1	1	-	1	1
Cittadinanza non italiana	-	-	-	-	-	-
Appartenenti a categorie protette	-	1	1	-	1	1
Operai	7	10	17	11	9	20
Cittadinanza non italiana	6	8	14	10	7	17
Appartenenti a categorie protette	1	2	3	1	2	3
Apprendisti	-	-	-	-	-	-
Cittadinanza non italiana	-	-	-	-	-	-
Appartenenti a categorie protette	-	-	-	-	-	-
Totale	7	11	18	11	10	21

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE								
Percentuale	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Uomini	-	-	3	3	-	-	2	2
Donne	-	-	2	2	-	-	2	2
Totale	-	-	5	5	-	-	4	4

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE (PERCENTUALI)								
Percentuale	2024				2023			
	<30	30 - 50	>50	Totale	<30	30 - 50	>50	Totale
Uomini	-	-	100%	60%	0%	0%	100%	50%
Donne	-	-	100%	40%	0%	0%	100%	50%
Totale	-	-	100%	100%	0%	0%	100%	100%

SALUTE E SICUREZZA

Disclosure 403-9 Infortuni sul lavoro dei dipendenti e dei collaboratori esterni²⁷

INFORTUNI SUL LAVORO		
Numero di incidenti	2024	2023
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)²⁸		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili		
Dipendenti	1	4
Collaboratori esterni	-	-

PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNI SUL LAVORO		
Tipologia di incidente	2024	2023
Caduta perdita equilibrio	-	3
Contusioni da schiacciamento/ferite/strappi	1	1
Totale	1	4

TASSI DI INFORTUNIO ²⁹		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)		
Dipendenti	-	-
Collaboratori esterni	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili		
Dipendenti	1,3	5,60
Collaboratori esterni	-	-

²⁷ Un unico lavoratore autonomo assunto con contratto coco.co. L'Azienda ha identificato le categorie di altri lavoratori non dipendenti significative rispetto al tema della salute e sicurezza (lavoratori autonomi) e nel presente Rapporto di Sostenibilità rendiconta i dati degli infortuni di tali lavoratori che operano presso le sedi dell'Azienda e/o sotto il controllo dell'Azienda, a seguito della valutazione della qualità e dell'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

²⁸ 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.

²⁹ Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale delle ore lavorate (142.769 nel 2023 e 154.127 nel 2024), 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 2023 e del 2024 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'organizzazione³⁰

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE ³¹					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2024		2023	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibili non rinnovabili³²		-	954	-	929
Gas metano	Smc	2.156	74	1.282	45
GPL per riscaldamento	Smc	539	57	640	68
Gasolio per autotrazione	l	20.866	751	20.483	738
Benzina per autotrazione	l	2.265	72	2.443	78
Energia elettrica acquistata	kWh	1.776.616	6.396	1.540.203	5.545
di cui da fonte rinnovabile	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	382.789	1.378	599.449	2.158
Energia elettrica ceduta in rete	kWh	36.951	133	38.308	138
Consumi energetici totali	GJ	8.595		8.493	
Energia rinnovabile	GJ	1.245		2.020	
Energia non rinnovabile	GJ	7.350		6.473	
Energia rinnovabile (%)	%	14%		24%	



³⁰ Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i seguenti fattori di conversione:

- PCI del Gas metano: pari a 0,035457 GJ/sm³ per il 2023, e a 0,034285 GJ/sm³ per il 2024;
- PCI del GPL per riscaldamento: pari a 45,86 GJ/ton per il 2023 e a 45,86 GJ/ton per il 2024;
- PCI della benzina per autotrazione: pari a 43,13 GJ/ton per il 2023 e a 43,13 GJ/ton per il 2024;
- PCI del diesel per autotrazione: pari a 42,85 GJ/ton per il 2023 e a 42,85 GJ/ton per il 2024.

³¹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità dei dati nel tempo, i dati 2023 relativi ai consumi energetici sono stati riesposti rispetto a quanto pubblicato nel precedente Rapporto di Sostenibilità, al fine di includere anche i consumi energetici derivanti dall'utilizzo della flotta aziendale.

³² I dati relativi al consumo di diesel e benzina per autotrazione sono stati stimati sia per il 2023 che per il 2024, a partire dai chilometri percorsi dalla flotta auto aziendale per entrambi gli anni.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Rapporto di Sostenibilità 2024 / Romagnoli Fratelli

Disclosure 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)³³

EMISSIONI DIRETTE ³⁴			
	Unità di misura	2024	2023
Gas metano	tCO ₂ eq	4,4	2,6
GPL per riscaldamento	tCO ₂ eq	3,8	4,5
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ eq	55,8	54,8
Benzina per autotrazione	tCO ₂ eq	5,3	5,7
Gas refrigeranti	tCO ₂ eq	286,3	-
Totale emissioni Scope 1	tCO₂eq	355,6	67,6

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Disclosure 305-2 Emissioni dirette di GHG (Scope 2)³⁵

EMISSIONI DIRETTE			
	Unità di misura	2024	2023
Energia elettrica acquistata - Location Based	tCO₂eq	548	415
Energia elettrica autoprodotta - Market Based	tCO₂eq	891	707

TOTALE EMISSIONI ³⁶			
	Unità di misura	2024	2023
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO₂eq	904	483
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO₂eq	1.247	774

³³ Per il calcolo delle emissioni dirette di GHG sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione:

- Gas metano: per il 2023: 0,002 tCO₂/smc; per il 2024: 0,002 tCO₂/smc; per entrambi gli anni la quota di CH₄: 3,07E-06 tCO₂e/smc e N₂O: 9,52E-07 tCO₂e/smc; fonte: Ministero Ambiente, 2023; Ministero Ambiente, 2024, DEFRA 2023; DEFRA 2024;
- GPL per riscaldamento: per il 2023: 3,026 tCO₂/t; per il 2024: 3,026 tCO₂/t; per entrambi gli anni la quota di CH₄: 0,003 tCO₂e/t e N₂O: 0,002 tCO₂e/t; fonte: Ministero Ambiente, 2023; Ministero Ambiente, 2024, DEFRA 2023; DEFRA 2024;
- Benzina per autotrazione: per il 2023: 3,152 tCO₂/t; per il 2024: 3,152 tCO₂/t; per entrambi gli anni la quota di CH₄: 0,011 tCO₂e/t e N₂O: 0,008 tCO₂e/t; fonte: Ministero Ambiente, 2023; Ministero Ambiente, 2024, DEFRA 2023; DEFRA 2024;
- Gasolio per autotrazione: per il 2023: 3,151 tCO₂/t; per il 2024: 3,150 tCO₂/t; per entrambi gli anni la quota di CH₄: 0,004 tCO₂e/t e N₂O: 0,033 tCO₂e/t; fonte: NIR, 2023; NIR, 2024, DEFRA 2023; DEFRA 2024.

³⁴ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità dei dati nel tempo, i dati 2023 relativi alle emissioni GHG dirette di Scope 1 sono stati riesposti rispetto a quanto pubblicato nel precedente Rapporto di Sostenibilità, al fine di includere anche le emissioni derivanti dall'utilizzo della flotta aziendale.

³⁵ 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 2024, le emissioni di Scope 2 (metodo "Market-based") sono pari a 891 tCO₂eq (707 tCO₂eq nel 2023), che insieme alle emissioni di Scope 1 rappresentano un totale di 1.247 tCO₂eq (774 tCO₂eq nel 2023). Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ 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 2023 0,457 KgCO₂/kWh; per il 2024 0,500 KgCO₂/kWh fonte: AIB - European Residual Mixes, 2022; AIB - European Residual Mixes, 2023). Il metodo Locationbased 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 2023 0,268 KgCO₂/kWh; per il 2024 0,307 KgCO₂/kWh - fonte: ISPRA 2021 e ISPRA 2022).

³⁶ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità dei dati nel tempo, i dati 2023 relativi alle emissioni GHG dirette di Scope 1 e indirette di Scope 2 sono stati riesposti rispetto a quanto pubblicato nel precedente Rapporto di Sostenibilità, al fine di includere anche le emissioni derivanti dall'utilizzo della flotta aziendale.

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Disclosure 303-3 Prelievo idrico

PRELIEVO D'ACQUA					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2024		2023	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	15,00	15,00	12,73	12,73
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	15,00	15,00	12,73	12,73
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	3,89	3,89	3,65	3,65
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	3,89	3,89	3,65	3,65
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale prelievo d'acqua	Megalitri	18,89	18,89	16,38	16,38

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Disclosure 306-3 Rifiuti prodotti

Rapporto di Sostenibilità 2024 / Romagnoli Fratelli

RIFIUTI (t)						
Tipologia di rifiuto	2024			2023		
	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale
Imballaggi in carta e cartone CER 150101		17,95	1,72%		13,87	1,41%
Imballaggi in plastica CER 150102		34,51	3,31%		22,96	2,33%
Imballaggi in legno CER 150103		49,44	4,74%		28,37	2,88%
Terre da scavo CER 170504		872,26	83,57%		822,87	83,43%
Cartucce toner esauste CER 080318		0,04	0,00%		0,02	0,00%
Rifiuti in ferro e acciaio CER 170405		13,22	1,27%		0,00	0,00%
Rifiuti misti da costruzione e demolizione CER 170904		1,4	0,13%		5,53	0,56%
Imballaggi in più materiali CER 150106		0,00	0,00%		0,65	0,07%
Rifiuti biodegradabili CER 200201		44,85	4,30%		82,16	8,33%
Rifiuti liquidi acquosi CER 160214		5,35	0,51%		0,00	0,00%
Apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso non contenenti sostanze pericolose CER 160214		0,86	0,08%		0,00	0,00%
Apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso contenenti sostanze pericolose CER 160213*	0,17		0,02%	0,00		0,00%
Emulsioni e soluzioni per macchinari, non contenenti alogeni CER 120109*	3,73		0,36%	9,84		1,00%
Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose, compresi i contenitori a pressione vuoti CER 150111*	0,01		0,00%	0,00		0,00%
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio CER 200121*	0,003		0,00%	0,00		0,00%
TOTALE	3,91	1.039,88	1.043,80	9,84	976,43	986,27

RIFIUTI (t)						
tipologia di rifiuto	2024			2023		
	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale	Pericolosi	Non pericolosi	% sul Totale
Percentuale	0,37%	99,63%	100%	1,00%	99,00%	100%

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

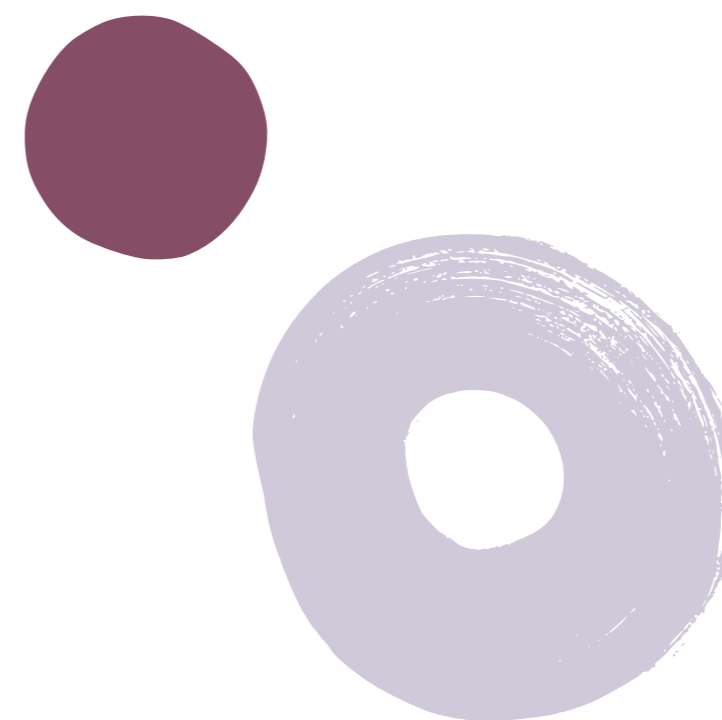
Disclosure 304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti a) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette

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	<p>La Valle del Bove è il residuo di un'ampia caldera collassata che attualmente riceve le lave provenienti dai cono 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.</p> <p>Nella parte più elevata sono presenti cespuglieti pulvinari ad Astragalus siculus o Anthemis aetnensis, mentre a quote inferiori si rinvengono lembi di vegetazione glareicola ad Helichrysum italicum e arbusteti a Genista aetnensis. Le formazioni boschive sono piuttosto rare e si localizzano nei tratti più elevati con suoli molto maturi. Fra queste si rinvengono faggete, pinete e boschi caducifogli. Il clima di quest'area va dal supramediterraneo al crio-oromediterraneo con ombrotipo compreso tra il sub-umido superiore e l'umido inferiore.</p>	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		
	2024 In migliaia di euro	2023 ³⁷ In migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	63.686	54.583
Valore economico trattenuto	4.733	3.847
Valore economico distribuito, di cui:	58.951	50.736
Costi operativi riclassificati	53.386	45.781
Remunerazione del personale	3.443	3.269
Remunerazione dei finanziatori	504	470
Remunerazione degli azionisti	0	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	1.528	1.173
Remunerazione della Comunità	91	43



³⁷I dati relativi alla remunerazione della Pubblica Amministrazione, al valore economico distribuito e al valore economico trattenuto del 2023 sono stati riesposti rispetto precedente Rapporto di Sostenibilità per un affinamento della metodologia di calcolo.

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d'uso	Romagnoli Fratelli ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024.
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Foundation 2021
Standard di settore GRI pertinenti	N/A

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GENERAL DISCLOSURES			
GRI 2: GENERAL DISCLOSURES (2021)			
2-1	Dettagli sull'organizzazione	8, 146	
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	8	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	8-9	
2-4	Restatement delle informazioni	9	
2-5	Assurance esterna	9	
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	10, 16-33, 70-71	
2-7	Dipendenti	86-87, 122	
2-8	Lavoratori non dipendenti	86	
2-9	Struttura e composizione della governance	42-43	
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	42	
2-11	Presidente del massimo organo di governo	42	
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	44	
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	44	
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	9, 44, 53	
2-15	Conflitti d'interesse	36-37	
2-16	Comunicazione delle criticità	37	
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	42	
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	42	

2-19	Politiche retributive		Al momento non vi sono particolari politiche sulla remunerazione per i membri del CdA o per i manager della Società.
2-20	Procedura di determinazione della retribuzione		La disclosure 2-20 non è stata rendicontata per ragioni di riservatezza. A tal proposito, Romagnoli non dispone di particolari politiche sulla remunerazione per i membri del CdA o per i manager della Società.
2-21	Rapporto sulla retribuzione totale annuale		La disclosure 2-21 non è stata rendicontata per ragioni di riservatezza. A tal proposito, Romagnoli non dispone di particolari politiche sulla remunerazione per i membri del CdA o per i manager della Società.
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	4-7	
2-23	Impegni assunti tramite policy	36-37, 68-69	
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	36-37, 68-69	
2-25	Processi volti a rimediare agli impatti negativi	56-61, 68-119	
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	37	
2-27	Conformità a leggi e regolamenti		Nel corso del 2024 non sono stati registrati casi di non-conformità a leggi e regolamenti.
2-28	Adesione ad associazioni	65	
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	50-52	
2-30	Accordi di contrattazione collettiva	88	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
Temi materiali			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-1	Processo per determinare i temi materiali	52-53	
3-2	Elenco di temi materiali	53	
Tematica materiale: Performance economica			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	46-47	
GRI 201: Performance economiche (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	47, 136	
Tematica materiale: Etica e compliance a leggi e regolamenti			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	34-39	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2024 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.	
GRI 207: Imposte (2019)			
207-1	Approccio alla fiscalità	47	
207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	47	
207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	47	
207-4	Rendicontazione Paese per Paese	L'Azienda opera esclusivamente sul territorio nazionale. A tal riguardo ci si attiene a quella che è la normativa italiana in merito.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
Tematica materiale: Tutela dei consumatori, qualità e sicurezza alimentare			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	72-81	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2024 non si sono registrati casi di non-conformità in materia di salute e sicurezza di prodotti e servizi.	
GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)			
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nel corso del 2024 non si sono registrati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi, o in merito a comunicazioni di marketing, promozione o pubblicità.	
Tematica materiale: Rapporto con il territorio e sviluppo delle comunità locali			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	114- 119	
GRI 413: Comunità locali (2016)			
413-2	Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali	114- 119	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	66-67	
Tematica materiale: Innovazione, ricerca e sviluppo			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	56-61	
Tematica materiale: Rispetto dei diritti umani			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	68-75	
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)			
407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	69	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 408: Lavoro minorile (2016)			
408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	69	
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio (2016)			
409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	69	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	73	
Tematica materiale: Occupazione, soddisfazione dei dipendenti e crescita professionale			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	86-95	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	88, 123	
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)			
202-2	Proporzione di senior manager assunti dalla comunità locale	Al 31 dicembre 2024, all'interno dell'organico di Romagnoli, non erano presenti figure assunte con ruolo dirigenziale. Al 31 dicembre 2023 era presente un unico dirigente, assunto localmente.	
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	93, 124	
Tematica materiale: Diversità, inclusione e pari opportunità			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	94-95	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	43, 87-88, 126-127	
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	94	
Tematica materiale: Filiera sostenibile e riduzione degli sprechi			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	108-113	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	108-111	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	108-111	
303-3	Prelievo idrico	108, 132	
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	111-113	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	111-113	
306-3	Rifiuti prodotti	111, 133	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	73	
Tematica materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	96-97	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	96-97	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	96-97	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	96-97	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	96-97	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	96-97	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	96-97	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	96-97	
403-9	Infortuni sul lavoro	97, 128	
403-10	Malattie professionali	96, 128	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
Tematica materiale: Consumi energetici, emissioni e climate change			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	102-105	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	104, 130	
302-3	Intensità energetica	105	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	104-105, 130	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	105, 131	
Tematica materiale: Biodiversità			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
3-3	Gestione dei temi materiali	106- 107	
GRI 304: Biodiversità (2016)			
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	134- 135	





Romagnoli

F.LLI SPA

ROMAGNOLI FRATELLI

Sede

via Quarto di Sopra 1/7, 40127 Bologna
Tel. 051 6069611
Fax. 051 6069608
info@romagnolipatate.it
PI 00768160376

Produzione

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