

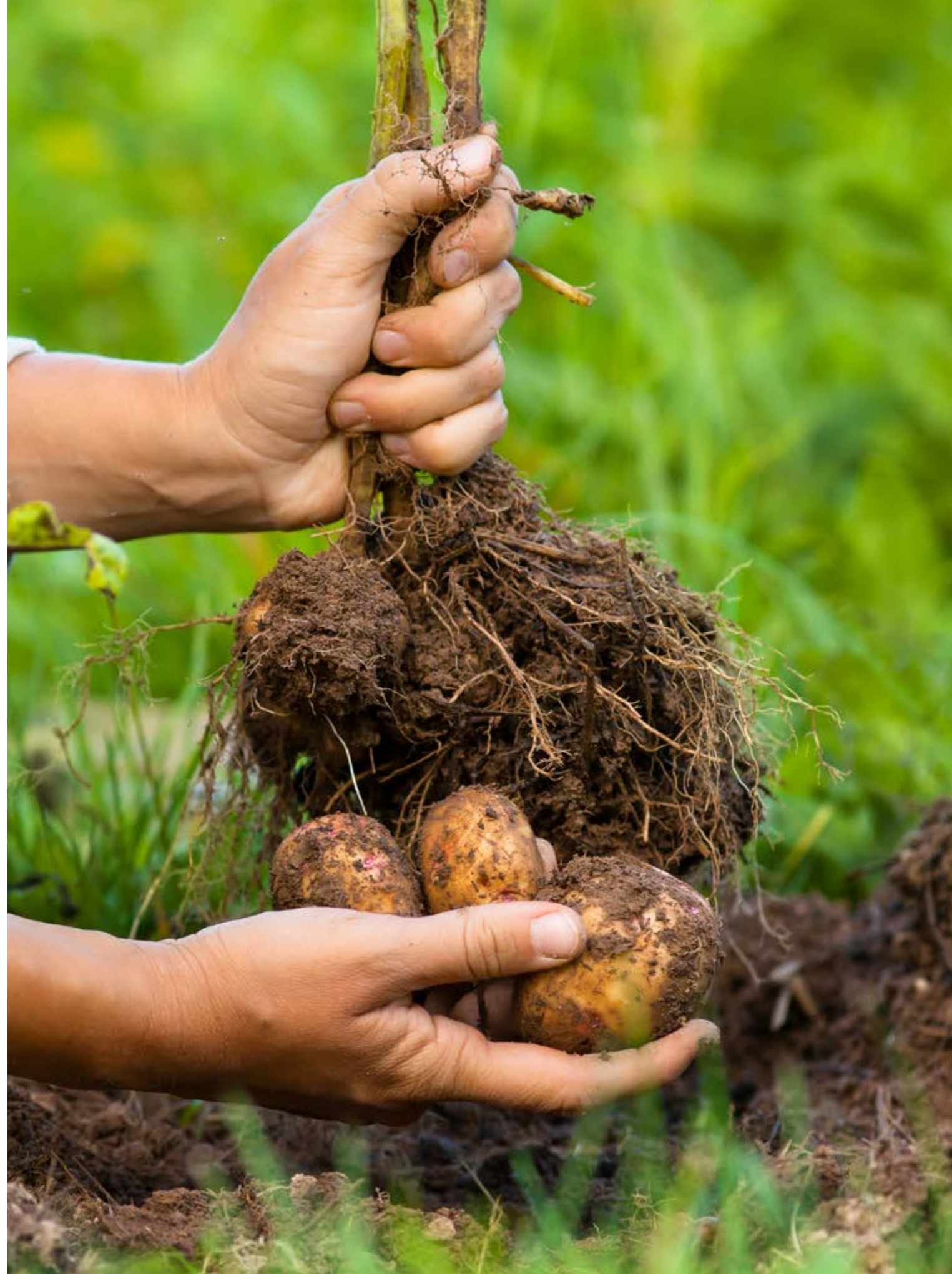


**UN
IMPEGNO
CON
RADICI
PROFONDE**

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2022



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2022
Pizzoli S.p.A.
via Zenzalino Nord 1, 40054 Budrio (Bo), Italia
P.IVA 00590481206 - Rea N. 03029000373 presso ufficio
delle imprese di Bologna



Indice



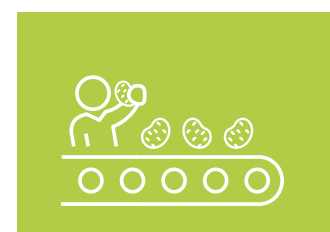
LETTERA DEL PRESIDENTE E CEO	7
PIZZOLI, DAL SEME ALLA TAVOLA	8

PIZZOLI, LO SPECIALISTA ITALIANO DELLE PATATE	11
La Mission	12
Modello di governance	20
Le persone di Pizzoli	24
Relazioni con il territorio	30

UN IMPEGNO CON RADICI PROFONDE	33
Uno scenario sfidante	34
Stakeholder e priorità	38
Guardando al futuro con responsabilità	44



BUONA PER NATURA, SOSTENIBILE PER SCELTA	47
L'arte di scegliere con sapienza	50
Al fianco dei coltivatori	58
Un sapere profondo e rinnovato nel tempo	60



AL CUORE DELLA PRODUZIONE RESPONSABILE	63
Come si diventa una patata Pizzoli	66
Quanta energia serve	72
Dalla Terra, per la Terra	78



LA STRADA VERSO LA TAVOLA	89
Confezionare con impegno	92
Logistica 4.0	94



NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA	99
I segreti di un tubero eccellente	102
Innovare per crescere	110
In dialogo con clienti e consumatori	112

NOTA METODOLOGICA	116
APPENDICE	118
INDICE DEI CONTENUTI GRI	128

“

Da sempre orientiamo le nostre attività nel rispetto e nella tutela dei valori che sono alla base dell'industria nella società moderna. Siamo consapevoli che tale ruolo richieda una naturale e crescente attenzione verso gli impatti ambientali con risultati di sostenibilità chiari e concreti.”

Nicola Pizzoli

Presidente e CEO

Lettera del Presidente e CEO

Con la prima edizione del nostro Report di Sostenibilità siamo orgogliosi di presentare ai nostri stakeholder i frutti dell'impegno di tre generazioni che con passione e lungimiranza hanno radicato nella filosofia aziendale il valore della crescita responsabile e condivisa con il territorio e la filiera. Per affrontare in modo efficace le sfide ambientali e sociali emergenti abbiamo definito delle aree d'azione che ci aiuteranno a continuare questo percorso, contribuendo allo sviluppo sostenibile del settore agro-industriale nazionale.

Nonostante il periodo segnato da forti pressioni sulla supply chain e dall'importante rialzo dei costi energetici, l'azienda ha continuato a lavorare all'ampliamento della capacità produttiva prevista per il 2023 con l'avvio del nuovo stabilimento di San Pietro in Casale dove, già dal 2017, abbiamo creato un polo logistico all'avanguardia in termini di tecnologia ed efficienza. Gli impianti e i processi sono stati progettati secondo principi di circolarità, attraverso la predisposizione di sistemi che permetteranno di massimizzare il recupero e il riutilizzo delle risorse. Tra questi, un nuovo digestore a biomasse, oltre a quello già presente nello stabilimento di Budrio, consentirà di recuperare gli scarti organici della lavorazione delle patate per la produzione di energia rinnovabile da biogas. Ma l'attenzione di Pizzoli si estende oltre i confini degli stabilimenti aziendali per raggiungere e presidiare tutta la filiera, dal seme alla tavola.

Per garantire patate di qualità, la ricerca e l'innovazione cominciano nel campo, con la sperimentazione e selezione delle varietà migliori coniugate allo sviluppo di pratiche agronomiche capaci di ottimizzare il consumo delle risorse e tutelare gli ecosistemi agricoli.

Ogni giorno ci impegniamo per assicurare i più alti standard di qualità, rispondendo alle nuove esigenze di gusto, apporto nutrizionale e praticità dei consumatori. Per questo nel 2022 abbiamo aumentato del 16% i nostri investimenti in qualità e sicurezza alimentare e abbiamo studiato nuovi prodotti dalle performance eccellenti. Da azienda strettamente legata al territorio e alla terra, ma da sempre innovativa per vocazione, siamo pronti a cogliere la sfida di creare un futuro sostenibile per il settore patatolo e tutto il settore agroalimentare italiano. Grazie alle capacità e alla determinazione della nostra squadra, ai nostri partner di fiducia e alla collaborazione di tutti i nostri stakeholder sappiamo di poter affrontare questa sfida con successo.

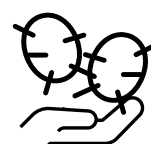
Nicola Pizzoli



Pizzoli, dal seme alla tavola

La catena del valore

Lungo tutte le fasi della catena del valore, Pizzoli opera con competenza e responsabilità per portare sulla tavola dei consumatori finali il meglio delle patate.

1

ACQUISTO DI PATATE DA SEME
La qualità delle patate Pizzoli parte dal seme, con la selezione e l'acquisto delle migliori varietà da fornire ai coltivatori.

40
varietà commercializzate



2

COLTIVAZIONE
Pizzoli collabora con più di 160 aziende agricole italiane per la produzione di patate di qualità, valorizzando il territorio e le sue risorse.

109.672
tonnellate di patate raccolte



3

ACQUISTO DI INGREDIENTI E SERVIZI
Olio di girasole, sale, materiali di packaging e non solo: tutte le forniture indispensabili per produrre le patate Pizzoli sono scelte con cura.

79%
spesa su fornitori italiani



4

SELEZIONE, LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE
Competenza, tecnologia e circolarità: sono questi i tre ingredienti principali dei processi produttivi, dal fresco al surgelato fino alle specialità.

3
stabilimenti



5

PACKAGING
Materiali e processi di confezionamento sono aspetti cruciali per mantenere inalterate fino al consumo le caratteristiche organolettiche dei prodotti Pizzoli.

-33%
spessore del film plastico ridotto nelle confezioni dei prodotti surgelati



6

DISTRIBUZIONE
Dalle celle frigorifere o dalle linee di confezionamento, le patate surgelate e fresche iniziano il loro viaggio verso le piattaforme di distribuzione o nei reparti di ortofrutta o surgelati dei clienti.

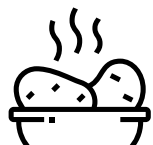
90.000
tonnellate di merce spedita fra prodotto surgelato e prodotto fresco



7

VENDITA
Professionalità e attenzione alle esigenze dei clienti caratterizzano questa fase, nella quale i prodotti Pizzoli raggiungono la grande distribuzione e la ristorazione.

127 mln €
ricavi delle vendite



8

CONSUMO
È arrivato il momento di gustare e condividere le specialità Pizzoli, come già fanno milioni di famiglie in Italia e all'estero.

19
Paesi raggiunti



9

SMALTIMENTO
Non resta che conferire correttamente le confezioni ed eventuali scarti organici nella raccolta differenziata, per essere destinati agli impianti di trattamento, riciclo o smaltimento autorizzati.

100%
degli imballaggi monomateriale sono riciclabili

Nota: I dati si riferiscono al 2022.



PIZZOLI, LO SPECIALISTA ITALIANO DELLE PATATE

“ Da tre generazioni Pizzoli si impegna per portare in tavola il meglio delle patate con la cura, la dedizione e il sapere profondo che solo un grande specialista può offrire.

La Mission

Pizzoli S.p.A. è la realtà di riferimento nel settore della produzione e commercializzazione di patate in Italia. Pizzoli propone prodotti genuini, innovativi e di successo per tutte le famiglie e i professionisti della ristorazione.

L'Azienda è organizzata in **tre aree di business**: produzione di patatine surgelate, selezione e commercializzazione di patate fresche da consumo e commercializzazione di patate da seme. La sede principale si trova a Budrio, nella provincia di Bologna, in un territorio da sempre vocato alla coltivazione di patate di qualità.

Qui, oltre alle attività amministrative, si svolgono i processi per la produzione delle patate surgelate, che sono successivamente stoccate nella piattaforma logistica situata a San Pietro in Casale.

Le attività operative legate alla commercializzazione delle varietà da seme e al confezionamento delle patate fresche sono condotte presso una unità situata nel Comune di Baricella (BO).

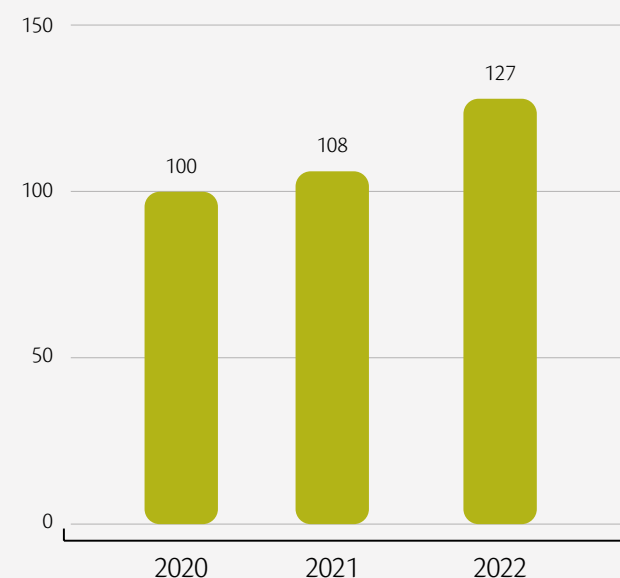
Nel 2023 il **polo di San Pietro in Casale sarà completato con la costruzione di un secondo stabilimento produttivo**, che si affiancherà a quello di Budrio, dove verranno trasferite anche le linee del fresco e del seme per assecondare la forte espansione del settore e soddisfare la domanda crescente sia del mercato italiano che dei mercati esteri, nei 19 Paesi in cui Pizzoli è presente.

PIZZOLI IN NUMERI

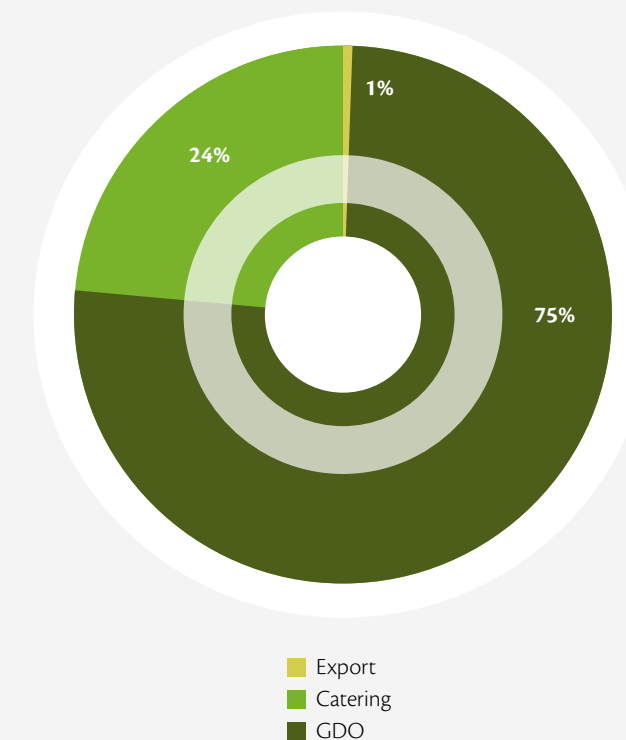
Prodotti commercializzati nel 2022



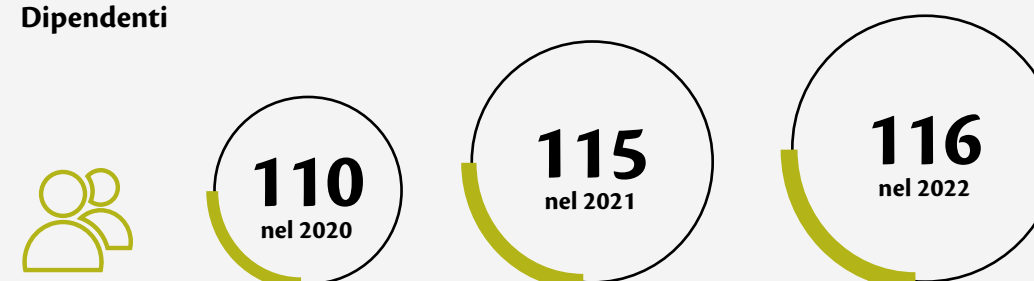
Ricavi netti delle vendite (mln)



Ripartizione del fatturato per canale di vendita



Dipendenti



Un secolo fra tradizione e tecnologia

Da piccola compravendita agricola ai successi di Patasnella fino alle innovazioni ingegneristiche, sempre con lo sguardo rivolto alla sostenibilità ambientale.



Gli ingredienti dell'impegno di Pizzoli

Pizzoli conosce bene i gusti e le aspettative sulla qualità degli italiani, che si accompagnano alla ricerca di soluzioni pratiche, genuine e prodotte nel rispetto dell'ambiente. Per questo Pizzoli si impegna a promuovere il gusto e la varietà investendo costantemente in tecnologia e ricerca,

dal campo alla tavola, per rendere i suoi prodotti sempre più buoni, sorprendenti e sostenibili. Questo impegno si fonda su sette principi, descritti anche all'interno della **Politica Aziendale** di Pizzoli:



Varietà e qualità per tutti i gusti

Lunga esperienza, profonda conoscenza della materia prima e grande capacità di innovare permettono a Pizzoli di servire con successo tutti i principali canali di vendita per soddisfare le nuove tendenze di consumo.

Per i reparti **grocery** della grande distribuzione organizzata, Pizzoli offre un'ampia selezione di prodotti surgelati e freschi: da **Patasnella**, la prima linea di patatine surgelate da cuocere in forno lanciata nel 1998, alla linea **We Love**, con forme e tagli innovativi.

Anche per i prodotti freschi esiste un ricco assortimento di patate con alto profilo qualitativo e adatte a tutte le tipologie di preparazioni, tra cui spicca **Iodi**, la patata fonte di iodio. Non mancano le eccellenze locali, con varietà provenienti dagli areali italiani più vocati e **patate con certificazioni D.O.P. e I.G.P.** Anche i professionisti della **ristorazione** e del **food service** possono contare su un ampio portfolio di prodotti surgelati della linea Professional: dalle classiche patatine, ai prodotti della linea Extra fino agli appetizer, prodotti pensati per garantire massimo gusto e massima resa in frittura.

51
referenze nel fresco

274
referenze nel surgelato

La qualità dei prodotti Pizzoli parte dalle **patate da seme**. In quest'ambito l'Azienda vanta importanti traguardi e primati varietali che hanno contribuito a consolidare e far crescere

tutto il settore nazionale. Tutti i tuberi-seme sono certificati da enti terzi riconosciuti dai rispettivi Paesi produttori a garanzia dell'area di produzione e dell'idoneità fitosanitaria.



Canale Food Service



Canale Grocery



Modello di governance

In quasi un secolo di sviluppo e innovazione, la famiglia Pizzoli ha guidato la crescita dell'Azienda e del territorio con scelte lungimiranti.

Pizzoli dal 1926 è rimasta fedele alla sua natura di azienda familiare. Giunta alla terza generazione e con l'affiancamento di una forte struttura manageriale, l'Azienda continua a governare il cambiamento affrontando nuove sfide e cogliendo nuove opportunità.

Pizzoli S.p.A. è strutturata secondo il **sistema di amministrazione e controllo tradizionale**. Il Consiglio di Amministrazione (CdA), composto da quattro membri, viene eletto dall'Assemblea dei Soci tramite votazione diretta e subito dopo i componenti eletti si riuniscono in assemblea per nominare il Presidente.

Il Collegio Sindacale vigila sull'attività degli amministratori e controlla che la gestione e l'amministrazione della società si svolgano nel rispetto delle disposizioni di legge e statutarie.

Il CdA ha in capo la responsabilità di gestire la società per il conseguimento dello scopo sociale, determinando gli indirizzi strategici e le linee guida anche per quanto riguarda gli aspetti inerenti allo sviluppo sostenibile e alla gestione degli impatti su economia, ambiente e persone.

Il massimo organo di governo nomina con procura speciale il Direttore Generale nel rappresentare la società nei rapporti con gli enti pubblici in materia giudiziaria e processuale, di lavoro e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, di tutela dell'ambiente, di sicurezza alimentare e di trattamento dati. Il Direttore Generale, a sua volta, nomina con procura speciale il Direttore Operations, il Direttore Tecnico e il Direttore Commerciale con deleghe specifiche.

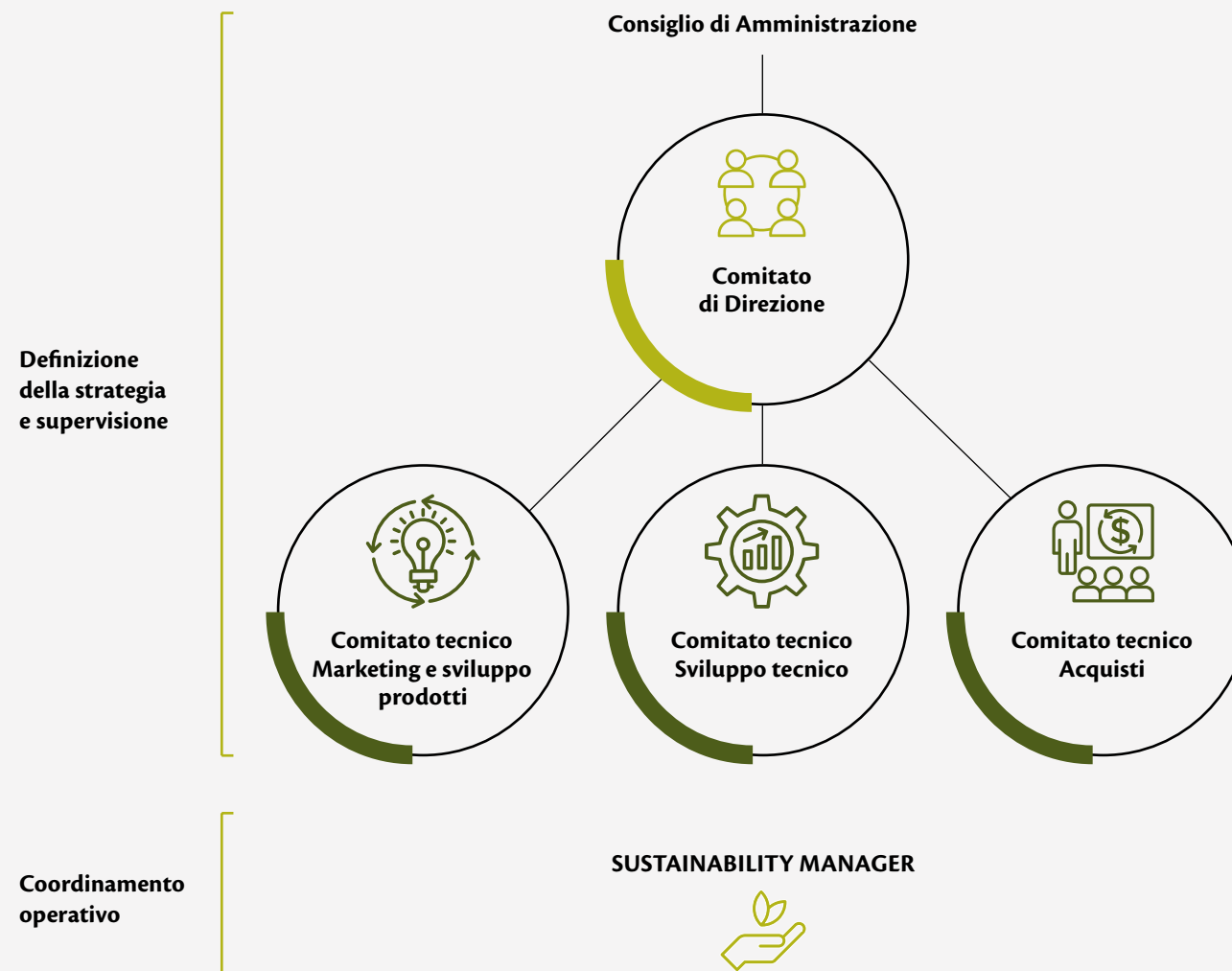
Il CdA è supportato nella gestione ordinaria dal **Comitato di Direzione**, costituito dal Direttore Generale e da figure della prima linea e di staff che si incontrano settimanalmente per discutere delle questioni contingenti. Oltre ad esso, sono stati istituiti **tre Comitati tecnici** che si occupano di definire la strategia e la gestione del business a lungo termine, con un focus sulle aree del marketing e sviluppo prodotti, dello sviluppo tecnologico e degli acquisti.

Trimestralmente il CdA e i comitati si riuniscono per svolgere una revisione del business. Il Comitato di Direzione, coadiuvato dai Comitati tecnici, ha inoltre il compito di supervisionare l'applicazione della Politica Aziendale e di valutare la completezza e la correttezza della rendicontazione non finanziaria, riportando al massimo organo di governo, che supervisiona e approva le informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità.

Dal 2022 Pizzoli ha istituito la figura del **Sustainability Manager** a diretto riporto del Responsabile dell'Assicurazione Qualità per coordinare la gestione operativa degli impatti dell'organizzazione su economia, ambiente e persone e l'implementazione della nuova Strategia di Sostenibilità.

Pizzoli S.p.A. controlla unicamente la società Quick26 s.r.l., che opera nel settore della ristorazione e somministrazione e gestisce un punto ristoro presso il parco tematico FICO di Eataly World situato a Bologna. La presenza del Bistrot nel parco agroalimentare ha l'obiettivo di diffondere conoscenza sugli aspetti culturali che ruotano attorno all'ortaggio, dalle sue proprietà, alla filiera, alle preparazioni per il suo consumo, per promuovere il settore delle patate in Italia.

GOVERNANCE DELLA SOSTENIBILITÀ



Agire in modo etico

La gestione dell'organizzazione è fondata sui principi di onestà, imparzialità e trasparenza sanciti all'interno del **Codice di Condotta Aziendale** di cui Pizzoli si è dotata, con l'approvazione da parte della Direzione Generale nel 2021. Il Codice si ispira alla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e alle Convenzioni Fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e definisce i principi e le norme di comportamento che orientano la condotta quotidiana dell'Azienda, dei collaboratori e di tutte le altre persone che agiscono in suo nome.

Inoltre, indica i doveri reciproci che l'Azienda e i dipendenti si impegnano a rispettare, nonché esplicita le condizioni di lavoro che Pizzoli garantisce per assicurare il rispetto dei diritti umani dei lavoratori e la protezione di categorie vulnerabili. Anche i fornitori e le parti interessate che abbiano relazioni con Pizzoli sono chiamati a prendere visione del Codice e allinearsi ai principi etici in esso contenuti.

L'Azienda si assicura che i principi di condotta etica siano comunicati a tutti i dipendenti e mette a disposizione una mail box dedicata presso i diversi siti produttivi per la segnalazione delle presunte violazioni al Codice di Condotta.

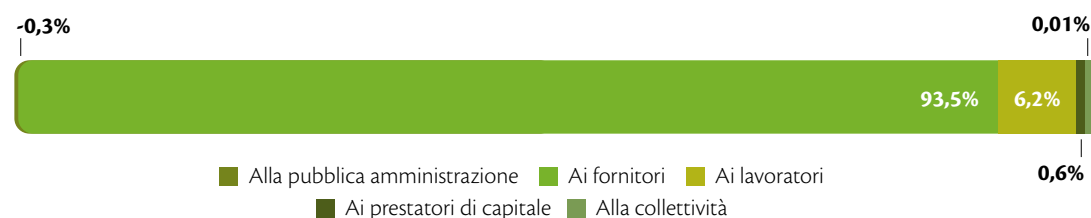
Le segnalazioni vengono raccolte e, a seconda dell'argomento, vengono gestite coinvolgendo le parti interessate, che si attivano per indagare il caso e valutare tempestivamente l'adozione di eventuali provvedimenti sanzionatori, assicurando la segretezza dell'identità del segnalante, fatti salvi gli obblighi di legge. Il Codice di Condotta, inoltre, si integra con il Codice Etico e di Comportamento redatto ai sensi del D. Lgs 231/2001 nell'ambito della salute e sicurezza dei lavoratori. Tra gli aspetti normati dal Codice di Condotta è inclusa la ferma condanna di comportamenti volti al perseguimento dell'utilità aziendale o personale che vadano a scapito del rispetto delle leggi vigenti e dei principi etici aziendali. In particolare, non sono ammesse condotte che possano portare vantaggi illeciti a clienti, fornitori o pubblici ufficiali. Non è mai stato rilevato alcun caso di corruzione.

Creazione di valore

Con le sue attività, Pizzoli genera valore economico condiviso, che viene ridistribuito tra le principali categorie di stakeholder con cui l'Azienda intrattiene relazioni professionali e commerciali, contribuendo così alla crescita del contesto in cui opera.

Nel 2022, del **valore economico generato** da Pizzoli (pari a circa 141 milioni di euro) ne è stato trattenuto il 5% (pari a circa 7,1 milioni di euro), mentre **ne è stato distribuito il 95%** (circa 133,9 milioni di euro), così ripartito:

- 93,5% ai fornitori, tra cui rientrano i costi operativi per i prodotti e i servizi acquistati;
- 6,2% ai lavoratori, tra cui rientrano gli stipendi, le indennità, i contributi previdenziali e il TFR;
- 0,6% ai prestatori di capitale, sotto forma di interessi su debiti e prestiti;
- -0,3% alla pubblica amministrazione, sotto forma di tasse e imposte; il valore negativo indica che nel 2022 Pizzoli ha beneficiato di finanziamenti dalla pubblica amministrazione;
- 0,01% alla collettività, sotto forma di sponsorizzazioni, donazioni, investimenti in attività sociali e pro bono.



Gestione dei rischi

Il verificarsi degli eventi inaspettati degli ultimi anni, come la diffusione della pandemia da Covid-19 e lo scoppio del conflitto russo-ucraino, e le conseguenze che hanno avuto sulle attività economiche e sulle filiere dimostrano quanto sia importante per un'organizzazione sapere comprendere il contesto, individuare le potenziali minacce e prepararsi ad affrontarle.

Per questo Pizzoli **svolge annualmente un'analisi dei rischi** che potrebbero influire sulle attività di business e sulla capacità di continuare a creare valore.

Dopo aver identificato i possibili rischi, si procede a valutarne il grado di rilevanza sulla base dei criteri di gravità e probabilità di accadimento, definendo la Risk Assessment Matrix che identifica gli ambiti prioritari sui quali intervenire. Il sistema di gestione dei rischi include l'analisi di alcune tipologie di rischi sociali e ambientali, in particolare modo quelli legati all'applicazione del sistema di gestione ambientale certificato secondo lo standard ISO 14001.

L'Azienda monitora i rischi:



FINANZIARI

ad esempio dovuti a sanzioni, alla preclusione al credito e al mancato allineamento agli standard di certificazione volontaria;



ESTERNI

influenzati dal contesto socioeconomico, come il rincaro dell'energia;



STRATEGICI

legati alle caratteristiche del business e del settore, come la sicurezza alimentare;



AMBIENTALI E SOCIALI

ad esempio la scarsità della materia prima data dagli effetti del cambiamento climatico sui terreni agricoli.



OPERATIVI

derivati dall'inefficienza dei processi e della gestione interna, come l'inadeguata manutenzione delle linee produttive;

Inoltre, Pizzoli ha avviato un percorso di allineamento allo standard di gestione della sicurezza delle informazioni ISO 27001, svolgendo un'analisi dei rischi in ambito informatico e predisponendo un piano di trattamento del rischio che definisce le attività di mitigazione prioritaria da attuare negli anni successivi. I sistemi di protezione della sicurezza informatica e le procedure adottate in confor-

mità al Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali (GDPR - General Data Protection Regulation 679/2016) assicurano la protezione delle informazioni sensibili per il business e il corretto trattamento dei dati personali degli stakeholder. Infatti, nell'ultimo triennio l'Azienda non ha ricevuto reclami riguardo a violazioni della privacy dei clienti o di altri soggetti entrati in relazione con Pizzoli.

Le persone di Pizzoli

Pizzoli ritiene che le persone siano il fattore determinante del successo dell'Azienda. La loro passione e le loro capacità contribuiscono ogni giorno alla creazione di valore e al miglioramento continuo. Per questo Pizzoli si impegna a offrire un ambiente di lavoro stimolante e dinamico, dove ciascuno è valorizzato e riconosciuto per il suo talento e il suo contributo, nel rispetto delle diversità.

Il carattere familiare dell'Azienda e la sua profonda connessione con il territorio hanno da sempre favorito lo **scambio e il dialogo tra le persone**. Periodicamente Pizzoli crea momenti di condivisione della strategia aziendale con tutti i dipendenti. Negli ultimi anni, tuttavia, le restrizioni dovute alla diffusione della pandemia e la fase di crescita che sta attraversando l'Azienda hanno dato l'impulso allo sviluppo di nuovi canali e modalità di comunicazione.

È stata lanciata quest'anno "Sotto la Buccia" magazine, che ha l'obiettivo di diffondere la cultura aziendale e approfondire tematiche di maggiore interesse per i dipendenti, oltre che riportare le novità e le informazioni utili alla vita in Azienda. Parallelamente, Pizzoli sta lavorando alla creazione di una **cultura della leadership**, attraverso la formazione dei manager e lo sviluppo di strumenti per facilitare una gestione virtuosa ed efficiente delle risorse, improntata sulla comunicazione e sul feedback.

116
dipendenti

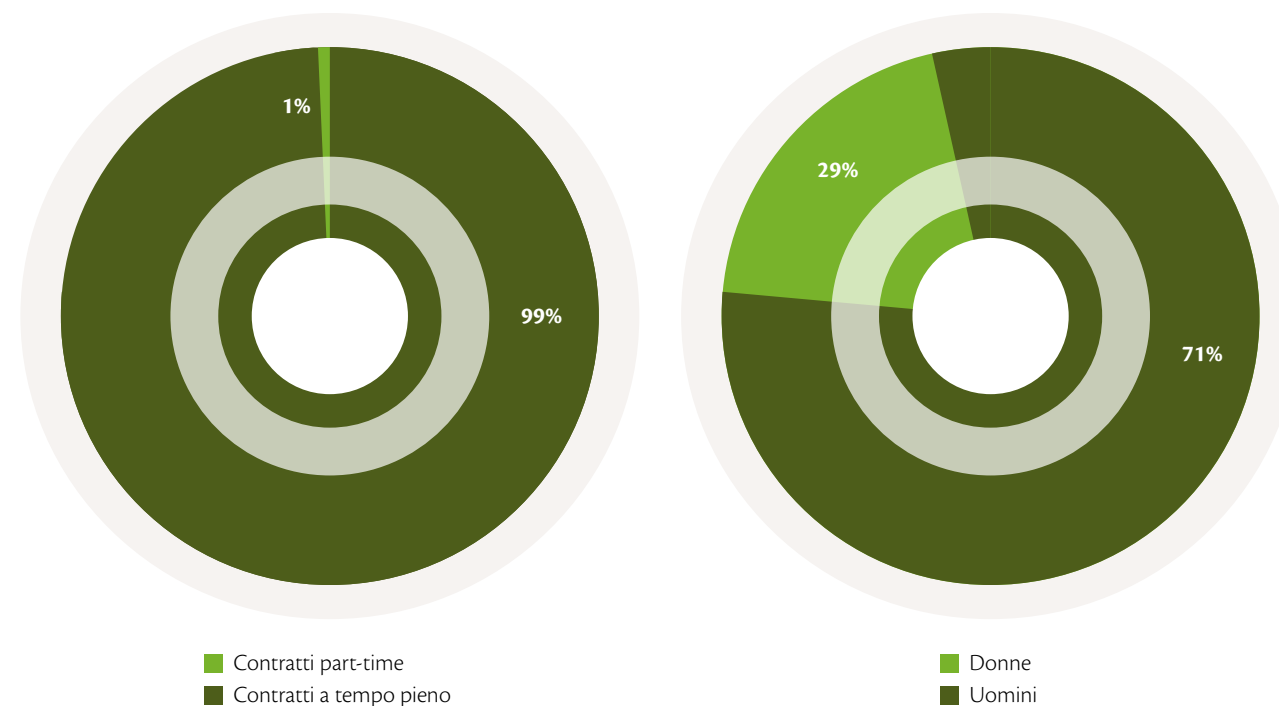
97%
assunti a tempo
indeterminato



Al 31 dicembre 2022, risultano impiegati **116 dipendenti**, di cui il **97% assunti a tempo indeterminato** e il **99% con contratto a tempo pieno**, in linea con l'anno precedente. La popolazione aziendale è composta per il 29% da donne e per il 71% da uomini.

La prevalenza della componente maschile, infatti, è caratteristica del settore e della natura produttiva dell'Azienda. Tuttavia, questo fattore non diminuisce l'**impegno di Pizzoli nella creazione di condizioni eque e inclusive**, a partire dalla fase di assunzione, in cui si valutano esclusivamente il merito, le potenzialità di crescita e l'allineamento all'Azienda.

Popolazione aziendale per tipologia di impiego e genere



Nel corso del 2022 sono state assunte 15 nuove persone, in aumento rispetto agli anni precedenti (12 nel 2021 e 5 nel 2020), di cui il 67% è rappresentato da lavoratori appartenenti alla fascia d'età tra i 30 e i 50 anni. Le cessazioni, dovute per lo più a pensionamenti e ragioni di volontarietà, hanno visto un incremento nell'ultimo anno rispetto al passato la cui ragione è da collegare alla ripresa di dinamismo nel mercato del lavoro, in seguito ai due anni di incertezza economica dovuti alla pandemia da Covid-19.

Tuttavia, Pizzoli pone grande attenzione alla ricerca e attrazione del personale a tutti i livelli, offrendo opportunità professionali stimolanti, percorsi formativi rilevanti per lo sviluppo delle competenze sia tecniche che trasversali, oltre ad assicurare la salute, il benessere e l'integrazione di tutti in Azienda.

Coltivare le competenze

La costruzione dell'offerta formativa per lo sviluppo delle competenze dei dipendenti si basa sull'**individuazione del fabbisogno formativo specifico da parte dei manager** di ciascun dipartimento. La funzione Risorse Umane, di conseguenza, si attiva per la pianificazione delle singole attività, delle modalità di erogazione e per la scelta dei partner esterni più qualificati e idonei. Ad esempio, nel 2022 sono stati attivati un programma focalizzato sulle tecniche di negoziazione rivolto ai team di vendita.

Verso la fine dell'anno è stato lanciato il **percorso "Leader in Pizzoli"** che coinvolge i People Manager. Si tratta di un programma in tre sessioni dedicate al miglioramento della gestione delle risorse umane, a partire dagli aspetti più operativi fino ai temi più strategici. Il programma proseguirà nel futuro con lo scopo di consolidare una cultura dell'attenzione verso le persone.

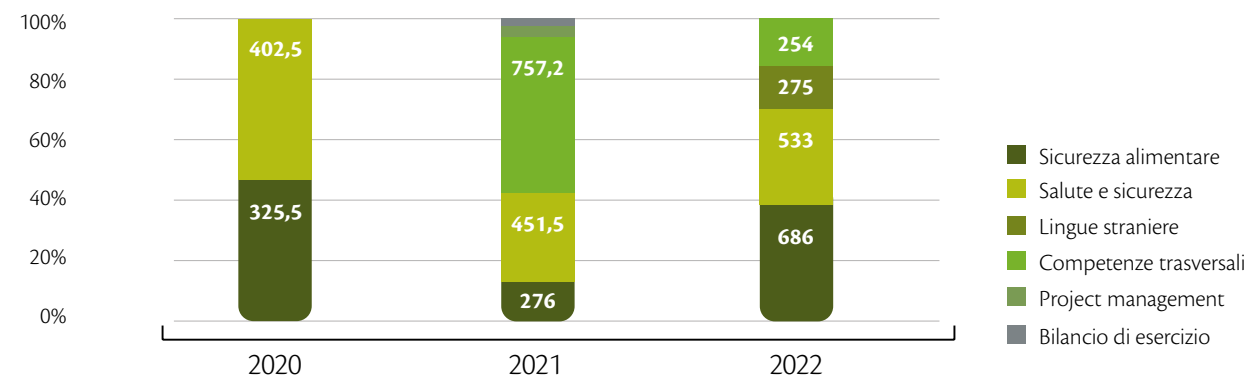
Oltre alla formazione specifica, Pizzoli prevede un **programma di onboarding per i nuovi assunti**, composto da una parte generale relativa all'Azienda e ai principi di condotta etica e da una parte tecnica legata al ruolo. Inoltre, il programma comprende la formazione sui temi di sicurezza alimentare regolati dalla normativa HACCP, rivolta anche ai collaboratori esterni che svolgono attività operative negli stabilimenti Pizzoli.

A testimonianza di quanto Pizzoli creda nell'importanza di supportare la formazione e lo sviluppo delle proprie persone, nel 2022 ha effettuato **1.748 ore di formazione**, in aumento dell'11% rispetto al 2021 e del 140% rispetto al 2020, periodo in cui le attività sono state rallentate dalle misure di prevenzione alla diffusione della pandemia. Se rapportate alla popolazione aziendale, nel 2022 ogni dipendente in media ha avuto l'opportunità di partecipare a 15 ore di formazione. In particolare, i programmi si sono focalizzati negli ambiti di sicurezza alimentare, salute e sicurezza delle persone in azienda, lingue straniere e soft skill.

1.748
ore di formazione erogate

15
ore per dipendente in media

Ore di formazione per tipologia



Nutrire il benessere e la soddisfazione

Pizzoli si impegna per rendere le proprie persone orgogliose di essere parte di una realtà che punta alla crescita senza perdere di vista la **centralità del fattore umano**. Per questo, oltre ad applicare le condizioni di lavoro garantite dalla legislazione a tutta la popolazione aziendale, l'Azienda ha stipulato un **accordo integrativo** rivolto a tutti i dipendenti, ad eccezione dei Dirigenti.

L'accordo, rinegoziato con le rappresentanze sindacali nel 2022, definisce i parametri di redditività, qualità e produttività per l'erogazione del premio di produttività annuale e introduce la possibilità di convertire il premio in servizi di welfare aziendali con una maggiorazione del valore del 12% da parte dell'Azienda.

Nel 2022 Pizzoli ha offerto a ciascun dipendente fino al livello dei quadri un **bonus pari a 258 euro** per l'accesso a beni e servizi acquistabili tramite la piattaforma dedicata e un buono carburante pari a 200 euro a tutti i dipendenti non dotati di auto aziendale. Con l'obiettivo di strutturare un programma di welfare completo, sono stati introdotti anche:

- Premio matrimoniale pari a 500 euro lordi
- Premio genitoriale per ogni figlio nascituro o adottato pari a 500 euro lordi
- Premio compleanno consistente in un buono per il/la dipendente e un accompagnatore per cenare presso un ristorante locale
- Convenzioni aziendali con esercizi commerciali locali per l'accesso a beni e servizi a tariffe agevolate

28.500 € investimenti in welfare → **+25%** rispetto al 2021

Pizzoli è sempre disponibile ad accogliere e discutere gli spunti provenienti dalle persone e dalle rappresentanze sindacali, con le quali il dialogo rimane aperto e costante.

Al termine di ogni anno, infatti l'Azienda presenta e analizza insieme alle rappresentanze gli indicatori relativi al personale, come i dati relativi ad assunzioni e cessazioni, e ad altri aspetti di interesse per i dipendenti.

La sicurezza al primo posto

Per Pizzoli garantire la salute e la sicurezza delle persone non significa solamente rispettare gli obblighi di legge ma creare una cultura aziendale in cui la sicurezza sia sempre la priorità per tutti coloro che svolgono attività in Azienda.

L'implementazione di **un sistema di gestione della salute e sicurezza che copre l'intera popolazione aziendale**, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008, assicura la presenza di adeguate procedure per l'individuazione dei rischi e l'implementazione di misure idonee a prevenirli. Inoltre, Pizzoli ha adottato la **parte disciplinare speciale prevista dal D. Lgs. 231/01**, che tutela ulteriormente i dipendenti dai danni subiti in sede lavorativa e definisce obblighi e divieti che il personale è chiamato a rispettare.

La tutela della salute e sicurezza è basata sulla valutazione e gestione dei rischi generici e specifici, valutati e contenuti all'interno dei DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) specifici per ogni stabilimento e aggiornati periodicamente. Le procedure di individuazione dei rischi e pericoli sul lavoro sono condivise fra il Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP), il medico competente, la rappresentanza dei lavoratori (RLS) ed i lavoratori nelle attività di formazione. I lavoratori hanno la responsabilità di segnalare ai preposti di reparto e al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) situazioni di rischio, comportamenti pericolosi o violazione delle norme interne.

Allo stesso modo, il lavoratore può riferire presunte esposizioni al rischio di malattie professionali, di cui il medico competente prende in carico la valutazione e comunica l'esito al datore di lavoro che attua le misure di mitigazione opportune. In ogni caso, **i lavoratori sono tenuti ad allontanarsi da situazioni** che possono provocare danni alla salute. Tutti i dipendenti, inoltre, sono sottoposti a **sorveglianza sanitaria da parte del medico competente** nominato dal datore di lavoro con una periodicità stabilita sulla base di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008, aumentando eventualmente la frequenza sulla base degli esiti delle visite.

La presenza di specifiche procedure di conservazione e autorizzazione all'accesso alle cartelle mediche dei dipendenti garantisce la tutela delle informazioni sensibili in conformità alle normative sulla privacy. I dipendenti possono anche usufruire dei sistemi di assistenza sanitaria integrativa previsti da CCNL per l'accesso a prestazioni sanitarie non incluse nell'ambito della medicina del lavoro. Durante il periodo di emergenza dovuto alla pandemia, Pizzoli ha attivato anche un'assicurazione sanitaria integrativa per i lavoratori.

Sulla base delle valutazioni condotte e delle segnalazioni ricevute, la funzione Sostenibilità, insieme al SPP **predispone le misure di prevenzione opportune**, monitorandone regolarmente l'efficacia. Anche in seguito al verificarsi di incidenti o quasi incidenti (incidenti che non causano lesione o malattia, ma con un potenziale per farlo), si attiva una procedura di indagine che prevede lo svolgimento di sopralluoghi e l'attuazione degli interventi di rimozione o mitigazione del pericolo, procedendo parallelamente con attività di informazione tra i lavoratori per prevenire il rischio riscontrato. Questa comunicazione fra lavoratori e SPP ha condotto a una modifica delle metodologie analitiche applicate, che hanno portato alla riduzione dell'esposizione al rischio chimico degli addetti, grazie all'introduzione di kit rapidi e prassi che prevedono l'utilizzo di mezzi fisici sia nelle analisi delle acque che degli oli.

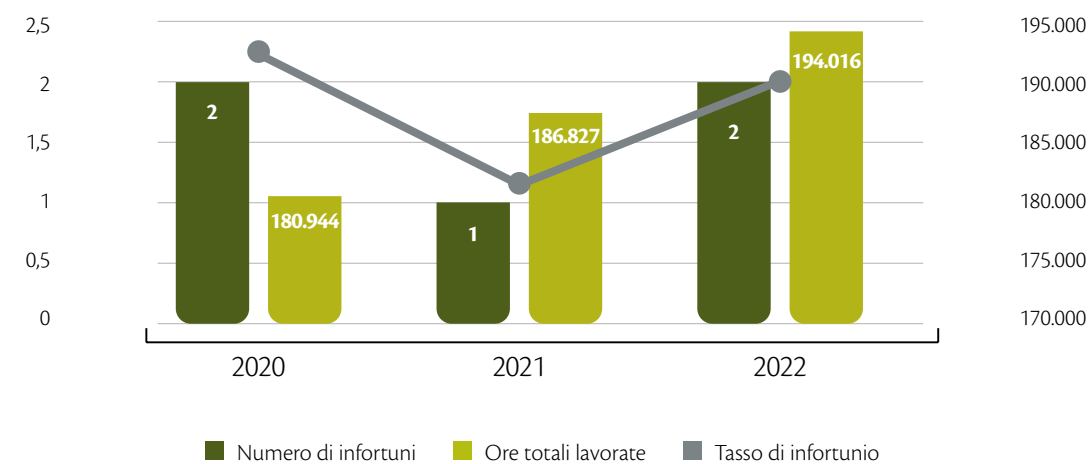
Per prevenire i rischi legati alle attività nelle celle frigorifere, oltre alla presenza di sistemi di verifica della concentrazione di ossigeno, è stata somministrata formazione adeguata allo svolgimento di mansioni in quota con il rilascio della relativa abilitazione e un addestramento per azioni di emergenza di primo soccorso in ambienti critici con la realizzazione di un Safety Rescue Team.

Pizzoli incentiva una comunicazione trasparente e tempestiva, assicurando che i dipendenti non siano soggetti a ripercussioni o ritorsioni, e mette a disposizione del personale anche un sistema di segnalazione anonimo. La **responsabilizzazione dei lavoratori**, infatti, è un obiettivo fondamentale per Pizzoli, che viene promossa attraverso un approccio operativo alla formazione, basato sulla comprensione e gestione di scenari di rischio verosimili. La **formazione generale e specifica** viene erogata in fase di assunzione, in funzione del ruolo e mansione del neoassunto, e reiterata nel caso di cambi di mansione da parte dei dipendenti. Il piano formativo e le attività di aggiornamento sono implementati sulla base dell'accordo della Conferenza Stato-Regioni. Oltre alle attività formative e informative, la chiara definizione dei ruoli dei collaboratori in ambito di salute e sicurezza è essenziale per evitare che le persone si avvicinino a situazioni non di loro competenza, esponendosi a rischi per cui potrebbero non essere preparati.

L'attenzione alla salute e sicurezza sul lavoro è promossa anche tra i partner e lungo la catena di fornitura: la valutazione dei rischi si applica, infatti, anche alle attività appaltate, in collaborazione con le aziende interessate. Inoltre, in fase di qualifica, gli appaltatori e i fornitori sono valutati anche per il rispetto delle normative di sicurezza e, in casi di attività a rischio specifico come le attività di manutenzione degli impianti, anche di ulteriori requisiti.

Nel 2022 si sono verificati **2 casi di infortunio non grave** consistenti in un trauma distorsivo articolare e un trauma da ferita. Nel biennio precedente si erano registrati rispettivamente 1 infortunio nel 2021 e 2 nel 2020. Rapportando il numero di episodi alle ore totali lavorate in azienda, nel 2022 il tasso di infortuni è stato pari a 2,06¹.

Infortuni sul lavoro registrabili



¹ Il tasso di frequenza degli infortuni è calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni e il totale delle ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 200.000.

Relazioni con il territorio

La storia di Pizzoli è profondamente legata al suo territorio. L'Azienda mantiene vive le relazioni con le comunità di Budrio e dei territori vicini e ne supporta lo sviluppo socioculturale.

L'impegno dell'Azienda per **generare valore condiviso con il territorio** si realizza attraverso donazioni ad associazioni locali che si occupano di promuovere la diffusione e l'accessibilità a servizi sanitari a beneficio della comunità.

Nel 2022 l'Azienda ha sostenuto le attività della Lega del Filo d'Oro, associazione che assiste persone sordocieche e pluriminorate psicosensoriali, della Fondazione ANT, che offre supporto medico specialistico domiciliare per i malati di tumore e la prevenzione oncologica, e di diverse strutture del territorio. Inoltre, Pizzoli **sostiene associazioni sportive, soprattutto rivolte a bambini e ragazzi**, per promuovere la salute e i valori che attraverso lo sport possono acquisire per il loro percorso di crescita, come ad esempio i Camp NESCE dedicati ai giovani talenti del nuoto e le squadre locali di pallacanestro come il VENI BASKET. Per consolidare questo impegno, è stato predisposto nel 2023 l'avvio di un'importante collaborazione con la ONLUS Sport Senza Frontiere per favorire l'inclusione di giovani in condizioni di disagio socioeconomico attraverso lo sport.

Infine, il Rotary Club Valle dell'Idice in collaborazione con Pizzoli ha istituito una **borsa di studio intitolata a Ennio Pizzoli**, che ne è stato fondatore. Lo scopo è quello di premiare le tesi di ricerca più innovative e interessanti in ambito agronomico. L'ultimo progetto premiato riguarda l'interpretazione dello stato vegetativo delle piante attraverso le immagini satellitari.





UN IMPEGNO CON RADICI PROFONDE

“ Il modello di business di Pizzoli è in stretta relazione con gli ecosistemi naturali, su cui genera degli impatti. Per questo motivo, Pizzoli si impegna oggi e per il futuro a promuovere una catena del valore sempre più responsabile, dal campo, allo stabilimento, fino alla tavola.

Uno scenario sfidante

Che siano fresche o surgelate, le patate sono un prodotto sempre più amato e richiesto sul mercato. La sfida delle aziende del settore sarà invertire il trend che vede le rese in diminuzione e i costi di produzione in aumento, principalmente a causa degli effetti del cambiamento climatico.

L'Unione Europea è il secondo maggiore produttore di patate a livello mondiale, con volumi che nel 2020 hanno superato 55 milioni di tonnellate raccolte per un valore stimato attorno ai 12 miliardi di euro. Nel quadro comunitario, il mercato italiano si colloca al 9° posto per superficie coltivata e raccolto, contribuendo per il 2,6% della produzione. Nell'arco di un ventennio, però, **la quantità di patate raccolte sul territorio europeo si è ridotta di più di un quarto** (-27,4% della produzione tra il 2020 e il 2000)².

Le coltivazioni, infatti, sono messe a rischio dall'andamento climatico sempre più incerto, in cui la riduzione delle precipitazioni, le ondate di calore estremo e la diffusione di agenti patogeni compromettono la crescita e la salute dei tuberi. Inoltre, l'aumento dei costi dell'energia e di altre materie prime, come le sostanze fertilizzanti, influisce sulla marginalità dei coltivatori e degli attori lungo la filiera.

Di contro, la domanda di patate rimane in crescita. In Europa, infatti, si registra il più alto consumo pro capite di patate. In Italia, nel 2022 le patate surgelate sono state la terza categoria preferita dai consumatori, totalizzando consumi per oltre 111.000 tonnellate³.

Per far fronte alle tendenze negative, che non riguardano solo le patate ma tutto il comparto agricolo, le istituzioni europee stanno lavorando alla definizione di obiettivi e linee guida per supportare la transizione verso un modello produttivo capace di assicurare la produttività senza compromettere la salute degli ecosistemi.

In una prima fase i provvedimenti pongono ulteriori sfide alle aziende del settore che, ad esempio, non potranno più ricorrere all'utilizzo di determinate sostanze chimiche per la lotta agli infestanti e ai patogeni. Per questo, le aziende del settore, tra cui Pizzoli, stanno investendo in soluzioni innovative capaci di **diminuire gli impatti sull'ambiente e allo stesso tempo di rendere la produzione più resiliente**.



Le sfide

Degrado dei terreni agricoli, variazione delle precipitazioni e conseguente diminuzione delle rese agricole



Oscillazione dei costi dell'energia, delle materie prime e dei semilavorati



Oscillazione del valore delle patate sul mercato



Contesto agricolo italiano che necessita di continua sperimentazione e adozione di nuovi modelli e pratiche di produzione



I trend di sviluppo



Definire strategie per quantificare e contenere l'impronta carbonica lungo tutta la catena del valore



Aumentare l'efficienza energetica e la circolarità dei processi di lavorazione



Sviluppare modelli e pratiche agricole per contrastare il degrado dei terreni e per supportare la capacità rigenerativa degli ecosistemi



Adottare sistemi di micro-irrigazione per ridurre i consumi di acqua



Promuovere una filiera che assicuri il coinvolgimento e la redditività di tutti gli attori, in particolare dei coltivatori



Investire sull'innovazione di prodotto e di processo per minimizzare lo spreco alimentare e delle risorse

² Eurostat (2021). The EU potato sector - statistics on production, prices and trade.
³ Circana AT. Dati riferiti a totale Italia e Discount, dicembre 2022.

Collaborazioni e partnership per una filiera resiliente

La natura e la portata delle sfide che il settore pataticolo è chiamato ad affrontare richiederanno un approccio sistemico, capace di adeguare il modello produttivo e il contesto amministrativo a nuovi paradigmi. È importante, dunque, che le aziende della filiera collaborino tra loro, coinvolgendo anche le istituzioni e i legislatori, per favorire la transizione e sviluppare soluzioni innovative.

Infatti, da tempo Pizzoli partecipa attivamente alle principali **associazioni di settore** attraverso la collaborazione a studi di settore e lo scambio di *best practice*. In particolare, l'Azienda prende parte ai comitati direttivi e a tavoli di lavoro specifici, anche in ambito di sostenibilità, nonché contribuisce ad attività di ricerca e comunicazione delle seguenti associazioni:

- **EUPPA (European Potato Processors' Association)**. Associazione europea che rappresenta i trasformatori di patate in Europa, con la mission di favorire lo sviluppo di un'industria innovativa, sostenibile, competitiva, responsabile delle esigenze attuali e future del pianeta e dei consumatori. Comprende 6 associazioni nazionali con sede in Belgio, Germania, Francia, Italia, Paesi Bassi e Regno Unito e singole aziende che insieme realizzano oltre il 90% della produzione di patate trasformate in Europa. Ad ottobre 2022 Pizzoli ha preso parte alla conferenza "EUPPA driving sustainability across the potato processing sector" a Bruxelles.
- **Unione Italiana Food**. Principale associazione in Italia che rappresenta grandi marchi e piccole e medie imprese del settore alimentare. L'associazione ha lo scopo di supportare la crescita del comparto alimentare italiano nei mercati globali.

- **IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)**. Associazione che fa capo a Unione Italiana Food e che ha l'obiettivo di mantenere informati i consumatori sulle tecniche di surgelazione, conservazione e distribuzione, tutelando e valorizzando l'immagine degli alimenti surgelati e favorendone la crescita in termini di consumi. Nel 2022 **Pizzoli ha partecipato alla stesura del primo Report Ambientale dedicato agli alimenti surgelati**, fornendo dati e contribuendo all'elaborazione di metriche specifiche.
- **FruitImprese, Associazione Nazionale Imprese Ortofrutticole**. Associazione indipendente che rappresenta e tutela gli imprenditori del settore ortofrutticolo, promuovendone la crescita e l'accesso a nuovi mercati. Qualità, salubrità, sostenibilità e tecnologia sono le leve di sviluppo su cui l'Associazione punta.
- **Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P.** Consorzio per la tutela della Patata di Bologna D.O.P. attraverso la definizione del disciplinare di produzione e il controllo degli standard di qualità. Pizzoli è il secondo confezionatore per volumi.

Inoltre, Pizzoli ha preso parte alla costituzione della **Piattaforma Nazionale del Fosforo**, iniziativa guidata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, che ha l'obiettivo di promuovere il recupero del fosforo dai processi produttivi per raggiungere l'autosufficienza del ciclo del fosforo su base nazionale. La Piattaforma, inoltre, ha lo scopo di coordinare le politiche nazionali con il quadro di riferimento europeo. Pizzoli collabora a questa iniziativa, partecipando ai tavoli tecnici della piattaforma e anche ad attività di informazione e divulgazione.

Parallelamente, Pizzoli collabora con il mondo accademico nell'ambito della ricerca e sperimentazione agronomica e varietale. Presso i campi sperimentali dell'**Università di Bologna**, infatti, si studiano e testano nuove varietà e tecniche prima di passare all'applicazione su grande scala presso l'azienda agricola sperimentale di Pizzoli. La collaborazione con l'Università si realizza anche con il supporto a progetti di ricerca per tesi di laurea.

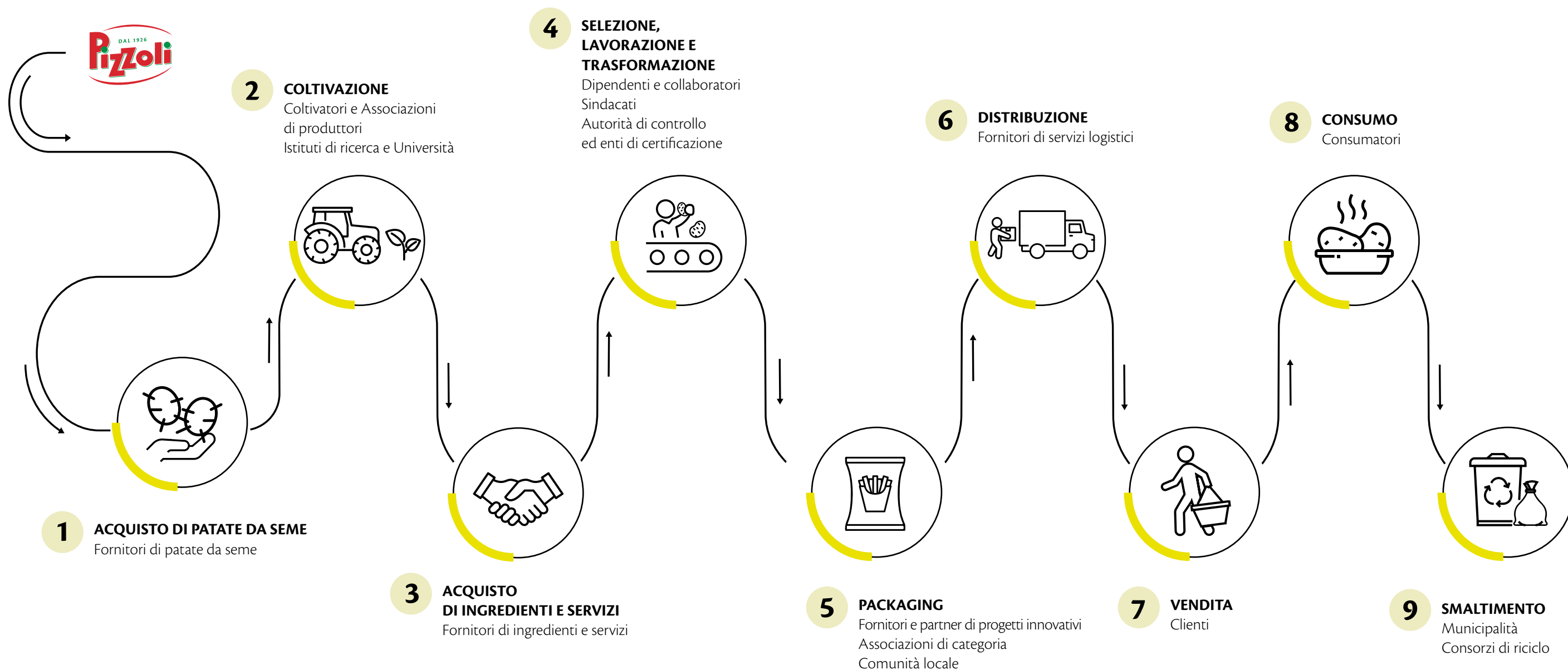
Infine, Pizzoli monitora costantemente le **opportunità di collaborazione con altre aziende e start up** per lo sviluppo di tecnologie e innovazioni e per instaurare processi sinergici, ad esempio recuperando e valorizzando sottoprodotti della lavorazione delle patate che possono diventare materia prima per altre industrie.



Stakeholder e priorità

La natura del business di Pizzoli porta l'Azienda a relazionarsi quotidianamente con numerosi stakeholder lungo la catena del valore. Ascoltare e comprendere le loro prospettive è fondamentale per definire una strategia di sviluppo sostenibile e di successo.

Pizzoli ha individuato le categorie di stakeholder più rilevanti per l'organizzazione considerando in che modo subiscono gli impatti negativi e positivi generati dall'Azienda e la loro capacità di influenzare le decisioni aziendali, rispetto alle diverse fasi della catena del valore.



Periodicamente, durante l'aggiornamento dell'analisi di contesto e dei rischi aziendali, Pizzoli valuta le aspettative dei singoli gruppi e definisce le modalità e i contenuti per rispondere alle istanze degli stakeholder con efficacia. Oltre alle attività di dialogo e coinvolgimento che si svolgono in modo continuativo attraverso i canali di comunicazione più idonei per ciascuna categoria (come meglio

descritto nelle sezioni successive), nel 2022 Pizzoli **ha consultato un campione di dipendenti e fornitori** per approfondire le loro percezioni e aspettative in ambito sociale e ambientale, che sono state tenute in considerazione nel processo di definizione dei temi materiali e di individuazione degli indirizzi strategici di sostenibilità.

Infatti, attraverso la compilazione di un questionario online, gli stakeholder sono stati chiamati a valutare la significatività degli impatti associati alle attività di Pizzoli e a rispondere ad alcune domande relative a tematiche strategiche per il settore e per lo sviluppo del business.

Dai questionari è emerso che sia i dipendenti che i fornitori sono concordi nel ritenere che le sfide prioritarie per Pizzoli siano:

- Ridurre l'impronta carbonica
- Promuovere pratiche agricole sostenibili e che tutelino la biodiversità
- Continuare lo sviluppo dei processi in ottica circolare.



L'analisi di materialità

Per pianificare una strategia aziendale coerente e lungimirante, capace di integrare la gestione degli aspetti sociali, ambientali ed economici più rilevanti, è stato fondamentale individuare gli ambiti di azione prioritari per Pizzoli grazie allo svolgimento di un'analisi di materialità. L'analisi consi-

ste in un processo di individuazione e valutazione dei temi materiali, ossia gli aspetti più significativi per un'organizzazione che raggruppano e descrivono uno o più impatti che essa ha o può avere su società, ambiente ed economia e che influiscono sulla sua capacità di creare valore nel tempo.

I 12 temi materiali in ordine di priorità

- ▶ 1. Qualità e sicurezza alimentare
- ▶ 2. Gestione del capitale umano
- ▶ 3. Pratiche di approvvigionamento e gestione degli ecosistemi agricoli
- ▶ 4. Innovazione e sviluppo della filiera
- ▶ 5. Generazione di valore
- ▶ 6. Cambiamento climatico
- ▶ 7. Gestione delle risorse per la produzione e circolarità
- ▶ 8. Valorizzazione dei sottoprodotti e gestione dei rifiuti
- ▶ 9. Soddisfazione di clienti e consumatori
- ▶ 10. Supporto alle comunità e sviluppo del territorio
- ▶ 11. Gestione etica e responsabile del business
- ▶ 12. Lotta allo spreco alimentare e sensibilizzazione dei consumatori

- Temi economici e di governance
- Temi sociali
- Temi ambientali



In linea con la metodologia definita dagli Standard GRI 2021 elaborati dalla Global Reporting Initiative, il processo di individuazione dei temi materiali ha seguito le seguenti fasi:

- 1 Comprensione del contesto**
 Analisi del quadro normativo applicabile al business e al settore di Pizzoli; analisi di studi e report rilasciati da enti istituzionali e organizzazioni del settore agroalimentare (ad esempio Associazione Europea dei Trasformatori di Patate, Istituto Italiano Alimenti Surgelati, Sustainable Agriculture Initiative), nonché analisi delle strategie dei competitor e dei peer, per identificare i trend e i rischi di sostenibilità più rilevanti.
- 2 Analisi della catena del valore**
 Scomposizione della catena del valore di Pizzoli in tutte le sue fasi da monte a valle, sotto il controllo diretto o indiretto dell'organizzazione; analisi delle relazioni con gli stakeholder per ogni fase.
- 3 Individuazione degli impatti**
 Identificazione degli impatti generati per ogni fase della catena del valore, ossia gli effetti negativi o positivi che Pizzoli ha o potrebbe avere su economia, ambiente, persone e i loro diritti umani; tali impatti possono essere già in atto o potenziali, prevedibili o imprevedibili, reversibili o irreversibili e produrre effetti a breve o lungo termine.
- 4 Valutazione degli impatti**
 Il livello di significatività degli impatti negativi è stato determinato valutando, attraverso una scala di valore, la gravità, la probabilità di accadimento, la diffusione degli effetti e la difficoltà nel rimediare agli stessi; per gli impatti positivi, invece, il livello di significatività è stato valutato sulla base del livello del beneficio apportato e la sua estensione. Nel processo sono state considerate anche le valutazioni attribuite dagli stakeholder a cui è stato sottoposto il questionario online.
- 5 Raggruppamento degli impatti nei temi materiali**
 Gli impatti negativi e positivi ordinati secondo il livello di rilevanza e che si sono collocati al di sopra della soglia minima di significatività definita sono stati raggruppati per definire i temi materiali di Pizzoli.

Guardando al futuro con responsabilità

Da sempre Pizzoli gestisce i processi e le attività del business con l'obiettivo di raggiungere alti livelli di efficienza, assicurando allo stesso tempo equità e responsabilità verso gli stakeholder coinvolti. Dalla pianificazione degli stabilimenti per assicurare il recupero e la valorizzazione delle risorse energetiche e degli scarti, alla ricerca agronomica per ottimizzare l'uso delle risorse e minimizzare gli impatti sul campo. L'Azienda negli anni ha continuato a lavorare per

migliorare le proprie performance sociali e ambientali, grazie anche allo sviluppo di politiche e procedure specifiche e all'ottenimento di certificazioni di qualità. Considerata la fase di crescita e il prossimo aumento della capacità produttiva con l'avvio dello stabilimento di San Pietro in Casale, Pizzoli ha iniziato a porre le basi per la definizione di un Piano di Sostenibilità integrato alla strategia aziendale. L'Azienda nel 2022, infatti, ha intrapreso un percorso di analisi del proprio

posizionamento di sostenibilità approfondendo la comprensione degli impatti generati e delle aspettative degli stakeholder. Sulla base dei risultati raccolti, l'Azienda ha avviato un processo condiviso guidato dal Responsabile della

funzione Sostenibilità che ha coinvolto il management aziendale per l'individuazione delle aree di impegno prioritarie per Pizzoli, ossia dei **pilastri** della strategia di sostenibilità.

A partire dagli ambiti strategici individuati, l'Azienda si impegna a sviluppare entro il 2023 un Piano di obiettivi e azioni di medio e lungo termine che guiderà il business nella gestione efficace degli impatti sociali e ambientali.

ALLE RADICI DELL'ETICA

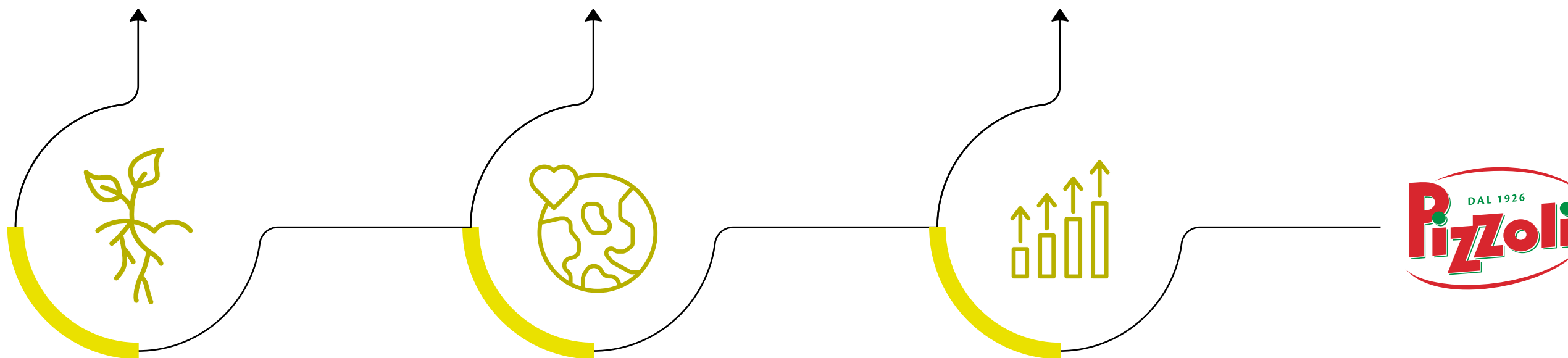
Impegno per assicurare un'amministrazione etica e responsabile del business, proteggendo la capacità di creare valore economico condiviso e promuovendo la partecipazione, lo sviluppo e la sicurezza delle persone di Pizzoli.

NEL RISPETTO DEL PIANETA

Costante ricerca e sviluppo di processi efficienti e circolari per ridurre gli impatti diretti della produzione industriale sull'ambiente, minimizzando gli sprechi e l'impronta carbonica.

UNA CRESCITA SANA

Contributo alla transizione verso un sistema agricolo sostenibile, contrastando l'impoverimento delle risorse e promuovendo la capacità rigenerativa degli ecosistemi per assicurare un prodotto sano e di qualità e proteggere la sicurezza alimentare delle generazioni future.



- Diffusione della cultura della sicurezza in Azienda.
- Promozione di iniziative sociali volte a valorizzare il territorio.
- Comunicazione dell'impegno di sostenibilità di Pizzoli e sensibilizzazione degli stakeholder.

- Analisi dell'impronta di carbonio dell'organizzazione e definizione di un piano di mitigazione.
- Analisi dell'impronta di carbonio di alcune categorie di prodotti.
- Partecipazione a progetti di ricerca e sviluppo per la valorizzazione dei sottoprodotti e il recupero e riciclo dei rifiuti.
- Gestione delle acque reflue per prevenire la contaminazione delle risorse idriche.

- Sviluppo e promozione di pratiche agricole innovative e rigenerative, in collaborazione con i partner della filiera.
- Coinvolgimento e sensibilizzazione degli stakeholder lungo la catena del valore per promuovere una filiera sostenibile.
- Promozione di iniziative per la tutela della salute e la diffusione di uno stile di vita sano e responsabile.

52%

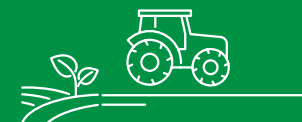
PATATE APPROVVIGIONATE
DA TERRENI SITUATI ENTRO 200 KM
DAGLI STABILIMENTI DI PIZZOLI

189

AUDIT CONDOTTI
SUI FORNITORI

3

MACRO AMBITI DI SVILUPPO
AGRONOMICO PER LA RIDUZIONE
DEGLI IMPATTI SUL CAMPO



BUONA PER NATURA, SOSTENIBILE PER SCELTA

“Sperimentare, innovare e condividere i saperi, perché la terra possa continuare a offrire i suoi frutti preziosi. Da sempre Pizzoli è al fianco dei coltivatori per trovare soluzioni sempre meno impattanti e supportarli nell'affrontare le nuove sfide.

Analisi di contesto

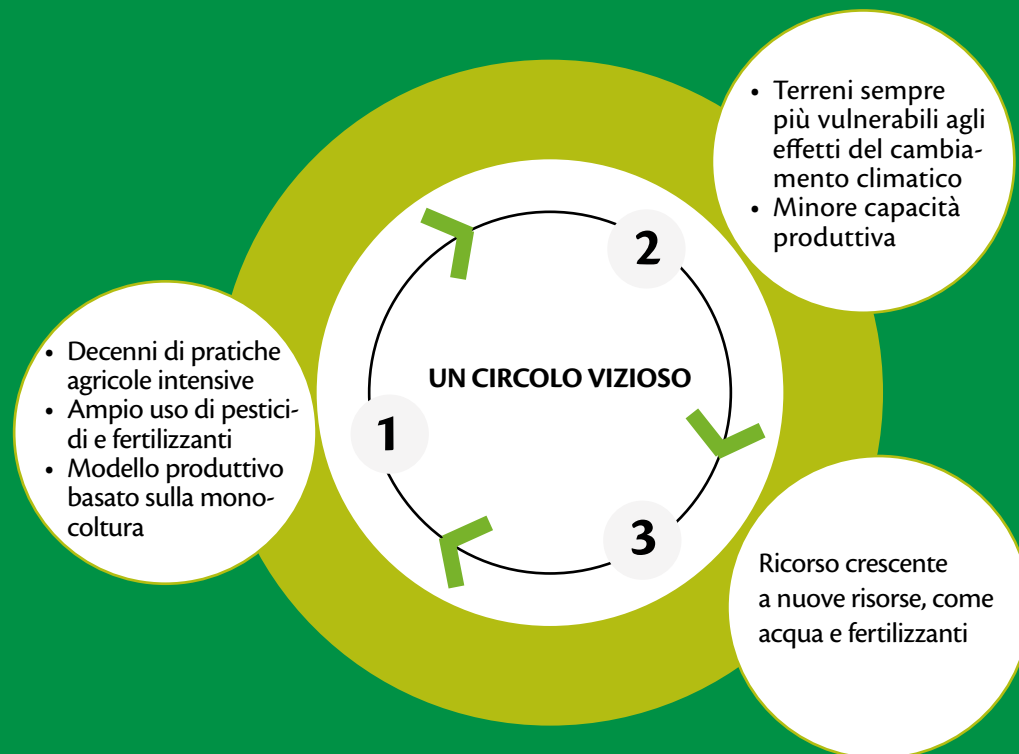
AGRICOLTURA E CAMBIAMENTI CLIMATICI

L'agricoltura è uno dei settori che contribuisce maggiormente al cambiamento climatico. Negli ultimi 20 anni, il settore agricolo ha generato a livello globale⁴:

4 McKinsey & Company, 2020. Agriculture and climate change. Reducing emissions through improved farming practices.

20%
delle emissioni
di gas serra

80%
delle emissioni
di protossido di azoto



Effetti del cambiamento climatico

- Aumento delle temperature
- Riduzione della quantità e variazione della distribuzione delle precipitazioni
- Aumento di fenomeni meteorologici estremi
- Aumento del livello del mare e salinizzazione dei terreni costieri



Conseguenze sui terreni agricoli

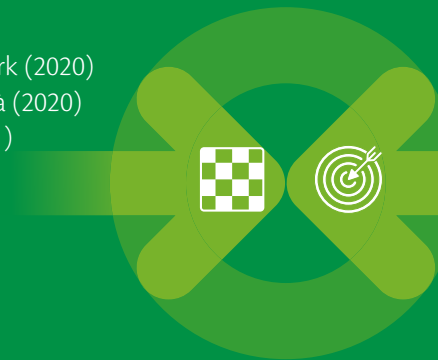
- Perdita di nutrienti nel suolo
- Riduzione della naturale capacità del suolo di trattenere l'umidità e maggiore esposizione a fenomeni di erosione
- Perdita della capacità del suolo di stoccare carbonio
- Maggiore vulnerabilità alla diffusione di patogeni e specie infestanti
- Inquinamento di falde acquifere e corsi d'acqua
- Perdita di biodiversità

COSA PREVEDE L'UNIONE EUROPEA

Per raggiungere la neutralità climatica entro il 2050, l'Unione Europea sta incoraggiando le pratiche agricole capaci di mitigare il cambiamento climatico. Nei prossimi anni, nuovi requisiti normativi obbligheranno le aziende agroalimentari europee ad adottare obiettivi di sviluppo sostenibile sfidanti.

Strategie UE

- Strategia From Farm to Fork (2020)
- Strategia per la Biodiversità (2020)
- Strategia per il Suolo (2021)



Principali obiettivi al 2030

- Destinare il 25% delle superfici agricole europee ad agricoltura biologica
- Destinare almeno il 10% delle superfici agricole ad elementi caratteristici del paesaggio con elevata diversità
- Ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici e pericolosi
- Ridurre l'uso di fertilizzanti di almeno il 20%
- Ridurre del 50% la perdita di sostanze del suolo
- Arrestare la perdita degli impollinatori

LA FILIERA PATATICA

La patata è una delle colture più virtuose in termini di impronta carbonica, di consumo di suolo e di risorse idriche per calorie prodotte⁵. Tuttavia, non è immune agli effetti del cambiamento climatico.

La produzione in Italia dal 2007 al 2022⁶

da **70** MILA a **47** MILA ettari

- 25% dei volumi prodotti

È fondamentale che anche la filiera pataticola investa e partecipi alla **transizione verso modelli sostenibili e rigenerativi**.

Icona che mostra un campo di grano e un albero, simboleggiando l'agricoltura rigenerativa.

Agricoltura rigenerativa⁷

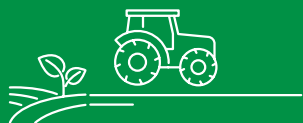
La combinazione di pratiche e soluzioni tecnologiche che permettono di lavorare in sinergia con i ritmi naturali per:

- contenere gli impatti delle attività agricole sull'ambiente
- aumentare la resilienza degli ecosistemi, ripristinando la fertilità del suolo, favorendo la biodiversità e aumentando sia la resa che la qualità del raccolto.

5 Hannah Ritchie and Max Roser (2022) - "Environmental Impacts of Food Production". Pubblicato online su OurWorldInData.org.

6 Dati Istat 2023.

7 European Academies Science Advisory Council (EASAC), 2022. Regenerative agriculture in Europe. A critical analysis of contributions to European Union Farm to Fork and Biodiversity Strategies.



COSA FA PIZZOLI

Consapevole degli impatti generati indirettamente dall'azienda lungo la fase agricola, **Pizzoli da sempre ricerca e sperimenta** sul campo tecniche e soluzioni innovative per diminuire l'impatto delle pratiche agricole e aumentare la resilienza delle colture.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Remunerazione degli agricoltori e potenziali conseguenze su produttività e qualità dei prodotti
- 2 Diritti dei lavoratori e dei diritti umani lungo la catena di fornitura
- 3 Inquinamento e impoverimento degli ecosistemi causati dalle pratiche agricole adottate nella produzione delle patate e di altre materie prime approvvigionate
- 4 Produzione indiretta di gas serra sul campo
- 5 Occasioni di sviluppo economico per la filiera e il settore
- 6 Competenze tecniche dei coltivatori di patate e sviluppo delle associazioni di produttori
- 7 Transizione verso pratiche agricole sostenibili e rigenerative

L'arte di scegliere con sapienza

Dal seme, alle patate, agli ingredienti e ai servizi accessori, la costruzione di una filiera agroalimentare integrata, basata su relazioni commerciali eque e trasparenti, è la chiave per un prodotto eccellente realizzato nel rispetto della società e dell'ambiente.

Oltre il 50% dei fornitori è costituito dalle aziende agricole, a cui Pizzoli fornisce tuberi-seme certificati delle varietà più idonee alle caratteristiche degli areali di destinazione per assicurare una produzione redditizia. Le patate da seme sono acquistate da produttori specializzati del Nord Europa. Pizzoli, inoltre, acquista **ingredienti** per la preparazione delle ricette surgelate, tra cui l'olio di frittura, farine e altri ingredienti minori, e i materiali per il confezionamento delle referenze.

Non meno importanti per l'efficienza della filiera sono i **servizi tecnici**, come la manutenzione degli impianti di produzione, e i **servizi logistici e di trasporto** per fornire ai consumatori un prodotto sempre capace di soddisfare le loro esigenze.

Nel 2022 il numero totale dei fornitori diretti è aumentato, passando da 303 nel 2021 a 358, per ragioni legate alla realizzazione del nuovo stabilimento di San Pietro in Casale e alla pianificazione delle nuove attività, nonché per motivi di sicurezza delle forniture legati al contesto socioeconomico che ha messo a rischio la disponibilità di determinate materie prime e la stabilità dei prezzi. Di conseguenza, la spesa verso i fornitori è aumentata del 21% rispetto all'anno precedente.

oltre
350
fornitori totali

19
fornitori
di tuberi-seme

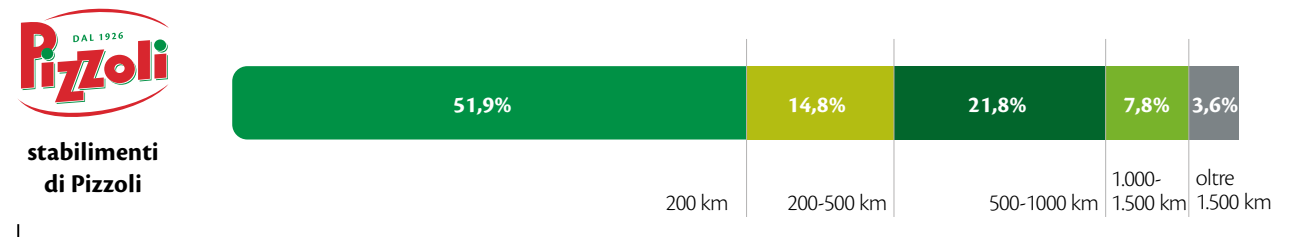
190
fornitori di patate,
di cui 165 italiani, incluse le Organizzazioni dei Produttori

L'Azienda si affida principalmente a fornitori italiani. Negli anni Pizzoli ha costruito **relazioni durature e di fiducia** con partner industriali e tante realtà agricole dislocate su gran parte del territorio italiano in areali produttivi altamente vocati per la coltivazione delle patate, in particolare Veneto, Emilia-Romagna, Abruzzo, Campania, Calabria e

Sicilia. Per una parte di forniture specifiche, Pizzoli acquista anche da partner europei selezionati, con l'obiettivo di assicurare sempre la disponibilità e la massima qualità delle materie prime.



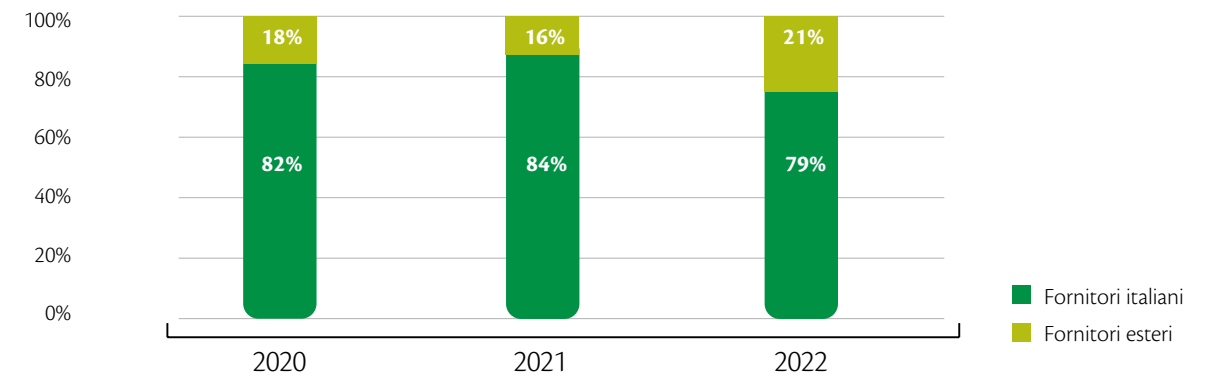
Provenienza delle patate



Nel 2022, **il 79% della spesa per gli acquisti è stata rivolta a fornitori italiani**, di cui il 37% con sede in Emilia-Romagna. La lieve diminuzione della quota di forniture italiane rispetto agli anni precedenti (84% nel

2022 e 82% nel 2021) è dovuta alla necessità di acquistare maggiori quantità di tuberi-seme e patate provenienti anche dall'estero per soddisfare la domanda in crescita.

Proporzione di spesa verso i fornitori



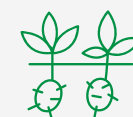
Selezione dei fornitori

Pizzoli **seleziona attentamente le forniture che rispondono a determinati criteri in termini di qualità, performance e caratteristiche ambientali** definiti all'interno di procedure e strumenti specifici a seconda delle categorie merceologiche. Nel 2022, il 21% dei nuovi fornitori è stato valutato secondo criteri sociali e ambientali. I fornitori, inoltre, sono valutati rispetto alle pratiche di gestione dell'organizzazione e alla conformità a requisiti etici e di responsabilità sociale sanciti nel Codice di Condotta Aziendale di Pizzoli, tra cui la promozione di condizioni di lavoro eque e dignitose e il rispetto dei diritti umani.

Oltre ad accertarsi del rispetto dei requisiti richiesti attraverso le dichiarazioni e la documentazione rilasciata, Pizzoli conduce delle attività di audit presso i fornitori. **Nel 2022 sono stati coinvolti in attività di verifica 189 fornitori**, di cui 24 nuovi fornitori e 165 fornitori già accreditati. Gli audit totali condotti nei due anni precedenti si sono svolti rispettivamente presso 202 fornitori nel 2021 e 160 nel 2020. Inoltre, **gli agronomi di Pizzoli hanno condotto controlli in campo sull'80% delle aziende agricole e delle associazioni di produttori** per verificare l'adozione delle prassi e la conformità agli standard qualitativi richiesti.



Modalità e ambiti di valutazione dei fornitori per categoria merceologica



PATATE DA SEME

Strumenti di valutazione

- Certificazione per area di produzione e idoneità fitosanitaria

Ambiti valutati

- Origine
- Caratteristiche fitosanitarie in conformità con il Regolamento europeo RUCIP⁸ e la disciplina sementiera nazionale CREA⁹



PATATE

- Condizioni di acquisto
- Contratto quadro per la cessione delle patate da consumo fresco
- Adozione del Disciplinare di Produzione Integrata della regione di appartenenza
- Check list per il controllo delle pratiche adottate
- Adesione al programma nazionale di tracciabilità di materia prima
- Certificazione Global G.A.P. e GRASP (se applicabile)

- Conformità ai requisiti qualitativi definiti
- Conformità alle pratiche definite dal Disciplinare in termini di gestione e utilizzo di prodotti fitosanitari, irrigazione, concimazione, diserbo, lavorazione del suolo, gestione dei rifiuti



INGREDIENTI E ALTRE MATERIE PRIME ALIMENTARI

- Questionario di valutazione dei fornitori di materie prime alimentari
- Questionario di responsabilità sociale dei fornitori
- Eventuali certificazioni di organizzazione e/o di prodotto

- Sicurezza alimentare
- Gestione dei rifiuti
- Gestione dei trasporti



IMBALLAGGI

- Questionario di valutazione dei fornitori di imballi
- Questionario di responsabilità sociale dei fornitori
- Eventuali certificazioni di organizzazione e/o di prodotto

- Gestione della qualità e rintracciabilità
- Idoneità ai requisiti igienico sanitari per il contatto con prodotti alimentari



SERVIZI

- Questionario di responsabilità sociale dei fornitori
- Procedura PG03 "Gestione appalti", derivata dal Modello Organizzativo 231 (per il servizio manutentivo)

- Regolarità contributiva
- Presenza delle necessarie coperture assicurative
- Salute e sicurezza dei lavoratori
- Rispetto dei diritti dei lavoratori e condizioni di lavoro dignitose



TRASPORTI

- Questionario di responsabilità sociale dei fornitori
- Conformità al protocollo HACCP
- Documento unico di regolarità contributiva (DURC)
- Documenti assicurativi
- Istruzione operativa Pizzoli
- Eventuali certificazioni

- Regolarità contributiva
- Presenza delle necessarie coperture assicurative
- Rispetto dei diritti dei lavoratori e condizioni di lavoro dignitose
- Condizioni di trasporto per garantire la catena del freddo

⁸ L'insieme di Norme ed Usi del Commercio intereuropeo delle Patate ed i Regolamenti di Perizia e di Arbitrato del Comitato europeo.

⁹ Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e per l'Analisi dell'Economia Agraria.



Per un'agricoltura responsabile e sostenibile

Richiedendo l'adozione dei Disciplinari di Produzione Integrata regionale, Pizzoli promuove una filiera attenta alla riduzione degli impatti sul suolo e sull'ecosistema agricolo. I disciplinari, infatti, prevedono la **difesa da parassiti e patogeni basati su mezzi biologici e tecniche agronomiche preventive che mirano ad un equilibrio di lunga durata, per ridurre al minimo il ricorso a prodotti fitosanitari e sostanze chimiche** e le relative conseguenze sulla salute umana e sull'ambiente. Il sistema di produzione integrato richiede competenze specifiche e l'impegno degli agricoltori per un costante monitoraggio dello stato di salute delle coltivazioni, che Pizzoli supporta fornendo l'assistenza tecnica necessaria.

Pizzoli, inoltre, integra le indicazioni dei Disciplinari con proprie istruzioni operative che condivide con gli agricoltori, attraverso una check list che definisce i criteri fondamentali in materia di gestione dei prodotti fitosanitari, gestione delle risorse idriche, salvaguardia della biodiversità con particolare attenzione alle pratiche che favoriscono la presenza degli insetti impollinatori.

Per la coltivazione delle patate da consumo fresco Pizzoli richiede la conformità alle buone pratiche agricole definite dallo **Standard IFA (Integrated Farm Assurance)** definito da **Global G.A.P.**, rispetto al quale le aziende sono certificate in Opzione 2. Dal 2021 Pizzoli, infatti, è diventata capo filiera della certificazione con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità delle attività agricole condotte sul territorio dell'Emilia-Romagna. Lo Standard richiede l'applicazione di un approccio sistemico con requisiti specifici in termini di sicurezza e qualità alimentare, tracciabilità, gestione integrata dei parassiti, gestione del terreno, delle risorse idriche e della biodiversità.

Questi approcci, insieme alla sperimentazione e promozione di pratiche agricole di precisione e rigenerative, si allineano agli obiettivi delle strategie definite dall'Unione Europea per lo sviluppo di una filiera agroalimentare resiliente e rigenerativa, per la protezione della biodiversità e del suolo.

69%

Quota di patate da ortofrutta
provenienti da aziende certificate Global G.A.P.



Al fianco dei coltivatori

Con passione e lungimiranza Pizzoli contribuisce allo sviluppo delle competenze e dell'innovazione fin dalle prime fasi della filiera, assistendo i coltivatori dalla semina alla raccolta.

Pizzoli si impegna per consolidare rapporti commerciali pluriennali con i coltivatori, basati su valori e obiettivi condivisi e dinamiche di collaborazione efficienti per supportare la crescita della produzione agricola nazionale.

I principi chiave per lo sviluppo della filiera

PROGRAMMAZIONE

Il primo passo è rappresentato da **un'organizzazione e programmazione efficace della produzione**, sancita da contratti pluriennali, che permetta di negoziare le condizioni con il dovuto anticipo e assicurare prezzi stabili. Ciò permette ai coltivatori di pianificare le proprie attività ed eventuali investimenti con la sicurezza rispetto al ritorno economico. Per questo la contrattazione viene concordata con almeno un anno di anticipo rispetto alla consegna del prodotto, con il perfezionamento degli accordi al momento della fornitura del seme da parte di Pizzoli. Fornire direttamente ai coltivatori i tuberi-seme, che in media incidono per il 25% del costo della produzione per ettaro, permette loro di sfuggire a dinamiche di speculazione e contenere i costi.

REMUNERAZIONE EQUA

Al momento della programmazione, Pizzoli concorda con i coltivatori un prezzo per la produzione che garantisca un'**adeguata marginalità** e prevede **sistemi di premialità** sulla base della qualità e quantità del raccolto. Nel determinare il prezzo, l'Azienda valuta anche il livello di remuneratività di altre tipologie di produzioni agricole così da considerare anche un margine premiante per i produttori rispetto ad altre colture. Inoltre, Pizzoli **si impegna a garantire il ritiro di tutta la produzione** anche quando questa non ha raggiunto i requisiti e gli standard contrattualizzati, per sostenere i coltivatori nel coprire i costi di produzione, prevedendo eventualmente una rinegoziazione del prezzo. Queste azioni consentono di instaurare rapporti continuativi e supportare la redditività delle aziende agricole e investimenti nel miglioramento della gestione e delle tecniche.

Pizzoli ha istituito una **funzione dedicata alle relazioni con le associazioni e gli agricoltori e allo sviluppo del settore** per promuovere l'organizzazione, la crescita e l'innovazione del comparto pataticolo italiano, anche nel quadro della politica agricola comune europea (PAC). In particolare, ciò permette a Pizzoli di collaborare e fare rete con le istituzioni, le associazioni di produttori, i consorzi di tutela, i sindacati agricoli e gli istituti di sperimentazione, e di partecipare alle attività di rinnovo dei contratti quadro.

I principali obiettivi ai quali la funzione sta lavorando riguardano:

- Promuovere la necessità e l'utilità della programmazione, anche per fare fronte all'instabilità economica.
- Creare un sistema di assistenza agronomica sempre più specializzata, per favorire l'evoluzione delle pratiche agricole.
- Dialogare con le istituzioni per promuovere un contesto normativo e amministrativo più favorevole allo sviluppo della produzione delle patate in Italia.

CONSULENZA TECNICA

I coltivatori ricevono supporto durante l'intero ciclo colturale attraverso una costante **consulenza tecnica da parte dello staff agronomico Pizzoli**, che li affianca nella scelta delle pratiche agronomiche migliori sulla base delle caratteristiche degli areali di coltivazione e delle prassi più idonee per la conservazione nella fase immediatamente successiva alla raccolta. Annualmente, al momento della messa a dimora delle patate, vengono valutati i possibili rischi di contaminazione ed eseguite le analisi chimiche del suolo per la redazione del piano di concimazione. Nel rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata, i trattamenti di difesa vengono autorizzati solo al superamento della soglia di infestazione e sono attuati a seguito dell'approvazione dei consulenti tecnici di Pizzoli. La presenza di questo servizio, legato direttamente alla funzione di Ricerca e Sviluppo Agronomico di Pizzoli, facilita l'evoluzione delle aziende agricole e delle pratiche adottate sul campo, agevolando l'introduzione e sperimentazione di innovazioni tecniche.

CONDIZIONI DI LAVORO

In aggiunta agli aspetti economici e tecnici, Pizzoli mantiene costante l'**attenzione sulle condizioni di lavoro** e sul potenziale rischio di violazione dei diritti dei lavoratori. L'Azienda monitora e assiste i partner agricoli perché operino con responsabilità. Sulla base del rischio individuato si richiede tra le condizioni contrattuali o si promuove l'ottenimento della **certificazione Global G.A.P. Grasp** ("GLOBAL G.A.P. Risk Assessment on Social Practices"). Si tratta di un modulo aggiuntivo dello Standard GLOBAL G.A.P. sulle buone pratiche agricole che valuta gli aspetti sociali connessi alle attività dei lavoratori in agricoltura. Tra gli ambiti verificati vi sono la rappresentanza dei lavoratori, legalità e corretta gestione del rapporto di lavoro, definizione dei salari, orari di lavoro e diritti dei minori.

Un sapere profondo e rinnovato nel tempo

Un impegno costante nella ricerca e sviluppo in ambito agronomico è essenziale per ridurre gli impatti ambientali sul campo senza compromettere la produttività e la redditività delle colture.

La funzione R&S agronomica si occupa di ricercare e sperimentare su piccola scala, grazie anche alla collaborazione con l'Università di Bologna e altri istituti, varietà e pratiche agricole che permettano il miglioramento dei parametri qualitativi delle patate Pizzoli e l'aumento della produttività dei campi degli agricoltori partner assicurando l'utilizzo efficiente delle risorse e proteggendo la salute del suolo. Le tecniche e le innovazioni testate con successo vengono progressivamente estese alle aziende agricole grazie all'assistenza del servizio tecnico agronomico.

Le attività di ricerca e sperimentazione si concentrano su 3 macroaree:



- **Innovazione varietale.** La sperimentazione è votata alla ricerca di nuove varietà in grado di esprimere la massima performance negli areali italiani di coltivazione. In particolare, si studiano varietà che presentano:
 - resistenze genetiche ai principali patogeni con l'obiettivo di ridurre il numero di interventi di difesa e la quantità di fitofarmaci sui terreni;
 - efficienza d'uso di acqua e fertilizzanti; si ricercano varietà in grado di massimizzare l'assorbimento di acqua e azoto al fine di ridurre gli apporti da parte dell'agricoltore.



- **Tecniche colturali.** Pizzoli sta testando alcune essenze da impiegare nei sovesci per il contenimento dei parassiti e il miglioramento della qualità del terreno. Inoltre, sono in fase di prova anche tecniche di somministrazione localizzata dei fertilizzanti per ridurre la quota di nutrienti persi dal terreno. Infine, l'Azienda continua a lavorare all'ottimizzazione del sistema di micro-irrigazione attraverso l'uso dell'ala gocciolante leggera, che già promuove presso i suoi partner.



- **Sistemi a supporto delle decisioni per gli agricoltori.** Lo sviluppo di sistemi di gestione digitalizzati e tecnologie innovative diventerà sempre più centrale nella transizione verso un modello di agricoltura di precisione e rigenerativa. Per questo Pizzoli sta utilizzando e promuovendo l'utilizzo di un DSS (Decision Support System), ossia modelli previsionali di diffusione dei patogeni che permettano agli agricoltori di identificare i corretti momenti di intervento e gli intervalli tra le applicazioni dei prodotti per la difesa fitosanitaria. Il sistema si basa sul monitoraggio delle condizioni microclimatiche, grazie all'installazione di sensori IoT (Internet of Things) in campo, e sui dati raccolti da una parcella di terreno "spia" non trattata. L'uso costante di questi modelli ridurrà sensibilmente la quantità di interventi svolti durante la stagione pataticola.



IoT e agricoltura di precisione: avvio delle sperimentazioni in campo

Le piante di patate hanno bisogno di un apporto costante di acqua, evitando ristagni e stress idrici che possono influire negativamente sulla produzione. A supporto delle pratiche irrigue, nel 2022 Pizzoli ha lanciato diversi progetti pilota, per testare l'efficacia dell'impiego di sensoristica IoT o similare nell'analisi del fabbisogno idrico delle colture. Alle aziende agricole coinvolte nel test sono stati forniti dei sensori per la misurazione dell'umidità del suolo da posizionare sul campo, in grado di trasmettere dati a chilometri di distanza con un consumo di energia molto basso. Dai dati raccolti è possibile calcolare i parametri necessari per una corretta gestione dell'irrigazione. In questo modo i coltivatori possono pianificare gli interventi nei momenti più opportuni e dosare la quantità d'acqua necessaria in modo da **ridurre gli eccessi idrici e massimizzare l'uso della risorsa**. Pizzoli sta monitorando l'andamento del progetto e al termine del periodo di sperimentazione potrà valutare l'utilità e il potenziale di efficientamento del sistema.



I vantaggi della micro-irrigazione nella tutela della risorsa idrica

Da anni Pizzoli collabora con aziende italiane produttrici di materiale per l'irrigazione per **sviluppare e promuovere l'uso dell'ala gocciolante leggera e dello sprinkler su patata** presso gli agricoltori partner. Questo sistema di micro-irrigazione a goccia, indirizzata solo alle radici, consente **un risparmio idrico diretto del 30-40%** e permette di veicolare attraverso l'acqua di irrigazione anche i nutrienti necessari alla crescita delle patate in modo preciso e razionale, riducendone significativamente la dispersione nell'ambiente. Infatti, si registra un **risparmio tra il 10% e il 30% di unità di fertilizzanti somministrate** rispetto ad altri sistemi di distribuzione. Inoltre, tali tecniche richiedono una minor quantità di energia per il pompaggio dell'acqua grazie alle basse pressioni di esercizio.





STIMA FABBISOGNO ENERGIA TERMICA COPERTO DA BIOGAS E RECUPERO TERMICO NELLO STABILIMENTO DI SAN PIETRO IN CASALE

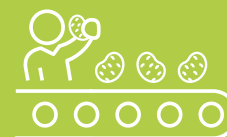
~40%

DEI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE DELLE PATATE RECUPERATI

100%

LITRI DI BIOCARBURANTE PRODOTTO DAL RECUPERO DELL'OLIO DI FRITTURA ESAUSTO

2.641



AL CUORE DELLA PRODUZIONE RESPONSABILE



La gestione delle attività produttive di Pizzoli è improntata sui principi di efficienza e circolarità. Gli stabilimenti e i processi sono progettati per permettere il recupero di una parte di energia e risorse per limitare l'impronta della produzione sull'ambiente.

Analisi di contesto

LA CRISI ENERGETICA

Nel 2022 i mercati globali sono stati colpiti dagli effetti di una seria crisi energetica che ha coinvolto tutti i combustibili fossili. Tra i fattori che l'hanno determinata:

- La rapida ripresa economica post-Covid che già dal 2021 aveva portato ad un irrigidimento dei mercati dell'energia
- L'invasione russa dell'Ucraina nel febbraio 2022 e l'interruzione delle forniture di gas russo verso alcuni Paesi dell'UE

+150%

Aumento del prezzo del gas in UE tra luglio 2021 e luglio 2022¹⁰

-31%

Calo delle forniture di gas dalla Russia all'Europa rispetto al 2021¹¹

9,2%

Tasso di inflazione annuo nell'Eurozona a dicembre 2022, rispetto al 5% del dicembre 2021¹²

¹⁰ Consiglio Europeo, 24 marzo 2023. Prezzi dell'energia e sicurezza dell'approvvigionamento.
¹¹ IEA, 2023. La crisi energetica globale.
¹² Eurostat. Inflation rate.

COSA PREVEDE L'UNIONE EUROPEA

Attualmente il 75% delle emissioni di gas a effetto serra rilasciate dall'UE è riconducibile alla produzione e all'uso di energia. **Gli obiettivi del Green Deal per il 2030¹³:**

- ridurre le emissioni nette di almeno il 55% (rispetto al 1990)
- almeno 32% di energia rinnovabile nel consumo energetico finale, ma l'UE sta valutando di alzare l'obiettivo a 42,5%
- almeno 32,5% di risparmio energetico rispetto allo scenario «business as usual»

In risposta alle difficoltà del mercato energetico mondiale causate dall'invasione russa dell'Ucraina e per supportare la transizione, la Commissione Europea ha presentato il piano REPowerEU basato su 3 linee d'azione:

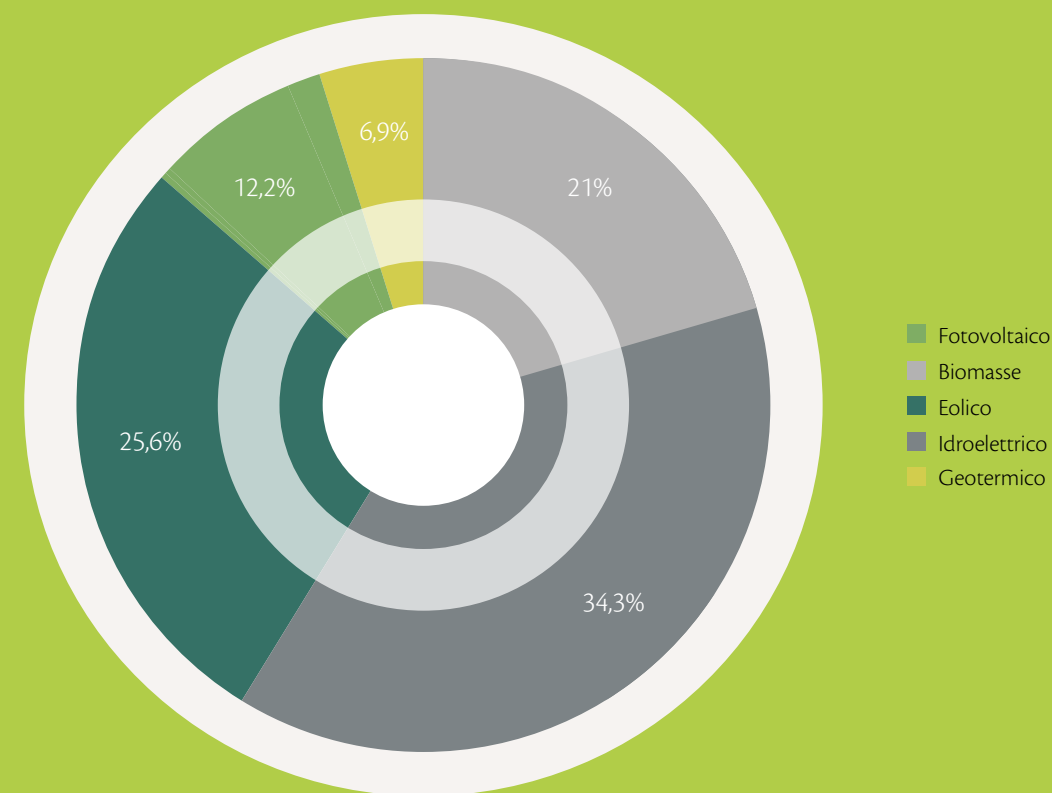


¹³ Consiglio europeo, 24 novembre 2022. Energia pulita.

I NUMERI DELLA TRANSIZIONE

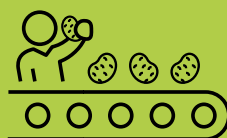
Nel 2022 le fonti rinnovabili hanno soddisfatto il **31,1%** della domanda di energia elettrica in Italia, in calo rispetto al 35,4% del 2021 principalmente a causa della diminuzione della produzione idroelettrica dovuta alla siccità¹⁴.

Copertura della domanda italiana di energia elettrica da rinnovabili, suddivisa per fonti



A livello globale le rinnovabili rimangono in crescita e **si stima che diventeranno la più grande fonte di generazione di elettricità entro il 2025**, con la previsione di raggiungere la quota di 38% nel mix energetico nel 2027¹⁵.

¹⁴ Terna, 23 gennaio 2023. Terna: nel 2022 consumi elettrici italiani pari a 316,8 tWh.
¹⁵ IEA, dicembre 2022. Renewables 2022.



COSA FA PIZZOLI

Le attività produttive di Pizzoli richiedono molta energia, per questo fin dal 2010 l'Azienda ha investito nella produzione di energia rinnovabile attraverso un impianto a biomasse, interamente alimentato dagli scarti della lavorazione delle patate. Anche lo stabilimento di San Pietro in Casale sarà dotato di un impianto di produzione di biogas. Pizzoli guarda al futuro, prevedendo di aumentare la sua capacità di autoprodotte energia rinnovabile da impianto fotovoltaico.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Consumo diretto di risorse energetiche e fonti fossili per i processi produttivi
- 2 Rilascio di emissioni di gas serra
- 3 Consumo di risorse idriche nei processi produttivi
- 4 Gestione dei rifiuti e delle acque
- 5 Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti di produzione

Come si diventa una patata Pizzoli

Raggiunta la maturazione nel campo, le patate sono raccolte e inviate agli stabilimenti di Pizzoli dove, grazie alle migliori tecnologie e alla competenza del personale specializzato, sono accuratamente selezionate e preparate per il consumo fresco oppure trasformate e surgelate per diventare sfiziose patatine fritte.

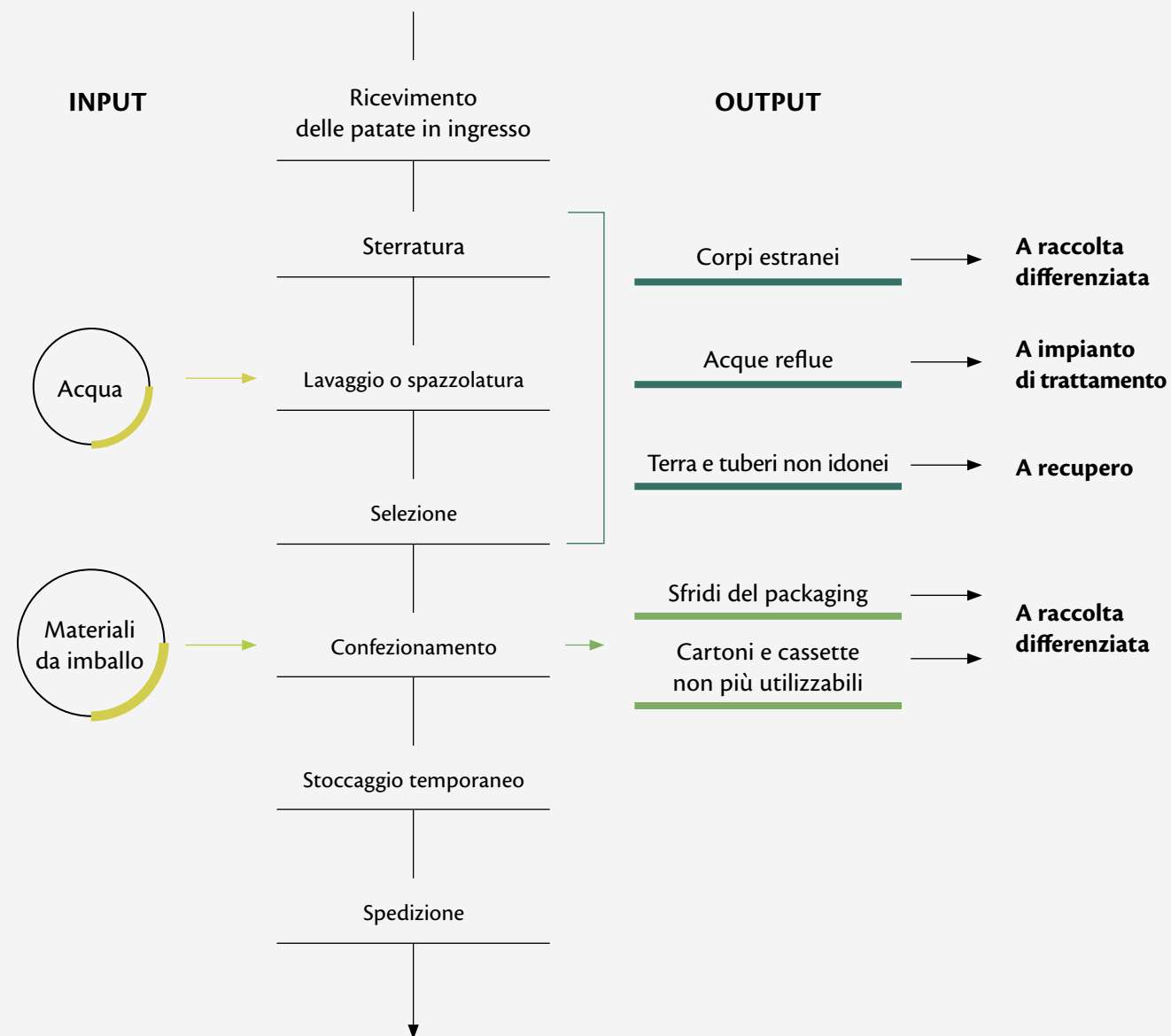
Essere un operatore specializzato sia nel prodotto fresco che surgelato richiede lo **sviluppo e la gestione di due divisioni dedicate**, con processi e impianti dalle caratteristiche specifiche data la diversa tipologia di lavorazioni richieste.

Nell'unità operativa di **Baricella** si ricevono le patate che saranno destinate ai banchi dell'ortofrutta. Qui, dopo una prima sterratura, le patate sono lavate o spazzolate per garantire l'eliminazione di qualsiasi residuo e corpo estraneo che non compromette la sicurezza del prodotto, ma la sua presentazione. Attraverso sistemi sia ottici che manuali si procede, quindi, alla selezione delle patate per escludere quelle che presentano difettosità di colore e dimensione e che non soddisfano i criteri di qualità. A questo punto, le patate passano alle linee di confezionamento per essere preparate per la spedizione, che generalmente avviene nell'arco della stessa giornata.

A **Budrio** (e a **San Pietro in Casale** a partire dal secondo semestre 2023) si producono le referenze surgelate. Dopo essere state controllate e lavate, le patate in entrata sono pelate a vapore. Successivamente, sono tagliate, precotte, asciugate e prefritte. Ormai pronte, le patatine vengono raffreddate e surgelate per poi passare al confezionamento. Il prodotto finito viene stoccato nel polo di San Pietro in Casale per lo stoccaggio nelle celle frigorifere fino al momento della spedizione.

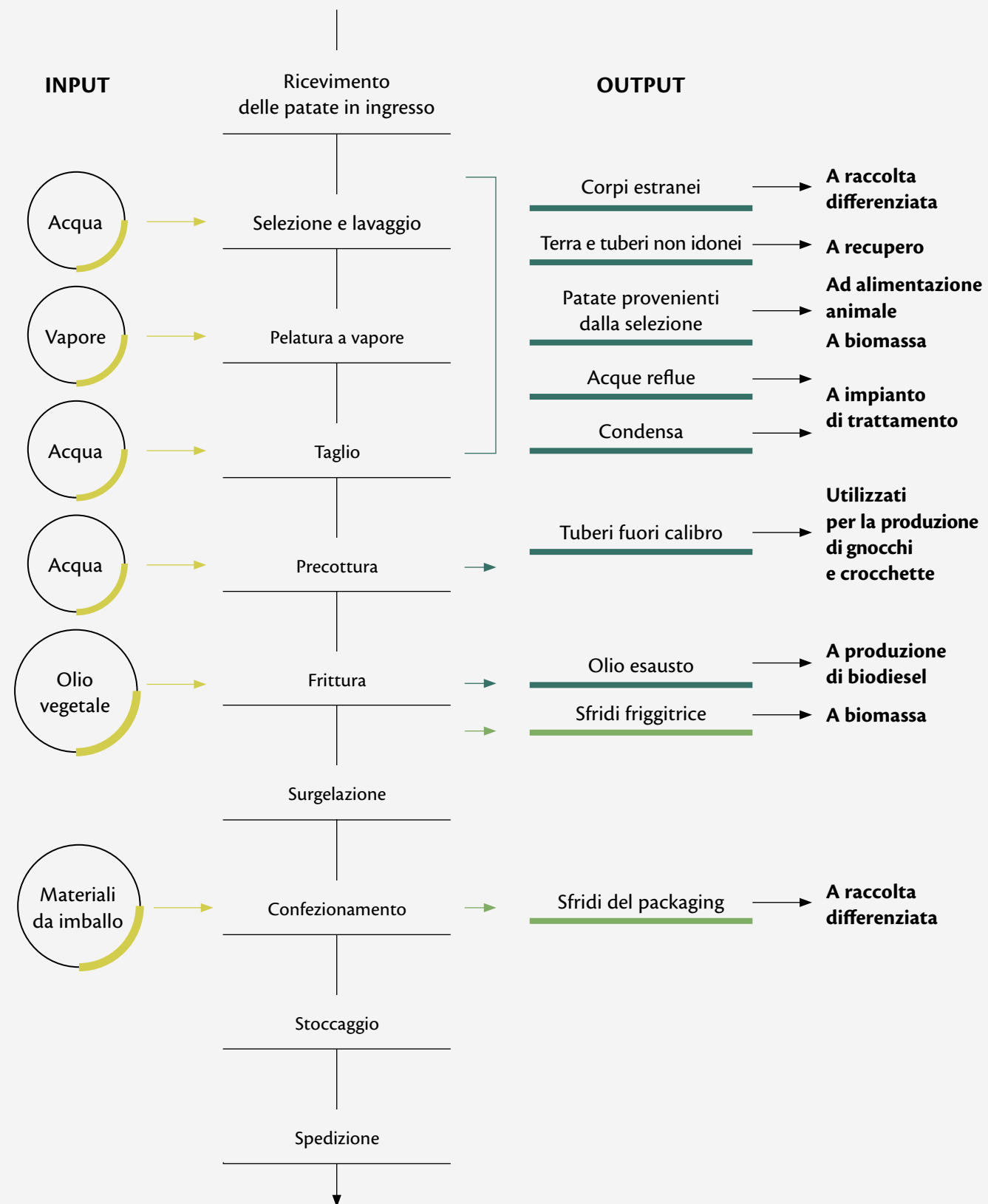


PROCESSI PER LA SELEZIONE DELLE PATATE FRESCHE



- Risorse, ingredienti e materiali di input
- Scarti dei processi recuperati e riutilizzati
- Altri scarti
- Destinazione

PROCESSI PER LA PRODUZIONE DELLE PATATE FRITTE SURGELATE



Rispetto alle patate fresche da consumo, la produzione del surgelato richiede maggiori risorse e genera una maggiore quantità di sottoprodotti. Di conseguenza, anche gli impatti associati sono più significativi. Per gestirli al meglio Pizzoli adotta un approccio basato su due elementi principali:

1

SISTEMA DI MONITORAGGIO E GESTIONE

Negli stabilimenti di Budrio e San Pietro in Casale Pizzoli ha adottato un **Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001**. L'Azienda ha definito procedure specifiche di analisi degli impatti e monitoraggio delle performance che permettono di tenere sotto controllo l'efficienza dei processi e individuare gli ambiti di miglioramento. In occasione del riesame della direzione annuale del sistema di gestione, si valuta l'andamento degli indicatori monitorati e si verifica il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

2

DESIGN DI PROCESSO



Gli impianti sono progettati per **recuperare parte del calore generato dai processi e sfruttare gli scambi termici**. Ad esempio, l'acqua a bassa temperatura prelevata dai pozzi permette di raffreddare le patate nelle prime fasi del processo di surgelazione, così da ridurre l'apporto di energia necessario. Allo stesso tempo, l'acqua assorbe il calore rilasciato dalle patate appena fritte riscaldandosi per essere utilizzata in altri processi che necessitano di acqua ad alta temperatura.



Dopo il ciclo di depurazione e analisi, **una parte delle acque reflue viene recuperata** per essere reimpiegata nei processi non alimentari. I composti organici rilasciati nelle acque di processo sono abbattuti per prevenire contaminazioni dell'ecosistema locale.



Il 100% degli scarti della lavorazione delle patate è riutilizzato per la produzione di energia rinnovabile da biomassa attraverso l'impianto di biodigestione di Budrio o l'invio a impianti esterni. Pizzoli, inoltre, ricerca destinazioni utili anche per le altre materie e sostanze di scarto della lavorazione.



Il sistema di frittura permette di **ottimizzare il consumo di olio, dosandolo e reintegrandolo man mano in base alle quantità assorbite dalle patate** durante il processo di cottura. Ciò permette di ridurre le quantità di olio vegetale da smaltire. Dal 2022 Pizzoli recupera l'olio di scarto che viene raccolto e trasformato in biocarburante in partnership con la società HERA.



Quanta energia serve

Pizzoli punta a migliorare l'efficienza energetica e ad aumentare la quota di energia rinnovabile prodotta per ridurre i consumi e di conseguenza le emissioni di gas serra associate.

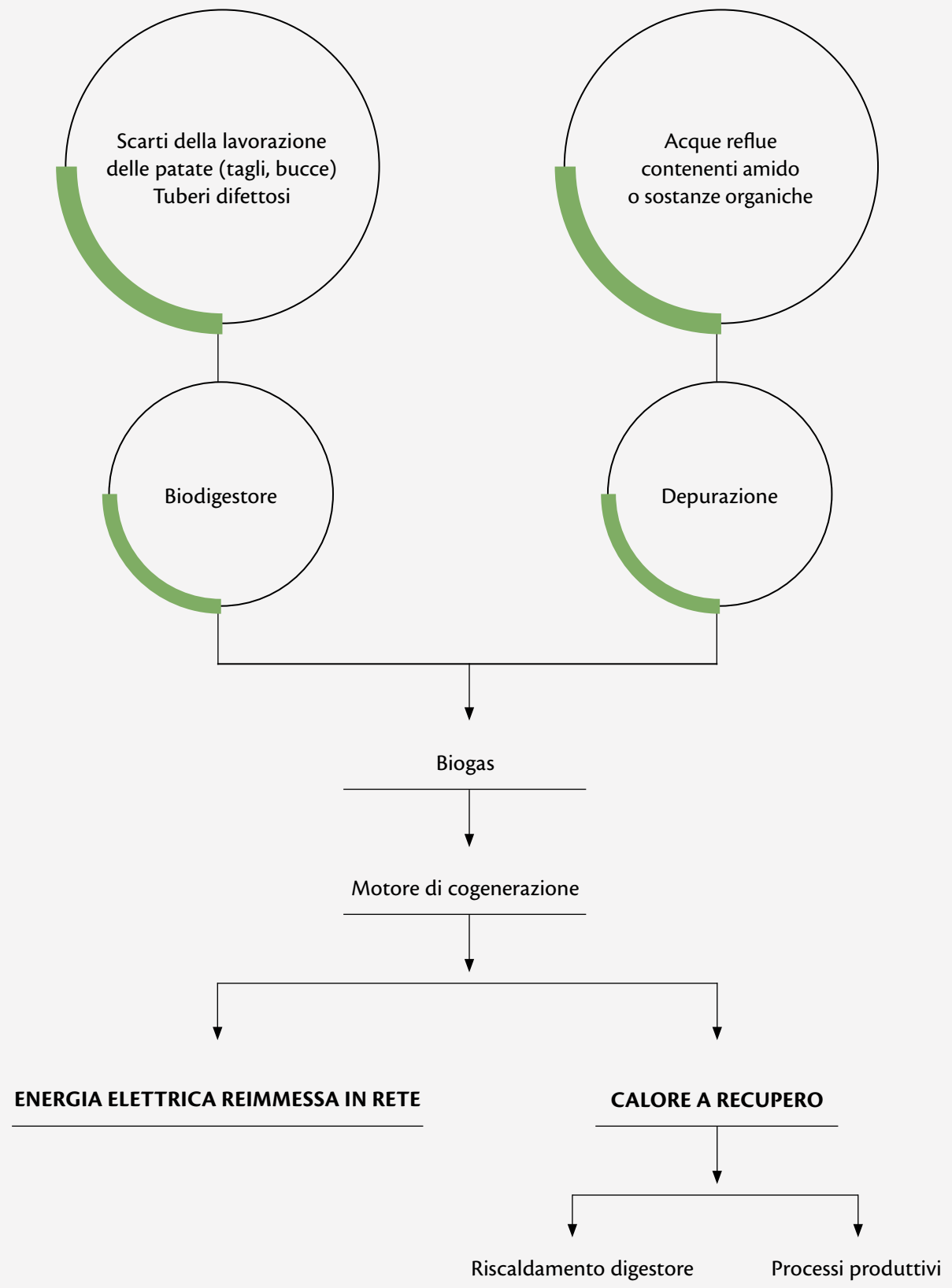
Un attento monitoraggio dei consumi e degli indicatori di efficienza è fondamentale **per un'analisi continua dei fabbisogni e delle possibili sinergie volte a massimizzare i recuperi di energia**. Oltre alle analisi e agli audit interni, gli stabilimenti sono sottoposti a diagnosi energetiche periodiche per individuare opportunità di efficientamento ulteriori rispetto a quanto già implementato. Tra gli interventi effettuati, le nuove celle frigorifere del polo logistico di San Pietro in Casale, costruite nel 2017 in sostituzione delle celle di Budrio, hanno permesso di ottimizzare le risorse energetiche necessarie per lo stoccaggio del prodotto surgelato.

Negli stabilimenti per la produzione del surgelato, il **gas metano** alimenta la centrale termica e un cogeneratore che producono calore per il riscaldamento delle acque di processo e la produzione del vapore. Anche il biogas prodotto dalla digestione degli scarti di lavorazione delle patate e dalla depurazione è utilizzato per alimentare il cogeneratore. Questo genera una quota di energia termica (16.025 GJ nel 2022) che viene riutilizzata per il riscaldamento del biodigestore stesso e per i processi produttivi, mentre la quota trasformata in energia elettrica viene reimessa in rete.



BIODIGESTORE STABILIMENTO DI BUDRIO

Produzione di energia rinnovabile da biomassa



Oltre al gas metano, un altro combustibile utilizzato per le attività a servizio della produzione è il **gasolio** per i generatori e i muletti.

L'**energia elettrica acquistata** è impiegata per le lavorazioni principali, come la cottura, la frittura e il confezionamento, e per i servizi ausiliari, quali la depurazione e l'alimentazione delle celle frigorifere, oltre che per il mantenimento dei servizi generali. Nel 2022 Pizzoli ha acquistato 10.121.775 kWh di elettricità, in diminuzione del 5,2% rispetto al 2021 e del 5,7% rispetto al 2020.

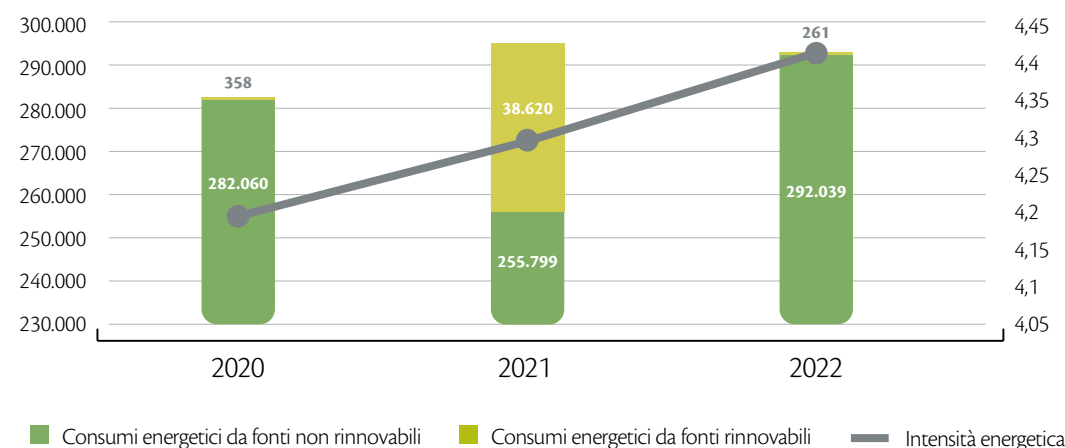
Infine, tra i consumi dell'organizzazione si contano i carburanti per auto e furgoni di proprietà aziendale, alimentati principalmente a diesel e in minima parte a benzina. La flotta è composta da 27 auto, di cui un'auto ibrida a benzina e un'ibrida plug-in, e 8 veicoli commerciali che in totale nel 2022 hanno percorso quasi 992.000 km.

Nel 2022 i **consumi energetici totali**, pari a 292.300 GJ, hanno registrato una leggera diminuzione dello 0,7% rispetto al 2021 (294.419 GJ), mentre sono aumentati del 3,5% rispetto al 2020 (282.418 GJ). La **quota di energia rinnovabile** consumata dall'organizzazione, rappresentata dal calore recuperato dalla biodigestione e dai processi, nel 2022 e nel 2020 è stata pari rispettivamente a 0,09% e 0,13%.

Nel 2021, invece, l'Azienda aveva anche acquistato energia elettrica rinnovabile con Garanzie d'Origine, alzando al 13,12% la quota di energia rinnovabile consumata. Parallelamente, Pizzoli contribuisce alla produzione di energia rinnovabile che entra nel mix energetico nazionale attraverso l'elettricità generata dal biodigestore reimessa in rete. Per i prossimi 3-5 anni, l'azienda sta valutando un piano di investimenti in energia da fonti rinnovabili, in particolare da fotovoltaico.

L'ultimo biennio ha rappresentato per Pizzoli una fase di preparazione all'avvio del nuovo stabilimento produttivo di San Pietro in Casale. Per questo i volumi totali di produzione interna hanno registrato una crescita tra il 2020 e il 2021 (da 66.944 a 68.071 tonnellate), seguiti da una diminuzione nel 2022 (65.655 tonnellate). Il valore dell'**intensità energetica**¹⁶ è passato da 4,19 GJ/tonnellate di produzione nel 2020, a 4,29 GJ/t nel 2021 fino a 4,41 GJ/t nel 2022. Pizzoli si aspetta di invertire il trend verso un miglioramento dell'efficienza dopo un periodo di avvio e messa in esercizio delle attività produttive presso San Pietro in Casale.

Consumi energetici totali (GJ) e intensità energetica (GJ/t)



¹⁶ Calcolata come somma di gas naturale, gasolio, elettricità acquistata dalla rete ed energia prodotta dal cogeneratore alimentato a biogas e consumata, rapportata alla produzione annuale interna.



Il nuovo stabilimento di San Pietro in Casale

Per la scelta del sito dove sviluppare il suo secondo stabilimento del surgelato, Pizzoli ha deciso di recuperare un'area industriale dismessa nella località di San Pietro in Casale, di 180.000 m² di un ex zuccherificio, evitando così il consumo di suolo e contenendo gli impatti sul territorio. Inaugurato nel 2017 con l'avvio del centro logistico, prima di procedere all'ampliamento con la costruzione dell'area produttiva, Pizzoli ha condotto un'**analisi ambientale** secondo gli standard ISO 14001 per individuare le aree di impatto più critiche per l'ambiente circostante e definire le prassi migliori per la loro gestione. L'analisi, inoltre, ha verificato che il sito non sorge su zone sottoposte a tutela speciale dal sistema Rete Natura 2000 e ha valutato anche i potenziali impatti sulla biodiversità.

Anche il nuovo stabilimento produttivo è stato **progettato secondo i principi dell'economia circolare**, prevedendo un **impianto termico con sistema a cascata**, ossia capace di massimizzare il recupero di cascami termici come vapore, aria calda e acqua di raffreddamento. Inoltre, è in costruzione un **biodigestore** che permetterà di provvedere a parte del fabbisogno di energia termica dello stabilimento, così da ridurre l'acquisto di gas metano.

Oltre al biogas prodotto dal digestore delle biomasse saranno ottenuti i recuperi di calore provenienti dalle seguenti attività: emissione in atmosfera della pelatrice a vapore ed emissione derivante dall'attività di frittura. Il calore dell'acqua di produzione sarà recuperato dallo scambiatore per generare aria per la fase di asciugatura.

Rispetto ad un'esigenza effettiva da 7,5 a 9 MW di energia termica, 3,5 MW potrebbero essere soddisfatti attraverso il biogas e il recupero termico. Infine, sempre in ottica di circolarità ed efficientamento, nonché per ridurre l'impronta di carbonio dello stabilimento, Pizzoli ha selezionato i macchinari e le tecnologie applicabili più all'avanguardia.



Emissioni

Per lo svolgimento delle proprie attività produttive Pizzoli è soggetta all'**AUA**, Autorizzazione Unica in materia Ambientale per le piccole e medie imprese, che definisce le soglie consentite per le emissioni climalteranti rilasciate in atmosfera, gli scarichi idrici, gli impatti acustici e le emissioni odorigene. Tutte le emissioni in atmosfera sono autorizzate con obbligo di autocontrollo annuale da riportare sul registro delle emissioni a disposizione degli organi pubblici di controllo.

Le **emissioni dirette (Scope 1)** generate da Pizzoli sono legate al consumo dei combustibili necessari per la produzione e per il riscaldamento degli uffici e dei carburanti per la flotta veicoli. Rientrano nelle emissioni dirette anche quelle generate dagli impianti di combustione termica, dal sistema di abbattimento delle emissioni generate dalla disidratazione della biomassa residua processata dal digestore, dal sistema di abbattimento delle particelle oleose della frittura e delle polveri della speziatura.

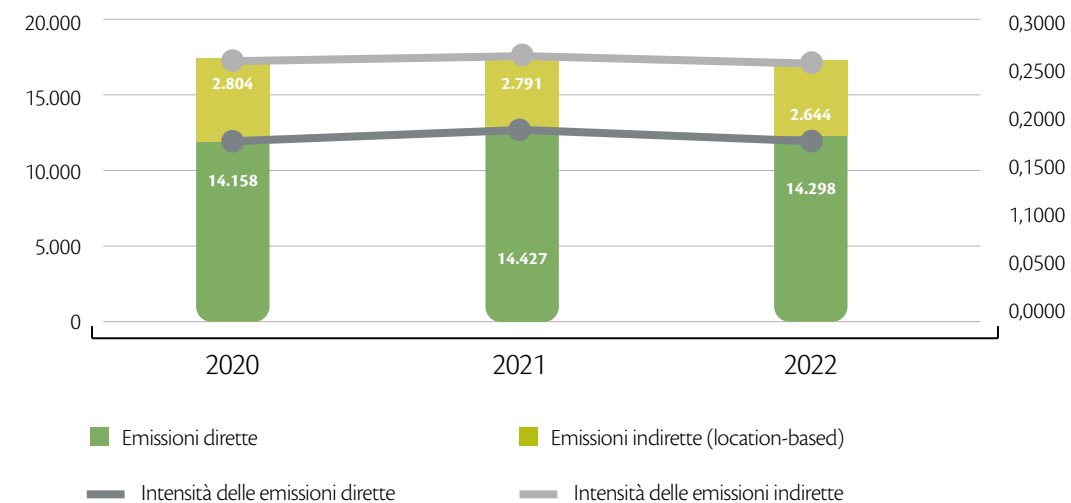
Periodicamente, inoltre, si esegue la manutenzione degli impianti e si verificano le possibili dispersioni di gas refrigeranti. Il sistema di monitoraggio delle emissioni climalteranti è basato su un programma di autocontrollo che stima l'entità delle emissioni a partire dalle misurazioni sulla loro concentrazione e portata, nel rispetto delle prescrizioni previste dall'AUA.

Nonostante i dati elaborati dal sistema di autocontrollo possano presentare un minimo livello di variabilità dovuta ai metodi di stima, le verifiche analitiche condotte hanno sempre confermato che le attività di Pizzoli si collocano al di sotto dei limiti di emissione autorizzati. Nel 2022 le emissioni dirette (Scope 1) sono state pari a 14.298 tonnellate di CO₂ equivalente, in diminuzione dell'1% rispetto al 2021 (14.427 t CO₂ e) e in leggero aumento rispetto al 2020 (14.158 t CO₂ e).

Le **emissioni indirette (Scope 2)** sono prodotte dall'acquisto e dal consumo di energia elettrica dalla rete. Nel 2022 queste sono state pari a 2.644 tonnellate di CO₂ equivalente secondo il metodo location-based¹⁷, in diminuzione del 5,3% rispetto al 2021 (2.791 t CO₂ e) e del 5,7% rispetto al 2020 (2.804 t CO₂ e). Se calcolate secondo il metodo market-based, invece, le emissioni indirette sono state pari a 4.643 tonnellate di CO₂ equivalente, in diminuzione del 6,2% rispetto al 2020 (4.948 t CO₂ e), mentre nel 2021 il valore è stato pari a zero poiché l'elettricità acquistata proveniva da fonti rinnovabili certificate.

Nel 2022 l'**intensità emissiva complessiva**¹⁸ ha registrato un aumento del 2% rispetto al 2021 e dell'1,8% rispetto al 2020, dovuto soprattutto all'incremento dell'intensità della quota di emissioni dirette. Come per l'energia, il dato è stato condizionato dal contesto operativo legato alla predisposizione del nuovo stabilimento.

Emissioni dirette e indirette totali (t CO₂ e) e intensità delle emissioni (t CO₂ e/t)



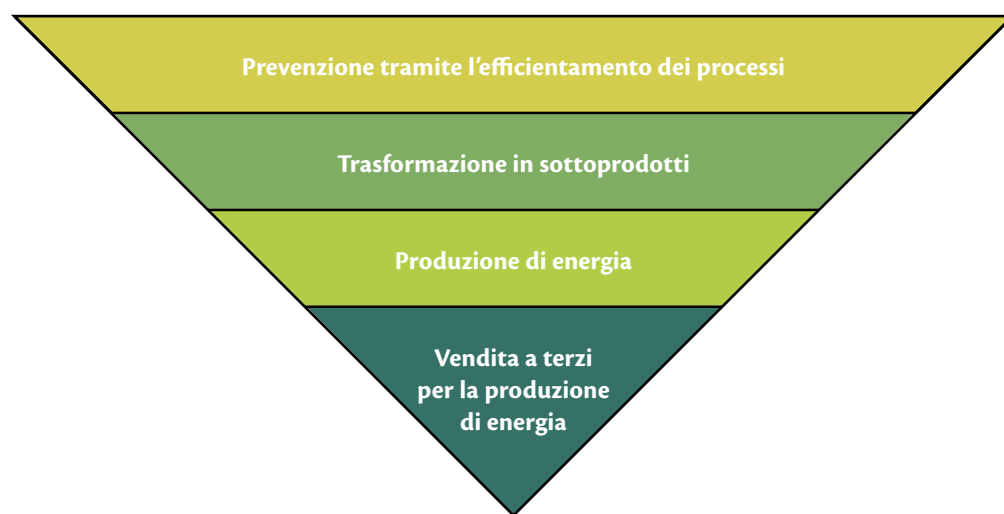
¹⁷ Il metodo location-based riflette l'intensità media delle emissioni relative alle reti dalle quali l'energia viene erogata, mentre il metodo market-based riporta le emissioni connesse all'elettricità che la società ha deciso di acquistare.

¹⁸ Calcolata considerando le emissioni di Scope 1 e le emissioni di Scope 2 location-based rapportate alle tonnellate di produzione.

Dalla Terra, per la Terra

Pizzoli è consapevole di quanto siano preziose le risorse e le materie prime che utilizza per le sue attività. Per questo si impegna a massimizzare il recupero dei sottoprodotti e degli scarti riutilizzandoli come materia prima per nuovi processi, così da “chiudere il cerchio” ed evitare gli sprechi.

L'approccio di Pizzoli

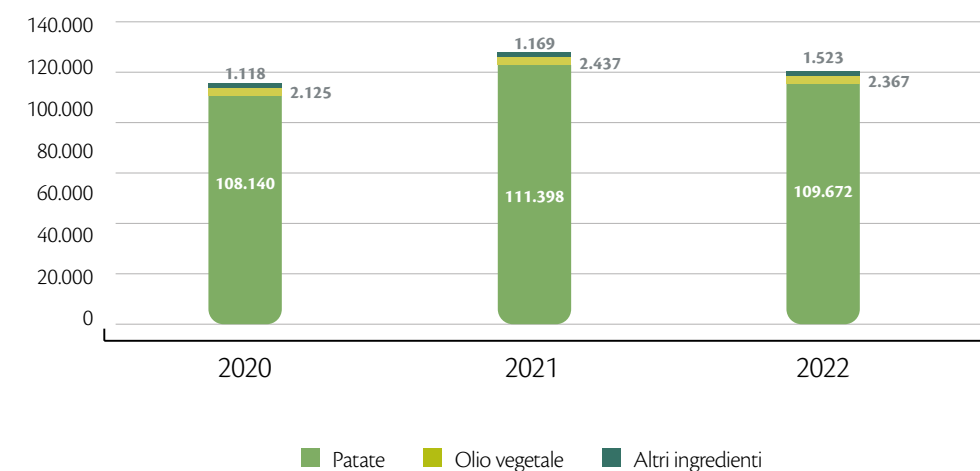


Prevenire lo spreco alimentare

Il 97% delle materie prime utilizzate per la produzione è costituito dalle patate per l'ortofrutta e per le linee del surgelato. Per questo, Pizzoli pone grande attenzione nella selezione dei partner agricoli, nei servizi di assistenza agronomica e nella ricerca di nuove varietà e tecniche per produrre patate di alta qualità.

La parte rimanente è rappresentata dall'olio di girasole alto oleico per la frittura e altri ingredienti come farine, pangrattato, spezie e altri ingredienti minori.

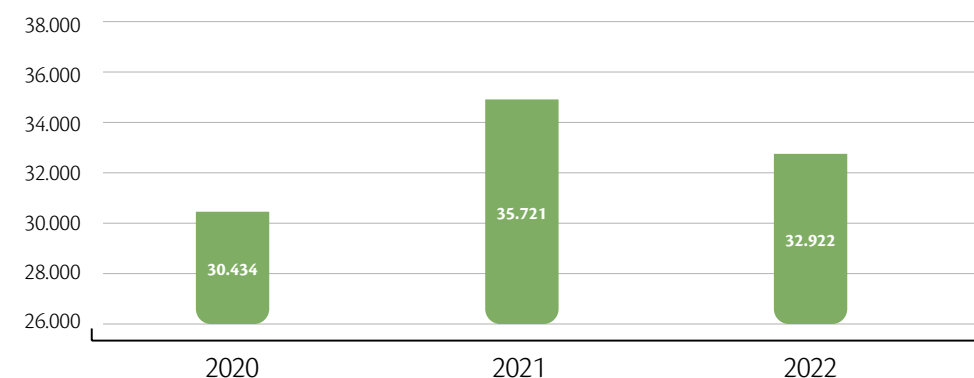
Materie prime utilizzate per la produzione (t)



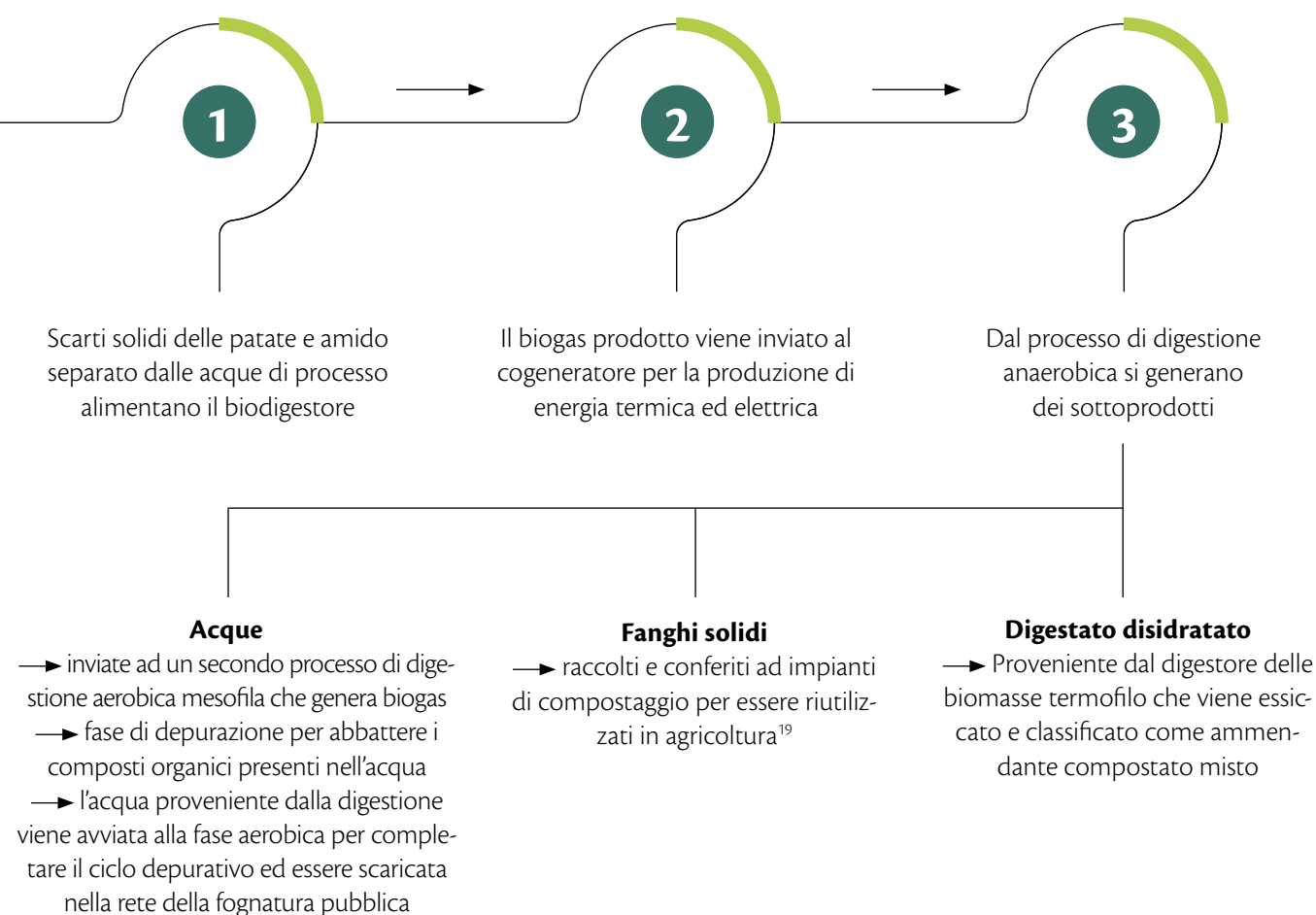
Lungo le fasi di lavorazione, come il lavaggio e la cottura, è naturale che le patate perdano una parte della materia organica di cui sono composte. La parte umida, infatti, evapora in atmosfera e viene condensata negli scambi termici, mentre una quota di amido viene rilasciata nelle acque. Inoltre, nei processi di selezione, pelatura e taglio, si generano ulteriori scarti solidi. A causa della natura del prodotto e della lavorazione, la resa media del prodotto finito rispetto alla quantità di patate immesse nelle linee è di circa il 50%. Da un lato, dunque, Pizzoli cerca di ottimizzare i processi produttivi per ottimizzare la resa; dall'altro, **recupera il 100% degli scarti per evitare lo spreco di risorse alimentari.**

Nel 2022 i sottoprodotti di patate generati dai processi produttivi sono stati pari a 32.922 tonnellate. Parte di questi sono stati utilizzati nella produzione di gnocchi e crocchette, mentre la restante parte **è stata destinata all'alimentazione animale e alla produzione di energia rinnovabile da biomassa.** Il biodigestore di Budrio ha la capacità per ricevere e processare circa il 50% dei volumi di sottoprodotti attualmente raccolti. La restante parte viene conferita ad impianti di biodigestione esterni.

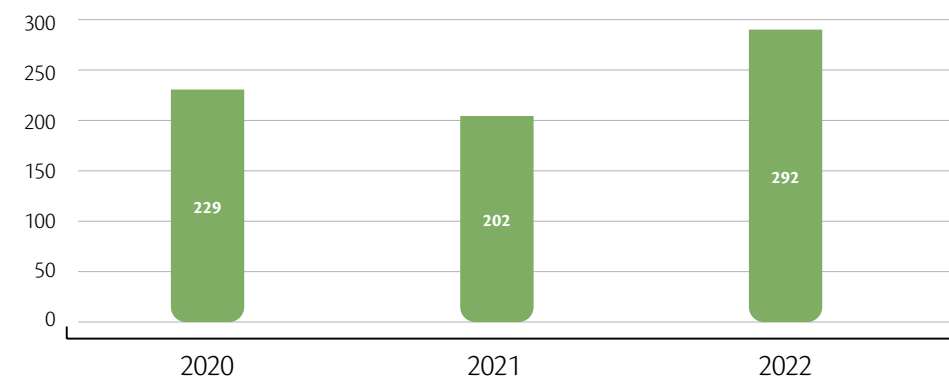
Quantità di scarti della lavorazione delle patate recuperati e inviati a recupero energetico (t)



Processo di digestione anaerobica: nuove risorse dagli scarti



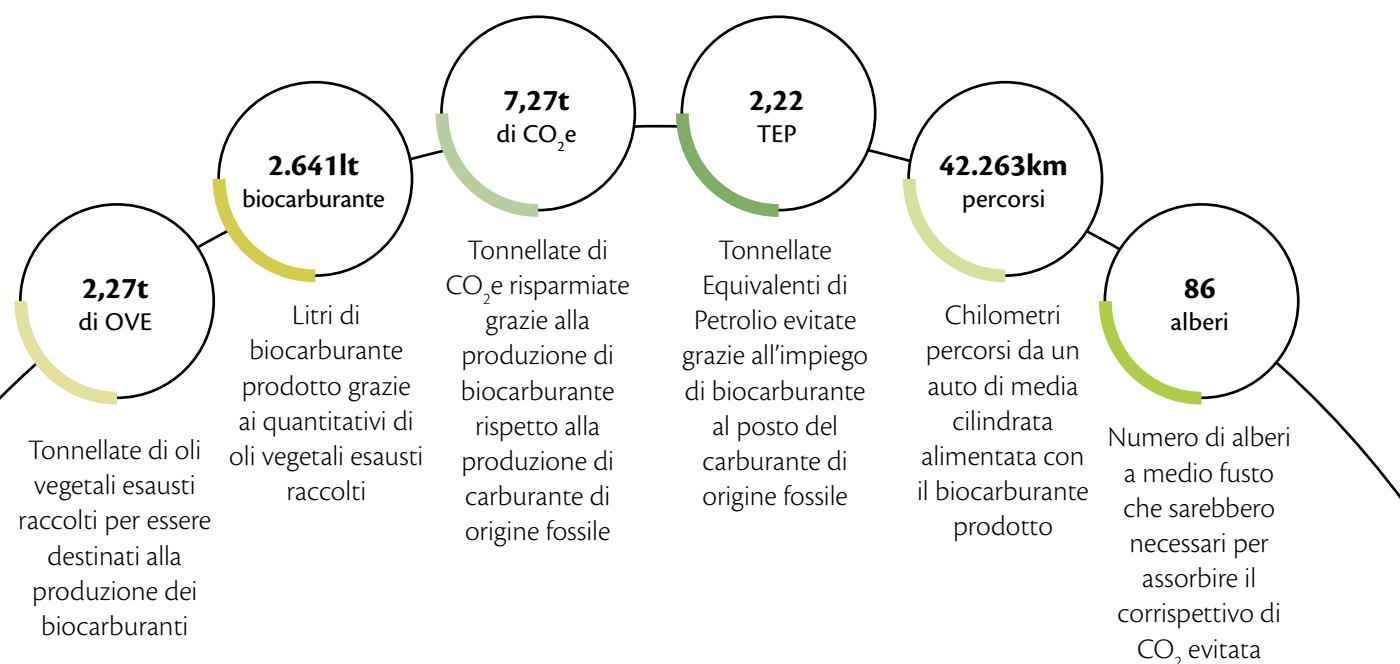
Ammendante derivato dalla bio digestione dei sottoprodotti (t)



¹⁹ Il biodigestore del nuovo stabilimento di San Pietro in Casale è progettato perché i fanghi possano essere reimmessi a biodigestione insieme alla biomassa per essere ulteriormente processati. Una volta esausto, il composto potrà essere disidratato grazie all'impiego di calore di recupero per essere poi utilizzato eventualmente come ammendante in agricoltura.

Dal 2022 Pizzoli ha aderito ad un **progetto in collaborazione con Hera**, la società multiservizi che gestisce la fornitura di servizi energetici e ambientali ai cittadini e alle imprese nell'area degli stabilimenti, **per recuperare l'olio vegetale esausto della frittura e trasformarlo in una nuova risorsa**, creando un processo virtuoso di economia circolare. Dall'olio raccolto, infatti, viene prodotto **biocarburante** che viene immesso in quota parte nel gasolio Eni Diesel+ disponibile presso le pompe della rete di distribuzione. La filiera di recupero e trasformazione degli OVE (olio vegetale esausto) di Hera è certificata ISCC²⁰, in quanto il processo, in tutte le sue fasi, genera emissioni di anidride carbonica inferiori dell'83% rispetto alla produzione di gasolio di origine fossile. Oltre a contribuire alla riduzione delle emissioni climateranti, la corretta gestione degli OVE di Pizzoli permette di evitare i rischi di uno smaltimento improprio degli oli nell'ambiente.

Nel 2022 la raccolta degli oli vegetali di Pizzoli ha contribuito alla produzione di 2.641 litri di biocarburante. Questo consente un risparmio annuale di 2,2 tonnellate equivalenti di petrolio, nonché di 7,27 tonnellate di CO₂ e. Il risparmio di anidride carbonica ottenuto equivale all'assorbimento di CO₂ generato da circa 86 piante di medio fusto. Il biocarburante prodotto sarebbe sufficiente ad alimentare autovetture a ciclo diesel di media cilindrata con una percorrenza complessiva di circa 42.263 km.



Fonte: Hera per Pizzoli. Report Ambientale. Progetto Economia Circolare HOVE 2022.

²⁰ International Sustainability and Carbon Certificate.

Gestire i rifiuti responsabilmente

Per raccogliere e gestire correttamente i rifiuti generati dalle proprie attività, Pizzoli ha implementato un **sistema di differenziazione** delle diverse tipologie di rifiuti non pericolosi e rifiuti speciali, per prevenire la dispersione o lo smaltimento non corretto soprattutto dei rifiuti pericolosi, tra cui gli oli minerali utilizzati negli impianti e per le attività di manutenzione, il materiale elettrico ed elettronico e le batterie.

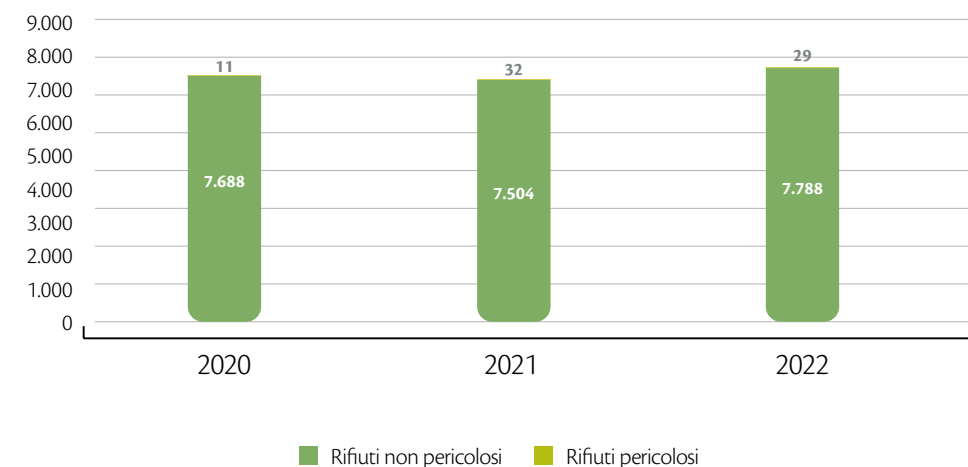
I rifiuti raccolti sono classificati e stoccati in depositi temporanei all'interno dell'Azienda fino al momento del trasporto verso le strutture abilitate al loro trattamento o smaltimento. I dati di carico e scarico sono rendicontati negli appositi registri, così come le informazioni sul trasporto e la destinazione registrate nei formulari di identificazione dei rifiuti. Infine, i quantitativi prodotti sono registrati in un database aziendale e annualmente denunciati attraverso il modello unico di dichiarazione ambientale (MUD). Pizzoli verifica che i gestori ambientali a cui si affida siano dotati delle opportune iscrizioni e certificazioni e monitora le operazioni di smaltimento dei rifiuti per assicurarsi che siano condotte nel rispetto degli obblighi contrattuali o di legge.

Oltre agli scarti organici e all'olio di frittura esausto, che sono interamente recuperati, le principali tipologie di rifiuti prodotte dall'organizzazione sono rappresentate

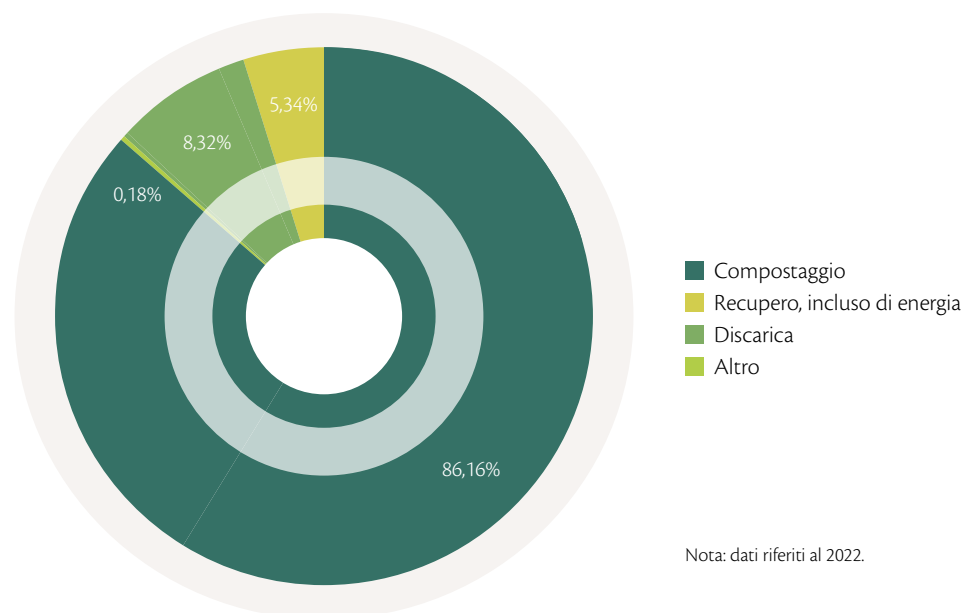
dalle sostanze derivate dalle attività di depurazione, dagli scarti dei materiali di confezionamento, dai materiali utilizzati per le attività di ufficio e da altre tipologie di materiali come acciaio e ferro derivati da attività manutentive. I rifiuti prodotti a monte della catena del valore sono costituiti da materiali plastici, di carta e di legno proveniente dagli imballaggi delle materie prime in entrata. Invece, il packaging primario e l'imballaggio secondario, nonché gli scarti organici delle patate fresche dopo il consumo sono le tipologie di rifiuti generati a valle della catena del valore.

Nel 2022 l'Azienda ha prodotto 7.817 tonnellate di rifiuti, in aumento del 3,7% rispetto al 2021 e dell'1,5% rispetto al 2020. Il 99,6% è costituito da rifiuti non pericolosi, di cui la quota principale è rappresentata da scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione e fanghi derivati dal trattamento degli effluenti che sono inviati a compostaggio. Nonostante la quota di rifiuti pericolosi rimanga minima, si è registrato un incremento dallo 0,1% del 2020 allo 0,4% del 2022. Ciò è dovuto ad attività manutentive straordinarie realizzate nel 2021 e nel 2022 su alcuni impianti che utilizzano oli minerali e sull'impianto ad ammoniaca. Inoltre, nel 2021 sono state condotte ulteriori manutenzioni al sistema di depurazione del biogas che hanno generato una quantità maggiore di soluzioni acquose contenenti sostanze pericolose.

Rifiuti non pericolosi e pericolosi (t)



Rifiuti per destinazione



Buone pratiche anche in ufficio

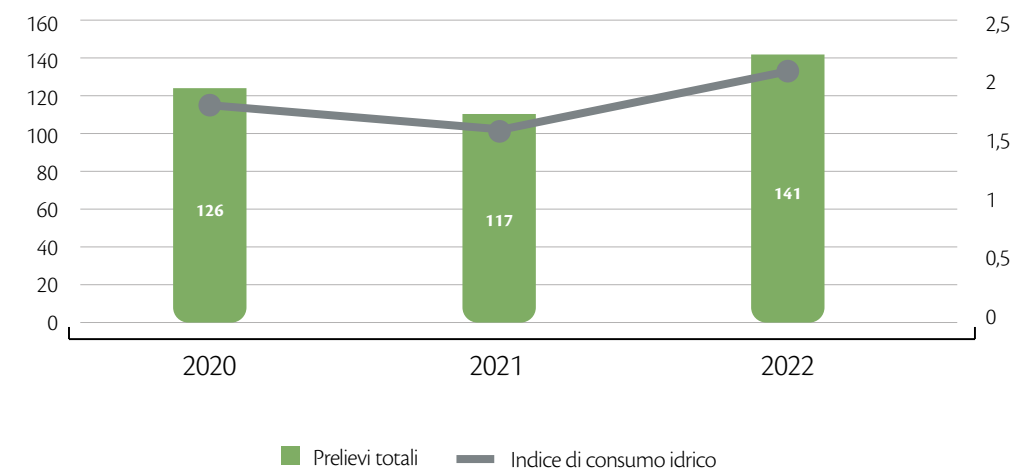
Tra i progetti di recupero e riciclo dei rifiuti generati, Pizzoli aderisce all'**iniziativa ZeroZeroToner per il recupero dei consumabili da stampa esausti**. Nell'ultimo triennio l'Azienda ha conferito 238 kg di cartucce e toner esauriti da cui è stato possibile recuperare 45 kg di ferro, 19 kg di alluminio, 154 kg di plastica e 19 kg di polvere.

Ogni goccia è preziosa

I processi produttivi richiedono una quantità d'acqua significativa. Infatti, oltre ad essere impiegata nel lavaggio e nel trasporto delle patate lungo le linee, nel caso del prodotto surgelato l'acqua è utilizzata anche nelle fasi di precottura e taglio, nonché nei processi tecnici come nei circuiti di raffreddamento e per la produzione di vapore per il riscaldamento delle acque di cottura. Inoltre, una quota minore è utilizzata per la detersione e sanificazione delle linee di produzione e degli ambienti di lavoro e per il funzionamento dei servizi sanitari ad uso del personale.

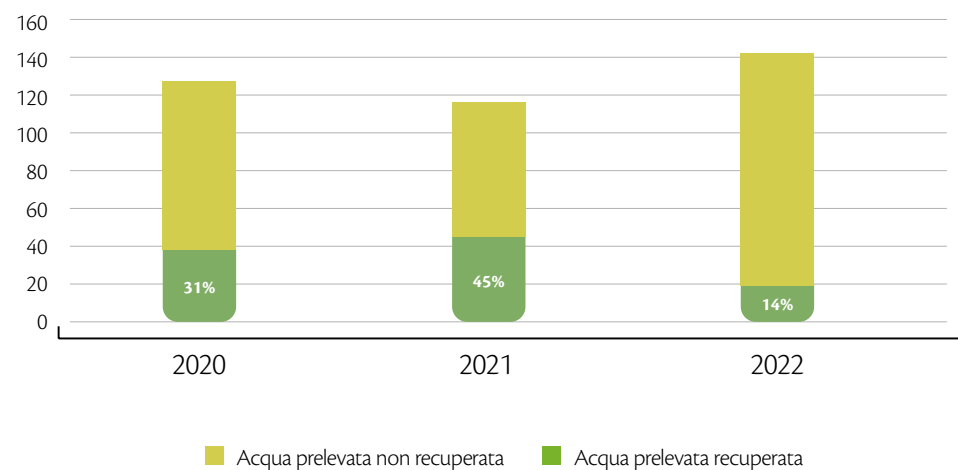
L'acqua è prelevata principalmente da falde sotterranee e, in minima parte, dalla rete. Nel 2022 il prelievo totale di acqua è stato pari a 141 megalitri, di cui 138 provenienti da acque sotterranee e 3 dalla rete. 2,1 m³/tonnellate di patate prodotte è l'**indice di consumo idrico** registrato nel 2022. Come per gli altri indici di efficienza produttiva, si è rilevato un aumento dei valori rispetto al 2021 (1,7 m³/t) e al 2020 (1,9 m³/t).

Prelievi idrici (in megalitri) e indice di prelievo idrico (m³/t)



Pizzoli **recupera una parte dell'acqua depurata riutilizzandola in processi non alimentari**. Nel 2022, sono stati recuperati 20 megalitri, quota in diminuzione rispetto all'anno precedente (-63%).

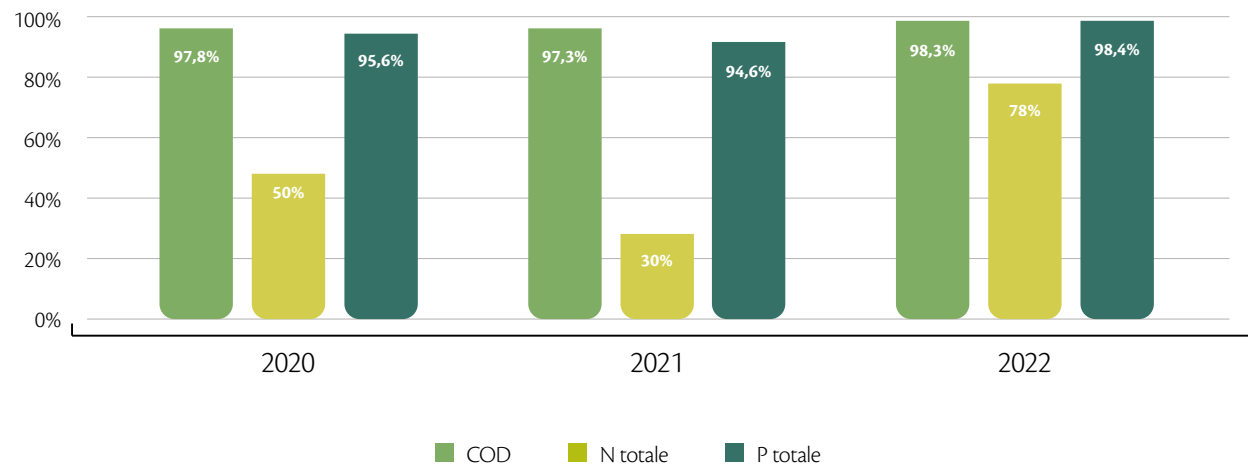
Acqua recuperata sul totale del prelievo idrico (megalitri)



Il processo di depurazione è fondamentale per **abbattere i composti organici** rilasciati dalle patate durante i processi produttivi e rendere l'acqua idonea ad essere scaricata, **evitando rischi di contaminazione delle acque e degli ecosistemi locali**.

Forme azotate, fosforo e composti biologici sono le principali sostanze abbattute. In particolare, nell'ultimo biennio Pizzoli ha effettuato degli investimenti per il miglioramento della resa di abbattimento delle forme azotate, che sono passate dal 30% del 2021 al 78% del 2022²¹.

Percentuale di composti inquinanti abbattuti in seguito ai trattamenti di depurazione delle acque

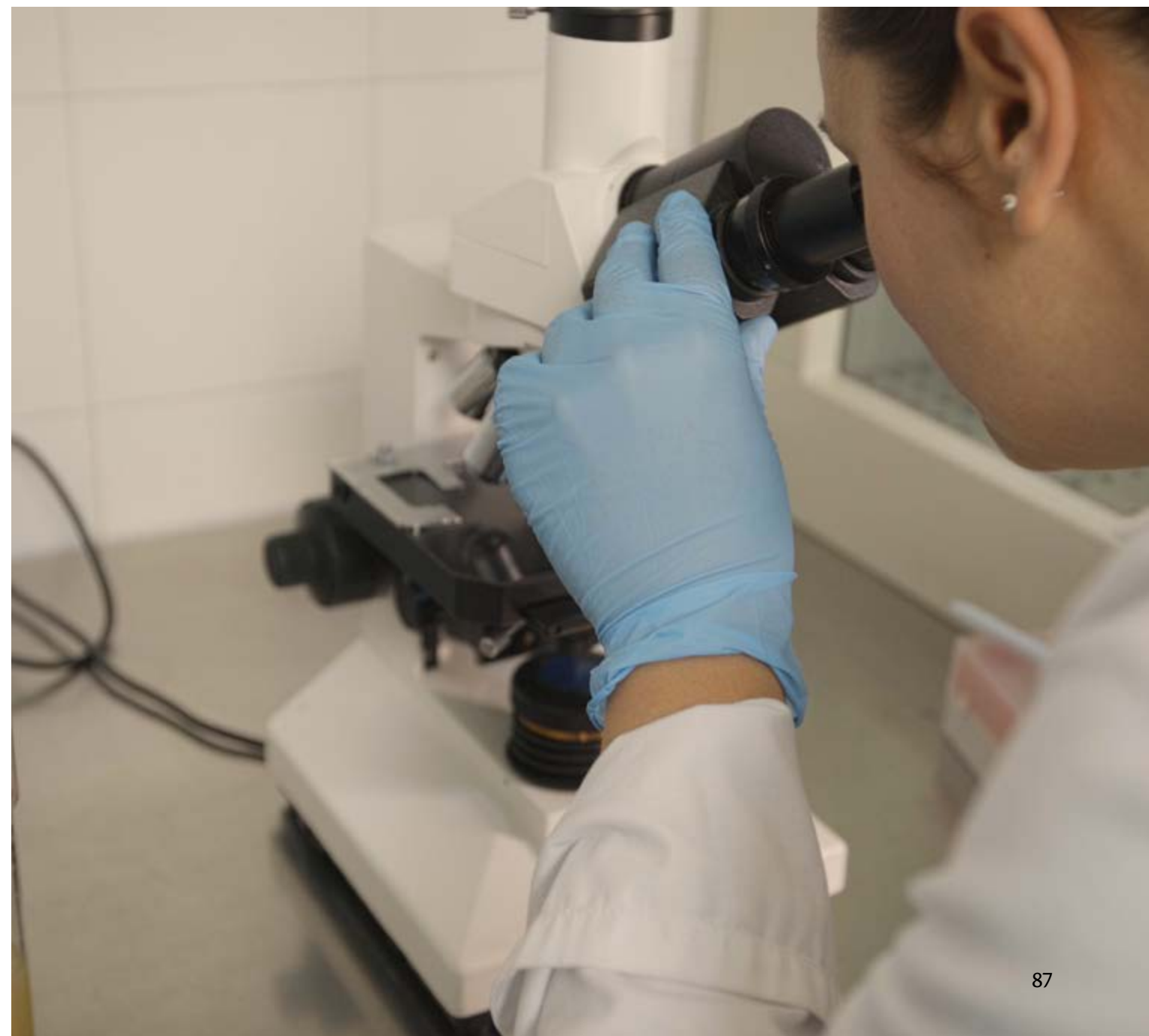


Nota: COD (Domanda chimica di ossigeno), N (composti dell'azoto), P (composti del fosforo)

²¹ I dati si riferiscono alla quota media (in kg) di composto abbattuto al giorno.

Parte del fosforo abbattuto dall'impianto di depurazione può essere recuperato per ottenere struvite, un composto di fosforo e magnesio utilizzabile in agricoltura e in altre applicazioni industriali.

Grazie ad un efficientamento dei processi il fosforo presente nei reflui è stato mantenuto nei limiti di scarico impiegando il cloruro ferrico senza dover aggiungere l'idrossido di magnesio necessario per la precipitazione e la formazione dei cristalli di struvite.





LA STRADA VERSO LA TAVOLA

“ L’attenzione di Pizzoli prosegue oltre la produzione, per assicurare che anche nelle fasi di confezionamento e distribuzione siano sempre garantite la qualità e la sicurezza del prodotto, con l’impegno di contenere gli impatti ambientali associati.

~33%

RIDUZIONE DELLO SPESSORE
DEL FILM DELLE CONFEZIONI
IN PLASTICA

77%

CARTONE PER
L’IMBALLAGGIO
RICICLATO FSC

Analisi di contesto

LE SFIDE DEL PACKAGING: TRA FUNZIONALITÀ ED ECOCOMPATIBILITÀ

Nel 2020 ogni cittadino europeo ha generato in media 177 kg di rifiuti da packaging. Dal 2009 al 2020 la quantità totale di rifiuti derivati dai materiali di confezionamento dei prodotti è aumentata del 20%, passando da circa 66 milioni a 79 milioni di tonnellate²².

79 Mln

Tonnellate di rifiuti di packaging prodotte nell'UE nel 2020

Nel caso del packaging alimentare, sono vari i fattori che rendono complessa la sfida di ridurre gli impatti legati ai materiali e ai rifiuti da imballaggio:



Rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare definiti dalla normativa MOCA per garantire la salute dei consumatori



Proteggere la qualità ed estendere la shelf life del prodotto per prevenire lo spreco alimentare



Assicurare la funzionalità e la praticità dell'imballaggio a seconda delle condizioni di utilizzo (es. resistenza a sostanze oleose e grasse, resistenza a basse temperature)



Soddisfare i consumatori in termini di praticità (es. trasparenza del packaging per verificare la qualità del prodotto)

²² Eurostat. Packaging waste statistics.

COSA PREVEDE L'UNIONE EUROPEA

A novembre 2022, la Commissione Europea ha presentato una proposta per un nuovo Regolamento sugli imballaggi e i rifiuti da imballaggio che emenda la Direttiva esistente. La proposta ha l'obiettivo di:

- ridurre la generazione dei rifiuti da imballaggio
- promuovere l'economia circolare per gli imballaggi in modo efficiente dal punto di vista dei costi
- promuovere l'utilizzo di contenuti riciclati negli imballaggi

Per farlo, la proposta prevede che:

- dal 2025 tutti gli imballaggi dovranno essere progettati in modo che peso e volume siano ridotti al minimo necessario per garantirne la funzionalità
- gli imballaggi dovranno avere un contenuto minimo di materiale riciclato, definito in base alla tipologia di packaging
- entro il 2030 tutti gli imballaggi dovranno essere riciclabili, con un livello minimo del 70% di riciclabilità in peso²³

²³ Commissione Europea, 30 novembre 2022. Proposta di revisione della legislazione europea sugli imballaggi e i rifiuti da imballaggio.

MATERIALI IN CIRCOLO

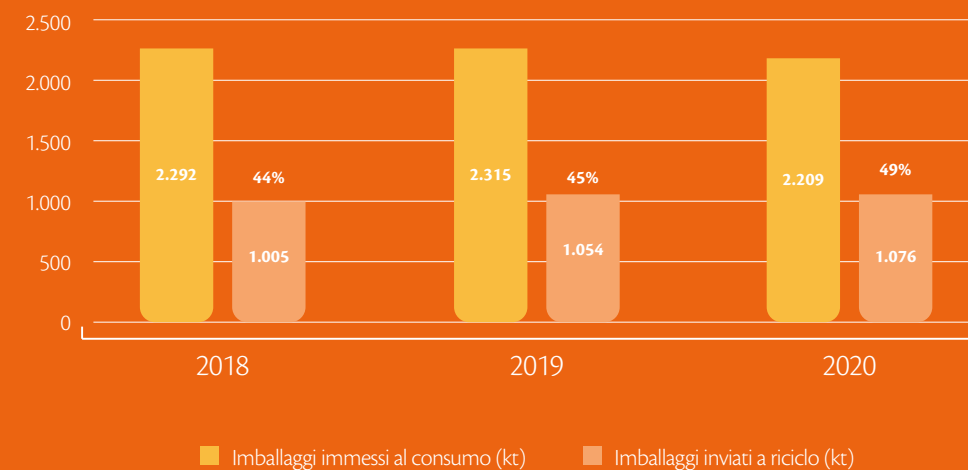
I dati rivelano in Italia la presenza di un sistema di raccolta e riciclo dei rifiuti urbani virtuoso. Nel 2021, infatti, è stato inviato a riciclo il 73,3% del packaging immesso sul mercato, equivalente a 10 milioni e 550 mila tonnellate.

73%

Del packaging immesso sul mercato italiano inviato a riciclo

Per quanto riguarda gli imballaggi in plastica, materiale prevalentemente utilizzato per le confezioni di Pizzoli, la filiera del riciclo in Italia è più sviluppata rispetto alla media dei Paesi europei (49% nel 2020²⁴), ma con ancora buoni margini di miglioramento.

Tasso di riciclo degli imballaggi in plastica rispetto all'immesso al consumo



Fonte dei dati: Fondazione per lo sviluppo sostenibile, FISE UNICIRCULAR (Unione Imprese Economia Circolare), 2021. L'Italia del Riciclo 2021.

²⁴ Eurostat, 2022.



COSA FA PIZZOLI

Da anni Pizzoli si impegna per ricercare e testare soluzioni di packaging innovative per proporre confezioni a minor impatto sull'ambiente senza compromessi sulla sicurezza e sulla funzionalità. L'Azienda punta sulla riduzione delle quantità di materiali utilizzati e sul packaging monomateriale per favorirne la riciclabilità. Per gli imballi secondari, Pizzoli utilizza materiali con contenuto riciclato e partecipa a circuiti per il recupero e riuso di contenitori e pallet.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Consumo di materiali rinnovabili e non rinnovabili
- 2 Produzione indiretta di gas serra
- 3 Conseguenze sugli ecosistemi dovute alla dispersione di rifiuti e di microplastiche

Confezionare con impegno

Nella scelta dei materiali di confezionamento dei propri prodotti, Pizzoli segue tre criteri fondamentali: sicurezza alimentare, funzionalità, compatibilità ambientale.

L'approccio di Pizzoli al packaging si è sempre basato su un'attenta ricerca e analisi degli impatti associati alle soluzioni valutate. Per quanto riguarda le referenze surgelate, la sfida è impiegare materiali che garantiscano che il prodotto si conservi fino a due anni a basse temperature e che resistano al contatto con l'olio. Negli anni, Pizzoli ha sperimentato materiali alternativi alla plastica che resistono al contatto con l'olio, come la carta rivestita da coating o accoppiata con film plastici e materiali compostabili.

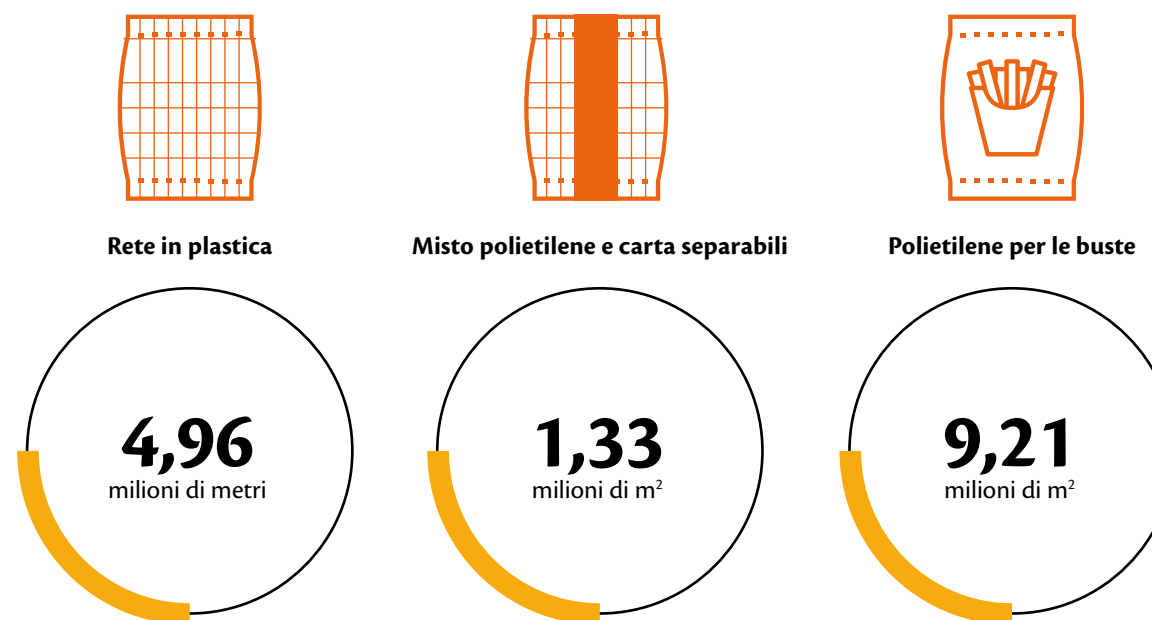
Tuttavia, Pizzoli ha valutato che mantenere l'involucro in **plastica monomateriale** fosse la scelta migliore per favorire la **riciclabilità** delle sue confezioni, allo stesso tempo assicurando la funzionalità del packaging, la protezione del prodotto e la prevenzione dello spreco alimentare. Infatti per soddisfare i requisiti di sicurezza alimentare e acquisire proprietà barriera, la carta avrebbe bisogno di essere associata ad una componente plastica che ne ridurrebbe il livello di riciclabilità.

Per diminuire l'impatto delle proprie confezioni l'Azienda **ha ridotto al minimo lo spessore della plastica delle buste, passando da 80 micron a 55-60 micron**. Nel frattempo, Pizzoli continua a ricercare e testare nuove soluzioni, monitorando l'evoluzione della filiera del packaging alimentare e delle tecnologie.

Anche per le patate da ortofrutta Pizzoli sta lavorando a soluzioni alternative alla retina di materiale plastico. Una parte è confezionata in reti di polipropilene e fasce di carta facilmente separabili e conferibili nella raccolta differenziata, con l'obiettivo di ridurre la quantità di plastica utilizzata. Inoltre, per alcune referenze è stato possibile passare ad una confezione costituita interamente da carta.



Principali materiali utilizzati per l'imballo primario



Tutte le confezioni di Pizzoli riportano le informazioni sulla composizione e sullo smaltimento per agevolare le operazioni di differenziazione da parte dei consumatori, in conformità alla normativa sull'etichettatura ambientale introdotta dal D. Lgs. 166 del 3 settembre 2020. Gli imballaggi secondari sono prevalentemente costituiti da scatole di cartone, film di polietilene e rete e cassette di

plastica, legno dei pallet. Il **77%** del cartone utilizzato per l'imballaggio è riciclato e certificato FSC. Pizzoli aderisce a **circuiti per il recupero e riutilizzo dei pallet e delle cassette**, in collaborazione con le aziende della filiera. Una volta giunti a fine vita, la carta, il cartone e la plastica sono inviati a riciclo, mentre il legno dei pallet non più riutilizzabili è inviato ad aziende esterne che lo riciclano.

Logistica 4.0

Con il progetto di logistica 4.0 di San Pietro in Casale Pizzoli ha puntato sulla crescita all'insegna dell'innovazione e della sostenibilità.

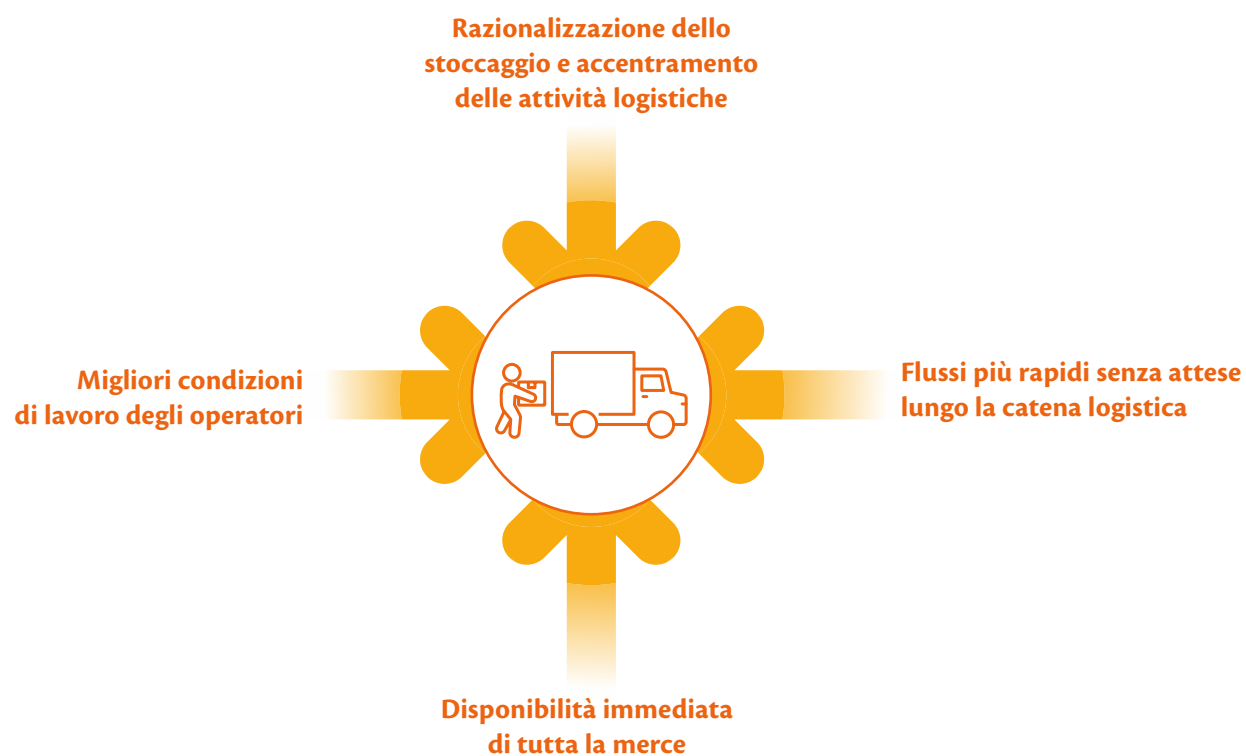
Dal 2017 Pizzoli ha accentrato le operazioni logistiche per il surgelato nel nuovo polo di San Pietro in Casale, una piattaforma del freddo all'avanguardia in termini prestazionali ed energetici. Il **magazzino automatizzato** e il connesso sistema di movimentazione consentono lo stoccaggio di oltre 9.000 pallet su 12 livelli a doppia profondità per una capacità complessiva di 5.000 tonnellate di prodotti mantenuti alla temperatura costante di -27°C.

Il sistema di movimentazione a doppia profondità ottimizza le attività di picking, rendendo immediatamente disponibile tutta la merce, nonostante le differenze di volumi e velocità di rotazione tra le diverse referenze. Inoltre, il robot pallettizzatore preleva i prodotti ordinati e predispone i bancali a seconda delle esigenze dei clienti con rapidità e precisione. Ciò permette di rendere più tesi i flussi, eliminando le attese lungo la catena logistica e predisponendo la merce direttamente in baia pronta per la spedizione, così da tutelare al meglio la catena del freddo e l'integrità dei prodotti.

Con la trasmissione a radiofrequenza, le informazioni sono inviate e registrate in tempo reale in modo che tutti i processi siano tracciati in ogni fase della catena logistica.

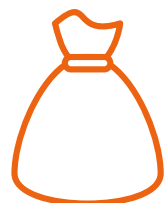
Con questo impianto, inoltre, l'Azienda ha voluto rendere un processo di alta automazione di semplice utilizzo per gli operatori e migliorarne le condizioni di lavoro permettendo di lavorare solo a temperatura positiva.

Gli ingredienti dell'ottimizzazione

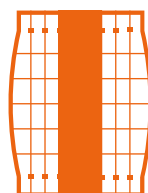


Da Pizzoli ai clienti

Ognuna delle tre aree del business richiede un'organizzazione specifica della logistica e della distribuzione. Pizzoli si affida a vettori specializzati che assicurano il mantenimento della catena del freddo e consegne puntuali.



Distribuzione dei tuberi seme:
le attività di ritiro e distribuzione delle patate da seme si svolgono in un periodo limitato dell'anno, da ottobre a marzo. Sulla base degli ordini ricevuti, la funzione logistica organizza i ritiri dai fornitori che, nel caso di quantitativi significativi, vanno in consegna diretta ai clienti, ottimizzando così i tragitti. Per evitare il congelamento e mantenere intatte la qualità dei tuberi, durante il trasporto il carico è isolato dalla temperatura esterna.



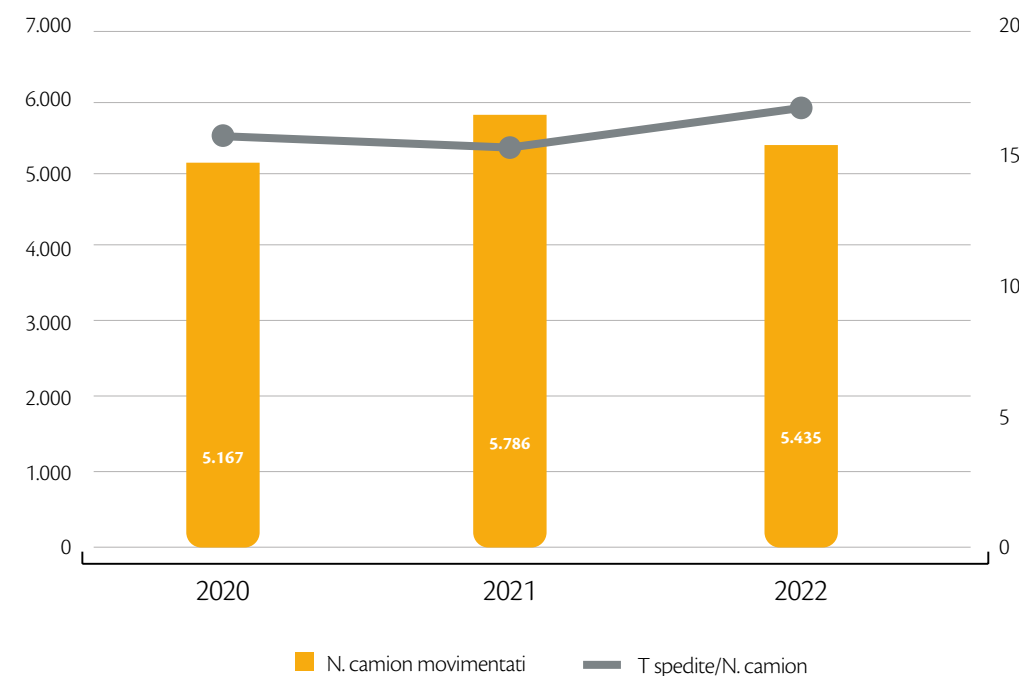
Distribuzione delle patate da ortofrutta:
la distribuzione delle patate da consumo fresco avviene secondo il modello "just in time", cioè le patate sono spedite entro 24/36 ore dal confezionamento per assicurarne la freschezza.



Distribuzione delle patate surgelate:
i flussi di produzione, stoccaggio e consegna sono ottimizzati sulla base di un piano di consegne programmato insieme ai clienti. La funzione logistica verifica che la temperatura dei camion sia idonea ad assicurare la catena del freddo. La merce destinata ai mercati esteri, invece, viaggia in container.

Nel 2022 Pizzoli ha commercializzato 91.822 tonnellate tra patate da seme, patate fresche e prodotti surgelati, movimentando 5.435 veicoli. Se si rapportano le tonnellate spedite al numero di mezzi movimentati, l'indice che ne risulta è pari a 16,89 tonnellate/numero di veicoli movimentati, in aumento del 10% rispetto al 2021 (15,33 t/n) e del 6% rispetto al 2020 (15,96 t/n).

Consegne



41.800+

ANALISI EFFETTUATE
IN TOTALE

16%

AUMENTO DEGLI
INVESTIMENTI IN QUALITÀ
E SICUREZZA ALIMENTARE
RISPETTO AL 2021

5

BREVETTI



NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA

“ La priorità di Pizzoli è offrire prodotti genuini e sicuri. Grazie ad accurati sistemi di prevenzione e controllo, le patate Pizzoli sono garanzia della massima affidabilità in tavola.

Analisi di contesto

TUTTO IL BUONO DELLE PATATE

Le patate non solo sono buone, sono anche importanti elementi nutritivi collocati alla base della piramide alimentare. Secondo le Linee Guida per una sana alimentazione, le patate sono una buona fonte di amidi e sono assimilabili ai cereali, cioè al gruppo di alimenti che deve essere presente a ogni pasto principale, ogni giorno.

Per i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) la quantità benessere (porzione) di patate raccomandata è di 200 g, da consumare due volte alla settimana.

A livello nutrizionale, la patata ha un modestissimo contenuto di grassi (inferiore all'1%) e di proteine (2%); il contenuto in carboidrati è considerevole (circa 18%) e rappresentato da amido (16%) e da piccole quantità di zuccheri semplici.

Le patate forniscono 85 Kcal per 100g e sono facilmente digeribili.



La patata rappresenta una delle fonti più importanti di potassio (circa 570mg/100g), e contiene anche fosforo e calcio.

Interessante il contenuto in Vitamina C, anche se la sua disponibilità dipende dallo stato di conservazione e dal tipo di cottura.

Altre vitamine quali B1, niacina e oltre ad acido folico e acido pantotenico sono presenti in tracce.



COSA FA PIZZOLI

Ogni giorno Pizzoli lavora per offrire prodotti eccellenti. Grazie a un sistema di promozione della qualità attivo lungo tutta la catena del valore e all'adozione delle certificazioni più riconosciute in ambito agroalimentare, le patate Pizzoli rispondono alle esigenze di massima qualità e sicurezza dei consumatori.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Sicurezza alimentare
- 2 Soddisfazione dei clienti e dei consumatori
- 3 Accessibilità economica a prodotti alimentari nutrienti e sicuri, per una dieta bilanciata e sana
- 4 Sensibilizzazione dei consumatori all'adozione di stili di vita sani e abitudini di acquisto responsabili

I segreti di un tubero eccellente

Dall'accurata selezione delle varietà e degli ingredienti, al monitoraggio in campo, fino allo scrupoloso piano di controlli, Pizzoli garantisce l'eccellenza dei prodotti senza compromessi sulla qualità e la sicurezza.

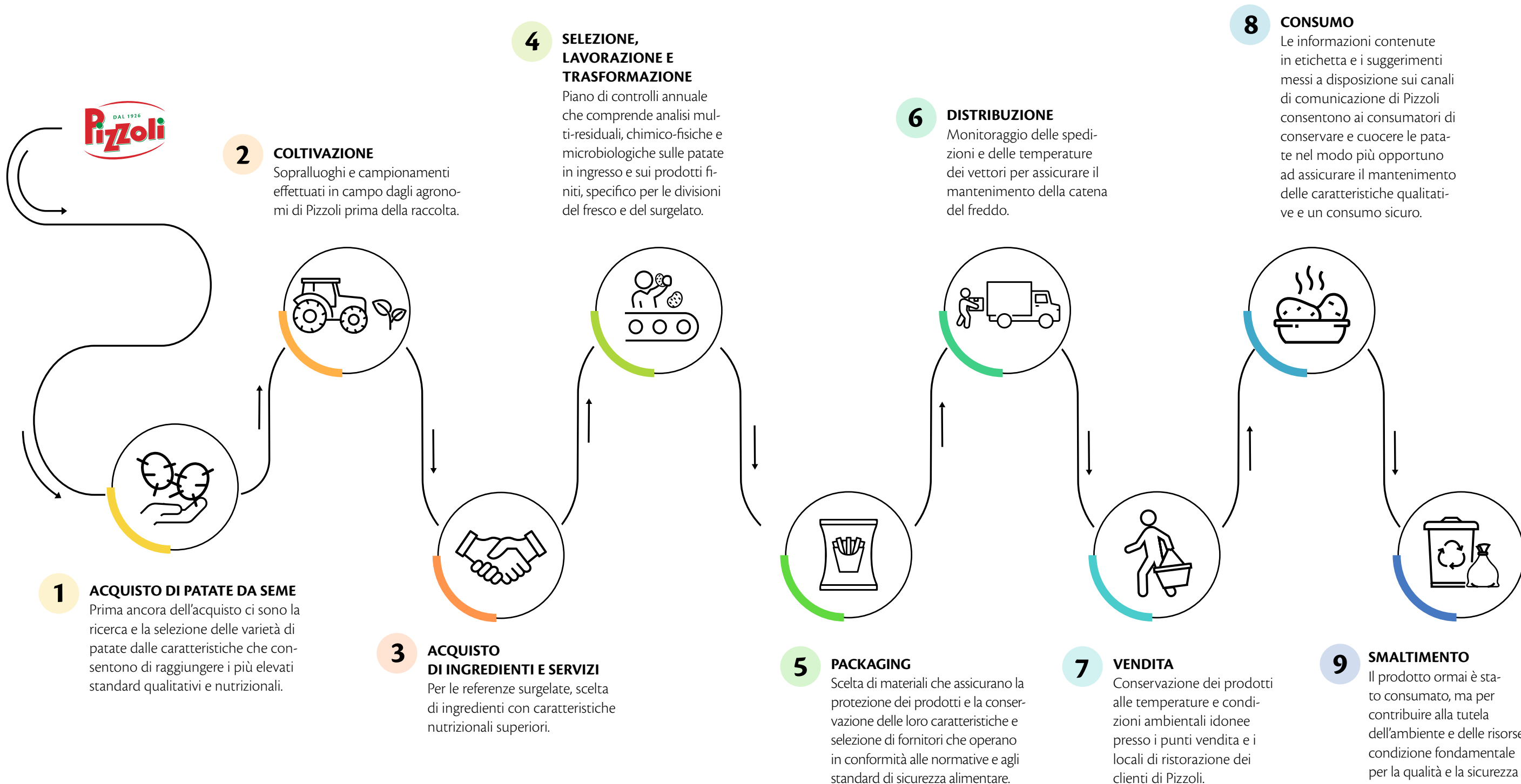
Ogni prodotto che lascia gli stabilimenti di Pizzoli per raggiungere le tavole dei consumatori è stato vagliato da un accurato sistema di controllo della qualità e della sicurezza alimentare che attraversa tutte le fasi della catena del valore.



Il giusto equilibrio tra gusto e nutrizione

Pizzoli investe continuamente in ricerca e innovazione per selezionare e sviluppare prodotti dagli alti standard qualitativi e nutrizionali sia nell'ambito del consumo fresco che dei prodotti surgelati. In particolare per questi ultimi, negli anni Pizzoli ha lavorato per migliorarne il profilo nutrizionale, raggiungendo il massimo livello che la ricerca e le tecnologie attualmente consentono. Da oltre un decennio, infatti, nelle sue ricette Pizzoli utilizza l'**olio di girasole alto oleico** per la frittura. Si tratta di un olio ricco in acido oleico, un grasso monoinsaturo più stabile alle alte temperature, adatto alla lavorazione industriale. I processi e le tecnologie industriali disponibili consentono alle patatine di minimizzarne l'assorbimento. L'eventuale aggiunta di sale nel processo di trasformazione è inferiore a quanto sarebbe necessario nel dosaggio domestico, penetrando più profondamente nella polpa. In questo caso, l'apporto è minimo (tra lo 0,4% e lo 0,5%) rispetto al dosaggio domestico a seguito della frittura.

Gestione della qualità lungo la catena del valore

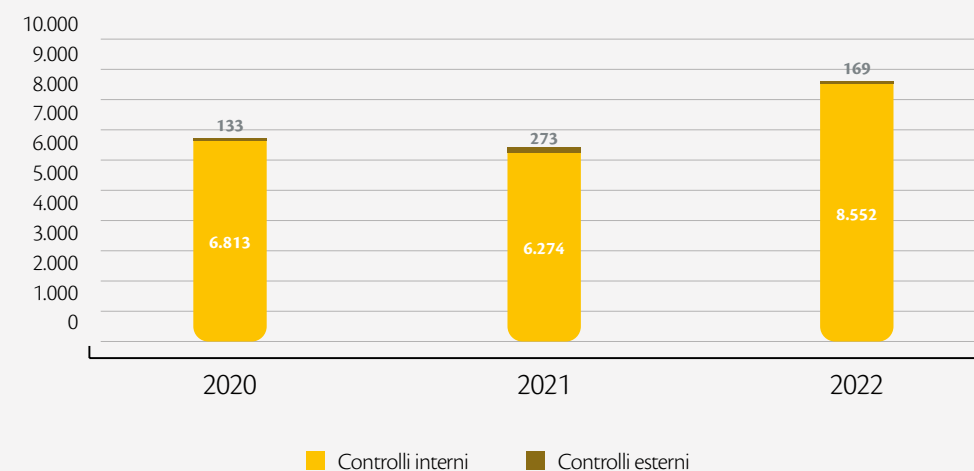


Il **piano di analisi interne ed esterne effettuate sulle materie prime in ingresso, sui processi e sul prodotto finito** rappresenta una fase fondamentale del sistema di gestione della qualità. Esso è definito nel quadro del **sistema di gestione della sicurezza alimentare** che, nel caso degli stabilimenti di Budrio e San Pietro in Casale è certificato secondo lo standard **ISO 22000**, mentre nel caso dello stabilimento di Baricella è BRC Standard. Sulle patate in entrata vengono condotte analisi multi-residuali per verificare che l'eventuale presenza di principi attivi, metalli pesanti e altre sostanze non superi i limiti consentiti dalle normative e dagli standard adottati da Pizzoli e dai suoi clienti. A queste analisi si aggiungono quelle di tipo chimico-fisiche per valutare parametri qualitativi come la percentuale di sostanza secca e zuccheri. Sulle patate utilizzate per la preparazione delle referenze surgelate si controlla la presenza di ulteriori sostanze contaminanti prima e dopo i processi di cottura e frittura, come gli PFAS (sostanze perfluoro alchiliche) e i glicocalcoidi.

Durante questi processi, inoltre, si monitorano costantemente le tempistiche e la temperatura di acqua e olio per assicurare che le patate conservino le loro proprietà e non sviluppino sostanze dannose. La valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza, prevista dal sistema qualità e dalle procedure per la conformità al Regolamento CE 852/04 "Programma di Autocontrollo HACCP", copre il 100% delle categorie di prodotto di Pizzoli. Nel 2022 le **analisi interne** svolte sulle **patate da consumo fresco** sono state **8.721**, il 33% in più dell'anno precedente, di cui 1.914 analisi condotte sulle patate in ingresso, 3.367 controlli di processo e 3.440 analisi sui prodotti finiti. A queste si sono aggiunte 169 analisi multi-residuali effettuate da laboratori esterni. Per quanto riguarda la **divisione surgelato**, le **analisi totali** condotte nel 2022 sono state **33.104**, l'11% in più rispetto al 2021. Di queste, 2.332 hanno riguardato le patate in entrata, 10.861 i processi e 19.911 i prodotti finiti. Nei controlli totali rientrano anche 1.292 analisi eseguite esternamente da laboratori specializzati.

LE DIMENSIONI DELLA QUALITÀ

Numero di analisi condotte sulle patate da consumo fresco



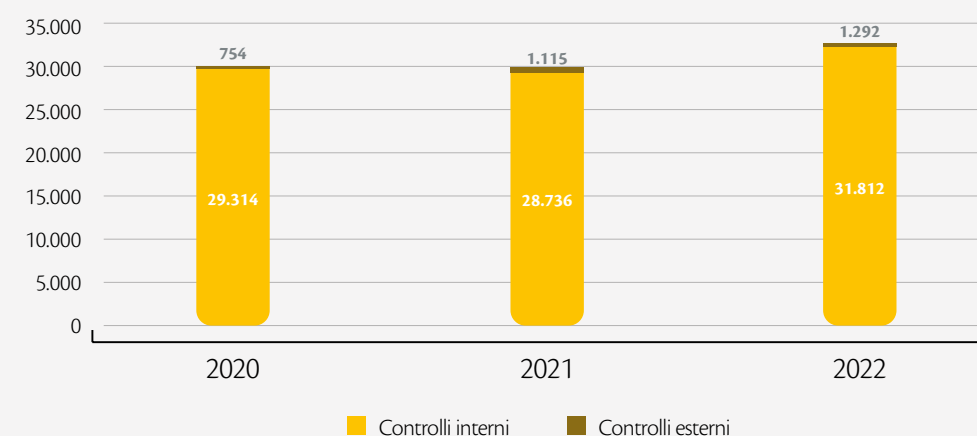
8.721

Analisi condotte sulle patate da consumo fresco

33.104

Analisi condotte sulle patate surgelate

Numero di analisi condotte sulle patate surgelate



Investimenti in qualità²⁵

783
mila euro
nel 2020

880
mila euro
nel 2021

1.017
mila euro
nel 2022

²⁵ Gli investimenti in qualità includono i costi di: personale dedicato, formazione del personale, certificazioni e consulenze, materiali di laboratorio, analisi interne ed esterne.



Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare

La qualità dei prodotti Pizzoli è garantita anche dalla conformità a **certificazioni** rilevanti nell'ambito agroalimentare e della filiera pataticola, verificata da enti terzi indipendenti. A livello aziendale i diversi standard adottati nei due settori aziendali (fresco e industria) sono di seguito sintetizzati:



Certificazione di stabilimento/azienda agricola



Certificazione di prodotto

PATATE DA CONSUMO FRESCO



IFS: L'International Food Standard (IFS) è un'iniziativa internazionale che qualifica i fornitori di prodotti alimentari della filiera della grande distribuzione. Verifica che i prodotti siano sicuri, in conformità alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge, per migliorare le pratiche di gestione della qualità e sicurezza e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



Global G.A.P. - Opzione 2 + GRASP: Certificazione internazionale che promuove l'adozione di buone pratiche agricole, non solo ambientali ma anche sociali, per diffondere un'agricoltura sicura e sostenibile. Secondo l'Opzione 2, Pizzoli guida la certificazione di un gruppo di aziende agricole della filiera.



Patata di Bologna D.O.P.: Certificazione di prodotto a denominazione di origine protetta, gestita dal Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P. Protegge la qualità e l'autenticità della patata di Bologna, fortemente legata alla tradizione e alle competenze sviluppate sul territorio.



Patata della Sila I.G.P.: Certificazione di prodotto a indicazione geografica protetta, gestita dal Consorzio Produttori Patate Associati (PPAS) che promuove e valorizza la pataticoltura dell'altopiano Silano.

PATATE SURGELATE



IFS: L'International Food Standard (IFS) è un'iniziativa internazionale che qualifica i fornitori di prodotti alimentari della filiera della grande distribuzione. Verifica che i prodotti siano sicuri, in conformità alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge, per migliorare le pratiche di gestione della qualità e sicurezza e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



BRCGS Global Standard for Food Safety: standard internazionale che certifica le aziende alimentari di trasformazione e preparazione. Promuove l'adozione di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.



ISO 22000:2018: Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare. Lo standard internazionale garantisce l'adozione delle procedure per promuovere la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di principi fondamentali riconosciuti a livello internazionale e sulla metodologia HACCP.



ISO 22005:2008: Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Definisce le prassi e le modalità con cui l'azienda può risalire all'origine e ai flussi dei prodotti e delle materie prime, per contribuire alla sicurezza alimentare della filiera.



Certificazione produzione biologica: Certificazione che certifica la conformità alle disposizioni del Regolamento UE 2018/848 per la conservazione e trasformazione di patate da agricoltura biologica.



VeganOK: Certificazione che garantisce che i prodotti etichettati con il marchio Vegan Ok non contengano derivati animali e olio di palma e che non sia stato effettuato alcun tipo di sperimentazione su animali. La certificazione verifica anche l'assenza di ingredienti di origine animale nel packaging.



Spiga barrata: Marchio registrato di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia che garantisce che i prodotti etichettati con la spiga barrata siano idonei per i consumatori affetti da celiachia, grazie a un contenuto di glutine inferiore ai 20ppm (20 mg/kg).



Halal: Marchio che certifica che i prodotti siano preparati in conformità alle norme etiche e igienico-sanitarie della legge e della religione islamica.



Kosher: Marchio che identifica i prodotti preparati in conformità alle regole alimentari previste dalla religione ebraica.

Innovare per crescere

Da sempre le patate Pizzoli sono innovative anche nella forma e nel gusto per rispondere con creatività alle esigenze dei consumatori.

Innovare significa interpretare e anticipare l'evoluzione sociale e il cambiamento delle abitudini. Per Pizzoli l'innovazione di prodotto rappresenta una delle principali voci di investimento e ha l'obiettivo primario di garantire esperienze di consumo sempre gratificanti e ottime performance di servizio. Sulla base della strategia industriale vengono definiti per ciascun canale di business i piani di sviluppo di prodotto e di marketing, individuando le aree di ricerca, gli investimenti e le acquisizioni necessarie in termini di competenze e tecnologie.

Successivamente, vengono avviate le singole progettualità che, a partire da un'intensa e continuativa attività di analisi del mercato, si svolgono in una fase di raccolta delle idee, design, prototipazione, industrializzazione, lancio e valutazione post lancio.

Il processo di innovazione abbraccia tutte le divisioni aziendali, a partire dal mercato delle patate prefritte surgelate dedicate ai consumi domestici, una tra tutte la **linea Patasnella**: le prime patatine nel mercato italiano adatte alla cottura nel forno di casa.



Le patatine Patasnella mantengono tutto il gusto e la croccantezza delle patatine fritte, ma con la praticità della cottura in forno e senza l'aggiunta di olio. Grazie alla garanzia di qualità nel tempo e all'evoluzione continua, Patasnella è ancora oggi tra i marchi più amati e riconosciuti sul mercato. Nel corso degli ultimi anni sono state lanciate diverse novità di successo, tutte con un profilo specifico e distintivo. È il caso di **Patsnella Una Tira l'Altra**, una patatina dal particolare taglio ondulato con buccia e con una nuova promessa di gusto grazie a un profilo aromatico unico e proprietario (*Coating Pizzoli Signature*). L'introduzione di **Patsnella UltraVeloci** ha fatto segnare un nuovo primato di velocità nella cottura domestica: solo 5 minuti per la riattivazione in forno. Ultime entrate sugli scaffali della GDO: **Patsnella X AirFryer**, la patatina con un taglio esclusivo studiato ad hoc per la cottura in friggitrice ad aria, un elettrodomestico sempre più diffuso nelle famiglie italiane, e **Patsnella Wow che Chips!**, dedicata al mondo snack.

Un'area di forte investimento è anche il mercato delle patate surgelate dedicate ai consumi fuori casa, in cui l'Azienda si pone l'obiettivo di portare valore aggiunto alle più svariate proposte di ristorazione, attraverso prodotti altamente performanti sotto il profilo tecnico e ispirati alle più recenti tendenze del settore. Ne sono esempio le referenze della **Linea Professional** che offre prodotti che si contraddistinguono per massime prestazioni non solo in termini di gusto e croccantezza, ma anche di servizio in cucina. La linea include, oltre ai più diffusi tipi di taglio, specialità distintive come **Extra Wonders** e **Extra Crispy Kings**. Le progettualità per la divisione patate surgelate possono riassumersi in tre principali **ambiti di sviluppo**:

- **Nuovi tagli:** progettazione e realizzazione di sistemi innovativi per il taglio anatomico delle patate in collaborazione con studi di ingegneria e aziende produttrici di lame e blocchi di taglio. I nuovi tagli permettono di proporre prodotti sempre più distintivi non solo sotto l'aspetto estetico ma anche sensoriale.

- **Coating & Seasoning:** ricerca e sviluppo di nuove formule ingredientistiche, definite Coating, che fungono da "rivestimenti" esterni per le patatine prefritte surgelate, in collaborazione con i fornitori di ingredienti. Le miscele sono composte da ingredienti di origine naturale, fra cui in primo luogo amidi, e possono essere eventualmente arricchite da aromi o spezie - Seasoning - per un'ulteriore caratterizzazione del profilo sensoriale del prodotto. Oltre a maggiore croccantezza e gusto, tale tecnologia conferisce notevoli vantaggi sul piano tecnico e di servizio, come una maggiore tenuta nel tempo del calore, un minor assorbimento di olio in frittura e una riduzione dei tempi di cottura, elementi decisivi nella scelta del prodotto da parte dei professionisti della ristorazione e dei consumatori domestici.
- **Nuovi prodotti a base di purea:** studio di nuove varianti di prodotto per estendere la gamma di crocchette e ricostituiti a base di purea di patate.

Relativamente alla divisione del fresco Pizzoli è impegnata in numerosi progetti di innovazione che partono dallo studio e ricerca di nuove varietà in grado di rispondere sempre più efficacemente alle sfide e alle esigenze del contesto e del mercato. L'azienda ha anche depositato alcuni **brevetti**, tra cui quello per lo sviluppo della patata fonte di iodio. Le patate **lodi**, infatti, sono coltivate attraverso un metodo di arricchimento con lo iodio, ideato nel 2007 da Pizzoli in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna. Tramite tale tecnica agronomica, le patate assorbono naturalmente lo iodio durante la crescita, mantenendo l'autenticità del sapore e grande versatilità in cucina. Dopo la raccolta, infatti, la concentrazione di iodio all'interno di 100 g di patate lodi è di almeno 22,5 µg, rispetto alle patate non fortificate in cui il contenuto è inferiore a 2 µg. Una porzione di 200 g di patate lodi apporta il 30% della dose giornaliera raccomandata di iodio, elemento indispensabile per il funzionamento della tiroide e del metabolismo, ma scarsamente diffuso negli alimenti e della cui carenza soffrono circa 6 milioni di persone in Italia²⁶.

30%
Fabbisogno giornaliero di iodio di un adulto
soddisfatto da una porzione di patate lodi

In dialogo con clienti e consumatori

Tutta la qualità e la cura che la filiera conferisce ai prodotti Pizzoli sono trasmessi con trasparenza e semplicità, ponendo attenzione ai bisogni e alla soddisfazione di clienti e consumatori.

I prodotti Pizzoli raccontano una storia che comincia con la terra, le idee e il lavoro delle persone. Per valorizzarla, l'Azienda prevede dei momenti dedicati di incontro e dialogo con clienti e consumatori.

In occasione della presentazione della **"Trade Story"**, un documento che racchiude i nuovi lanci previsti nel corso dell'anno e le principali attività promozionali, i clienti della grande distribuzione vengono a conoscenza anche degli impegni di sostenibilità di Pizzoli e delle innovazioni per la riduzione dell'impronta della produzione lungo la filiera.

Con i clienti della ristorazione, le occasioni di scambio più importanti avvengono durante **eventi e fiere di settore**, un momento per informare e sensibilizzare distributori e clienti sulle attività di Pizzoli.

Inoltre, anche il **packaging** veicola l'identità aziendale e la filosofia sulla quale si fonda il brand. A tal proposito, con il supporto di legali esterni, Pizzoli verifica che tutte le informazioni riportate sulle confezioni e nell'etichetta siano corrette e rispettino le normative vigenti in materia di etichettatura, **per garantire una comunicazione trasparente e che non tragga in inganno i consumatori**. Questo tipo di controllo avviene anche per tutte le principali operazioni promozionali e di comunicazione.



Attenzione ai bisogni e alle aspettative

Pizzoli monitora l'evoluzione delle preferenze dei consumatori e le aspettative legate ai temi di sostenibilità attraverso indagini qualitative mirate.

Pizzoli mantiene attivi **canali di ascolto diretti**: per permettere a clienti e consumatori di segnalare eventuali problematiche relative al prodotto o comunicare un apprezzamento o un suggerimento, è stato istituito un sistema di raccolta dei reclami e dei feedback, con modalità e canali specifici per ciascuna area di business.

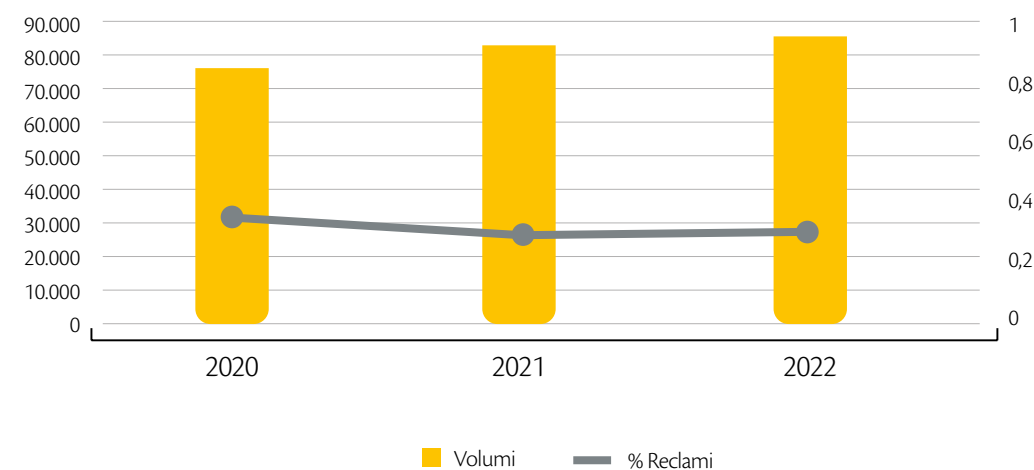
Per i **prodotti surgelati**, i consumatori possono rivolgersi al punto vendita di acquisto o scrivere all'indirizzo e-mail dedicato. La funzione Qualità prende in carico il reclamo e si attiva per svolgere le analisi e le verifiche necessarie, mentre la funzione Marketing si occupa di rispondere rapidamente al cliente e al consumatore con le dovute informazioni e soluzioni.

Nell'ambito dei **prodotti freschi**, le segnalazioni delle piattaforme di distribuzione o dei punti vendita avvisano Pizzoli nel caso di deterioramento precoce del prodotto o evidenti difetti qualitativi. In questi casi Pizzoli ripristina tempestivamente la consegna, mentre attiva i controlli necessari per risalire alle cause e prevenire nuovi episodi.

Nel caso dei **tuberi-seme**, ancora prima dell'inizio della campagna gli agronomi di Pizzoli pianificano un calendario di visite presso le aziende agricole per verificare la qualità e l'idoneità dei tuberi che i coltivatori riceveranno direttamente dai fornitori nordeuropei. Inoltre, gli agronomi sono sempre a disposizione dei partner per fornire assistenza tecnica e risolvere problematiche sopraggiunte.

Attraverso il **monitoraggio e l'analisi costante dei feedback**, Pizzoli pianifica le azioni correttive opportune. L'indice che rappresenta il numero di reclami ricevuti in rapporto a 100 tonnellate di vendita registra un miglioramento nel 2022 rispetto al 2020, pari al 18% nell'ambito delle patate fresche e dell'11% nell'ambito del surgelato.

Numero di reclami ricevuto ogni 100 tonnellate di vendita



Le patate protagoniste

La mission di Pizzoli si fonda sulla valorizzazione di una delle colture più importanti dell'agroalimentare italiano, con un impegno a diffonderne la cultura su tutti gli aspetti a cui è legata, dal campo alla tavola. Oltre ai contenuti più strettamente legati al prodotto, quali il gusto, la convivialità e la componente di servizio, la comunicazione verso gli stakeholder mira ad una sensibilizzazione rispetto ai temi della scelta e del consumo consapevole: dalla gestione oculata delle risorse naturali, ai progetti di innovazione in ambito agronomico e di recupero dei sottoprodotti, alla nutrizione e lotta allo

spreco alimentare fino alle tematiche sociali legate alla filiera e alla solidarietà. Con un approccio multicanale e integrato l'azienda declina i messaggi in **diversi touch point offline e online**, come la stampa, gli spot televisivi e radiofonici, il sito web aziendale e i canali digital, i quali assumono sempre maggior importanza per creare connessioni di valore, in particolare con le fasce di popolazione più giovani. I progetti di comunicazione in tale ambito prevedono spesso la collaborazione con autorevoli content creator ed influencer, selezionati in primis secondo logiche di comunanza valoriale.

L'eccellenza in cucina

La promozione della cultura delle patate parte dal mondo gastronomico, all'interno del quale Pizzoli collabora con piattaforme autorevoli e riconosciute sul piano nazionale. Ne è un esempio la sponsorizzazione della trasmissione televisiva MasterChef Italia, avviata nel 2021 e proseguita nel 2022, la quale ha offerto l'occasione di raccontare le caratteristiche peculiari di varietà pataticole d'eccellenza.

Sport e sana alimentazione

Pizzoli da sempre, crede nell'importanza dell'attività fisica e promuove valori quali l'impegno e il benessere delle persone. Per tale ragione include da sempre nelle proprie attività di comunicazione collaborazioni con testimonial o ambassador legati al mondo dello sport o con realtà che ne promuovono i valori, in particolare verso determinate fasce di popolazione, come i più giovani o persone in condizioni di disagio socio-economico.

Le potenzialità del surgelato contro lo spreco alimentare

Pizzoli partecipa alle attività di sensibilizzazione promosse dall'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS) sul ruolo dei prodotti surgelati come alleati nella prevenzione dello spreco alimentare. Le campagne e le comunicazioni, rilasciate ad esempio in occasione della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare o durante i rapporti periodici, presentano dati utili a comprendere le virtù dei prodotti surgelati e indicazioni per massimizzarne il potenziale, con suggerimenti sulle pratiche di acquisto, conservazione e consumo.

Buoni consigli

All'interno della sezione "Buoni consigli" del sito web di Pizzoli, si possono leggere spunti e raccomandazioni per valorizzare al meglio il gusto e la versatilità dei prodotti, con un occhio agli aspetti nutrizionali e ai comportamenti anti-spreco. Dalle regole per una corretta conservazione, alle indicazioni per una cottura sana ed efficiente, alle ricette e agli abbinamenti, le patate non avranno più segreti.

Marco Orsi
Vice Campione mondiale
e Campione europeo di nuoto

Pizzoli
DAL 1926
iodi
IL GUSTO DEL BENESSERE
Polpa soda per tutti gli usi

Pizzoli
DAL 1926
Pizzoli
Lo specialista italiano delle patate

Nota metodologica

Con la prima edizione del Report di Sostenibilità, Pizzoli S.p.A. (anche "Pizzoli" o "l'Azienda") ha l'obiettivo di comunicare con trasparenza ai propri stakeholder gli impatti sociali, ambientali ed economici associati alle attività dell'Azienda e le modalità con cui ne assicura la gestione, nonché impegni assunti rispetto ai temi di sostenibilità.

La presente edizione del Report di Sostenibilità riguarda il periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2022.

Il perimetro di rendicontazione è relativo alla società Pizzoli S.p.A., che ha sede legale a Budrio, in via Zenzalino Nord, 1.

Il Report di Sostenibilità è stato redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti nel 2021 dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "with reference". Il GRI è il riferimento più diffuso a livello internazionale per la rendicontazione di sostenibilità; si tratta di un'associazione indipendente internazionale che promuove lo sviluppo di una rendicontazione volontaria delle performance economiche, ambientali e sociali. In appendice al documento è presente l'"Indice dei contenuti GRI", con il dettaglio delle informazioni qualitative e quantitative rendicontate in conformità alle linee guida sopra menzionate.

I contenuti del presente Report sono stati individuati attraverso un processo di analisi di materialità, che ha permesso di identificare gli impatti e le tematiche di sostenibilità più rilevanti per Pizzoli e i suoi stakeholder.

Per restituire un quadro esaustivo e completo degli andamenti dell'azienda, laddove possibile, i dati pubblicati sono stati presentati in forma comparativa. Le informazioni quantitative per le quali è stato fatto ricorso a stime sono state debitamente segnalate.

La redazione del documento è avvenuta in modalità partecipata, coinvolgendo la funzione Sostenibilità, che ha coordinato il progetto. Il Report di Sostenibilità è stato sottoposto a valutazione del Presidente e Amministratore Delegato di Pizzoli S.p.A. e pubblicato a giugno 2023.

Il presente Report non è stato sottoposto a revisione da parte di un ente terzo indipendente.

Il documento è disponibile sul nostro sito istituzionale www.pizzoli.it. Per informazioni e comunicazioni sul Report di Sostenibilità, potete inviare una mail a info@pizzoli.it.



Appendice

Performance di sostenibilità

ORGANIZZAZIONE

Composizione del massimo organo di governo

Nome e cognome	Ruolo esecutivo o non esecutivo	Indipendenza	Numero di altre cariche importanti ricoperte e natura di tali cariche	Genere	Appartenenza a gruppi sociali sotto-rappresentati	Competenze riguardanti i temi economici, ambientali e sociali	Categorie di stakeholder rappresentate
Nicola Pizzoli	Presidente CDA	SI	Amministratore Delegato	M	NO	SI	Azionisti
Giuseppe Quaglia	Consigliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti
Andrea Pizzoli	Consigliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti
Lucia Gordini	Consigliere	SI	Procuratrice	F	NO	NO	Azionisti

PERFORMANCE ECONOMICA

Valore economico creato

In €	2022	2021	2020
Ricavi netti delle vendite e prestazioni	127.049.323	108.038.500	100.361.818
Altri ricavi non finanziari	14.361.245	2.950.381	1.062.266
Variazione delle rimanenze	-355.943	234.746	122.952
Proventi finanziari	18.386	6.568	221.394
Valore aggiunto totale creato	141.073.011	111.230.195	101.768.430

Valore economico distribuito

In €	2022	2021	2020
Ai fornitori (costi merci vendute, servizi, godimento di terzi)	125.297.273	94.385.730	84.001.685
Remunerazione dei fornitori	125.297.273	94.385.730	84.001.685
Al lavoro dei dipendenti	8.236.507	7.552.219	7.115.472
Al lavoro di altri soggetti	65.622	45.606	21.764
Remunerazione del lavoro	8.302.129	7.597.825	7.137.236
Ai soci/azionisti	-	-	516.600
Interessi finanziari alle banche	749.822	310.849	303.570
Remunerazione ai prestatori di capitale	749.822	310.849	820.170
Alle attività sociali e culturali	13.830	25.160	11.124
Remunerazione alla collettività	13.830	25.160	11.124
Imposte e tasse	-401.441	139.579	547.154
Remunerazione pubblica amministrazione	- 401.441	139.579	547.154
Valore aggiunto totale distribuito	133.961.613	102.459.143	92.517.369

Valore economico trattenuto

In €	2022	2021	2020
Ammortamenti	6.151.024	6.522.209	5.576.450
Accantonamenti	258.490	136.658	1.789.460
Altro	701.884	2.112.185	1.885.151
Valore aggiunto totale trattenuto	7.111.398	8.771.052	9.251.061

INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI

Dipendenti per contratto di lavoro e genere

Contratto di lavoro	2022			2021			2020		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Indeterminato	31	81	112	34	73	107	34	74	108
Determinato	3	1	4	4	4	8	1	1	2
Totale	34	82	116	38	77	115	35	75	110

Dipendenti per tipologia di contratto e genere

Contratto di lavoro	2022			2021			2020		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Full-time	33	82	115	37	77	114	34	75	109
Part-time	1	-	1	1	-	1	1	-	1
Totale	34	82	116	38	77	115	35	75	110

FORMAZIONE

Ore medie di formazione annua per dipendente, per genere e per categoria professionale

Categoria professionale	2022			2021			2020		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	-	19,9	19,9	-	4,2	4,2	-	1,1	1,1
Quadri	7,0	12,2	11,7	62,8	37,5	41,7	3,2	4,4	4,1
Personale Amministrativo	14,3	11,1	12,6	10,5	11,8	11,2	10,9	3,2	6,9
Personale di reparto	15,5	19,7	18,8	4,1	6,2	5,7	5,4	9,0	8,2
Totale	14,2	15,4	15,1	13,1	14,0	13,7	8,9	5,6	6,6

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Indicatori di salute e sicurezza relativi ai dipendenti che operano nello stabilimento

	2022	2021	2020
Totale ore lavorate	194.016	186.827	180.944
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	2	1	2
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²⁷	2,06	1,07	2,21

Membri dell'organo di governo per fascia d'età

Categoria professionale	2022						2021						2020					
	<30		30-50		>50		<30		30-50		>50		<30		30-50		>50	
	N° dip	%	N° dip	%	N° dip	%	N° dip	%	N° dip	%	N° dip	%	N° dip	%	N° dip	%	N° dip	%
Consiglio di amministrazione	-	0	-	0	4	100	-	0	-	0	4	100	-	0	-	0	4	100

CATENA DI FORNITURA

Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali e sociali

	2022	2021	2020
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri ambientali	21%	4%	-
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	21%	70%	-

²⁷ Il tasso di frequenza degli infortuni è calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni e il totale delle ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 200.000.

EMISSIONI²⁸**Emissioni dirette e indirette di GHG (Scope 1 e 2) e intensità delle emissioni GHG**

In t CO ₂ e	2022	2021	2020
Emissioni dirette ²⁹	14.298	14.427	14.158
Emissioni indirette - Location-based ³⁰	2.644	2.791	2.804
Emissioni indirette - Market-based ³¹	4.643	-	4.948
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 LB	16.942	17.218	16.962
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 MB	18.941	14.427	19.106
Intensità delle emissioni dirette (t CO ₂ e/t produzione)	0,2178	0,2119	0,2115
Intensità delle emissioni indirette - Location-based (t CO ₂ e /t produzione)	0,0403	0,0410	0,0419
Intensità delle emissioni indirette - Market-based (t CO ₂ e /t produzione)	0,0707	0,0000	0,0739
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 LB (t CO ₂ e/t produzione)	0,2580	0,2529	0,2534
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 MB (t CO ₂ e/t produzione)	0,2885	0,2119	0,2854

Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti

In kg	2022	2021	2020
Ossidi di azoto (NOx)	39.948	30.637	38.342
Ossidi di zolfo (SOx)	288	158	255
Composti organici volatili (VOC)	25	24	n.d.
Particolato (PM)	188	495	89
Particolato oleoso	49	127	123
Composti ridotti dell'azoto (NH ₃)	66	33	16

ACQUA**Prelievo idrico**

In ML	2022	2021	2020
Prelievi idrici totali	141	117	125,5
Acque sotterranee	138	113	122
Risorse idriche di terze parti	3	4	3,5
Indice di prelievo idrico (ML/t produzione)	0,0021	0,0017	0,0019

28 Ai fini del calcolo delle emissioni GHG sono stati considerati i seguenti gas serra: CO₂, CH₄, N₂O.

29 Fonte del coefficiente di emissione per gas naturale e gasolio: ISPRA, Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2020. National Inventory Report 2022. Fonte del coefficiente di emissione per gas refrigeranti: DEFRA, Greenhouse gas reporting: conversion factors 2022. Fonte dei coefficienti di emissione per benzina e diesel: ISPRA, La banca dati dei fattori di emissione medi del trasporto stradale in Italia, 2020.

30 Fonte del coefficiente di emissione: ISPRA, Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2020. National Inventory Report 2022.

31 Fonte del coefficiente di emissione: Association of Issuing Bodies (AIB), European Residual Mixes 2021 per i dati 2022 e 2021, European Residual Mixes 2020 per i dati 2020.

MATERIALI**Materiali utilizzati per peso e volume e materiali che provengono da riciclo**

	Unità di misura	2022	2021	2020	Provenienti da fonti rinnovabili
Materie prime e ingredienti per la produzione					
Patate	t	109.672	111.397	108.140	X
Olio di girasole e olio extra vergine di oliva	t	2.367	2.437	2.125	X
Altri ingredienti (pane, aromi, farine, coating)	t	1.523	1.169	1.118	X
Materiali per l'imballaggio primario					
Plastica (rete)	m	4.964.400	4.923.000	551.2000	
Polietilene (buste)	m ²	9.243.670	9.471.000	8.760.700	
Carta certificata FSC	m	-	292.000	291.000	X
Misto politene e carta separabile	m	1.333.200	1.274.000	164.220	
Banda di polietilene (Verty Bag)	m	7.964.000	7.629.660	11.086.200	
Nastro adesivo	m	9.214.000	8.000.000	6.240.000	
Foil trasferimento termico	m	1.890.350	839.250	1.352.500	
Plastica (reggette per pallet)	m	225.500	220.000	302.500	
Carta (per base cassette)	t	1,3	1	0,5	X
Materiali per l'imballaggio secondario					
Cartone	t	2.549	2.351	2.022	X
di cui certificato FSC	t	1.977	1.444	1.249	X
Film estensibile in polietilene	m	16.000	13.083	13.773	
Rete di plastica avvolgi pallet	m	290.500	280.000	280.000	
Etichette in carta	t	13	12	13	X
Legno	t	2.789	2.293	2.141	X
Angolari per pallet in cartone	t	3	4	5	X
Prodotti per l'impianto depurazione delle biomasse					
Detergenti sanificanti	t	15	21	23	
Prodotti chimici	t	713	929	822	
Filtri per la filtrazione degli oli vegetali	m ²	31.200	24.960	39.312	
Materiali da ufficio					
Carta	t	3,45	3,36	4,87	X
di cui certificata FSC	%	100%	100%	100%	X
Toner ³²	t	0,05	0,04	0,05	

32 Dato stimato considerando il peso medio di un toner (800 gr) moltiplicato per il numero di pezzi consumati.





RIFIUTI




Rifiuti prodotti

In t	2022	2021	2020
Totale rifiuti non pericolosi	7.788,0	7.503,6	7.688,4
Fango da operazioni di lavaggio e pulizia	648,6	517,8	755,3
Materiali plastici	14,4	6,1	9,1
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione e fanghi dal trattamento degli effluenti	6.735,4	6.530,3	6.564,5
Materiali da imballaggi	330,8	377,4	301,5
Materiali filtranti contenenti sostanze diverse	11,2	23,0	16,0
Acqua glicolata	0,5	-	0,3
Apparecchiature danneggiate e materiale elettrico	2,5	3,4	2,2
Ferro e acciaio	29,3	30,9	21,6
Rifiuti misti da attività di demolizione	9,7	-	3,3
Carboni attivi	-	5,5	3,4
Oli vegetali esausti	5,6	9,3	11,2
Totale rifiuti pericolosi	29,3	31,7	10,6
Oli per motori, ingranaggi e lubrificazione e oli minerali isolanti e termoconduttori non clorurati	12,2	7,4	4,0
Miscele di carburanti	-	-	0,2
Altre emulsioni	5,9	1,0	1,7
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose	1,7	1,1	0,6
Assorbenti e materiali filtranti da sostanze pericolose	-	0,5	0,1
Filtri dell'olio	0,2	0,3	0,4
Neon Esauriti	-	-	0,1
Sostanze chimiche organiche e altre sostanze chimiche di scarto	0,1	0,1	0,0
Accumulatori al piombo	1,1	-	0,1
Soluzioni acquose contenenti sostanze pericolose	7,9	20,6	2,7
Lana di Roccia	0,1	0,2	0,3
Rifiuti sanitari- microbiologici	0,2	0,5	0,4

Riconciliazione impatti e temi materiali

TEMA MATERIALE	IMPATTI ASSOCIATI	TIPOLOGIA DI IMPATTO (P/N, DIRETTO/INDIRETTO)	STAKEHOLDER IMPATTATI	SDGs
Qualità e sicurezza alimentare	Pericoli per la salute umana legati al consumo dei prodotti di Pizzoli	Negativo Diretto	Consumatori	
Gestione del capitale umano	Infortuni sul lavoro, malattie professionali, inadeguato equilibrio vita-lavoro	Negativo Diretto	Collaboratori	
	Pratiche scorrette sul luogo di lavoro: discriminazioni, limitazioni delle libertà, trattamenti non equi	Negativo Diretto	Collaboratori	
	Crescita delle competenze professionali e personali delle persone dell'azienda	Positivo Diretto	Collaboratori	
	Aumento della consapevolezza degli stakeholder rispetto ai temi ambientali e all'adozione di comportamenti responsabili	Positivo Diretto	Collaboratori	
Pratiche di approvvigionamento e gestione degli ecosistemi agricoli	Violazione dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani lungo la catena di fornitura	Negativo Indiretto	Coltivatori di patate e altri lavoratori della filiera	
	Inquinamento e impoverimento degli ecosistemi causati dalle pratiche agricole adottate nella produzione delle patate e di altre materie prime approvvigionate	Negativo Indiretto	Coltivatori di patate e comunità locali, collettività	
	Inadeguata remunerazione degli agricoltori con potenziali conseguenze su produttività e qualità dei prodotti	Negativo Diretto	Coltivatori di patate e le loro famiglie e comunità	
	Contributo alla transizione verso pratiche agricole sostenibili e rigenerative	Positivo Indiretto	Coltivatori di patate e comunità locali, collettività	
	Incremento delle competenze tecniche dei coltivatori di patate e sostegno allo sviluppo delle associazioni di produttori	Positivo Diretto	Organizzazioni di produttori di patate, coltivatori di patate e comunità di riferimento	
	Innovazione e sviluppo della filiera	Creazione di occasioni di sviluppo economico per la filiera e il settore	Positivo Indiretto	Fornitori, lavoratori, Università e istituti di ricerca, altri business

TEMA MATERIALE	IMPATTI ASSOCIATI	TIPOLOGIA DI IMPATTO (P/N, DIRETTO/INDIRETTO)	STAKEHOLDER IMPATTATI	SDGs
Generazione di valore	Inefficienze organizzative e gestionali con conseguenti perdite economiche e/o mancati guadagni	Negativo Diretto e indiretto	Dipendenti e collaboratori, fornitori, collettività	
	Creazione di valore economico nel lungo termine	Positivo Diretto e indiretto	Dipendenti e collaboratori, fornitori, comunità locali, collettività	
Cambiamento climatico	Consumo diretto di risorse energetiche e fonti fossili per le attività di produzione con conseguenti emissioni di gas serra	Negativo Diretto	Collettività	
	Produzione indiretta di gas serra	Negativo Indiretto	Collettività	
Gestione delle risorse per la produzione e circolarità	Consumo di materiali rinnovabili e non rinnovabili	Negativo Diretto	Collettività, altri business	
	Consumo di risorse idriche nei processi produttivi e contaminazione involontaria dell'acqua	Negativo Diretto	Collettività, comunità locali	
Valorizzazione dei sottoprodotti e gestione dei rifiuti	Spreco alimentare	Negativo Diretto e indiretto	Collettività	
	Contaminazione degli ecosistemi provocata dalla dispersione di rifiuti e di microplastiche	Negativo Indiretto	Collettività	
	Recupero e valorizzazione tramite riciclo o riutilizzo di sottoprodotti e rifiuti di produzione	Positivo Diretto	Collettività, altri business	
Soddisfazione di clienti e consumatori	Mancata soddisfazione dei clienti e dei consumatori	Negativo Diretto	Clienti, consumatori	
	Accessibilità economica a prodotti alimentari nutrienti e sicuri, per una dieta bilanciata e sana	Positivo Diretto	Consumatori, collettività	

TEMA MATERIALE	IMPATTI ASSOCIATI	TIPOLOGIA DI IMPATTO (P/N, DIRETTO/INDIRETTO)	STAKEHOLDER IMPATTATI	SDGs
Supporto alle comunità e sviluppo del territorio	Creazione di posti di lavoro e di competenze per il territorio	Positivo Diretto	Comunità locali	
	Condivisione del valore economico generato con la collettività attraverso donazioni, sponsorizzazioni, collaborazioni e progetti sociali	Positivo Diretto	Comunità locali	
Gestione etica e responsabile del business	Comportamenti non etici (es. corruzione, conflitto di interessi, pratiche commerciali scorrette)	Negativo Diretto	Pubblica Amministrazione, competitor, fornitori, collettività	
	Violazione della privacy e scorretto utilizzo di dati sensibili	Negativo Diretto	Clienti, consumatori, collaboratori, fornitori	
Lotta allo spreco alimentare e sensibilizzazione dei consumatori	Sensibilizzazione dei consumatori all'adozione di stili di vita sani e abitudini di acquisto responsabili	Positivo Diretto	Clienti, consumatori, collettività	

Indice dei contenuti GRI

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
INFORMATIVA GENERALE			
GRI 2: Informativa generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	12, 116	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	116	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	116	
	2-4 Revisione delle informazioni		Trattandosi del primo Report di Sostenibilità, l'informativa non si applica.
	2-5 Assurance esterna	116	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	8-9, 12, 18-19	
	2-7 Dipendenti	24-25, 120	
	2-9 Struttura e composizione della governance	20, 118	
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	20	b) Date le caratteristiche del business, non si è ritenuto necessario formalizzare criteri specifici per la nomina e selezione dei membri del massimo organo di governo.
	2-11 Presidente del massimo organo di governo		Il Presidente del massimo organo di governo è anche Amministratore Delegato dell'organizzazione.
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	20	b) Il coinvolgimento degli stakeholder nel controllo dei processi di due diligence è delegato ai Comitati Tecnici e alle figure operative che attuano gli indirizzi strategici. c) L'efficacia dei processi è verificata in occasione delle riunioni trimestrali che coinvolgono il CdA e i comitati.
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	20	
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	20	

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
	2-15 Conflitti d'interesse		Considerato il fatto che Pizzoli non è una S.p.A. ad azionariato diffuso e che la proprietà è rappresentata principalmente dai componenti della famiglia Pizzoli (Società a base ristretta) non è stato ritenuto necessario prevedere procedure specifiche per la gestione dei conflitti di interesse.
	2-16 Comunicazione delle criticità		a) Pizzoli raccoglie e analizza ogni informazione ricevuta attraverso i suoi canali di comunicazione e qualora tra queste informazioni risultino delle criticità in termini di reali e potenziali impatti negativi queste vengono riportate al massimo organo di governo. b) Non si sono registrate criticità da riferire al massimo organo di governo durante il periodo di rendicontazione.
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo		Attualmente non sono previste misure formalizzate per portare avanti le conoscenze collettive, le capacità e l'esperienza del massimo organo di governo riguardo allo sviluppo sostenibile.
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo		Attualmente non sono previste misure formalizzate di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni		L'Assemblea dei Soci al momento della nomina stabilisce il compenso annuo da riconoscere ai Consiglieri membri del CdA. Il CdA definisce la ripartizione del compenso tra i vari membri e l'indennità di fine rapporto. La retribuzione è fissa, senza ulteriori bonus e incentivi. Per gli alti dirigenti la retribuzione è stabilita al momento dell'assunzione o attraverso eventuali revisioni retributive approvate dal CdA. Per gli alti dirigenti è stato istituito un sistema di MBO con obiettivi annuali anche correlati alla gestione degli impatti ambientali e sociali.
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione		

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	7	
	2-23 Impegno in termini di policy	22	
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	20, 21, 26, 54	
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	28, 70, 113	Diverse procedure e meccanismi sono stati predisposti per rimediare gli impatti negativi. Le informazioni relative alla gestione dei diversi impatti sono incluse nelle sezioni opportune del Report, dove applicabile.
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	22	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrati casi di non conformità a leggi e regolamenti.
	2-28 Appartenenza ad associazioni	36	
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	24, 38-39, 58-59, 112	
	2-30 Contratti collettivi	27	

TEMI MATERIALI

GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	43	
	3-2 Elenco di temi materiali	42	

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	104-105, 125-127	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione di impatto derivanti da prodotti e servizi sulla salute e sulla sicurezza	106	
	416-2 Casi di non-conformità a regolamenti in materia di salute e sicurezza dei prodotti e servizi durante il loro ciclo di vita		Nel triennio 2020-2022 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
GESTIONE DEL CAPITALE UMANO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	24, 26-29, 125-127	
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	27	
GRI 402: Gestione del lavoro e delle relazioni sindacali 2016	402-1 Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative		Non è previsto un periodo di preavviso minimo. Tuttavia, l'Azienda comunica eventuali cambiamenti operativi significativi ai dipendenti e ai loro rappresentanti con le dovute modalità e tempistiche.
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	26, 120	
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		Nel triennio 2020-2022 non si sono verificati episodi di discriminazione.
GRI 403: Salute e sicurezza sul luogo di lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	28	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	28	
	403-3 Servizi per la salute professionale	28	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	28	
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	29	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	28	
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	29	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	28	
	403-9 Infortuni sul lavoro	29, 121	Si omettono le informazioni relative al requisito 403-9 b. per indisponibilità dei dati.

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DEGLI ECOSISTEMI AGRICOLI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	50-51, 54-55, 125-127	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	52	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	54, 121	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	54, 121	
INNOVAZIONE E SVILUPPO DELLA FILIERA			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	60-61, 125-127	
GENERAZIONE DI VALORE			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	22, 58-59, 125-127	
GRI 201: Performance economica 2016	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	22, 118-119	
CAMBIAMENTO CLIMATICO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	76, 125-127	
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	76-77, 122	
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	76-77, 122	
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	76-77, 122	
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	122	
GESTIONE DELLE RISORSE PER LA PRODUZIONE E CIRCOLARITÀ			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	70, 72, 78-82, 85-87, 125-127	
	302-3 Intensità energetica	74	
GRI 303: Acqua ed effluenti 2018	303-3 Prelievo idrico	85, 122	

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI E GESTIONE DEI RIFIUTI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	79-80, 125-127	
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	79, 123	
	301-2 Materiali di ingresso riciclati utilizzati	123	
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	83	
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	83	
	306-3 Rifiuti generati	83, 124	
SODDISFAZIONE DI CLIENTI E CONSUMATORI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	113, 125-127	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi		Nel triennio 2020-2022 il 100% delle categorie di prodotti di Pizzoli è stato sottoposto a valutazione sulla conformità con le procedure di informazione ed etichettatura.
	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi		Nel 2022 Pizzoli ha ricevuto una segnalazione da AGCOM (Autorità per le garanzie nelle comunicazioni) per non conformità a codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti. In seguito alle dovute verifiche la segnalazione è stata archiviata.
SUPPORTO ALLE COMUNITÀ E SVILUPPO DEL TERRITORIO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	30-31, 125-127	
GESTIONE ETICA E RESPONSABILE DEL BUSINESS			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	22-23, 125-127	
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	22	Nel triennio 2020-2022 non si sono verificati episodi di corruzione accertati.
GRI 418: Privacy dei clienti 2016	418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	23	
LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E SENSIBILIZZAZIONE DEI CONSUMATORI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	114, 125-127	



Via Zenzalino Nord, 1
40054 Budrio (BO)

Progetto grafico: LifeGate S.p.A. Società Benefit

Consulenza, redazione e progetto di comunicazione: LifeGate S.p.A. Società Benefit

Pubblicazione: settembre 2023



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2022

Pizzoli S.p.A.

via Zenzalino Nord 1, 40054 Budrio (Bo), Italia
P.IVA 00590481206 - Rea N. 03029000373 presso
ufficio delle imprese di Bologna