



**UN
IMPEGNO
CON
RADICI
PROFONDE**

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2024



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2024

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

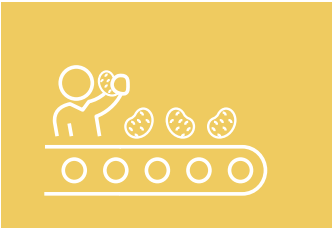
PIZZOLI, LO SPECIALISTA ITALIANO DELLE PATATE	11
La Mission	12
Modello di governance	20

UN IMPEGNO CON RADICI PROFONDE	25
Uno scenario sfidante	26
Stakeholder e priorità	30
Guardando al futuro con responsabilità	38

PERSONE E TERRITORIO: CRESCERE INSIEME	41
La squadra di Pizzoli	42
Valore condiviso con il territorio	48



BUONA PER NATURA, SOSTENIBILE PER SCELTA	51
L'arte di scegliere con sapienza	54
Al fianco dei coltivatori	62
Un patrimonio di conoscenza in continua evoluzione	66



AL CUORE DELLA PRODUZIONE RESPONSABILE	69
Come si diventa una patata Pizzoli	72
Quanta energia serve	78
Ridurre gli sprechi, rispettare le risorse	84



LA STRADA VERSO LA TAVOLA	95
Packaging curato nei minimi dettagli	98
Logistica 4.0	100



NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA	105
Qualità che affonda le radici nella terra	108
Un percorso che si rinnova ogni giorno	116
Un successo che nasce dall'ascolto	118

NOTA METODOLOGICA	122
APPENDICE	124
INDICE DEI CONTENUTI GRI E INTEROPERABILITÀ CON GLI ESRS	144

“

La nostra dedizione all'efficienza, alla qualità e alla tutela ambientale ci ha permesso di consolidare la nostra posizione nel settore, portandoci a risultati importanti e rafforzando le nostre capacità di affrontare nuove sfide.”

Nicola Pizzoli
Presidente e CEO

Lettera del Presidente e CEO

In un contesto globale complesso, segnato da condizioni climatiche imprevedibili, inflazione e instabilità geopolitica, il 2024 si è rivelato un anno di grande impegno per la nostra azienda: abbiamo raggiunto la piena operatività dello stabilimento di San Pietro in Casale, in un contesto di domanda crescente e competizione sempre più intensa.

La nostra dedizione all'efficienza, alla qualità e alla tutela ambientale ci ha permesso di consolidare la nostra posizione nel settore, portandoci a risultati importanti e rafforzando le nostre capacità di affrontare nuove sfide.

Il nostro percorso di innovazione e crescita si è tradotto in risultati concreti: nel 2024, abbiamo registrato un aumento del fatturato del 27% rispetto all'anno precedente, grazie alla capacità di ottimizzare i processi produttivi e di investire in tecnologie che migliorano efficienza e qualità.

Questo impegno e dedizione costante ci ha consentito di suggellare la fiducia di clienti leader del settore QSR che ci hanno scelto come fornitore ufficiale. Questo ulteriore traguardo ci ha permesso di elevare ancora di più i nostri standard, rafforzando la solidità della nostra filiera e il nostro impegno verso la sostenibilità.

In questa situazione si innesta il terzo Report di Sostenibilità Pizzoli, emblema di un impegno solido e consapevole in ambito ESG. A dimostrazione di questo orientamento, insito nel nostro DNA, quest'anno abbiamo introdotto una prima analisi di doppia materialità, in un'ottica di progressivo allineamento alle richieste del nuovo quadro normativo europeo, pur non essendo ancora soggetti all'obbligo di rendicontazione previsto dalla normativa.

Negli anni, Pizzoli ha lavorato su diversi fronti per contenere l'impronta di carbonio dell'organizzazione. Ne sono esempio la costante ricerca di soluzioni per recuperare calore ed energia dai processi produttivi, che hanno reso San Pietro in Casale all'avanguardia. Inoltre, dal 2024 tutti gli stabilimenti Pizzoli sono alimentati da energia elettrica rinnovabile, in parte prodotta attraverso gli impianti a biomassa proprietari, in parte acquistata e certificata.

Il 2024 ha confermato le sfide legate a fattori esogeni che continuano a influenzare la catena di fornitura. In questo senso, la forza delle relazioni strategiche con i nostri fornitori nazionali si è dimostrata ancora una volta determinante. Per questo motivo come Azienda puntiamo a potenziare ogni anno le attività di assistenza agronomica per sostenere l'evoluzione delle pratiche agricole lungo tutta la filiera, oltre a promuovere un contesto normativo e amministrativo favorevole allo sviluppo della produzione pataticola in Italia.

Con il 2024 entriamo in una nuova fase di maturità che ci vedrà ancora più impegnati nel garantire una crescita responsabile e sostenibile. Guardando al futuro, siamo determinati a proseguire su questa strada, creando valore condiviso per le persone, le famiglie e le comunità che scelgono ogni giorno i prodotti Pizzoli.

La fiducia nel valore del nostro brand e nella nostra capacità di migliorare ogni giorno ci dà la motivazione per continuare a fare la differenza nel settore agroindustriale italiano e internazionale.

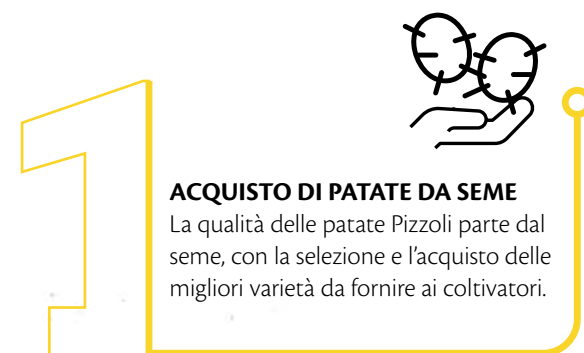
Nicola Pizzoli



Pizzoli, dal seme alla tavola

La catena del valore

Dal germoglio alla tavola, la cura e la competenza di Pizzoli lungo ogni fase della catena del valore sono la chiave di una storia di successo e prodotti d'eccellenza.



69
varietà commercializzate



184.275
tonnellate di patate raccolte



65%
spesa su fornitori italiani



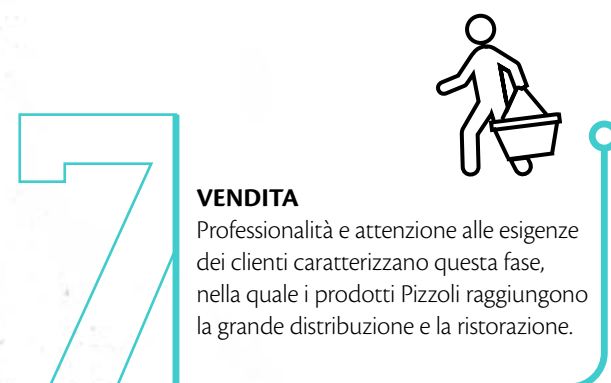
3 stabilimenti
336 prodotti in catalogo



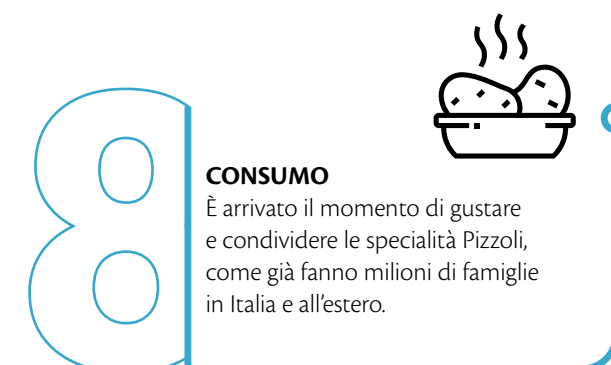
-33%
spessore del film plastico ridotto nelle confezioni dei prodotti surgelati



oltre 125mila
tonnellate di merce spedita fra prodotti surgelati e freschi



185 mln €
ricavi delle vendite



15
Paesi raggiunti



100%
degli imballaggi monomateriale sono riciclabili

Nota: I dati si riferiscono al 2024.



PIZZOLI, LO SPECIALISTA ITALIANO DELLE PATATE

“ Da tre generazioni Pizzoli porta in tavola il meglio delle patate con la cura, la dedizione e il sapere profondo che solo uno specialista può offrire.

La Mission

Leader in Italia nella produzione e commercializzazione di patate, Pizzoli propone una ricca selezione di prodotti base patata, ideali per ogni gusto e utilizzo: dalla cucina di casa ai 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 amministrativa si trova a Budrio, nella provincia di Bologna, un territorio da sempre vocato alla coltivazione di patate di qualità. Qui si svolge anche parte della produzione delle patate surgelate.

Nel 2023, **il polo di San Pietro in Casale è stato completato con la costruzione e l'avvio del secondo stabilimento produttivo** del surgelato, diventando il più grande polo del Sud Europa.

Lo stabilimento è pienamente operativo dal 2024 per assecondare la forte espansione del settore e consolidare il posizionamento di Pizzoli sul mercato.

Le attività operative legate alla commercializzazione delle varietà da seme e al confezionamento delle patate fresche sono condotte presso unità esterne situate nel Comune di Baricella.

Nel 2024 è inoltre iniziato il trasferimento delle linee del fresco presso il nuovo stabilimento, nell'ambito di un progressivo **accentramento della gestione delle attività** necessario per soddisfare la domanda crescente sia del mercato italiano che di quello estero, rappresentato da 15 Paesi in cui Pizzoli è presente.

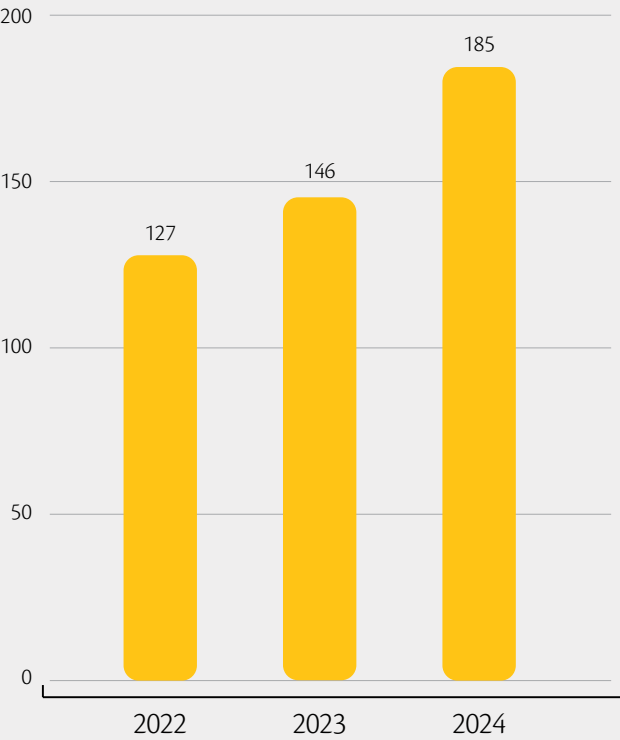


PIZZOLI IN NUMERI

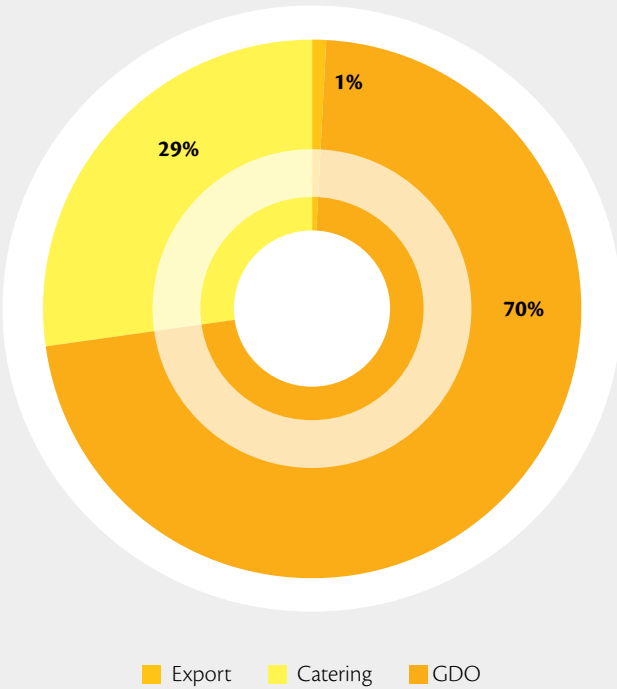
Prodotti commercializzati nel 2024



Ricavi netti delle vendite (mln €)



Ripartizione del fatturato per canale di vendita



Dipendenti



Un secolo fra tradizione e innovazione

Dalle origini agricole alle innovazioni più avanzate, passando per Patasnella: una crescita continua nel segno della sostenibilità.



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 **Iodì**, 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.

89

referenze nel fresco

247

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

Pizzoli nasce da una famiglia che ha saputo trasformare passione e intuizione in una storia di successo.

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 tre 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.

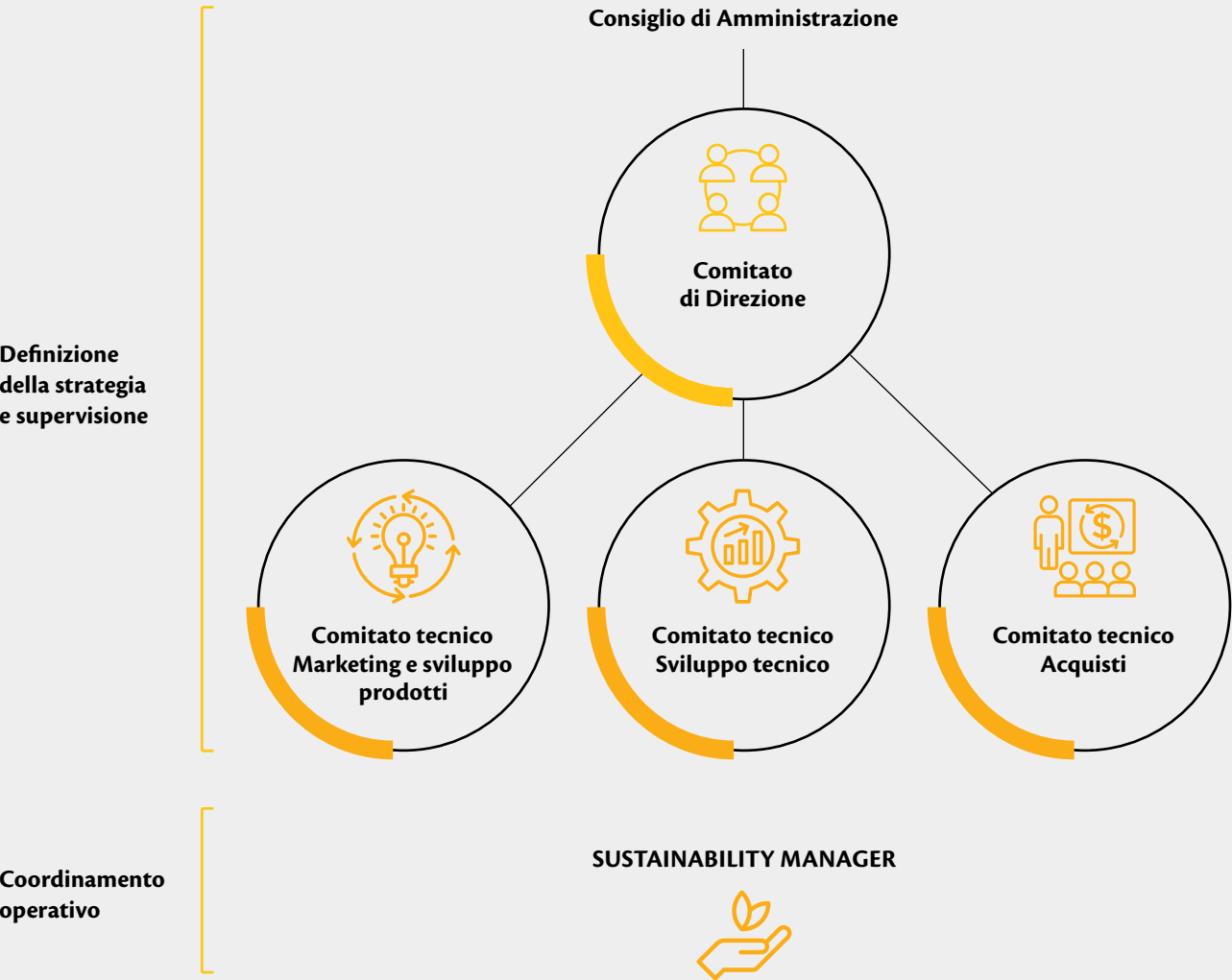
Il massimo organo di governo ha nominato con procura speciale il Direttore Generale nel rappresentare la società nei rapporti con gli enti pubblici in materia giudiziaria e processuale, di lavoro e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, di tutela dell'ambiente, di sicurezza alimentare e di trattamento dati. Il Direttore Generale, a sua volta, nomina con procura speciale il Direttore Operations, i direttori degli stabilimenti surgelato e fresco e, infine, 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 periodicamente 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.

Pizzoli ha confermato a livello Organizzativo il ruolo di **Sustainability Manager** istituito nel 2022 con l'obiettivo di coordinare la gestione operativa degli impatti dell'organizzazione su economia, ambiente e persone e l'implementazione della nuova Strategia di Sostenibilità.

GOVERNANCE DELLA SOSTENIBILITÀ



Guidati da saldi principi

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.

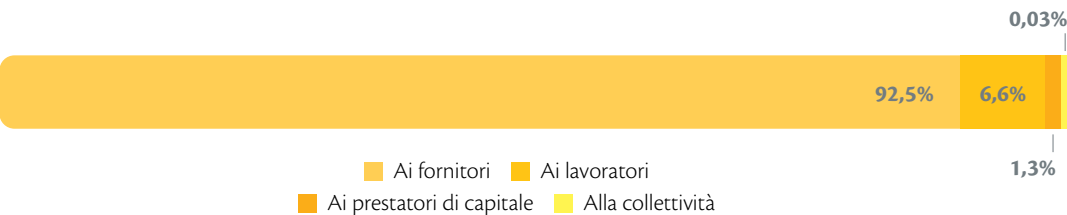


Creazione di valore

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 2024, il **valore economico generato** da Pizzoli è stato poco più di 193 milioni di euro. Di questi, l'Azienda ne ha distribuiti circa 181 milioni di euro (94%), così ripartiti¹:

- 92,5% ai fornitori, tra cui rientrano i costi operativi per i prodotti e i servizi acquistati;
- 6,6% ai lavoratori, tra cui rientrano gli stipendi, le indennità, i contributi previdenziali e il TFR;
- 1,3% ai prestatori di capitale, sotto forma di interessi su debiti e prestiti;
- 0,03% alla collettività, sotto forma di sponsorizzazioni, donazioni, investimenti in attività sociali e pro bono.

Il valore trattenuto, pari al 6% del valore totale generato, ammonta a circa 12 milioni di euro.



¹ Si segnala che per l'esercizio 2024, Pizzoli ha registrato un valore di tasse e imposte a credito nei confronti della pubblica amministrazione. Pertanto, tale voce non figura tra gli importi del valore economico distribuito.

Gestione dei rischi

Il verificarsi degli eventi inaspettati degli ultimi anni, come la diffusione della pandemia di Covid-19 e lo scoppio dei conflitti in Est Europa e Medio Oriente, e le conseguenze che hanno avuto sulle attività economiche e sulle filiere dimostrano quanto è 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.

Rischi monitorati:



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

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

Inoltre, sulla base delle metodologie accreditate dagli standard internazionali di gestione della sicurezza delle informazioni, Pizzoli ha svolto **un'analisi dei rischi in ambito informatico** e predisposto un piano di trattamento del rischio che definisce le attività di mitigazione prioritarie da attuare, tra cui la formazione ha un ruolo centrale. I sistemi di protezione della sicurezza informatica, potenziati nel 2023 per prevenire i rischi che potrebbero derivare dall'espansione aziendale, e le procedure adottate in con-

formità 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.



UN IMPEGNO CON RADICI PROFONDE

“ Pizzoli agisce con responsabilità, consapevole degli impatti che genera e delle sfide esterne che affronta, a salvaguardia della resilienza del business e del settore.

Uno scenario sfidante

Di fronte a un mercato in crescita e alle sfide complesse del settore, come quelle poste dal cambiamento climatico, innovazione e collaborazione diventano la chiave di trasformazione della filiera.

Nel 2023 la produzione di patate nei Paesi UE ammonta a 48,1 milioni di tonnellate, di cui oltre la metà coltivata in Germania, Polonia, Francia e Paesi Bassi, mentre l'Italia è l'8° paese per superficie agricola destinata e raccolto². La pur leggera crescita nei volumi (+1,4% rispetto all'anno precedente) rappresenta una prima svolta dopo una decrescita progressiva durata oltre vent'anni: la quantità di patate raccolte si è ridotta, infatti, di oltre il 27% tra il 2000 e il 2020³.

Come già l'anno precedente, inoltre, anche nel 2024 i produttori hanno dovuto fronteggiare condizioni climatiche avverse, diffusione di fitopatologie e innalzamento dei costi, con conseguente riduzione delle rese. La minore disponibilità di patate da seme, inoltre, aggiunge complessità anche per gli scenari degli anni a seguire.

Le coltivazioni, infatti, sono messe a rischio dall'andamento climatico sempre più incerto: le precipitazioni assenti o troppo intense, 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 i fertilizzanti, influiscono sulla marginalità dei coltivatori e degli attori lungo la filiera.

Di contro, **la domanda di patate rimane in crescita**, soprattutto per quanto riguarda i prodotti surgelati e trasformati. I **paesi europei** sono tra i primi a livello mondiale per consumo pro-capite di patate, con valori che, a livello comunitario, si attestano in media sui **70 kg per persona all'anno**. In Italia, a livello di consumi domestici, nel 2024 sono state consumate oltre 125 mila tonnellate di patate surgelate, un numero che segna un trend di aumento dei consumatori per quanto riguarda questa categoria⁴.

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 richiedono ulteriore sforzo alle aziende del settore poiché, ad esempio, è possibile che l'utilizzo di determinate sostanze chimiche per la lotta agli infestanti e ai patogeni sarà fortemente limitato in futuro. 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



Valorizzare le produzioni locali

² Eurostat, 2024. Agricultural production – crops.
³ Eurostat (2021). The EU potato sector - statistics on production, prices and trade.
⁴ Circana, Totale Italia + Discount (ATDic2024).

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.
- **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 rap-

presenta 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.
- **Società Cooperativa Ri.Nova.** La Società ha lo scopo statutario di coordinare a livello regionale e nazionale la ricerca e lo sviluppo tecnologico nel settore agricolo e alimentare. Attraverso Ri.Nova, nel 2023 Pizzoli ha partecipato al cofinanziamento di un dottorato di ricerca della durata di 3 anni sul tema della difesa della patate dagli elateridi. Sempre in collaborazione con Ri.Nova Pizzoli sta sperimentando anche nuovi metodi di lotta a basso impatto, quali l'utilizzo di molecole a RNAi (si veda pag. 63).
- **Clust-ER agroalimentare della regione Emilia Romagna.** Il Clust-ER è una Comunità di soggetti pubblici e privati, operativi da gennaio 2018 e cofinanziati dalla Regione Emilia-Romagna, con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione tra accademia e imprese e sviluppare progetti strategici. L'adesione di Pizzoli mira a favorire l'informazione e la conoscenza di soluzioni innovative promuovendo l'incontro fra domanda e offerta di innovazione.

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.

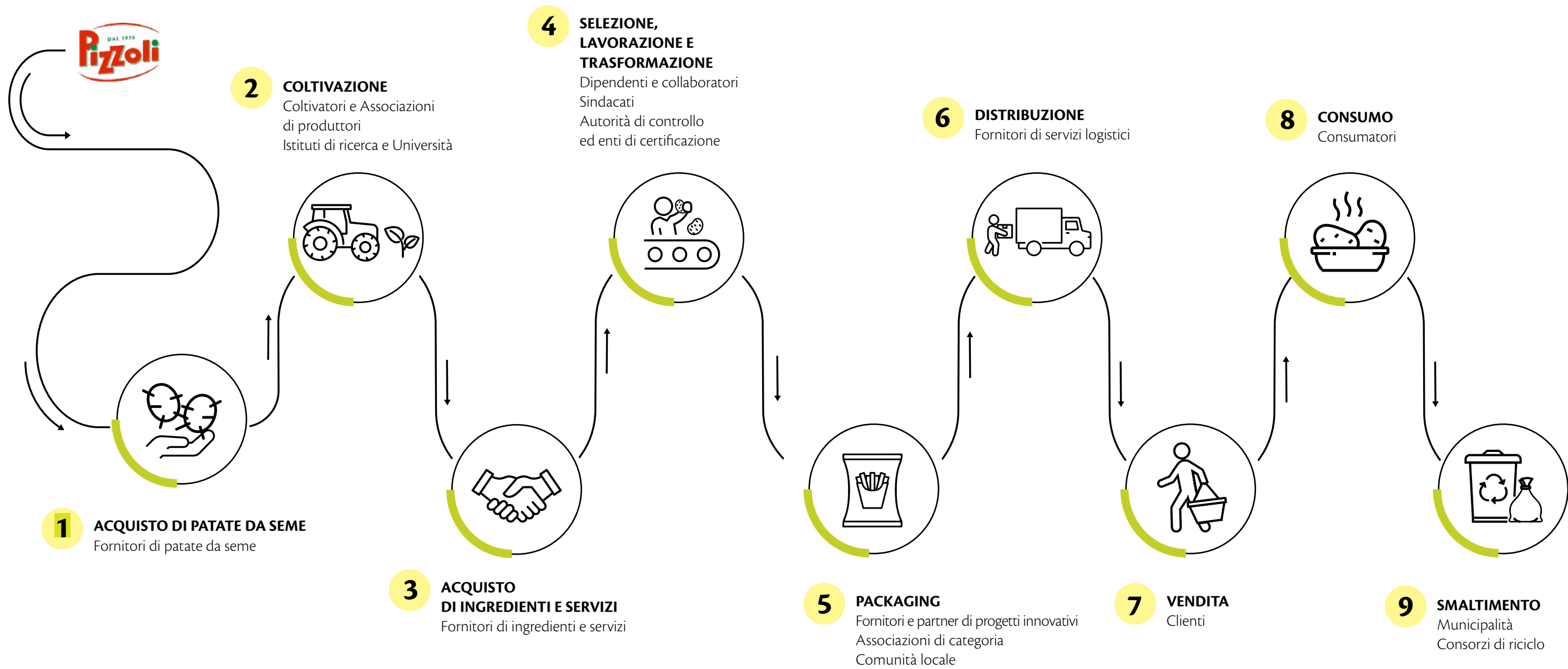
Infine, Pizzoli monitora costantemente le **opportunità di collaborazione con altre aziende e start up** per lo sviluppo di tecnologie e innovazioni e per instaurare processi sinergici, ad esempio recuperando e valorizzando sottoprodotti della lavorazione delle patate che possono diventare materia prima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



Stakeholder e priorità

Costruire relazioni di fiducia con gli stakeholder significa condividere responsabilità e generare valore nel lungo periodo.

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.



Verso la doppia materialità

Nel corso del 2024, Pizzoli ha avviato un primo esercizio di analisi di **doppia materialità**, in ottica di un progressivo allineamento alle richieste del nuovo quadro normativo europeo (**Corporate Sustainability Reporting Directive – CSRD**), pur non essendo ancora soggetta all’obbligo di rendicontazione previsto dalla normativa. L’obiettivo di questo primo percorso è stato quello di identificare i temi rilevanti per l’Azienda sia dal punto di vista dell’impatto generato sulle persone, sull’ambiente e sull’economia (materialità di impatto), sia dal punto di vista finanziario, ossia dei

rischi e delle opportunità che tali temi possono rappresentare per il business nel medio-lungo periodo (materialità finanziaria). Questo primo esercizio rappresenta un passo importante nel percorso di rafforzamento della governance di sostenibilità, ponendo le basi per una futura rendicontazione pienamente coerente con i principi della doppia materialità e con gli standard europei, offrendo al tempo stesso nuovi stimoli nella valutazione degli indirizzi strategici aziendali.



PROCESSO DI DEFINIZIONE DELLA DOPPIA MATERIALITÀ



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 di competitor e peer, per identificare i trend e i rischi di sostenibilità più rilevanti.

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.

MATERIALITÀ D’IMPATTO

Individuazione degli impatti

identificazione degli impatti generati per ogni fase della catena del valore, ovvero 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.

Valutazione degli impatti

la significatività degli impatti negativi è stata determinata 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, la significatività è stata valutata sulla base del livello del beneficio apportato e la sua estensione.

MATERIALITÀ FINANZIARIA

Individuazione dei rischi e delle opportunità

identificazione dei rischi e delle opportunità associati a impatti generati, dipendenze strategiche e fattori di contesto esterni (es. evoluzioni normative, dinamiche di mercato, innovazioni tecnologiche) che possono comportare degli effetti sulle dimensioni economico-finanziarie dell’Azienda.

Valutazione dei rischi e delle opportunità

in questo primo esercizio, rischi e opportunità sono stati valutati da un punto di vista qualitativo attraverso il coinvolgimento delle funzioni interne, che hanno espresso un giudizio sulla magnitudo e la probabilità di accadimento.

TEMI MATERIALI

individuazione dei temi e sotto-temi ai sensi della CSRD rilevanti sulla base di una soglia di rilevanza applicata alla valutazione sia degli impatti sia di rischi e opportunità.

	Fase della catena del valore	Numero di impatti rilevanti	Numero di rischi rilevanti	Numero di opportunità rilevanti	Materialità d'impatto	Materialità finanziaria
 ESRS E1 Cambiamenti climatici						
Energia		3		2	✓	✓
Mitigazione dei cambiamenti climatici		2	1		✓	✓
Adattamento ai cambiamenti climatici		2	1			✓
 ESRS E2 Inquinamento						
Inquinamento dell'aria, dell'acqua, del suolo		1	1		✓	✓
Microplastiche		1			✓	
 ESRS E3 Acque e risorse marine						
Acque						
 ESRS E4 Biodiversità ed ecosistemi						
Impatti sull'estensione e sulla condizione degli ecosistemi		2	1		✓	✓
Impatti e dipendenze in termini di servizi ecosistemici		1				
Fattori di impatto diretto sulla perdita di biodiversità			1			
 ESRS E5 Uso delle risorse ed economia circolare						
Rifiuti		1			✓	
Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse		1		1	✓	✓
Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi		2		1	✓	✓
 ESRS S1 Forza lavoro propria						
Condizioni di lavoro		2	1		✓	✓
Parità di trattamento e opportunità per tutti		1			✓	
 ESRS S2 Lavoratori nella catena del valore						
Parità di trattamento e opportunità per tutti		1			✓	
 ESRS S3 Comunità interessate						
Diritti economici, sociali e culturali delle comunità		4		1	✓	✓
 ESRS S4 Consumatori e utilizzatori finali						
Impatti legati alle informazioni per i consumatori e/o per gli utilizzatori finali		1			✓	
Sicurezza personale di consumatori e utilizzatori finali		1			✓	
Inclusione sociale di consumatori e utilizzatori finali		1			✓	
 ESRS G1 Condotta delle imprese						
Gestione dei rapporti con i fornitori, comprese le prassi di pagamento		1			✓	
Cultura d'impresa		1			✓	

A monte Attività dirette A valle



Guardando al futuro con responsabilità

Per Pizzoli, integrare in modo strutturato e concreto i principi di sostenibilità nella gestione del business rappresenta una priorità sempre più strategica.

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 e sostenibilità.

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

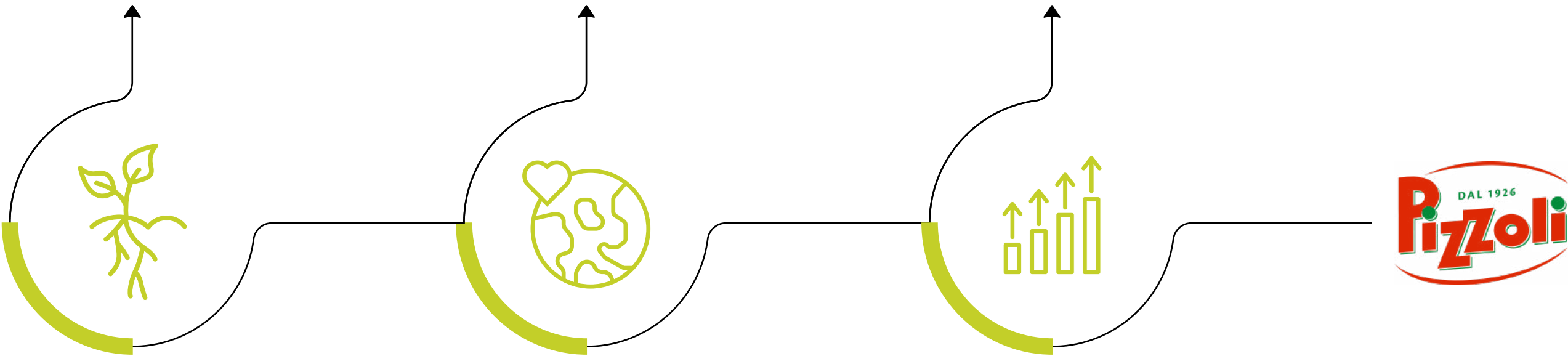
Costante ricerca e sviluppo di processi efficienti e circolari per ridurre gli impatti diretti della produzione industriale sull'ambiente, minimizzando gli sprechi e l'impronta carbonica.

Nel 2023 l'Azienda ha posto le basi per la costruzione di un approccio di sostenibilità integrato alla strategia aziendale. Dopo aver approfondito la natura degli impatti generati dal business e compreso le aspettative degli stakeholder, il management, attraverso un processo condiviso guidato dal Responsabile della funzione Sostenibilità, ha individuato le aree di impegno prioritarie per Pizzoli, ossia dei **pilastri** della strategia di sostenibilità.

Per ogni ambito strategico, l'Azienda sta monitorando le proprie performance per stabilire, a seguito dell'ampliamento delle attività, una baseline rappresentativa del nuovo assetto aziendale rispetto alla quale definire obiettivi e target di miglioramento di medio e lungo termine che guideranno il business nella gestione efficace degli impatti sociali e ambientali.

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.



PERSONE E TERRITORIO: CRESCERE INSIEME

“ Il successo di Pizzoli si fonda sul valore delle persone che ne fanno parte e sul rapporto di fiducia con il territorio in cui opera.

+21%

AUMENTO DELLA
POPOLAZIONE AZIENDALE

20

ORE DI FORMAZIONE
PER DIPENDENTE

75.600

EURO INVESTITI IN
SERVIZI DI WELFARE

I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI QUESTO CAPITOLO, SECONDO GLI ESRS



- Condizioni di lavoro
- Parità di trattamento e opportunità per tutti



- Diritti economici, sociali e culturali delle comunità

La squadra Pizzoli

Professionali, appassionate, determinate: le persone Pizzoli. L'Azienda si impegna per valorizzarle ogni giorno e sostenerle in un percorso di crescita continua.

Con l'avvio del nuovo stabilimento produttivo di San Pietro in Casale, nel biennio 2023-24 il personale dell'Azienda è aumentato notevolmente, arrivando a 193 persone in organico: una crescita del +20,6% rispetto all'anno precedente e del +66,4% sul 2022. Con la messa a regime dello stabilimento di San Pietro in Casale, l'area Operation è stata quella per cui, prima delle altre, è stato necessario ridefinire e ampliare l'organico, sia attraverso l'assunzione di nuove figure professionali dall'esterno sia grazie all'attivazione di percorsi di sviluppo di carriera dedicati a persone già presenti in Azienda, che hanno cambiato ruolo e responsabilità per meglio adattarsi al rinnovato contesto produttivo.

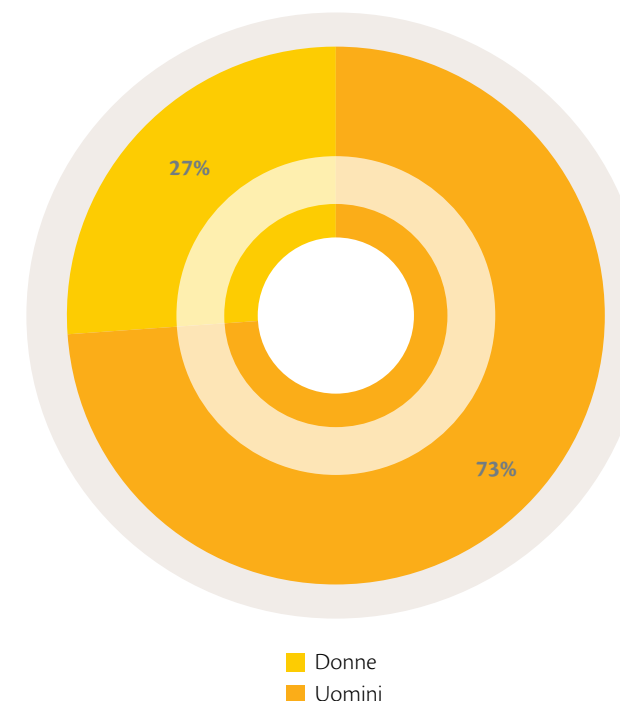
A seguito dell'aumento della popolazione aziendale e con l'obiettivo di rimarcare la centralità delle persone, è continuata la pubblicazione del magazine "Sotto la Buccia", lanciato nel 2022 come strumento per diffondere la cultura aziendale e raccontare le novità del mondo Pizzoli.

193
dipendenti → **+21%**
rispetto al 2023

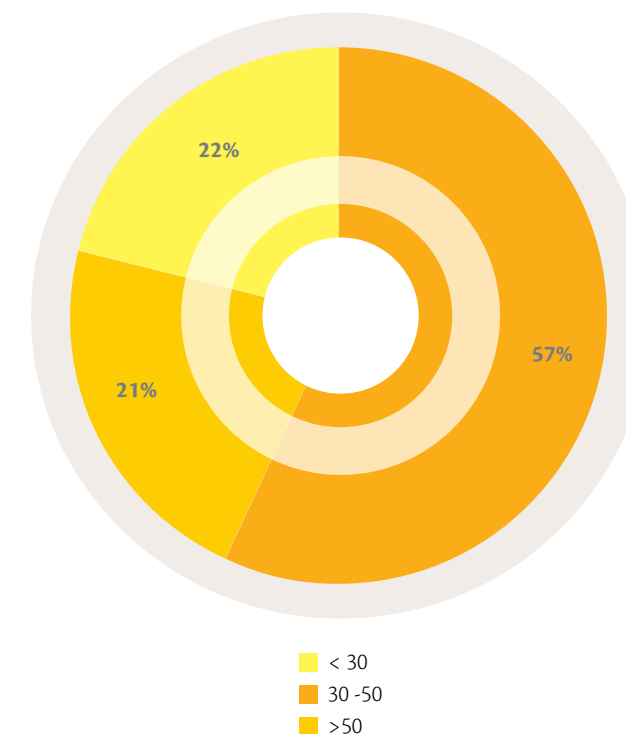
84%
assunti a tempo
indeterminato

Il 99% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo pieno. La popolazione aziendale è composta per il 27% da donne e per il 73% 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 ai valori aziendali.

Popolazione aziendale per genere e fascia d'età



Più della metà della popolazione aziendale è composta da lavoratori di età compresa tra i 30 e i 50 anni (57%). Gli under 30 rappresentano la fascia che, in termini percentuali sul totale, è cresciuta di più a seguito delle nuove assunzioni per lo stabilimento di San Pietro in Casale, arrivando a rappresentare il 22% dell'organico complessivo in forza all'Azienda. Sono in diminuzione, invece, i lavoratori con oltre 50 anni di età (21%).



Pizzoli pone grande attenzione alla ricerca e attrazione dei talenti, soprattutto di figure tecniche specializzate, offrendo opportunità professionali stimolanti, percorsi formativi rilevanti per lo sviluppo delle competenze tecniche e trasversali, oltre ad assicurare salute, benessere e integrazione di tutti in Azienda. Come l'anno precedente, anche nel 2024 Pizzoli ha portato avanti un'intensa attività di ricerca e selezione del personale, per un totale di 63 nuove assunzioni. L'obiettivo è sempre quello di sostenere la crescita e lo sviluppo aziendale, anche a fronte di un numero di cessazioni del rapporto lavorativo superiore a quello registrato negli anni precedenti (si sono registrate, infatti, 22 cessazioni nel 2024, a fronte delle 19 rilevate nel 2023). Le cessazioni sono per la maggior parte dovute a

ragioni di volontarietà, ma anche per la scadenza di contratti a termine. Rispetto alla decisione dei dipendenti di porre termine al rapporto di collaborazione professionale, Pizzoli cerca sempre di comprenderne le motivazioni individuali, in ottica di **miglioramento continuo delle condizioni lavorative offerte** e per garantire la stabilizzazione delle risorse inserite in Azienda.

Pizzoli sta anche avviando un percorso di **employer branding destinato alle generazioni di giovani studenti** provenienti da percorsi universitari o da scuole professionali, con profili affini a quanto ricercato dall'Azienda. Per questo, già nel 2024 sono state previste attività di presentazione aziendale presso gli istituti tecnici del territorio.

Competenze al centro

La costruzione dell'offerta formativa per lo sviluppo delle competenze dei dipendenti si basa sull'**individuazione del fabbisogno formativo**. La funzione Risorse Umane lavora per individuare le necessità e, in accordo con i Manager, prosegue con la pianificazione delle attività e delle modalità di erogazione, mentre la messa a punto del Piano di formazione di Azienda rientra tra gli obiettivi di breve termine della funzione per supportare la crescita aziendale.

Nel 2024, oltre agli ambiti di sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul luogo di lavoro e competenze tecniche specialistiche, le attività di formazione si sono focalizzate anche sul consolidamento delle soft skill, tra cui capacità di comunicazione e negoziazione, leadership, gestione delle emozioni e del conflitto, gestione del tempo, ma anche sul miglioramento delle competenze linguistiche e dell'acquisizione di nuove conoscenze tecniche sui temi ambientali.

Insieme 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. Con l'avvio del nuovo stabilimento è stato necessario potenziare la formazione in salute e sicurezza per i lavoratori già in forza, oltre che prevederla per i nuovi assunti.

A testimonianza di quanto Pizzoli creda nell'importanza di supportare la formazione e lo sviluppo delle proprie persone, nel 2024 ha erogato **3.830 ore di formazione**, in calo di circa il 25% rispetto all'anno precedente. È da considerare che con l'avvio dello stabilimento di San Pietro in Casale il 2023 è stata un'annata straordinaria in termini di necessità formative. La necessità di figure specialistiche nello stabilimento produttivo di San Pietro in Casale ha offerto, infatti, un'opportunità di crescita verticale per molti dipendenti, stimolando un generale incremento delle competenze in tutte le aree, che l'Azienda ha continuato a sostenere anche nel 2024: basti considerare che, rispetto al 2022, le ore di formazione del 2024 risultano più che raddoppiate (+119%).

In media, nel 2024 ciascun dipendente ha partecipato a 20 ore circa di formazione, rispetto alle 32 calcolate per il 2023 e alle 15 per il 2022.

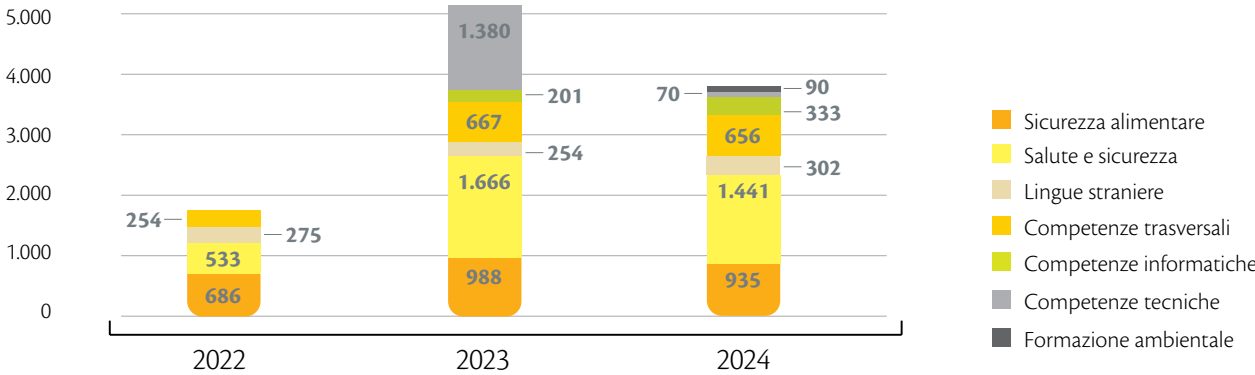
3.830

ore di formazione erogate

20

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, è stato confermato anche per il 2024 a seguito della revisione dei parametri di redditività, qualità e produttività per l'erogazione del premio di produttività annuale. A partire dal 2023 il premio può essere convertito in servizi di welfare aziendali, con una maggiorazione del valore, mentre nel 2024 sono state inserite condizioni più favorevoli rispetto all'anticipo del TFR.

In continuità con l'anno precedente, nel 2024 Pizzoli ha offerto a ciascun dipendente fino al livello dei quadri un **ammontare netto pari a 258 euro** per l'accesso a beni e servizi acquistabili tramite la piattaforma dedicata. Il programma di welfare prevede 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.

75.600 € → +102%
investimenti in welfare rispetto al 2023

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.

In continuità con gli anni precedenti, la totalità dei dipendenti Pizzoli è rappresentata da rappresentanti dei lavoratori.

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 gestione dei rischi**, sia generici che specifici, che il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, in collaborazione con l'Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione e la funzione HSE, individua e valuta all'interno dei DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) specifici per ogni stabilimento, aggiornati periodicamente. Le procedure di individuazione dei pericoli sul lavoro sono condivise con il medico competente, la rappresentanza dei lavoratori (RLS) e i consulenti esterni. I lavoratori hanno la responsabilità di segnalare ai preposti di reparto e al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RSL) situazioni di rischio, comportamenti pericolosi o violazione delle norme interne. Per rafforzare ulteriormente questo presidio di monitoraggio interno, nel corso del 2024, inoltre, sono state avviate iniziative di confronto periodico fra il RSPP, il RLS e i preposti di reparto.

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, nonché il cambio di ruolo del lavoratore all'interno dell'organizzazione se necessario. In ogni caso, **i lavoratori sono tenuti ad allontanarsi da situazioni che possono provocare danni alla salute**. Tutti i dipendenti sono sottoposti a **sorveglianza sanitaria da parte del medico competente** con una periodicità stabilita sulla base di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008, cambiandone eventualmente la frequenza sulla base degli esiti delle visite e degli eventuali cambi mansione.

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 del Fondo Assistenza Sanitaria Alimentaristi (FASA) previsto dal CCNL per l'accesso a prestazioni sanitarie non incluse nell'ambito della medicina del lavoro.

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.

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.

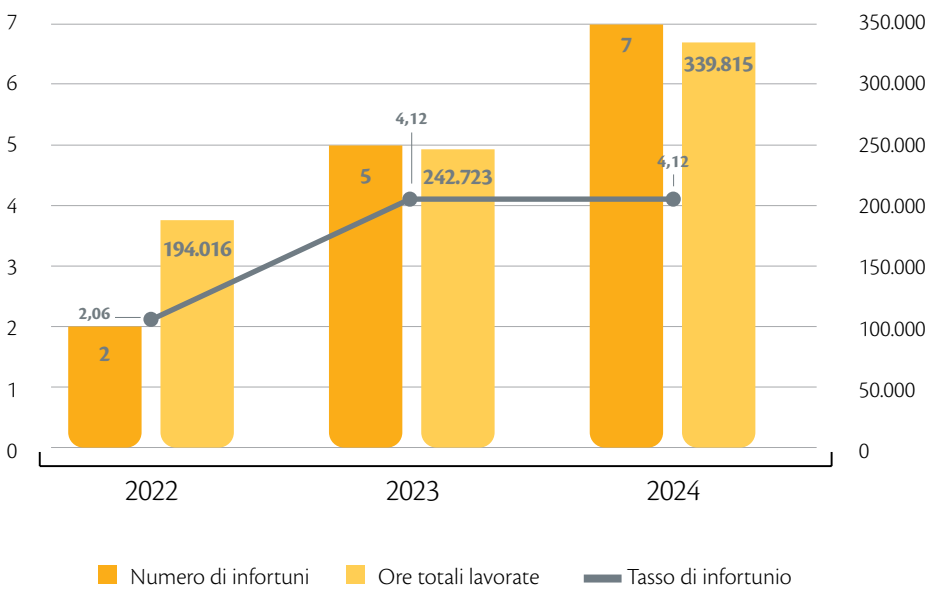
L'attenzione alla salute e sicurezza sul lavoro è promossa anche tra i partner e lungo la catena di fornitura: la valutazione dei rischi si applica, infatti, anche alle attività appaltate, in collaborazione con le aziende interessate. Inoltre,

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 2024 si sono verificati 7 casi di infortunio **non grave** consistenti principalmente in lievi traumi distorsivi articolari, da schiacciamento e tagli. L'aumento dei casi che si rileva nell'ultimo biennio (nel 2023 si sono registrati 5 infortuni, mentre nel 2022 erano 2) è in parte conseguenza dell'incremento di personale assunto che caratterizza il periodo. Rapportando il numero di episodi alle ore totali lavorate in azienda, per il 2024 il tasso di infortuni è pari a 4,12⁵, analogamente al 2023: il numero di infortuni è, dunque, aumentato in maniera direttamente proporzionale alla crescita dei volumi di lavoro. In ogni caso, la diffusione di una cultura della sicurezza resta una priorità per Pizzoli, che si sostanzia in attività di formazione e sensibilizzazione che l'Azienda porta avanti ogni anno.

Tra i lavoratori non dipendenti, invece, si contano 5 casi di infortunio non gravi, dovuti a traumi di natura muscolare e distorsiva, in aumento rispetto ai 2 registrati nel 2023.

Infortuni sul lavoro registrabili



⁵ 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.

Valore condiviso con il territorio

Per Pizzoli, fare impresa è anche connettersi con il proprio territorio e le comunità che lo vivono ogni giorno, per attivare relazioni fondate sulla condivisione di valori e conoscenze capaci di generare benefici per tutti.

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 per la comunità.

Nel 2024 l'Azienda ha rinnovato il suo sostegno a Lega del Filo d'Oro, associazione che assiste persone sordocieche e pluriminorate psicosensoriali, Fondazione ANT, che offre supporto medico specialistico domiciliare per i malati di tumore e la prevenzione oncologica, e a 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 NESC dedicati ai giovani talenti del nuoto e le squadre locali di pallacanestro come il VENI BASKET. Dal 2023 Pizzoli supporta Sport Senza Frontiere, Ente del terzo settore, per favorire l'inclusione di giovani in difficoltà attraverso lo sport.

Insieme a Rotary Club Valle dell'Idice, Pizzoli sostiene il **Premio di Laurea intitolato in memoria di Ennio Pizzoli**, promosso dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università di Bologna. Il riconoscimento è assegnato alle tesi di ricerca in ambito agronomico giudicate più innovative e di rilevante interesse per il settore.



Pizzoli scende in campo al fianco di Sport Senza Frontiere

Anche nel 2024 Pizzoli ha aderito a Sport Senza Frontiere, programma socioeducativo ideato e promosso dall'omonimo Ente del terzo settore che promuove, a livello nazionale, l'inclusione sociale di tanti giovani in condizione di disagio socioeconomico facilitandone l'accesso alla pratica sportiva.

Pizzoli da sempre crede nell'importanza dell'attività fisica e promuove i valori dell'impegno per il benessere delle persone e della solidarietà verso i meno fortunati.





BUONA PER NATURA, SOSTENIBILE PER SCELTA

“ Ogni giorno Pizzoli lavora per sviluppare la propria filiera in modo etico e sostenibile.

44%

PATATE APPROVVIGIONATE DA TERRENI SITUATI
ENTRO 500 KM DAGLI STABILIMENTI DI PIZZOLI

82%

FORNITORI DIRETTI INTERESSATI
DA CONTROLLI IN CAMPO

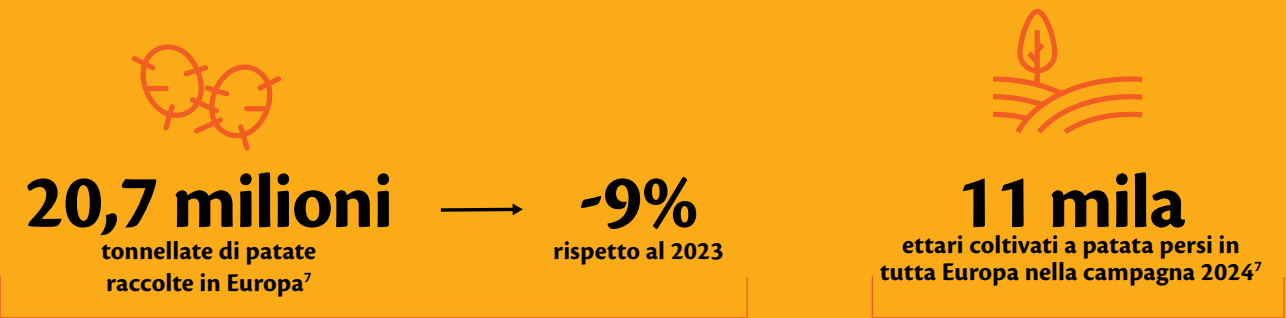
4

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

La campagna di raccolta 2024

La campagna pataticola 2024 è stata tra le più complesse degli ultimi decenni. Ma non è stata una sorpresa: già da qualche anno il settore, tradizionalmente stabile, deve confrontarsi con fattori avversi - fenomeni climatici estremi, nuove emergenze fitosanitarie e difficoltà nell'approvvigionamento di tubero-seme - che stanno ridimensionando le produzioni e ridefinendo le strategie di mercato, e necessitano di risposte innovative e coordinate.

In Italia, come in diverse aree d'Europa, si registrano cali di produttività. La North Western European Potato Growers (NEPG), associazione dei produttori dell'Europa settentrionale, ha evidenziato come la produzione stia diventando sempre più difficile e costosa, anche a causa di emergenze fitosanitarie che, proprio per via delle nuove condizioni climatiche, trovano un ambiente favorevole di proliferazione⁶.



⁶ Fonte: stime NPEG (North Western European Potato Growers) e statistiche Commissione Europea.
⁷ Fonte: UNAPA.

INNOVAZIONE SOSTENIBILE TRA RICERCA SCIENTIFICA E RELAZIONI DI FILIERA

In questo contesto, lo sviluppo di filiere integrate rappresenta una strategia fondamentale per condividere responsabilità e know-how in un settore in continua trasformazione. Attraverso le competenze del dipartimento di Ricerca e Sviluppo, Pizzoli sostiene gli agricoltori su più fronti: investimenti in sistemi di irrigazione più efficienti, sperimentazione di varietà resistenti, adozione di pratiche agronomiche conservative come la copertura del suolo e le rotazioni estese, diversificazione colturale per ridurre i rischi e investimenti in tecnologie per la conservazione post-raccolta.

“Le sfide strutturali includono l’adattamento alle nuove condizioni climatiche con maggiore variabilità meteorologica, l’emergenza fitosanitaria con patogeni più resistenti, la scarsità di tubero-seme certificato che limita espansione e rinnovamento.

La prima e più evidente sfida è rappresentata dall’adattamento alle nuove condizioni climatiche. Gli agricoltori devono confrontarsi con una maggiore variabilità meteorologica, che rende difficile la pianificazione delle operazioni colturali e aumenta i rischi produttivi. Le temperature più elevate e i fenomeni estremi più frequenti richiedono lo sviluppo di varietà più resistenti e l’adozione di tecniche colturali innovative.”

Riccardo Sartoni
Responsabile Ricerca & Sviluppo
Agronomica Pizzoli



I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI QUESTO CAPITOLO, SECONDO GLI ESRS



- Parità di trattamento e opportunità per tutti



- Diritti economici, sociali e culturali delle comunità



- Gestione dei rapporti con i fornitori

L'arte di scegliere con sapienza

Costruire una filiera agroalimentare integrata significa creare legami solidi e trasparenti tra tutti gli attori coinvolti. È attraverso queste relazioni che nascono prodotti di qualità, rispettosi delle persone e del pianeta.

Circa il 45% 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 2024 il numero totale dei **fornitori diretti** è aumentato ancora, passando da 410 nel 2023 a 495. In particolare, con l'avvio delle attività produttive a San Pietro in Casale l'Azienda ha ampliato il parco fornitori di patate (italiani ed esteri) e di packaging. Inoltre, la diversificazione è stata necessaria per far fronte anche alle difficoltà di approvvigionamento della materia prima dovute all'andamento meteorologico instabile che ha messo a rischio le rese in termini di qualità e quantità. Di conseguenza, la **spesa verso i fornitori** è aumentata del 57% rispetto all'anno precedente.

495
fornitori totali

22
fornitori
di tuberi-seme

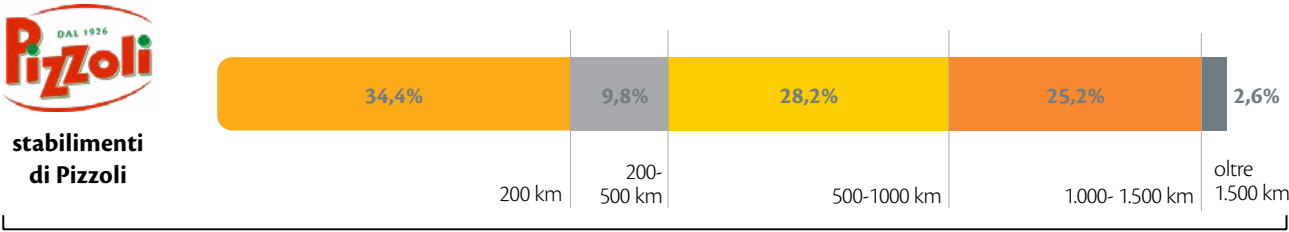
224
fornitori di patate,
di cui l'82% italiani, incluse le Organizzazioni dei Produttori

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.



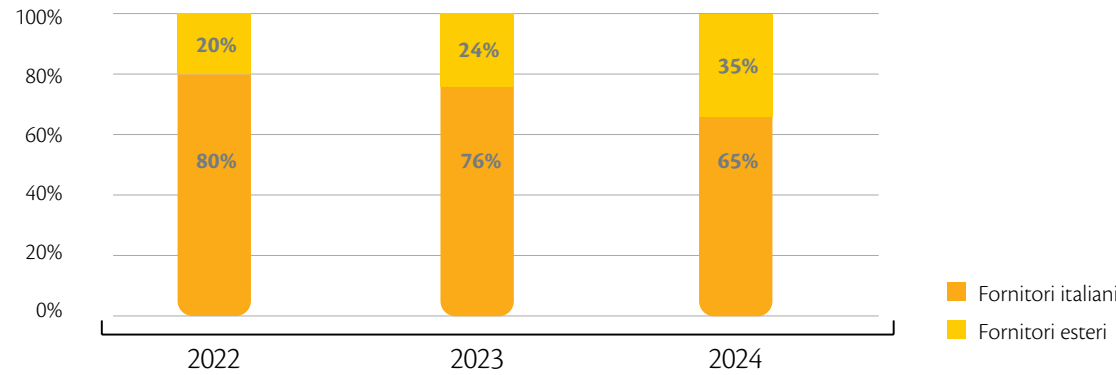
Provenienza delle patate



Nel 2024, **il 64,6% della spesa per gli acquisti è stata rivolta a fornitori italiani**, di cui il 18% con sede in Emilia-Romagna. La quota di forniture italiane, negli anni, mostra un trend in diminuzione (75,9% nel 2023 e 79,7% nel

2021): questo è dovuto alla necessità di acquistare maggiori quantità di tuberi-seme e patate provenienti anche dall'estero per soddisfare il fabbisogno dovuto all'incremento produttivo.

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 2024, il 20% dei nuovi fornitori è stato valutato secondo criteri ambientali e il 12% secondo criteri sociali. Vengono, inoltre, considerate le pratiche di gestione dell'organizzazione e la 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.

L'Azienda è dunque attenta a individuare il potenziale rischio di violazione dei diritti dei lavoratori lungo la catena di fornitura anche se, nel caso delle patate, il rischio è notevolmente ridotto rispetto ad altri prodotti agricoli grazie all'elevata **meccanizzazione delle attività produttive**. A tal fine, a tutti i fornitori di beni e servizi è regolarmente richiesta l'attestazione di regolarità contributiva con certificazione DURC, oltre alle coperture attive in termini di responsabilità civile verso dipendenti e terzi (RCO e RCT) e l'idoneità sanitaria alla mansione del personale impiegato. Per il 2024 non sono state individuate violazioni di diritti umani lungo la catena di fornitura.

Oltre ad accertarsi del rispetto dei requisiti richiesti attraverso le dichiarazioni e la documentazione rilasciata, Pizzoli conduce delle attività di audit presso alcuni fornitori. Nel 2024 sono stati **coinvolti in attività di verifica 115 fornitori**, di cui 21 nuovi fornitori e 94 fornitori già accreditati, andando a integrare le attività svolte nel biennio precedente, che hanno previsto audit presso 146 fornitori nel 2023 e 189 fornitori nel 2022. Nell'anno, inoltre, **gli agronomi di Pizzoli hanno condotto controlli in campo presso 184 aziende agricole e associazioni di produttori** per verificare l'adozione delle prassi e la conformità agli standard qualitativi richiesti, coprendo l'82% dei fornitori diretti.

Particolare attenzione è riservata ai fornitori di **patate da consumo certificate**, presso i quali Pizzoli esegue controlli e audit sia con personale tecnico interno sia avvalendosi della collaborazione di consulenti esterni. A Baricella e nei magazzini di stoccaggio esterni è presente un sistema che permette di registrare puntualmente i dati di provenienza della materia prima per lotto di terreno, se si tratta di patate approvvigionate nell'ambito di accordi di filiera, oppure per singola consegna, in caso di altri acquisti.



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 resiliente

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 **sistemi di 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.

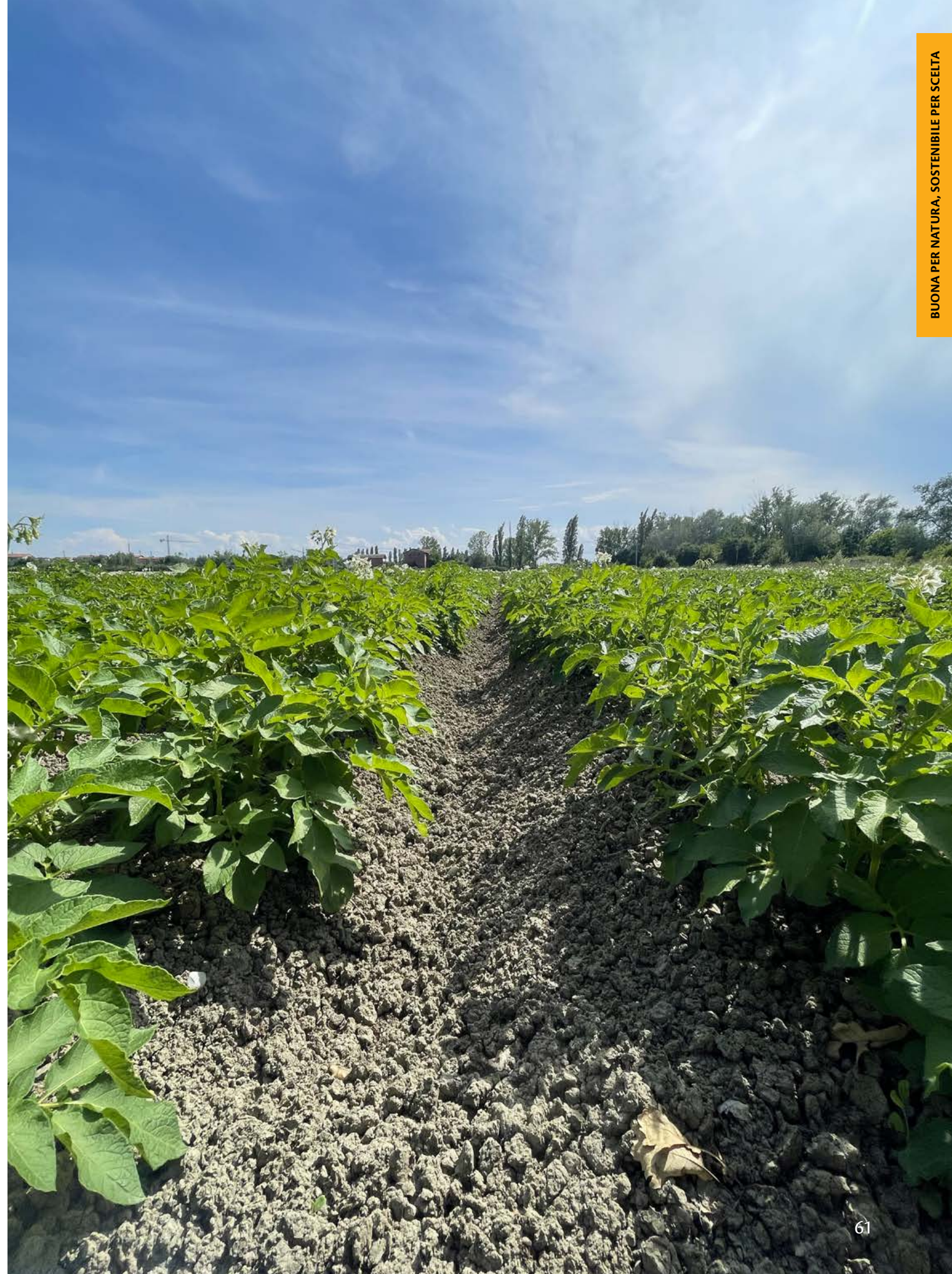
Per la coltivazione delle patate da consumo fresco Pizzoli richiede la conformità alle buone pratiche agricole definite dallo **Standard IFA (Integrated Farm Assurance)** definito da **Global G.A.P.**, rispetto al quale le aziende sono certificate in Opzione 2. Dal 2021 Pizzoli, infatti, è diventata 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. Nel 2024 sono stati **aggiornati piani, procedure e istruzioni operative** per la gestione della biodiversità, delle acque a uso irriguo e per il miglioramento energetico.

Nel 2025 integreremo nel sistema di controllo anche SPRING, modulo aggiuntivo previsto dallo Standard, che consente di certificare l'impegno delle aziende agricole per una gestione sostenibile dell'acqua.

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.

64%

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



Al fianco dei coltivatori

Attraverso la condivisione di competenze e innovazione, Pizzoli si pone al fianco dei coltivatori come un partner affidabile e attento alle loro esigenze.

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.

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.

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, il Consorzio di Tutela Patata Bologna D.O.P., i sindacati agricoli e gli istituti di sperimentazione, e di partecipare alle attività di rinnovo dei contratti quadro.

Gli obiettivi per i prossimi anni rimangono il continuo miglioramento delle attività di programmazione, il potenziamento dell'assistenza agronomica per sostenere l'evoluzione delle pratiche agricole e la promozione di un contesto normativo e amministrativo favorevole allo sviluppo della produzione pataticola in Italia, oltre al consolidamento delle relazioni con i produttori.



Condividere esperienze per creare valore

Considerato il riscontro positivo ottenuto nel 2023, anche nel 2024 Pizzoli ha organizzato una giornata dedicata ai produttori per aggiornarli in merito alle attività portate avanti dal dipartimento di Ricerca e Sviluppo e coinvolgerli in prima persona, promuovendo così uno sviluppo integrato della filiera.

L'evento si è aperto con una sessione dedicata alla presentazione delle novità in ambito di ricerca agronomica, dando evidenza dei risultati dei progetti sperimentali realizzati in collaborazione con alcune aziende agricole partner. Si è discusso anche di pratiche agricole, di prevenzione e contrasto agli effetti negativi di insetti, parassiti e malerbe, e delle novità da Potato Europe, fiera agricola internazionale considerata uno degli eventi più rilevanti per il settore in Europa.

Momenti come questi rappresentano un'occasione preziosa che permette all'Azienda di rafforzare il dialogo e la collaborazione con i suoi fornitori e di costruire rapporti di fiducia reciproca duraturi nel tempo.



Un patrimonio di conoscenza in continua evoluzione

Innovare in agricoltura significa trovare soluzioni che rispettino l'ambiente e valorizzino le colture: per questo la ricerca agronomica punta a un equilibrio tra sostenibilità, qualità e rendimento.

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 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 4 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.

Dopo tre anni di test in una parcella del campo sperimentale, l'iter procede con uno o due anni di sperimentazione su piccole superfici, prima di passare al test finale presso i terreni di alcuni agricoltori partner di Pizzoli. La collabora-

zione tra l'Azienda e la filiera è infatti un elemento chiave del successo della ricerca varietale.

Al termine di questo processo, in base ai risultati raggiunti, la varietà può essere commercializzata su più ampia scala.



- **Tecniche culturali.** 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 e l'utilizzo del digestato essiccato contenente sostanza organica prodotto dal biodigestore aziendale per limitare il ricorso alle sostanze chimiche. Infine, l'Azienda continua a lavorare all'ottimizzazione dei sistemi irrigui allo scopo di preservare la risorsa idrica, attraverso la sperimentazione in collaborazione con alcuni agricoltori della filiera.



- **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, grazie a un sistema di monitoraggio che sfrutta le informazioni raccolte da sensori IoT (Internet of Things) in campo.



- **Lotta a parassiti e infestanti.** La funzione R&S ricerca costantemente metodi di difesa che abbiano il minore impatto sulla pianta e sull'ambiente. Tra i più innovativi, vi è la sperimentazione di nuove tecniche di lotta agli elateridi basate sulla "RNA interference". Si tratta di un sistema selettivo ed efficace che agisce sul codice genetico dell'insetto, ricorrendo a principi attivi biologici invece che chimici. Non ancora approvato in Italia, Pizzoli sta testando il metodo e raccogliendo informazioni utili per lo sviluppo delle tecniche di difesa sostenibili.

La coltivazione della patata richiede approcci agronomici e gestionali molto specifici che impongono un elevato grado di specializzazione da parte degli operatori. La maggior frequenza di fenomeni meteorologici avversi, la severità di attacchi di elateridi e di altri fattori agronomici, rendono ancora più sentita l'esigenza dell'integrazione di nuove tecniche agronomiche e soluzioni di difesa. Per contribuire all'innovazione del settore, oltre a portare avanti le attività interne di ricerca e sviluppo, Pizzoli da anni collabora con istituti di ricerca e università per sostenere la ricerca scientifica in campo agronomico.



Nuovi approcci per la pataticoltura moderna

I danni da elateridi¹⁰, favoriti dai cambiamenti climatici in atto e dalla revoca dei principi attivi altamente impattanti - ma efficaci - per il contenimento delle larve, hanno fortemente compromesso la redditività della coltivazione della patata. Le attuali strategie di difesa che includono l'uso di prodotti fitosanitari in combinazione con l'adozione di pratiche agronomiche riescono solo in parte a mitigare i danni. L'applicazione di soluzioni tecnologiche innovative già utilizzate per altre tipologie di coltivazione è una possibilità da verificare per individuare soluzioni che possano consentire condizioni adatte agli standard di produzione richiesti dal mercato, in termini di qualità come di quantità.

Per contribuire allo sviluppo di soluzioni concrete, e applicabili su vasta scala a questa problematica, nel 2021 Pizzoli ha deciso di co-finanziare un progetto di dottorato in collaborazione con l'Università di Bologna. Il programma di ricerca, della durata di un triennio, è stato destinato alla definizione di nuove strategie agronomiche da integrare alla difesa fitosanitaria, con un focus specifico sui nuovi approcci per il controllo di elateridi. Una di queste soluzioni è rappresentata dalla tecnica dell'RNA-interferente (RNA-i), un meccanismo, noto da oltre vent'anni, che permette di silenziare l'espressione genica di organismi come insetti o piante. L'RNAi può essere utilizzato ad esempio per eliminare caratteristiche indesiderate delle colture, migliorandone la qualità e le rese, ma anche per formulare insetticidi estremamente specifici che vadano a ridurre l'espressione di alcuni geni chiave per la sopravvivenza degli insetti invasivi. Inoltre, il meccanismo RNAi permette di essere molto selettivi e non interferire con gli ecosistemi e con gli insetti utili, quali gli impollinatori o i predatori naturali, tutelando la biodiversità.

¹⁰ Famiglia di insetti coleotteri.



AL CUORE DELLA PRODUZIONE RESPONSABILE

“ Nel gestire le proprie attività produttive, Pizzoli adotta un approccio efficiente e circolare, che salvaguarda l'ambiente e promuove un uso consapevole delle risorse.

100%

ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA
PROVENIENTE DA FONTI RINNOVABILI

100%

DEI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE
DELLE PATATE RECUPERATI

196mila

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

Ottimizzare e innovare nei processi produttivi

Il settore dei surgelati, e in particolare quello delle patate surgelate, è riconosciuto come uno dei più energivori dell'industria alimentare. I processi di trasformazione, surgelazione e conservazione richiedono infatti grandi quantità di energia, incidendo in modo significativo sia sui costi di produzione sia sull'impatto ambientale complessivo del comparto. Per questo motivo, la gestione efficiente delle risorse energetiche rappresenta una delle principali sfide e priorità per tutte le aziende del settore¹¹.

476.000 MWh
energia elettrica consumati/anno



474.000 MWh → **1,04 MWh**
energia termica per tonnellata di prodotto



30-40%
consumi legati alla produzione



40-50%
consumi legati alla surgelazione



344 kg CO₂e
per tonnellata di prodotto

Nota: dati italiani

¹¹ Fonte: Istituto Italiano Alimenti Surgelati. Report Ambientale 2022.



Efficienza energetica e tecnologia nei processi produttivi dei surgelati

Le aziende del settore delle patate e degli alimenti surgelati stanno investendo fortemente nell'innovazione per rispondere alla necessità di ridurre i consumi energetici e migliorare l'efficienza dei processi produttivi. L'adozione di tecnologie avanzate per il raffreddamento, la surgelazione e la gestione degli impianti consente di raggiungere obiettivi concreti come l'ottimizzazione del consumo energetico, la riduzione delle emissioni di gas serra e l'aumento della capacità produttiva¹².

Analogamente, soluzioni innovative per la pelatura a vapore delle patate permettono di ridurre sensibilmente l'uso di energia e vapore, contribuendo a una maggiore sostenibilità del comparto¹³.

La spinta all'innovazione interna al settore si riflette anche nell'impegno costante delle aziende avvenuto negli ultimi anni, spingendo gli investimenti in ricerca e sviluppo. Questo ha portato a una riduzione dei consumi energetici per tonnellata di prodotto e a una diminuzione delle emissioni di CO₂, nonostante la crescita della produzione.

Guardando al futuro, il settore dei surgelati continua a innovarsi per offrire prodotti di qualità, adottando tecnologie sempre più sostenibili e contenendo così gli impatti ambientali¹⁴.

¹² GEA. Refrigerazione e riscaldamento efficienti: il presupposto per una produzione alimentare sostenibile.

¹³ European Potato Processors' Association. From growers to consumers: How the European potato processing industry is driving sustainability throughout the sector

¹⁴ Istituto Italiano Alimenti Surgelati. Gli alimenti surgelati si confermano anti-spreco e amici del pianeta.

“

Siamo orgogliosi dei risultati raggiunti con il nostro impianto di trigenerazione e le soluzioni di economia circolare adottate che dimostrano il nostro impegno concreto per ridurre

l'impatto energetico in un settore complesso e ad alta intensità.

Continuiamo a innovare con consapevolezza, affrontando le sfide con responsabilità e determinazione, per migliorare le nostre performance di sostenibilità.”



Alberto Manaresi
Direttore Tecnico Pizzoli



I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI QUESTO CAPITOLO, SECONDO GLI ESRS



ESRS E1
CAMBIAMENTO
CLIMATICO

- Mitigazione dei cambiamenti climatici
- Energia



ESRS E2
INQUINAMENTO
ACQUA, ARIA
E TERRENO

- Inquinamento dell'aria, dell'acqua, del suolo



ESRS E3
ACQUA E RISORSE
MARINE

- Acque



ESRS E5
RISORSE ED ECONOMIA
CIRCOLARE

- Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse
- Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi
- Rifiuti

Come si diventa una patata Pizzoli

Energia e acqua sono tra gli ingredienti essenziali per produrre le patate Pizzoli, gestiti con competenza e innovazione per limitarne l'uso.

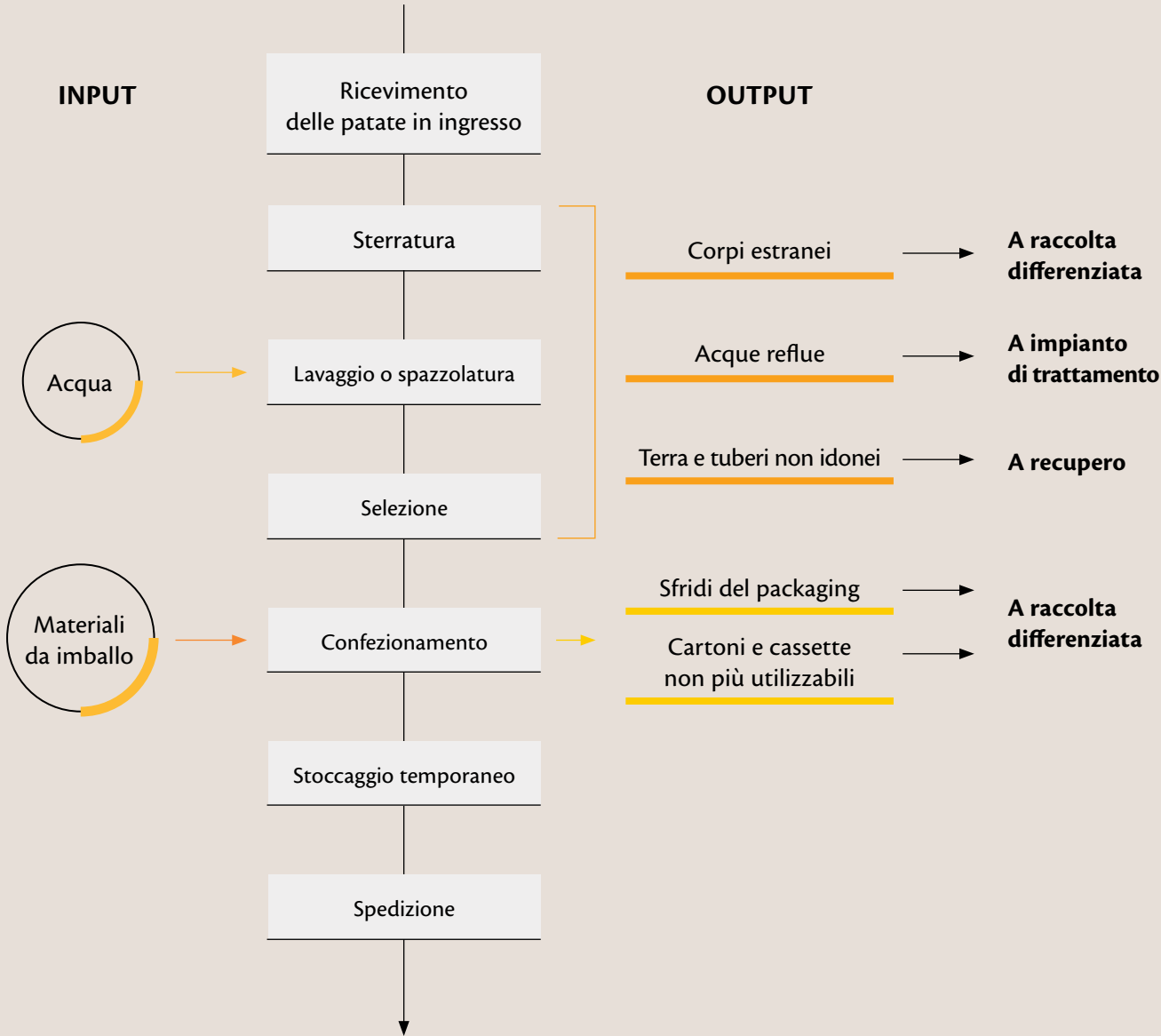
Essere un operatore specializzato sia nel prodotto fresco che surgelato richiede **lo sviluppo e la gestione di due divisioni dedicate**, con processi e impianti dalle caratteristiche specifiche data la diversa tipologia di lavorazioni richieste.

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, migliorandone la presentazione. Attraverso sistemi sia ottici che manuali si procede, quindi, alla selezione delle patate per escludere quelle che presentano evidenti 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. Nel corso del 2024 è stato avviato il reparto per la preparazione del fresco presso lo stabilimento di San Pietro in Casale, che entrerà a pieno regime nel 2026.

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

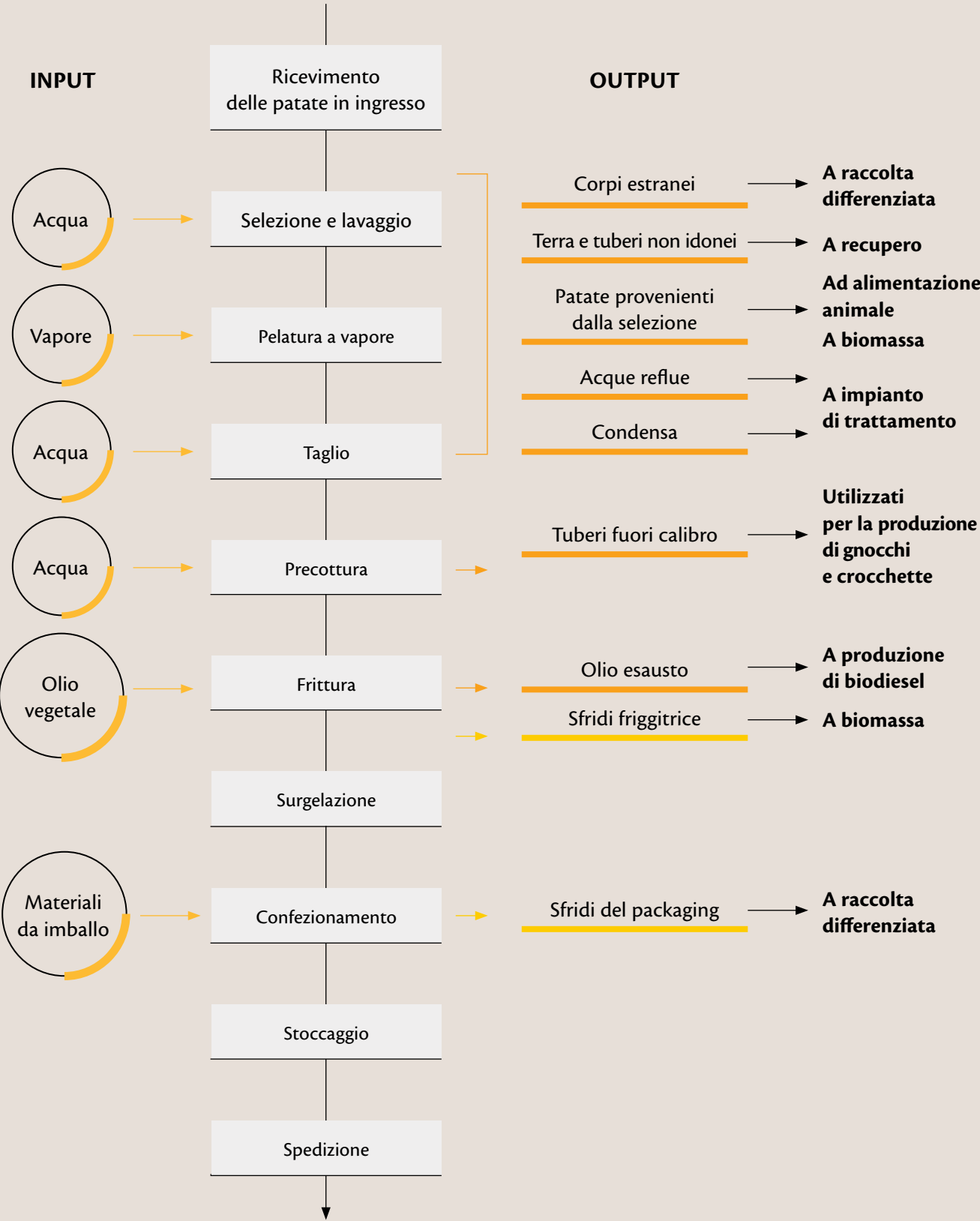


PROCESSI PER LA SELEZIONE
DELLE PATATE FRESCHE



- 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 gli impianti di biodigestione di Budrio e San Pietro in Casale 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 S.p.A.



Quanta energia serve

Innovazione, autoproduzione di energia e processi circolari sono la chiave per migliorare l'efficienza energetica e ridurre l'impronta carbonica delle nostre attività produttive.

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.

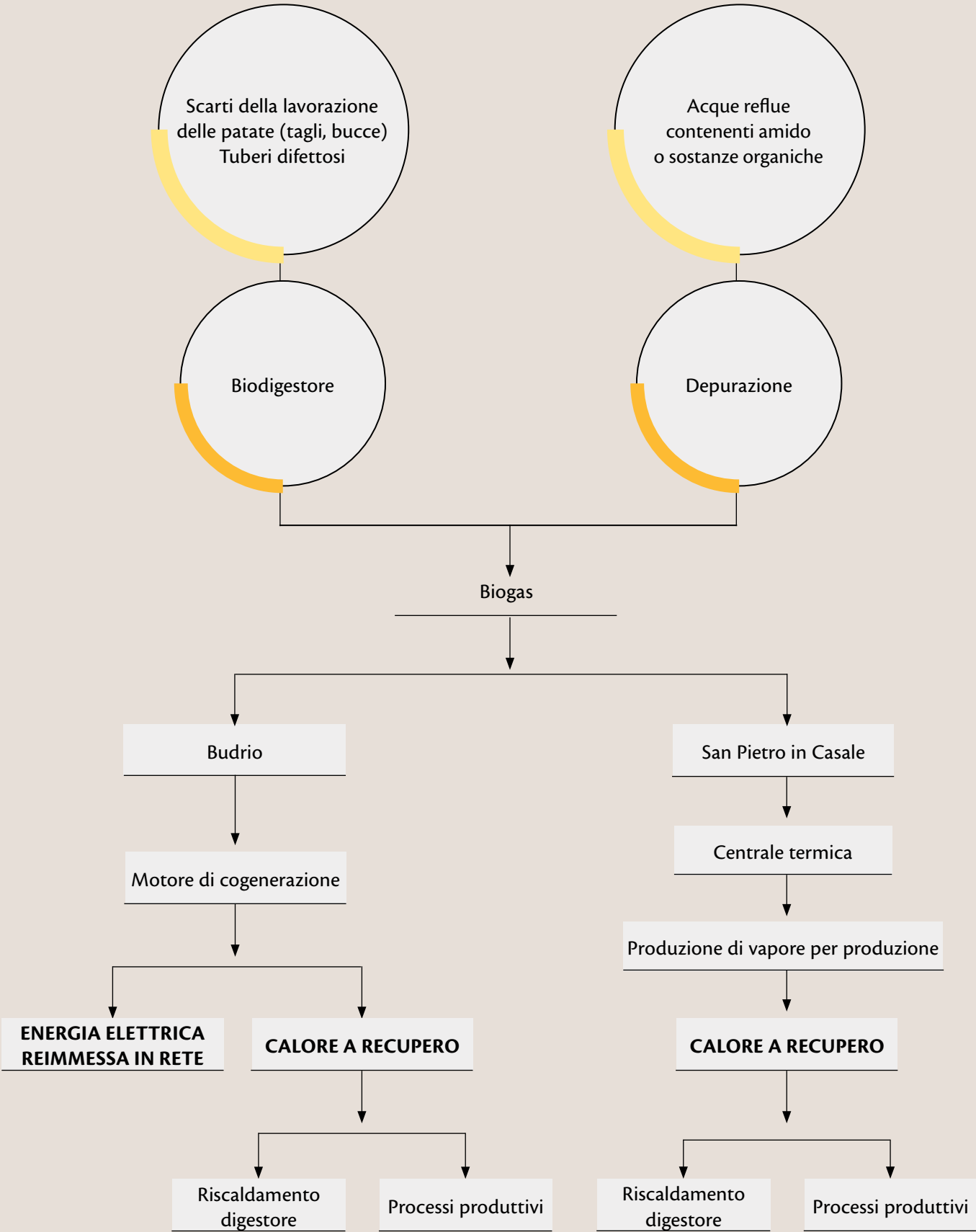
La crescita aziendale ha comportato un naturale aumento dei consumi per Pizzoli, che nel corso del 2024 ha visto raddoppiata la produzione di patate prefritte grazie all'entrata a regime dello stabilimento di San Pietro in Casale. Durante l'anno, infatti, la produzione è risultata in linea con la capacità teorica prevista in fase di progettazione, con alcuni picchi anche superiori. Di conseguenza, è stato possibile raccogliere dati normalizzati e rappresentativi di una baseline coerente, che saranno utilizzati per definire dei target di miglioramento delle performance.

Negli stabilimenti per la produzione del surgelato, il **gas metano** e il **biogas** derivante dalla digestione degli scarti di lavorazione delle patate e dalla depurazione alimentare alimentano la centrale termica e il cogeneratore (a Budrio) o il trigeneratore (a San Pietro in Casale), impianti che producono calore per il riscaldamento delle acque di processo e la produzione del vapore. Nel complesso, nei due stabilimenti sono stati prodotti 7.645 MWh di energia termica, registrando un aumento del 168% rispetto al 2023 quando l'energia termica veniva prodotta solo a Budrio. Questa viene reimpiegata totalmente per il riscaldamento del biodigestore stesso e per i processi produttivi. L'energia elettrica complessivamente prodotta dai digestori, invece, è stata pari a 4.905 MWh; nel caso di Budrio, questa è stata reimmessa in rete per il 98%.



BIODIGESTORE STABILIMENTO DI SAN PIETRO IN CASALE

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, per un totale di 317 MWh.

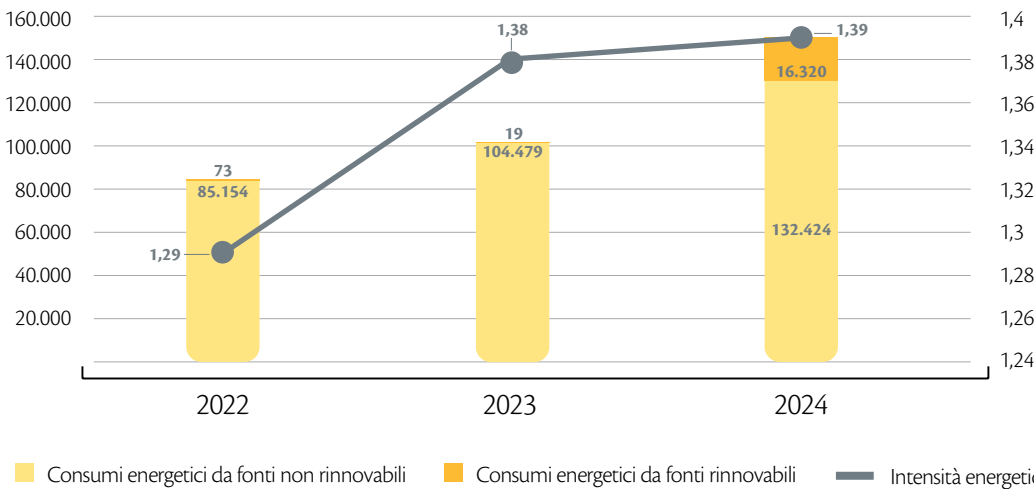
L'**energia elettrica acquistata** è impiegata per le lavorazioni principali, come la cottura, la frittura e il confezionamento, e per i servizi ausiliari, quali la depurazione e l'alimentazione delle celle frigorifere, oltre che per il mantenimento dei servizi generali. Nel 2024 Pizzoli ha acquistato 11.415 MWh di elettricità, in diminuzione del 25,6% rispetto al 2023, grazie alle economie di scala raggiunte con l'aumento della produzione, che hanno portato alla massimizzazione dei recuperi di calore e dell'impiego dell'energia autoprodotta. In particolare, l'elettricità acquistata a San Pietro in Casale è diminuita del 43,4%. Oltre a ciò, Pizzoli acquista dal 2024 energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificata¹⁵ per tutti gli stabilimenti.

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 42 auto, di cui tre auto ibride a benzina e una elettrica, e 7 veicoli commerciali, che in totale nel 2024 hanno percorso oltre 1.290.000 km, in aumento del 64% rispetto al 2023. L'incremento è dovuto a un ampliamento significativo della flotta auto conseguente alle necessità di spostamento tra i due stabilimenti, oltre ad un'intensificazione delle attività commerciali.

Nel 2024 i **consumi energetici totali**, considerando sia quelli di stabilimento che di carburanti, sono stati pari a 148.744 MWh, registrando un aumento del 42,3% rispetto al 2023 e del 74,5% rispetto al 2022. La **quota di energia rinnovabile consumata** dall'organizzazione, rappresentata dal calore recuperato dalla biodigestione e dai processi, oltre all'energia elettrica acquistata proveniente da fonti rinnovabili, è pari all'11%, in significativo aumento rispetto al 2023, quando la quota era pari allo 0,02%. Parallelamente, Pizzoli contribuisce alla produzione di energia rinnovabile che entra nel mix energetico nazionale attraverso l'elettricità generata dal biodigestore reimpressa in rete. Per i prossimi 3-5 anni, l'Azienda sta valutando il potenziamento dell'energia rinnovabile autoprodotta attraverso l'installazione di impianti fotovoltaici.

Con il raggiungimento della piena capacità produttiva dello stabilimento di San Pietro in Casale, i volumi totali di produzione interna¹⁶ sono aumentati nell'ultimo biennio, passando da 75.099 a 106.311 tonnellate. Nonostante ciò, l'**intensità energetica** riferita alla produzione¹⁷ è risultata in linea con il 2023 (1,39 MWh/t nel 2024 contro 1,38 MWh/t nel 2023), per effetto del miglioramento delle economie di scala.

Consumi energetici totali (MWh) e Intensità energetica (MWh/t)



15 Acquisto di Garanzie di Origine attraverso contratti unbundled.
16 Si considera sia la produzione di fresco che di surgelato.
17 Calcolata come somma di gas naturale, gasolio per muletti e generatori, elettricità acquistata dalla rete ed energia prodotta dal cogeneratore alimentato a biogas e consumata, rapportata alla produzione annuale interna di fresco e surgelato.



Efficienza e circolarità alla base del nuovo stabilimento

Così come per lo stabilimento di Budrio, anche gli impianti produttivi di San Pietro in Casale sono stati progettati secondo i principi dell'economia circolare. Trattandosi però di un nuovo polo progettato e costruito da zero, in fase di design è stato possibile massimizzare le potenzialità di circolarità e recupero dei cascami termici e, naturalmente, sfruttare le innovazioni tecnologiche introdotte sul mercato negli ultimi anni.

- Tutti i processi sono sinergici e studiati per evitare la dispersione di energia, che invece viene recuperata e reimpiegata in altri processi, riducendo il fabbisogno di energia elettrica:
- tutto il biogas prodotto dal biodigestore e dalla depurazione delle acque alimenta una delle due caldaie della centrale termica dello stabilimento, massimizzando la capacità di utilizzo dell'energia rinnovabile autoprodotta;
 - il vapore acqueo generato dai processi di pelatura e frittura viene recuperato da appositi camini e utilizzato per riscaldare l'acqua che alimenta l'essiccatore. Quando la produzione sarà a regime, si prevede che il vapore prodotto sarà utilizzato anche per scaldare l'acqua del cuocitore;
 - l'acqua di condensa che si genera durante la frittura viene recuperata e reinserita nella caldaia;
 - le patate appena fritte cedono naturalmente calore al circuito frigorifero contenente ammoniaca liquida impiegata nei sistemi di preraffreddamento, raffreddandosi a loro volta e permettendo un minor consumo di energia per le fasi successive di surgelazione del prodotto;
 - le celle di conservazione delle patate utilizzano il sistema di "free cooling": quando possibile si sfrutta la temperatura esterna per abbassare la temperatura delle celle, attraverso delle serande automatizzate che permettono lo scambio termico;
 - l'energia termica calda in eccesso viene convertita in energia termica "fredda" e utilizzata per la climatizzazione delle celle di conservazione delle materie prime.



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.

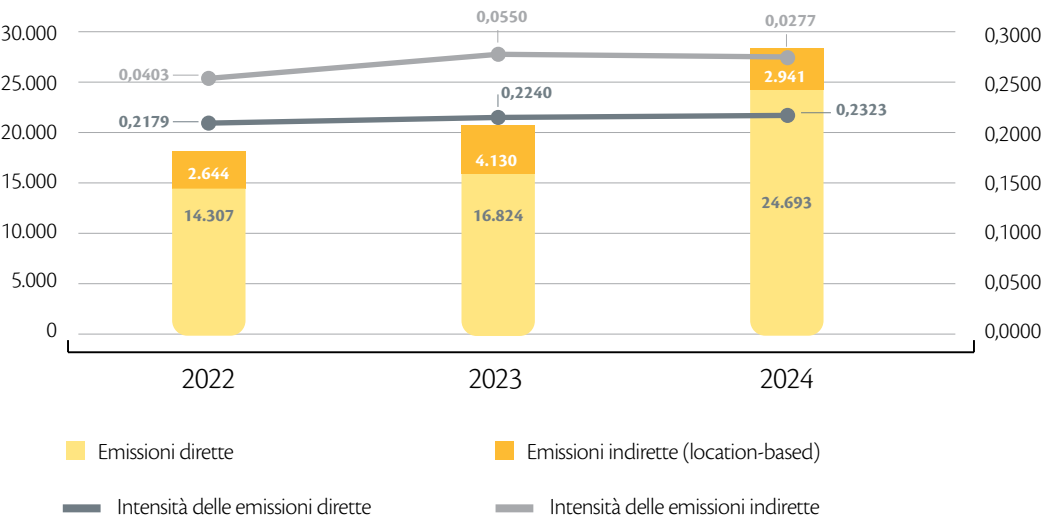
Periodicamente, inoltre, si esegue la manutenzione degli impianti e si verificano le possibili dispersioni di gas refrigeranti. Il sistema di monitoraggio delle emissioni climalteranti è basato su un programma di autocontrollo che stima l'entità delle emissioni a partire dalle misurazioni sulla loro 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. L'entrata a regime del nuovo stabilimento e l'ingrandimento del parco auto hanno determinato un aumento significativo delle emissioni dirette (Scope 1): da 16.824 tonnellate di CO₂ equivalente (t CO₂e) nel 2023, si è passati a 24.693 t CO₂ nel 2024 (+46,8%).

Le **emissioni indirette (Scope 2)** sono prodotte dall'acquisto e dal consumo di energia elettrica dalla rete. Nel 2024 queste sono state pari a 2.941 t CO₂e secondo il metodo location-based¹⁸, in diminuzione del 28,8% rispetto al 2023 (4.130 t CO₂e). Se calcolate secondo il metodo market-based, invece, le emissioni indirette risultano azzerate per effetto della scelta di acquistare energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili con Garanzie di Origine.

Nel 2024 l'**intensità emissiva complessiva**¹⁹ ha registrato una riduzione del 6,8% sul 2023. La riduzione è principalmente imputabile alla riduzione del consumo di energia elettrica acquistata (possibile grazie all'energia prodotta tramite il digestore) e all'aumento della produzione, che compensano l'aumento dei consumi di gas metano associati allo stabilimento di San Pietro in Casale.

Emissioni dirette e indirette totali (t CO₂e) e intensità delle emissioni (t CO₂e/t)



Negli anni, Pizzoli ha lavorato su diversi fronti per contenere l'impronta di carbonio dell'organizzazione, consapevole che il proprio business è altamente energivoro. Ne sono un esempio la costante ricerca di soluzioni per recuperare calore ed energia dai processi produttivi, la scelta di acquistare energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili e l'attenzione dedicata nella progettazione dello stabilimento di San Pietro in Casale, altamente all'avanguardia. Proprio per via del nuovo stabilimento, che ha modificato sensibilmente gli impatti ambientali di organizzazione,

Pizzoli non ha ancora definito un piano di transizione e decarbonizzazione allineato all'Accordo di Parigi. Tuttavia, l'Azienda ha intrapreso un processo di confronto interno, anche sulla spinta della CSRD, che porterà gradualmente alla definizione di un approccio formalizzato alla mitigazione dei cambiamenti climatici, a cominciare da un'analisi approfondita delle emissioni di Scope 3. Partendo dal calcolo completo delle emissioni dirette e indirette, infatti, l'Azienda sarà in grado di definire una base per individuare strategie rilevanti e fissare obiettivi di riduzione realistici.

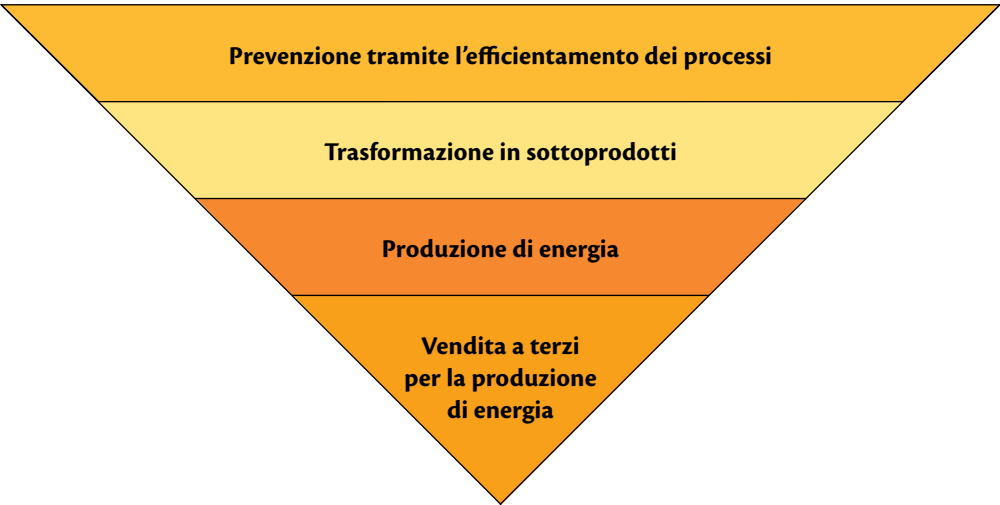
¹⁸ Il metodo location-based riflette l'intensità media delle emissioni relative alle reti dalle quali l'energia viene erogata, mentre il metodo market-based riporta le emissioni connesse all'elettricità che la società ha deciso di acquistare.

¹⁹ Calcolata considerando le emissioni di Scope 1 e le emissioni di Scope 2 location-based rapportate alle tonnellate di produzione.

Ridurre gli sprechi, rispettare le risorse

Pizzoli adotta pratiche mirate a salvaguardare le risorse e ridurre al minimo gli sprechi, riutilizzando ogni tipo di residuo produttivo sia all'interno dell'Azienda sia attraverso sinergie con altre realtà.

L'approccio di Pizzoli

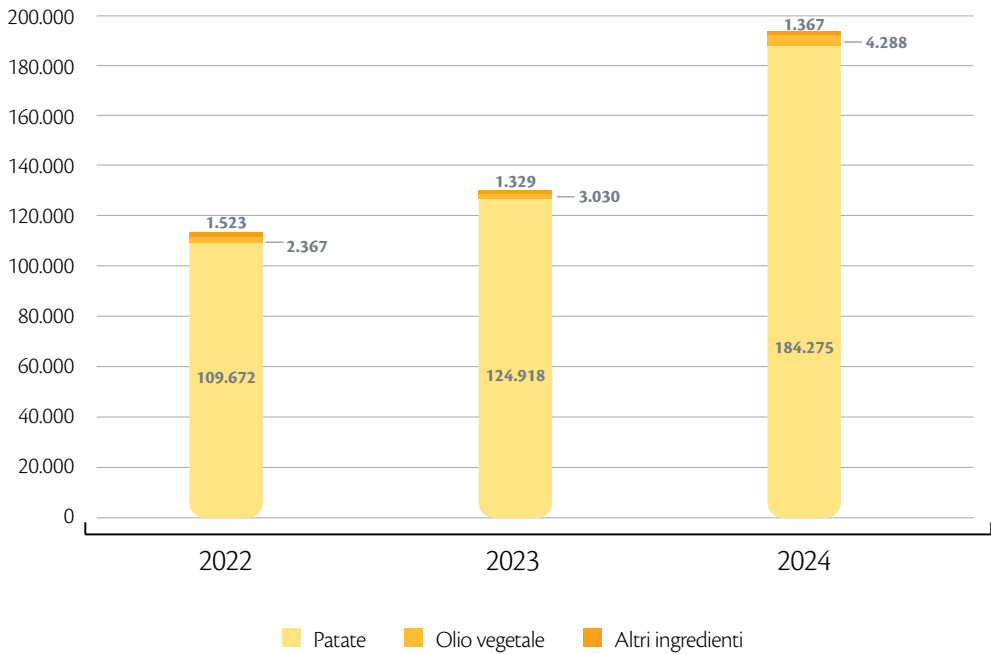


Prevenire lo spreco alimentare

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 agromica e nella ricerca di nuove varietà e tecniche per produrre patate di alta qualità.

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

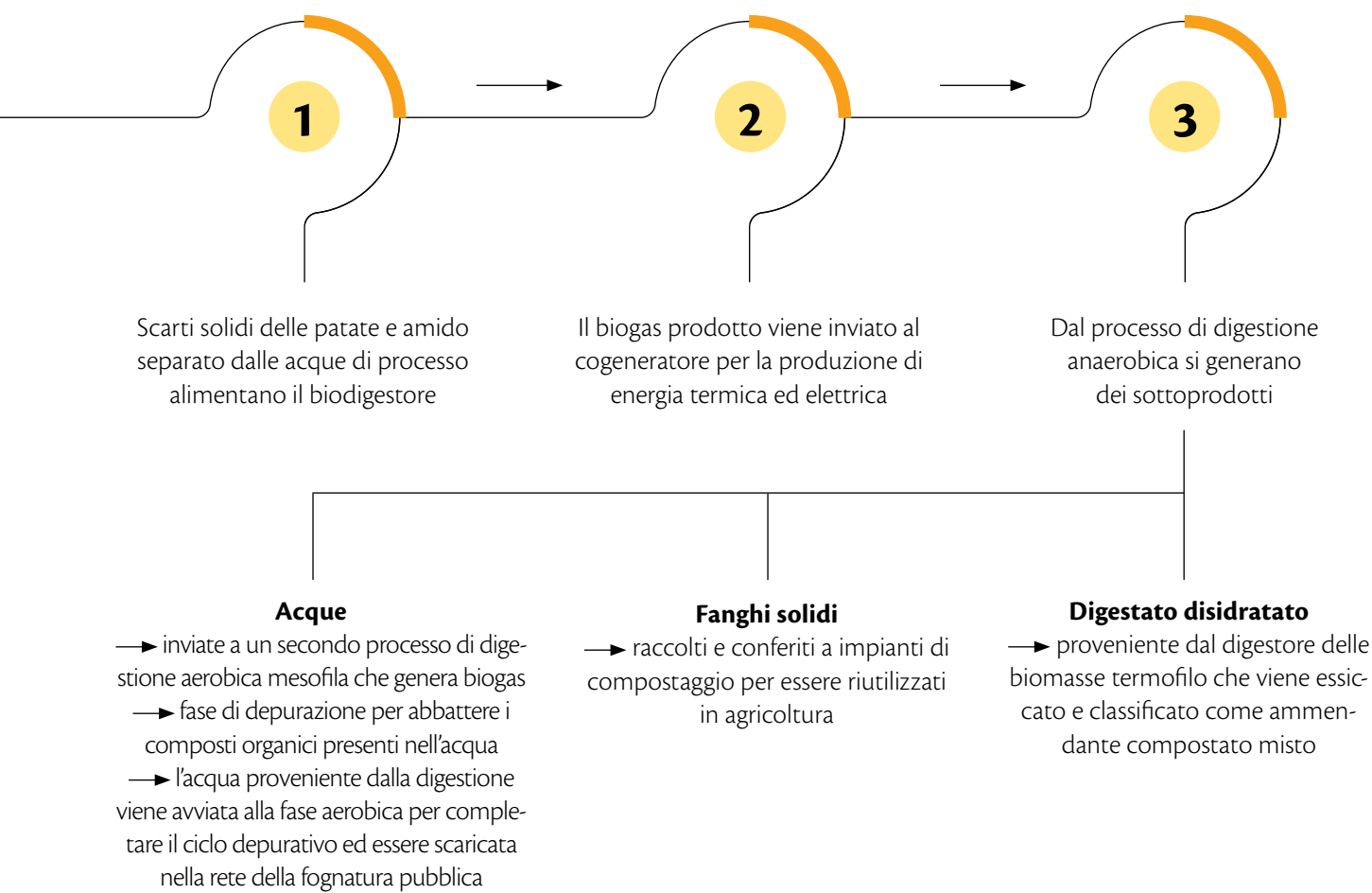
Materie prime utilizzate per la produzione (t)



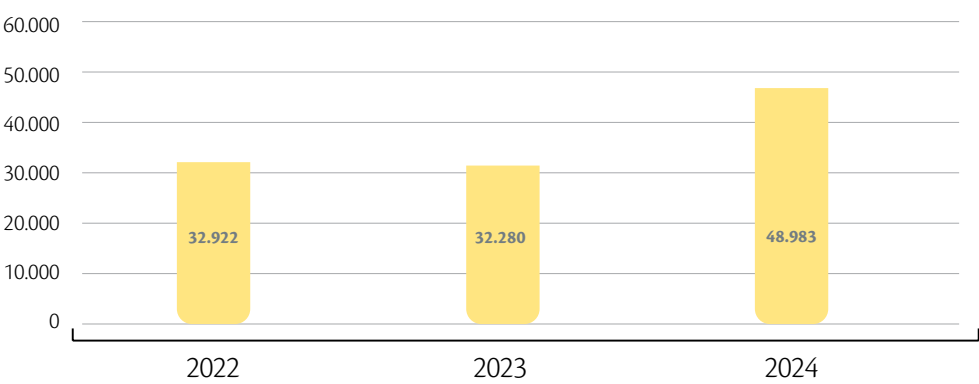
Lungo le fasi di lavorazione, come il lavaggio e la cottura, è naturale che le patate perdano una parte della materia organica di cui sono composte. La parte umida, infatti, evapora in atmosfera e viene condensata negli scambi termici, mentre una quota di amido viene rilasciata nelle acque. Inoltre, 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 efficientare i processi produttivi per massimizzare la resa; dall'altro, **recupera il 100% degli scarti per evitare lo spreco di risorse alimentari**. Nel 2024 i sottoprodotti di patate generati dai processi produttivi sono stati pari a 48.983 tonnellate, in aumento del 52% rispetto alle 32.280 tonnellate del 2023 per effetto dell'incremento della produzione.

Oltre il 55% di questi scarti è stato processato dai digestori di Budrio e San Pietro in Casale, mentre la restante parte è stata conferita a impianti di biodigestione esterni oppure venduta ad altri confezionatori. Dal processo di digestione anaerobica si generano ulteriori sottoprodotti, tra cui i fanghi solidi. Il biodigestore del nuovo stabilimento di San Pietro in Casale è progettato affinché i fanghi possano essere reimmessi a biodigestione insieme alla biomassa per essere ulteriormente processati. Una volta esausto, il composto può essere disidratato grazie all'impiego di calore di recupero e utilizzato in agricoltura come ammendante. Sempre per il nuovo stabilimento, nel corso del 2024 sono state effettuate le analisi di caratterizzazione per l'utilizzo dei fanghi in agricoltura secondo quanto previsto dalle normative nazionali di riferimento e ai Regolamenti regionali della Regione Emilia Romagna.

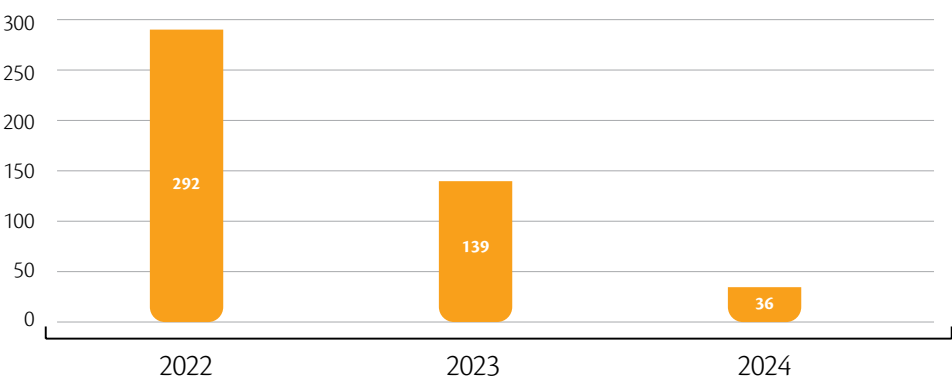
Processo di digestione anaerobica: nuove risorse dagli scarti



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



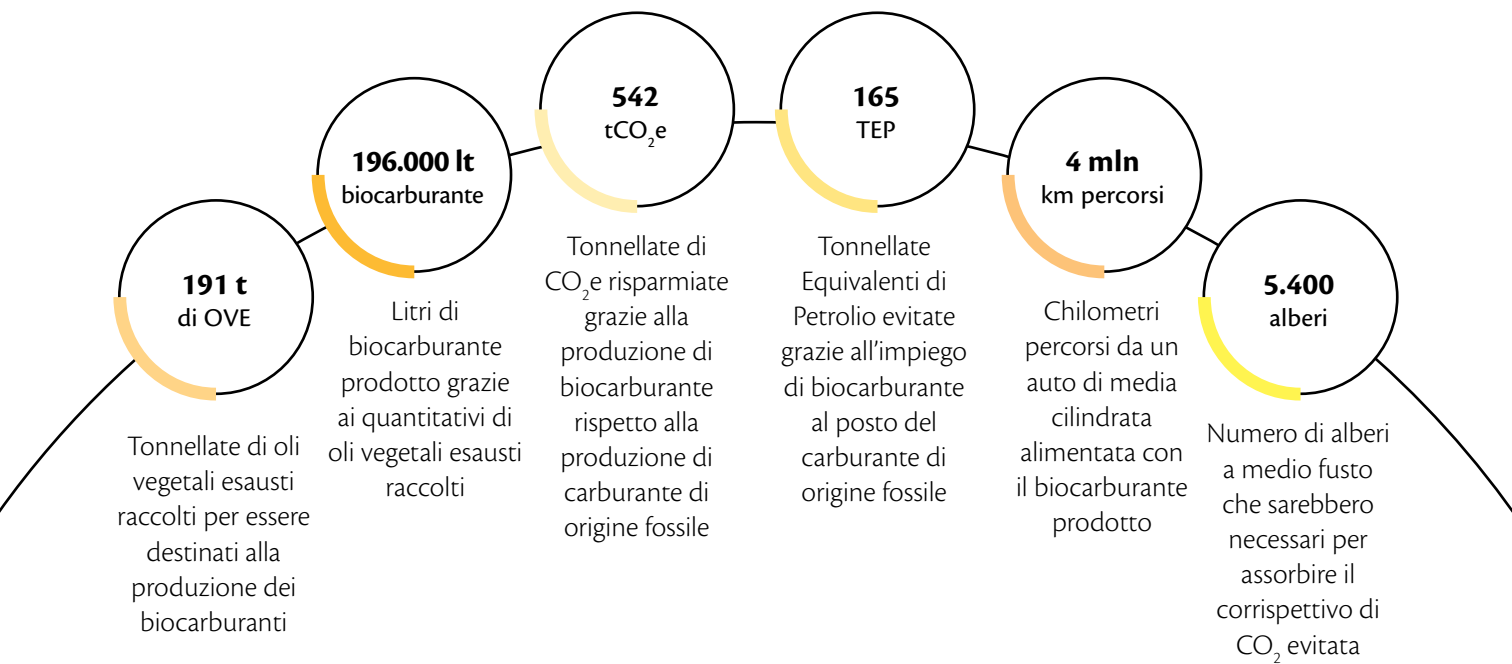
Ammendante derivato dalla biodigestione dei sottoprodotti (t)



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 climalteranti, la corretta gestione degli OVE di Pizzoli permette di evitare i rischi di uno smaltimento improprio degli oli nell'ambiente.

Nel 2024 la raccolta degli oli vegetali di Pizzoli ha contribuito alla produzione di **196 mila litri di biocarburante**. Questo consente un risparmio annuale di 165 TEP (tonnellate equivalenti di petrolio), nonché di 542 tonnellate di CO₂e. Il risparmio di anidride carbonica ottenuto equivale all'assorbimento di CO₂ generato da circa 5.400 piante di medio fusto. Il biocarburante prodotto sarebbe sufficiente ad alimentare autovetture a ciclo diesel di media cilindrata con una percorrenza complessiva di quasi 4 milioni di km.



Fonte: Hera per Pizzoli. Report Ambientale. OVE 2024.

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.

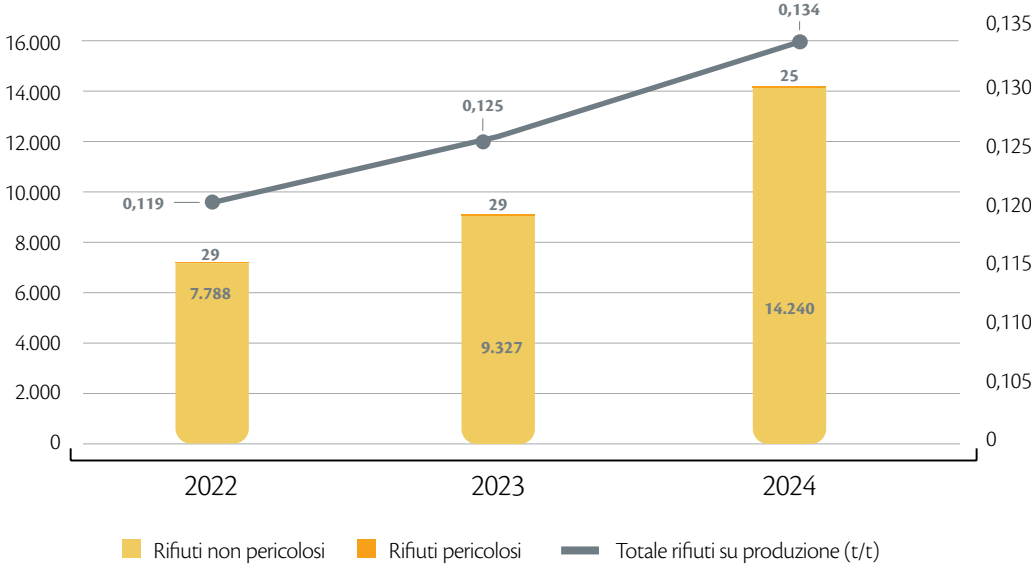
I rifiuti raccolti sono classificati e stoccati in depositi temporanei all'interno dell'Azienda fino al momento del trasporto verso le strutture abilitate al loro trattamento o smaltimento. I dati di carico e scarico sono rendicontati negli appositi registri, così come le informazioni sul trasporto e 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 mate-

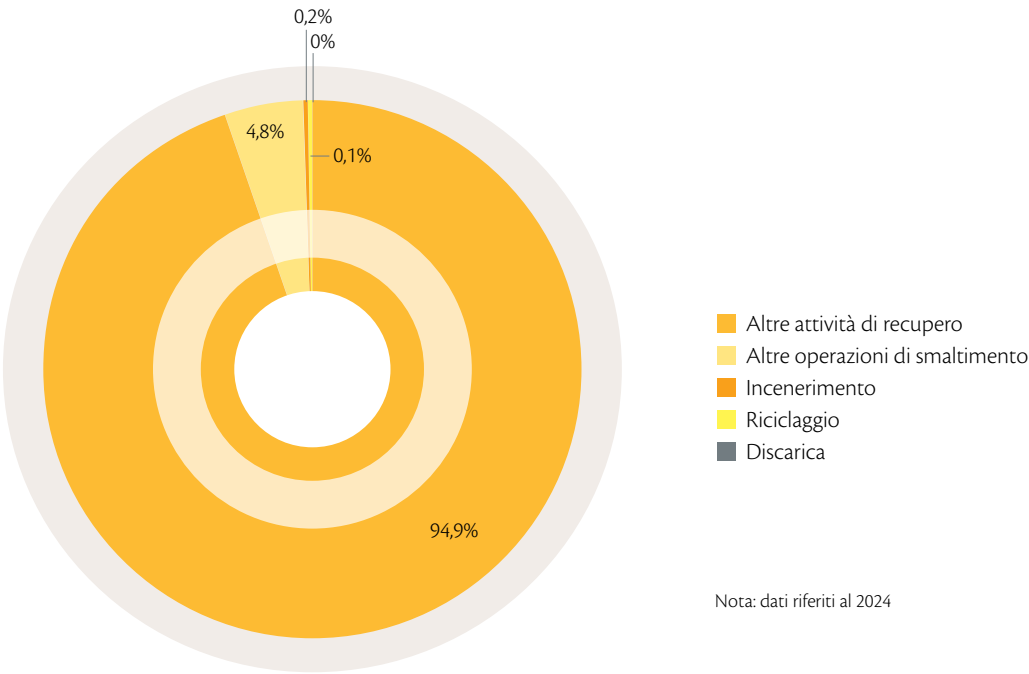
riali come acciaio e ferro derivati da attività manutentive. I rifiuti prodotti a monte della catena del valore sono costituiti da materiali plastici, di carta e di legno proveniente dagli imballaggi delle materie prime in entrata. Invece, il packaging primario e l'imballaggio secondario, nonché gli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

Nel 2024 l'Azienda ha prodotto 14.264 tonnellate di rifiuti, in aumento del 52,5% rispetto al 2023. Il 99,8% 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. La quota di rifiuti non pericolosi è aumentata del 52,7% rispetto all'anno precedente, come conseguenza dell'incremento delle attività di produzione, mentre la quota di rifiuti pericolosi è diminuita del 15,6%. Se si rapportano i rifiuti prodotti alle tonnellate di produzione, si può notare come l'indice abbia subito solo un leggero rialzo del +7,7% rispetto al 2023, a testimonianza di come si sia lavorato per mantenere buoni livelli di efficienza nonostante l'aumento dei volumi di produzione. Nel complesso, la quota di rifiuti non riciclati, cioè destinati a discarica, incenerimento o altre operazioni di smaltimento, rappresenta solo il 5% del totale dei rifiuti, in diminuzione di quasi 8 punti percentuali rispetto al 2023, quando era pari al 12,9%.

Rifiuti non pericolosi e pericolosi (t)



Rifiuti per destinazione

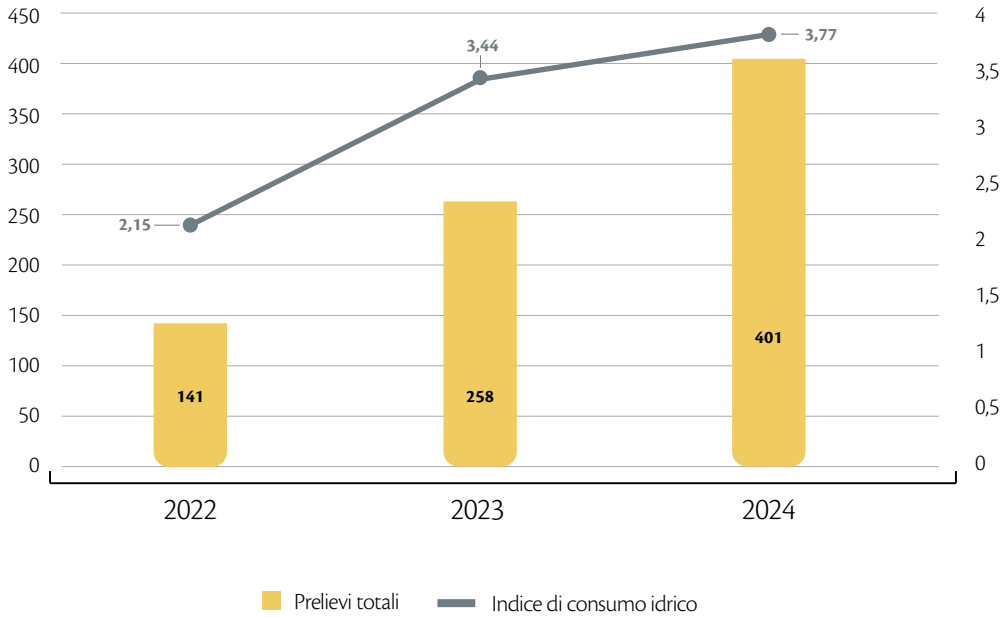


Ogni goccia è preziosa

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 deterzione e sanificazione delle linee di produzione e degli ambienti di lavoro e per il funzionamento dei servizi sanitari ad uso del personale.

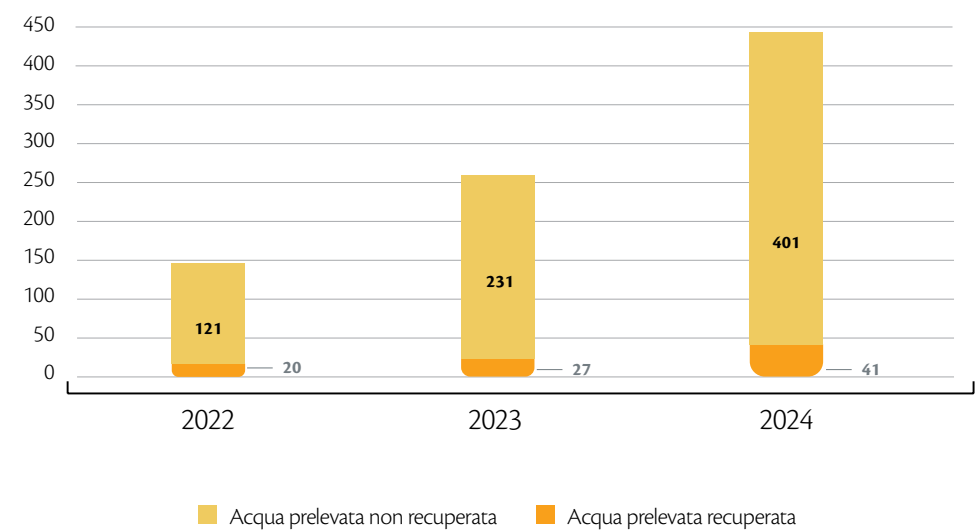
L'acqua è prelevata principalmente da falde sotterranee e dalla rete per l'utilizzo civile. Nel 2024 il prelievo totale di acqua è stato pari a 401,3 mega litri (in aumento del 56,3% rispetto al 2023), senza prelievo dalla rete. 3,77 m³/tonnellate di patate prodotte è l'**indice di prelievo idrico** registrato nel 2024, in aumento del 9,7% rispetto al 2023.

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



Pizzoli **recupera una parte dell'acqua depurata riutilizzandola in processi non alimentari**, come il lavaggio delle patate e il raffreddamento delle torri evaporative. Nel corso del 2024 sono iniziate attività di recupero delle acque da impiegare nelle attività di rimozione della terra dai tuberi anche nello stabilimento di San Pietro in Casale. Complessivamente, nel 2024 sono stati recuperati 41 mega litri, pari al 10% dell'acqua prelevata.

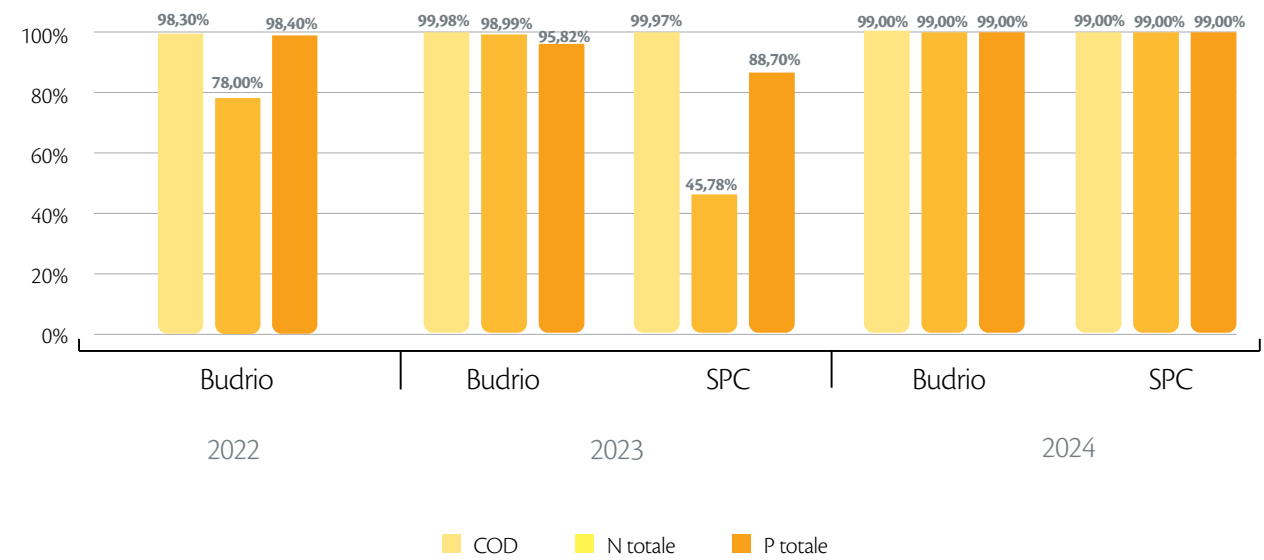
Acqua recuperata sul totale del prelievo idrico (megalitri)



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 com-

posti organici 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 99% del 2024²¹.

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.

Il fosforo residuo dall'attività di depurazione può essere recuperato in forma di cristalli di struvite a seguito della sua reazione con l'idrossido o cloruro di magnesio. Tramite questo processo, nel 2023 ne erano state recuperate 7 tonnellate. Nel 2024, a seguito della riduzione del fosforo non è stato possibile recuperare i cristalli di struvite. L'ottimizzazione dei processi industriali e depurativi, con riduzione del fosforo totale, non ha fatto desistere l'A-

zienda dal registrarsi presso il REACH come produttore di struvite, ritenendola un'opportunità per gli anni a venire. Lo stabilimento di San Pietro in Casale è autorizzato allo scarico delle acque reflue trattate in corpo idrico superficiale, mentre per lo stabilimento di Budrio vige l'autorizzazione allo scarico in pubblica fognatura, a seguito di un processo di depurazione che garantisce il rispetto dei limiti autorizzati.





LA STRADA VERSO LA TAVOLA



Ogni dettaglio, dal confezionamento alla consegna, è pensato per accompagnare le patate nel loro viaggio, preservandone tutto il gusto e la qualità.

100%

POLIETILENE UTILIZZATO PER IL
CONFEZIONAMENTO RICICLABILE

100%

IMBALLAGGI IN CARTA
E CARTONE RICICLABILI

L'innovazione della logistica come driver di crescita aziendale

Negli ultimi anni, la logistica in Italia ha vissuto una profonda e rapida trasformazione, spinta da innovazioni tecnologiche quali IoT, intelligenza artificiale (AI), blockchain e automazione, esigenze di sostenibilità e cambiamenti nei comportamenti di acquisto. In ambito aziendale, ottimizzare la logistica significa aumentare l'efficienza operativa e migliorare la gestione del magazzino, con impatti rilevanti in termini di costi e di marginalità, ma anche di sostenibilità ambientale e sociale.

I TREND DELLA LOGISTICA NELLE AZIENDE ITALIANE



DIGITALIZZAZIONE

sistemi avanzati di gestione della supply chain, tracciabilità, automazione dei magazzini, ottimizzazione dei processi tramite AI



SOSTENIBILITÀ

adozione di veicoli ecologici, sviluppo dell'intermodalità e ottimizzazione energetica delle strutture logistiche



INFRASTRUTTURE

centri logistici automatizzati e ampliamento delle reti di distribuzione



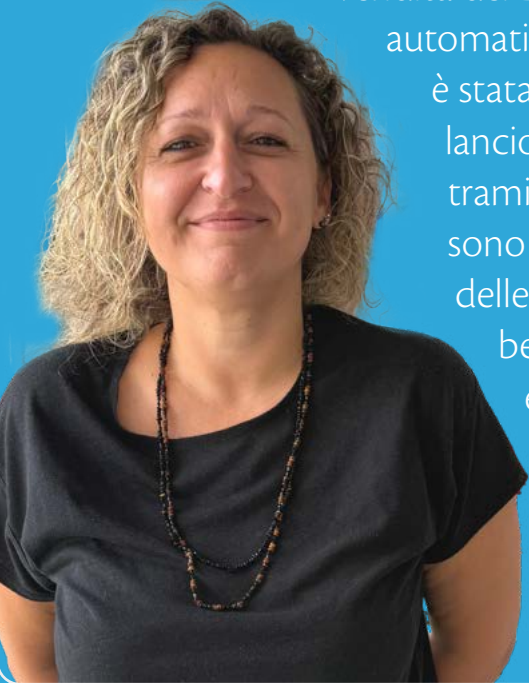
15%

Le imprese italiane che hanno investito
nella digitalizzazione della logistica²²

Le aziende manifatturiere italiane riconoscono l'importanza della digitalizzazione della logistica, ma affrontano diverse sfide legate a resistenze culturali, carenza di competenze, integrazione tecnologica, vincoli finanziari e sicurezza informatica. Affrontare queste criticità è fondamentale per migliorare l'efficienza operativa e mantenere la competitività nel contesto globale.



La logistica gioca un ruolo strategico per Pizzoli, che opera in un settore che richiede sempre livelli elevati di velocità ed efficienza. Con la crescita sostanziale dei volumi di vendita del 2024, la scelta di passare a un sistema digitale automatizzato per la gestione delle operazioni di carico è stata determinante: appena un mese dopo il lancio l'80% delle operazioni di carico veniva gestito tramite software. I tempi di attesa dei camion si sono notevolmente ridotti e l'efficienza operativa delle nostre attività è aumentata visibilmente, con benefici anche sulla qualità complessiva del lavoro e sul benessere del personale.”



Miranda Dall'Olio

Responsabile Logistica Divisione Surgelati Pizzoli

²² Fonte: ISTAT, Imprese e ICT 2024



I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI QUESTO CAPITOLO, SECONDO GLI ESRS



- Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse
- Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi

Packaging curato nei minimi dettagli

Scegliamo le migliori soluzioni di packaging ispirandoci a tre valori chiave: sicurezza alimentare, praticità d'uso e armonia con l'ambiente.

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.

Negli anni Pizzoli ha sperimentato materiali alternativi alla plastica che abbiano queste caratteristiche, come la carta rivestita da coating o accoppiata con film plastici e materiali compostabili. Tuttavia, l'involucro in **plastica monomateriale** resta la scelta migliore per favorire la **riciclabilità al 100%** delle 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 a una componente plastica che ne ridurrebbe il livello di riciclabilità.

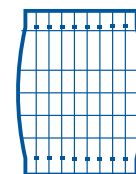
Per diminuire l'impatto delle proprie confezioni l'Azienda ha **ridotto al minimo lo spessore della plastica delle buste, passando da 80 micron a 55-60 micron**. Nel frattempo, Pizzoli continua a ricercare e testare nuove soluzioni, monitorando l'evoluzione della filiera del packaging alimentare e delle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

Per le patate da ortofrutta Pizzoli ha introdotto alcune soluzioni alternative alla retina di materiale plastico, che non è riciclabile. 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; questa soluzione garantisce

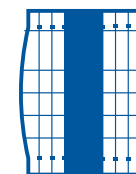
che il 30% del contenuto complessivo della confezione sia riciclabile. Oltre a ciò, è stata sperimentata anche l'introduzione di una **rete compostabile** realizzata in cellulosa. Nel 2024 questa iniziativa ha previsto l'acquisto e impiego di circa 500 metri di questo nuovo materiale.



Principali materiali utilizzati per l'imballo primario



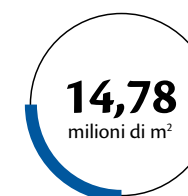
Rete in plastica



Misto polietilene e carta separabili



Polietilene per le buste



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 legno dei pallet e delle cassette.

Il **100%** del cartone utilizzato per l'imballaggio è 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, carta e cartone sono conferiti a riciclo presso le aziende autorizzate, mentre il legno dei pallet non più riutilizzabili viene inviato ad aziende esterne per il corretto recupero.

Logistica 4.0

L'integrazione di tecnologie avanzate e processi automatizzati consente una gestione logistica efficiente e orientata alla 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.

Progettato già in previsione di una crescita della produzione, il magazzino automatizzato è indispensabile per gestire al meglio anche i volumi generati dal nuovo stabilimento: 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.

Dal 2024, per ottimizzare le operazioni di carico e scarico dei prodotti surgelati, il cui volume è aumentato in maniera sostanziale con nuovo stabilimento, Pizzoli ha deciso di adottare una piattaforma digitale che permette ai trasportatori di prenotare in anticipo e autonomamente la fascia oraria di carico, e aggiornarla in caso di imprevisto.



- **Efficienza operativa.** Conoscendo in anticipo le tempistiche di carico di ogni ordine, il personale di magazzino può registrare e preparare la merce per renderla disponibile nei tempi concordati, riducendo le inefficienze e ottimizzando la gestione del magazzino.



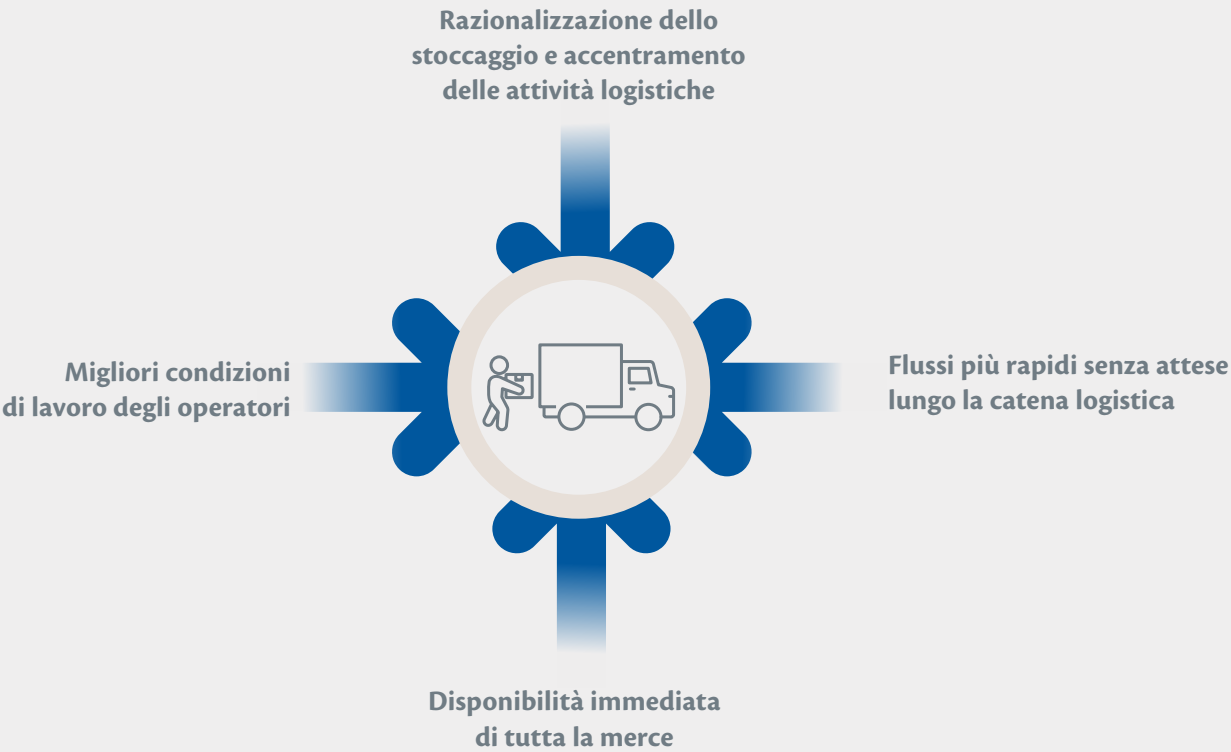
- **Riduzione delle emissioni dei veicoli in attesa.** I mezzi adoperati per il trasporto di prodotti surgelati devono, per legge, mantenere una temperatura costante del vano fino ai -20°. Per garantire tale condizione i veicoli devono rimanere sempre accesi: ottimizzare le tempistiche di ingresso dei mezzi e carico merci contribuisce a ridurre i tempi di attesa e, quindi, le emissioni di gas di scarico.



- **Circolazione più efficiente.** Il sistema di prenotazione degli slot è progettato per ottimizzare le operazioni di carico in base alla effettiva capienza: in questo modo si riduce notevolmente la possibilità che i trasportatori restino in attesa all'ingresso dello stabilimento e che si generi traffico nelle aree circostanti.

Per Pizzoli la piattaforma rappresenta un vero e proprio progetto pilota, che ha consentito di sperimentare l'automazione dei processi di logistica, anticipando un percorso di transizione digitale, necessario per sostenere la crescita aziendale, che nel tempo interesserà tutte le funzioni aziendali e tutti i segmenti di business.

Gli ingredienti dell'ottimizzazione

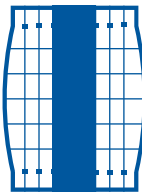


Da Pizzoli ai clienti

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, ad aprile/maggio. 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 intatta la qualità dei tuberi, durante il trasporto il carico è isolato dalla temperatura esterna.

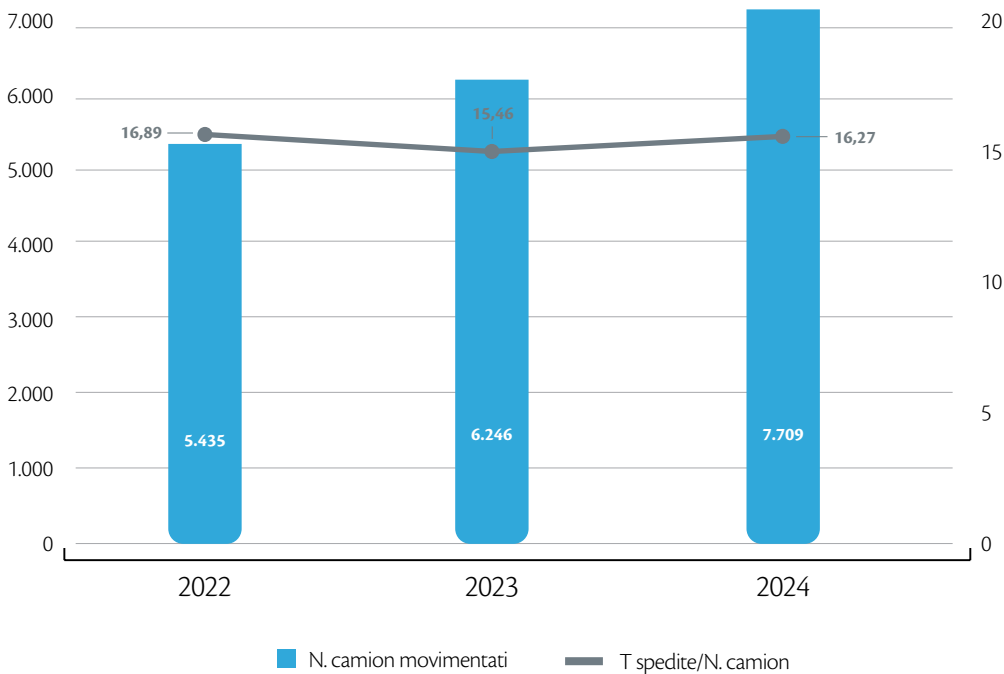


Distribuzione delle patate da ortofrutta:
la distribuzione delle patate da consumo fresco avviene secondo il modello "just in time", cioè le patate sono spedite entro 24/36 ore dal confezionamento per assicurarne la freschezza.



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.

Consegne



Nel 2024 Pizzoli ha spedito oltre 125 mila tonnellate tra patate da seme, patate fresche e prodotti surgelati (+29,9% rispetto al 2023), movimentando 7.709 veicoli (+23,4%). Se si rapportano le tonnellate spedite al numero di mezzi

movimentati, l'indice che ne risulta è pari a 16,27 tonnellate/numero di veicoli movimentati, in miglioramento del 5,2% rispetto al 2023 (15,46 t/n).





NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA

“ Tecnologia e ricerca sono alla base dei prodotti Pizzoli, che si distinguono per gusto e praticità, offrendo ai consumatori la certezza di massima qualità e affidabilità.

78.000

ANALISI EFFETTUATE
IN TOTALE

€ 1,4 MLN

INVESTIMENTI IN QUALITÀ

+35%

AUMENTO DEGLI INVESTIMENTI
IN QUALITÀ E SICUREZZA
ALIMENTARE RISPETTO AL 2022

Certificazioni a garanzia di scelte consapevoli

Negli ultimi anni, la percezione del consumatore e dello shopper nei confronti del mondo ortofrutticolo ha subito un'evoluzione significativa: i **localismi**, un tempo considerati elemento di nicchia, sono oggi sempre più riconosciuti come **sinonimo di qualità**. In particolare, nel segmento delle patate fresche, il **legame con il territorio** non è più solo un valore aggiunto, ma un vero e proprio **criterio di scelta** per il consumatore moderno, attento all'autenticità, alla tracciabilità e alla sostenibilità delle produzioni.

I VANTAGGI PERCEPITI NEI PRODOTTI LOCALI



L'Italia è il primo Paese europeo per numero di prodotti agroalimentari a **denominazione di origine protetta** (DOP) e a **indicazione geografica protetta** (IGP)²³, riconoscimenti europei introdotti per salvaguardare i metodi di produzione, garantire standard qualitativi elevati e tutelare il patrimonio rappresentato dalle tipicità agroalimentari del territorio. I consumatori italiani riconoscono sempre più il valore di questi marchi in fase d'acquisto. La cosiddetta "DOP Economy" è in continua crescita e nel 2023 ha registrato un aumento del 3,6% del valore della produzione rispetto al 2022²⁴.



²³ Camera dei deputati, 2024. Tutela della qualità dei prodotti agroalimentari.

²⁴ Fondazione Qualivita, 2024. Rapporto Ismea-Qualivita 2024.

²⁵ Luiss Business School, 2024. Conoscenza e percezione di valore delle denominazioni DOP e IGP tra i consumatori in Italia.

Il legame diretto con il territorio si affievolisce fisiologicamente nel segmento delle patate surgelate, dove la trasformazione industriale rende meno immediato valorizzare i concetti di tracciabilità e origine. L'attenzione si sposta verso **altri tipi di certificazioni e garanzie**, che rispondono a logiche differenti ma non meno rilevanti. Un esempio sono le certificazioni Halal, Kosher o VeganOK, volte a soddisfare **esigenze alimentari** di segmenti di mercato sempre più ampi che rappresentano persone che seguono prescrizioni religiose o stili di vita specifici. Si tratta di una risposta concreta alla crescente domanda di **prodotti conformi a standard etico-alimentari**, con importanti ricadute sia sul mercato interno, sia sull'export.

“

Gioia a tavola per tutti gli italiani: questa è la nostra mission. Per perseguirla, offriamo prodotti di qualità eccellente, coltivati in territori di pregio e rispondenti alle esigenze alimentari di tutti. Le patate DOP e IGP garantiscono caratteristiche organolettiche uniche, che soddisfano anche i palati più esigenti, e valorizzano il lavoro degli agricoltori, lungo filiere controllate da monte a valle. Oltre che gustosi e sorprendenti, vogliamo che i nostri prodotti siano accessibili e sicuri per tutti. Grazie alle certificazioni Halal, Kosher, Spiga Barrata e VeganOK accogliamo le esigenze religiose, di salute ed etiche dei nostri consumatori, garantendo a ciascuno, indistintamente, quel momento magico per la cultura italiana che sono le occasioni di convivialità legate alle patate.”

Simone Zucchetti,
Responsabile Ricerca e Sviluppo
e Assicurazione Qualità

Alessandro Tosarelli,
Responsabile Servizio
Assicurazione Qualità





I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI QUESTO CAPITOLO, SECONDO GLI ESRS



- Impatti legati alle informazioni per consumatori e utilizzatori finali
- Sicurezza personale di consumatori e utilizzatori finali
- Inclusione sociale di consumatori e utilizzatori finali

Qualità che affonda le radici nella terra

L'eccellenza dei prodotti Pizzoli è frutto di un'attenzione alla qualità scrupolosa, fatta di controlli e verifiche lungo tutta la catena del valore.

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.

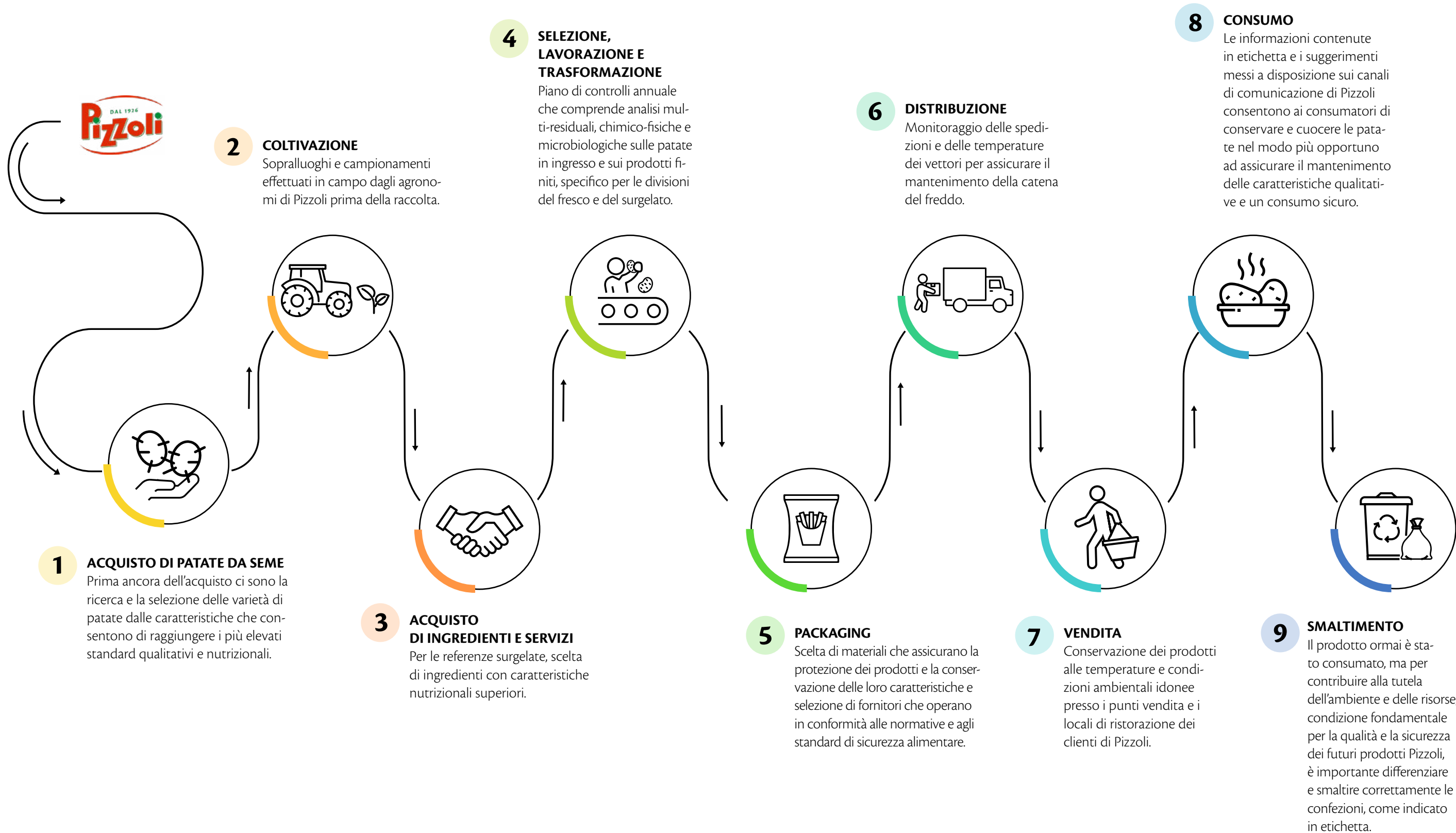


IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA GUSTO E NUTRIZIONE

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 prevalentemente 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 minimizzare 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 gli standard **BRCC, IFS e ISO 22000**. Il sito produttivo di Baricella, invece, è certificato secondo gli standard IFS e Global Gap Grasp opzione 2.

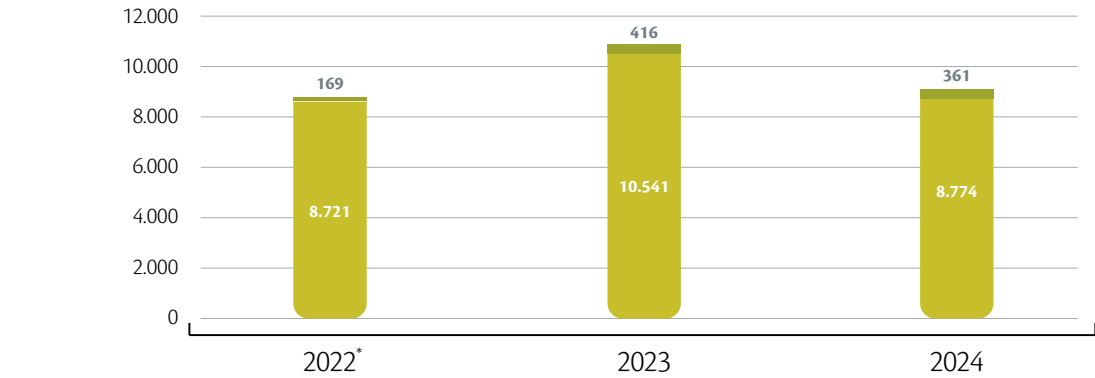
Sulle patate in entrata vengono condotte analisi multi-residuali per verificare che l'eventuale presenza di principi attivi, metalli pesanti e altre sostanze non superi i limiti consentiti dalle normative e dagli standard adottati da Pizzoli e dai suoi clienti. A queste analisi si aggiungono quelle di 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 costante-

mente 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 2024 le **analisi interne** svolte sulle **patate da consumo fresco** sono state **9.135**, in lieve calo rispetto all'anno precedente, di cui 2.437 analisi condotte sulle patate in ingresso, 3.882 controlli di processo e 2.455 analisi sui prodotti finiti. A queste si sono aggiunte 361 analisi multi-residuali effettuate da laboratori esterni. Per quanto riguarda la **divisione surgelato**, le **analisi totali** condotte nel 2024 sono state **69.265**, il 51,4% in più rispetto al 2023. Di queste, 9.692 hanno riguardato le patate in entrata, 24.354 i processi e 35.219 i prodotti finiti. Ai controlli si sommano anche 6.399 analisi eseguite esternamente da laboratori specializzati.

LE DIMENSIONI DELLA QUALITÀ

Numero di analisi condotte sulle patate da consumo fresco



*Il dato sui controlli interni effettuati nel 2022 è stato riesposto

■ Controlli interni

■ Controlli esterni

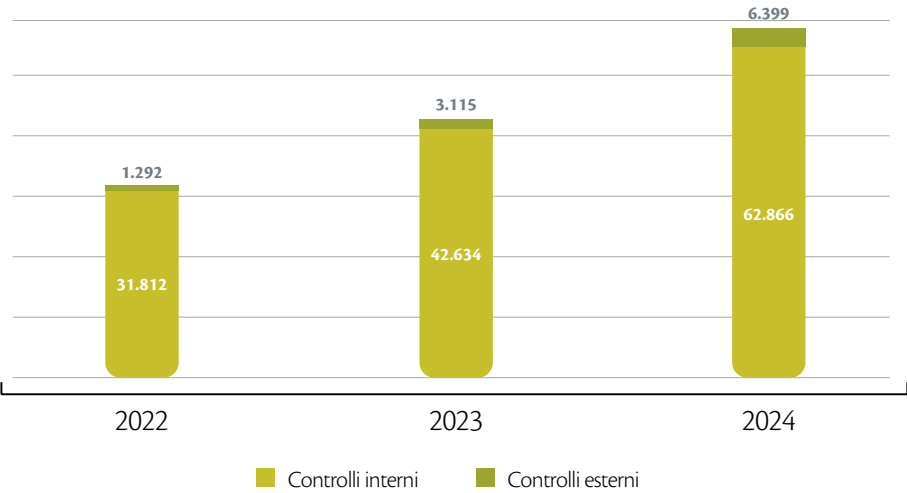
9.135

analisi condotte sulle patate da consumo fresco

69.265

analisi condotte sulle patate surgelate

Numero di analisi condotte sulle patate surgelate



■ Controlli interni

■ Controlli esterni

Investimenti in qualità²⁶



²⁶ 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, attestata da enti terzi indipendenti. Anche per le attività di trasformazione di San Pietro in Casale sono in corso di adozione tutte le certificazioni di sicurezza alimentare e prodotto già presenti a Budrio. A livello aziendale i diversi standard adottati nei due settori aziendali (fresco e industria) sono di seguito sintetizzati:

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.



Legenda: Certificazione di stabilimento/azienda agricola



Certificazione di prodotto

Produzioni a Denominazione di Origine.

I marchi a Denominazione di Origine trattati da Pizzoli e tutelati dal REG UE 1151/2012 sono per legge definiti “proprietà intellettuale collettiva del territorio” che li esprime. Non solo, quindi, prodotti di qualità garantiti e tutelati dai rispettivi Consorzi che attraverso i propri disciplinari esaltano le qualità delle produzioni, ma anche valorizzazione dei produttori del territorio che coltivano i prodotti stessi che Pizzoli confeziona e immette sul mercato.



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.



Patata del Fucino I.G.P.: Certificazione di prodotto a indicazione geografica protetta, gestita dal Consorzio di Tutela I.G.P. Patata del Fucino che disciplina il metodo di coltivazione e promuove la varietà tipica degli Altipiani d’Abruzzo.

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 di 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 indentifica i prodotti preparati in conformità alle regole alimentari previste dalla religione ebraica.

Un percorso che si rinnova ogni giorno

Da sempre, forme e gusti innovativi rendono le patate Pizzoli la soluzione perfetta alle esigenze di tutti i 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**.

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.

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.

In particolare, a ottobre 2024 Patasnella, ancora oggi brand di riferimento nel segmento delle patate surgelate, ha introdotto sul mercato le nuove **Sfoglie Saporite**. Il prodotto si distingue per una **forma** particolarmente sottile e croccante, ispirata al concetto di "sfoglia", e per un **mix di aromi mediterranei** che arricchisce l'esperienza di consumo. Le Sfoglie Saporite rappresentano il risultato concreto di un processo integrato tra i dipartimenti Marketing e Ricerca & Sviluppo, che hanno lavorato in sinergia lungo tutto il ciclo progettuale.

Questo flusso collaborativo ha permesso non solo di sviluppare un prodotto in linea con le tendenze di gusto e formato richieste dal mercato, ma anche di sperimentare metodi di lavoro più rapidi e strutturati, con l'obiettivo di concepire e validare forme innovative e sempre più adatte ai nuovi scenari di consumo.

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. Tra i beni immateriali di Pizzoli spiccano diversi brevetti, tra cui fondamentale è quello per lo sviluppo della patata fonte di iodio. Le patate **Iodi**, 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 Iodi 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 Iodi 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 Italia²⁷.

Nel 2024, c'è stato il lancio di **Selezione per Ristoranti**, una referenza di altissima qualità che ha immediatamente catturato l'attenzione del mercato. Questa varietà è stata selezionata per le sue caratteristiche uniche: un elevato tenore di sostanza secca che la rende perfetta per garantire performance superiori sia in cottura al forno che in frittura. Il risultato è una patata che offre una **consistenza impeccabile e un sapore autentico**, in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori più esigenti. Il successo del prodotto è stato infatti riscontrato non solo nelle insegne che lo hanno prontamente distribuito, ma anche nei consumatori che l'hanno scelto per la sua qualità premium. Selezione per Ristoranti si è subito guadagnata una posizione di rilievo nel mercato, dimostrando ancora una volta la capacità dell'Azienda di rispondere alle richieste di un pubblico attento e sempre più alla ricerca di prodotti eccellenti.



Un successo che nasce dall’ascolto

Tutta la qualità e le cure riservate alle patate Pizzoli, dal campo al piatto, sono trasmesse con trasparenza e semplicità, mettendo al primo posto la 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**, come le fiere internazionali: Gulfood a Dubai, SIAL

a Parigi, Anuga a Colonia, e le fiere nazionali sempre più importanti come Marca di Bologna e Macfrut di Rimini. In questi eventi si organizzano momenti per informare e sensibilizzare distributori e clienti sulle attività di Pizzoli, inclusi i processi di sostenibilità. 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.



Risposte concrete a bisogni in evoluzione

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.

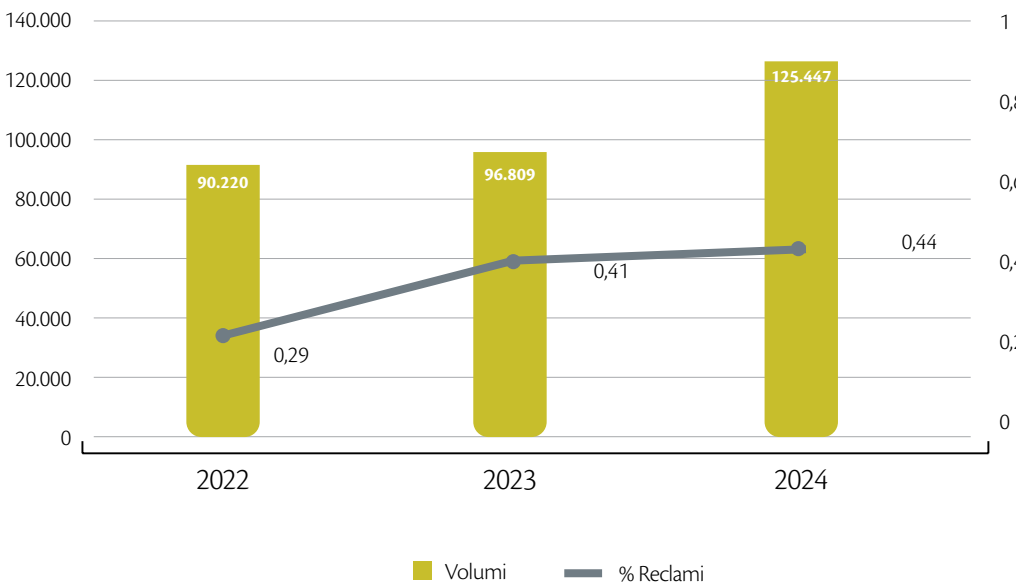
Le segnalazioni vengono gestite secondo procedure strutturate, codificate dai sistemi qualità, e monitorate nel tempo, per assicurarsi che eventuali problematiche strutturali vengano gestite correttamente, affinché non si ripresentino in futuro.

Per i **prodotti surgelati**, i consumatori possono rivolgersi al punto vendita di acquisto o scrivere all'indirizzo e-mail dedicato, riportato direttamente sul packaging del prodotto. 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 avvertono Pizzoli nel caso di deterioramento precoce del prodotto o di 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 reclami e dei feedback**, Pizzoli pianifica le azioni correttive opportune. Nel 2024, l'indice che rappresenta il numero di reclami ricevuti in rapporto ai volumi commercializzati ha registrato un leggero peggioramento rispetto al 2023 (+9,1%). In particolare, i reclami relativi ai prodotti freschi sono notevolmente diminuiti, mentre si è verificata una crescita dei reclami nel comparto surgelato. Pizzoli è intervenuta in risposta a tutte le segnalazioni ricevute attraverso operazioni di richiamo di prodotto, qualora necessario, e indagini approfondite delle motivazioni alla base delle diverse problematiche per prevenirne la ricomparsa.

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'insieme delle attività di comunicazione riflette una strategia di marca che guarda al futuro, dove la comunicazione non è solo esposizione, ma relazione, e dove ogni scelta di visibilità è orientata a generare valore reale per il brand e per il consumatore. Un approccio che ha l'obiettivo di rafforzare la riconoscibilità dei marchi e costruire legami autentici con le community di riferimento, in linea con i valori dell'Azienda.



Specialisti al lavoro

Nel 2023 Pizzoli ha lanciato sui propri canali social una campagna digital nella quale scienza e creatività si fondono per dare origine al massimo della bontà. La prima edizione di "Specialisti al lavoro" ha raccontato il mondo di Patasnella con un tocco di simpatia attraverso uno scienziato alle prese con lo studio del dettaglio, segno di qualità e di bontà. Nel 2024 è stato lanciato un nuovo episodio del format: questa volta il nostro divertente esperto di patate testa, cucina e assaggia le Pizzoli Iodi.



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 negli anni a seguire, 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 come l'impegno e il benessere delle persone. Per tale ragione include 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 socioeconomico. Iodi si conferma protagonista di iniziative di questo genere, con una presenza costante in progetti a favore di benessere, inclusione e stile di vita attivo. Tra le collaborazioni più significative si segnalano Camp NESC, che coinvolge ogni anno centinaia di giovani in percorsi di crescita sportiva e personale, e la partnership con Sport Senza Frontiere, organizzazione impegnata nel garantire l'accesso allo sport a bambini e ragazzi in situazioni di fragilità sociale.



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.



Nota metodologica

Con la terza 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 2024.

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), il riferimento più diffuso a livello internazionale per la rendicontazione di sostenibilità, secondo l’opzione “with reference”. In questo esercizio di rendicontazione, Pizzoli ha volontariamente integrato informazioni e dati raccolti ai sensi degli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), definiti dallo “European Financial Reporting Advisory Group” (EFRAG).

In appendice al documento è presente l’“Indice dei contenuti GRI e interoperabilità con gli ESRS”, 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 doppia materialità, che ha permesso di identificare gli impatti, i rischi, le opportunità 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 variazione significativa degli indicatori tra il 2022 e il 2023 è dovuta all’avvio del nuovo stabilimento produttivo del surgelato presso la località di San Pietro in Casale (BO).

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 luglio 2025.

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 sottorappresentati	Competenze riguardanti i temi economici, ambientali e sociali	Categorie di stakeholder rappresentate	Rappresentazione dei dipendenti / di altri lavoratori	Posizione comparabile nella Pubblica Amministrazione nei due anni precedenti
Nicola Pizzoli	Presidente CDA	SI	Amministratore Delegato	M	NO	SI	Azionisti	NO	NO
Giuseppe Quaglia	Consigliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti	NO	NO
Andrea Pizzoli	Consigliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti	NO	NO

PERFORMANCE ECONOMICA

Valore economico creato

In €	2024	2023	2022
Ricavi netti delle vendite e prestazioni	185.351.220	154.075.754	127.049.323
Altri ricavi non finanziari	5.437.597	6.735.862	14.361.245
Variazione delle rimanenze	2.202.282	2.584.842	-355.943
Proventi finanziari	125.187	47.322	18.386
Valore aggiunto totale creato	193.116.286	163.443.780	141.073.011

Valore economico distribuito

In €	2024	2023	2022
Ai fornitori (costi merci vendute, servizi, godimento di terzi)	167.478.866	141.112.512	125.297.273
Remunerazione dei fornitori	167.478.866	141.112.512	125.297.273
Al lavoro dei dipendenti	11.752.564	9.280.382	8.236.507
Al lavoro di altri soggetti	252.476	93.135	65.622
Remunerazione del lavoro	12.005.040	9.373.517	8.302.129
Ai soci/azionisti	-	-	-
Interessi finanziari alle banche	2.268.127	1.859.789	749.822
Remunerazione ai prestatori di capitale	2.268.127	1.859.789	749.822
Alle attività sociali e culturali	50.580	54.891	13.830
Remunerazione alla collettività	50.580	54.891	13.830
Imposte e tasse	-669.216	51.703	-401.441
Remunerazione pubblica amministrazione	-669.216	51.703	-401.441
Valore aggiunto totale distribuito	181.133.397	152.452.412	133.961.613

Valore economico trattenuto

In €	2024	2023	2022
Ammortamenti	12.437.391	9.466.802	6.151.024
Accantonamenti	208.300	339.968	258.490
Altro	-662.802	1.184.598	701.884
Valore aggiunto totale trattenuto	11.982.889	10.991.368	7.111.398

INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI

Dipendenti per contratto di lavoro e genere

Contratto di lavoro	2024			2023			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Indeterminato	42	120	182	33	95	128	31	81	112
Determinato	11	20	31	9	23	32	3	1	4
Totale	53	140	193	42	118	160	34	82	116

Dipendenti per tipologia di contratto e genere

Contratto di lavoro	2024			2023			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Full-time	51	140	191	40	118	158	33	82	115
Part-time	2	-	2	2	-	2	1	-	1
Totale	53	140	193	42	118	160	34	82	116

DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

Dipendenti per categoria professionale e genere

Categoria professionale	2024						2023						2022					
	Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Dirigenti	-	-	8	4,1%	8	4,1%	-	-	7	4,4%	7	4,4%	-	-	7	6,0%	7	6,0%
Quadri	2	1,0%	18	9,3%	20	10,4%	2	1,3%	19	11,9%	21	13,1%	2	1,7%	17	14,7%	19	16,4%
Impiegati amministrativi	31	16,1%	45	23,3%	76	39,4%	26	16,3%	33	20,6%	59	36,9%	23	19,8%	26	22,4%	49	42,2%
Personale di reparto	20	10,4%	69	35,8%	89	46,1%	14	8,8%	59	36,9%	73	45,6%	9	7,8%	32	27,6%	41	35,3%
Totale	53	27,5%	140	72,5%	193	100%	42	26,3%	118	73,8%	160	100%	34	29,3%	82	70,7%	116	100%

Dipendenti per categoria professionale e fascia d'età

Categoria professionale	2024						2023						2022					
	<30		30-50		>50		<30		30-50		>50		<30		30-50		>50	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Dirigenti	-	-	4	2,1%	4	2,1%	-	-	3	1,9%	4	2,5%	-	-	2	1,7%	5	4,3%
Quadri	-	-	12	6,2%	8	4,1%	-	-	13	8,1%	8	5,0%	-	-	11	9,5%	8	6,9%
Impiegati amministrativi	17	8,8%	47	24,4%	12	6,2%	11	6,9%	38	23,8%	10	6,3%	7	6,0%	34	29,3%	8	6,9%
Personale di reparto	25	13,0%	47	24,4%	17	8,8%	15	9,4%	38	23,8%	20	12,5%	5	4,3%	21	18,1%	15	12,9%
Totale	42	21,8%	110	57,0%	41	21,2%	26	16,3%	92	57,5%	42	26,3%	12	10,3%	68	58,6%	36	31,0%

Diversità degli organi di governo (CdA)

	2024			2023			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
N. di persone	-	3	3	1	3	4	1	3	4
%	-	100%	100%	25%	75%	100%	25%	75%	100%

	2024			2023			2022		
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50
N. di persone	-	-	3	-	-	4	-	-	4
%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	100%



OCCUPAZIONE

Numero di assunzioni per genere e fascia d’età dei dipendenti

Genere	2024				2023				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Donne	9	9	1	19	4	6	3	13	-	4	1	5
% sui dipendenti	75,0%	28,1%	11,1%	35,8%	80,0%	25,0%	23,1%	30,9%	-	18,2%	11,1%	26,5%
Uomini	16	25	3	44	18	28	4	50	3	6	1	10
% sui dipendenti	53,3%	32,0%	9,4%	31,4%	85,7%	41,2%	13,8%	42,4%	33,3%	13,0%	3,7%	6,1%
Totale	25	34	4	63	22	34	7	63	3	10	2	15
% sui dipendenti	59,5%	30,9%	9,8%	32,6%	84,6%	37,0%	16,7%	39,4%	25,0%	14,7%	5,6%	12,1%

Numero di cessazioni per genere e fascia d’età dei dipendenti

Genere	2024				2023				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Donne	1	4	1	6	2	3	1	6	2	6	1	9
% sui dipendenti	8,3%	12,5%	11,1%	11,3%	16,7%	9,4%	11, 1%	14,3%	66,7%	27,3%	11, 1%	26,5%
Uomini	1	11	4	16	4	7	2	13	-	2	3	5
% sui dipendenti	3,3%	14,1%	12,5%	11,4%	13,3%	9,0%	6,3%	11,0%	-	4,4%	11,1%	6,1%
Totale	2	15	5	22	6	10	3	19	2	8	4	14
% sui dipendenti	4,8%	13,7%	12,2%	11,4%	14,3%	9,1%	7,3%	11,9%	16,7%	11,8%	11,1%	12,1%

FORMAZIONE

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

Categoria professionale	2024			2023			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	-	8,4	8,4	-	10,0	10,9	-	19,9	19,9
Quadri	52,0	14,7	18,4	39,3	46,7	46,0	7,0	12,2	11,7
Personale Amministrativo	17,1	20,3	19,0	12,0	13,1	12,6	14,3	11,1	12,6
Personale di reparto	8,2	25,9	21,9	47,9	45,9	46,3	15,5	19,7	18,8
Totale	15,1	21,7	19,8	25,3	34,8	32,3	14,2	15,4	15,1

VALUTAZIONE DEI DIPENDENTI E SVILUPPO DI COMPETENZE

Dipendenti che hanno ricevuto una valutazione delle performance, per genere e per categoria professionale

Categoria professionale	2024						2023						2022					
	Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Dirigenti	-	-	8	100%	8	100%	-	-	7	100%	7	100%	-	-	6	86%	6	86%
Quadri	2	100%	16	89%	18	90%	2	100%	16	84%	18	86%	1	50%	13	76%	14	74%
Personale Amministrativo	2	6%	4	9%	6	8%	2	8%	3	9%	5	8%	2	9%	5	19%	7	14%
Personale di reparto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	4	8%	28	20%	32	17%	4	10%	26	22%	30	19%	3	9%	24	29%	27	23%

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Indicatori di salute e sicurezza relativi ai dipendenti

	2024	2023	2022
Totale ore lavorate	339.815	242.723	194.016
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	7	5	2
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²⁸	4,12	4,12	2,06
Numero complessivo di giornate perse a causa di infortuni, decessi, malattie connesse al lavoro e decessi a seguito di malattie	151	230	147

Indicatori di salute e sicurezza relativi al personale non dipendente²⁹

	2024	2023	2022
Totale ore lavorate	276.359	246.095	209.260
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	5	2	2
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²⁸	3,62	1,63	1,91

Protezione sociale

Strumenti di protezione sociale contro la perdita di reddito dovuta a:	2024	2023	2022	Dipendenti beneficiari
Malattia	Sì	Sì	Sì	Tutti i dipendenti
Disoccupazione a partire dal momento in cui il lavoratore proprio lavora per l'impresa	Sì	Sì	Sì	Tutti i dipendenti
Infortunio sul lavoro e disabilità acquisita	Sì	Sì	Sì	Tutti i dipendenti
Congedo parentale	Sì	Sì	Sì	Tutti i dipendenti
Pensionamento	Sì	Sì	Sì	Tutti i dipendenti

28 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.
29 Si considerano gli addetti delle imprese di pulizie civili e industriali, delle imprese di movimentazione merci e delle imprese con contratti di manutenzione.

CATENA DI FORNITURA

Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali e sociali

	2024	2023	2022
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri ambientali	21%	29%	21%
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	12%	47%	21%

Proporzione di spesa verso fornitori locali

	2024	2023	2022
Percentuale di spesa fornitori italiani	64,6%	75,9%	79,7%
Percentuale di spesa fornitori locali	17,7%	20,6%	36,0%



ENERGIA

Consumo di energia, mix energetico e intensità energetica

In MWh	2024	2023	2022
Consumo di combustibile da carbone e prodotti del carbone	-	-	-
Consumo di combustibile da petrolio grezzo e prodotti petroliferi	1.211	984	1.004
di cui gasolio per cogeneratore e muletti	317	215	245
di cui diesel per flotta auto	713	695	727
di cui benzina per flotta auto	181	74	33
Combustibile da gas naturale	131.213	88.153	74.028
Consumo di energia elettrica da fonti fossili acquistata	-	11.338	7.480
Consumo di energia elettrica da fonti rinnovabili non certificata acquistata ³⁰	-	3.621	2.389
Consumo totale di energia da fonti fossili	132.424	104.095	84.901
Quota di fonti fossili sul consumo totale di energia	89,0%	99,6%	99,6%
Consumo da fonti nucleari³¹	-	384	253
Quota di fonti nucleari sul consumo totale di energia	-	0,4%	0,3%
Consumo di combustibili per le fonti rinnovabili, compreso il biogas	4.905	19	73
Consumo di energia elettrica da fonti rinnovabili certificata acquistata	11.415	-	-
Consumo di energia rinnovabile autoprodotta senza ricorrere a combustibili	-	-	-
Consumo totale di energia da fonti rinnovabili	16.320	19	73
Quota di fonti rinnovabili sul consumo totale di energia	11,0%	0,0%	0,1%
Consumo totale di energia	148.744	104.498	85.226
Consumo totale di energia di stabilimento (esclusi i carburanti per la flotta auto)	147.850	103.729	84.467
Intensità energetica totale (MWh/t produzione)	1,40	1,39	1,30
Intensità energetica di produzione (MWh/t produzione)	1,39	1,38	1,29
Intensità energetica rapportata ai ricavi netti (MWh/mln €)	802,50	711,65	670,81

30 La quota di energia rinnovabile proveniente da mix energetico nazionale, in assenza di acquisto di Garanzie di Origine, viene equiparata alle fonti fossili, come da disposizione RA 32 riferita all'ESRS E1-5.

31 Si riferisce alla quota di energia nucleare risultante dal mix di fornitura dell'energia elettrica.

EMISSIONI

Emissioni dirette e indirette di GHG (Scope 1 e 2) e intensità delle emissioni GHG³²

In t CO ₂ e	2024	2023	2022
Emissioni Scope 1 ³³	24.693	16.824	14.307
Emissioni biogeniche CO ₂ ³⁴	11.200	3.439	6.836
Emissioni Scope 2 - Location-based ³⁵	2.941	4.310	2.644
Emissioni Scope 2 - Market-based ³⁶	-	7.045	4.643
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 LB	27.635	20.954	16.951
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 MB	24.693	23.869	18.950
Intensità delle emissioni Scope 1 (t CO ₂ e/t produzione)	0,2323	0,2240	0,2179
Intensità delle emissioni Scope 2 - Location-based (t CO ₂ e /t produzione)	0,0277	0,0550	0,0403
Intensità delle emissioni Scope 2 - Market-based (t CO ₂ e /t produzione)	-	0,0938	0,0707
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 LB (t CO ₂ e/t produzione)	0,2599	0,2790	0,2582
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 MB (t CO ₂ e/t produzione)	0,2323	0,3178	0,2886
Intensità delle emissioni per ricavi netti (Scope 1 + Scope 2 LB/mln €)	149,09	142,70	133,42

Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell’aria rilevanti³⁷

In kg	2024	2023	2022
Ossidi di azoto (NOx)	22.893	29.112	39.948
Ossidi di zolfo (SOx)	793	96	288
Composti organici volatili (VOC)	0	32	25
Particolato (PM)	347	95	188
Particolato oleoso	14	55	49
Composti ridotti dell’azoto (NH ₃)	24	-	66

32 Ai fini del calcolo delle emissioni GHG sono stati considerati i seguenti gas serra: CO₂, CH₄, N₂O. Le emissioni di Scope 1 riferite al 2023 e al 2022 sono state riesposte in ragione di un affinamento del calcolo adottato a partire dal 2024.

33 Fonte del coefficiente di emissione per gas naturale: ISPRA, Italian Greenhouse Gas Inventory. Fonte del coefficiente di emissione per gas refrigeranti: DEFRA. Fonte dei coefficienti di emissione per gasolio, benzina e diesel: DEFRA.

34 Le emissioni biogeniche si riferiscono alle emissioni di CO₂ biogeniche generate da biomassa fresca di scarti di patate.

35 Fonte del coefficiente di emissione: ISPRA, Italian Greenhouse Gas Inventory.

36 Fonte del coefficiente di emissione: Association of Issuing Bodies (AIB), European Residual Mixes.

37 Calcolo basato sulla concentrazione in mg/l per la portata per le ore annue stimate di utilizzo degli impianti. Il controllo delle emissioni viene fatto sulla base di una programmazione annuale nel rispetto delle prescrizioni AUA, che prevedono che l'autocontrollo per ogni emissione abbia una periodicità annuale. Questo può spiegare un dato altalenante fra i vari inquinanti da un anno all'altro. Tutti i risultati analitici rispettano i limiti di emissione autorizzati.

Il valore SOx è un parametro di combustione del biogas essendo uno dei composti in esso presente. Il suo valore variabile dipende dalla concentrazione di zolfo nel gas stesso. È presente un impianto di depurazione da biossido di zolfo (SO₂) del biogas, ma il suo abbattimento non può essere un dato costante per cui si origina variabilità. L'ammoniaca (NH₃) viene emesse nel punto di emissione derivante dalla disidratazione del digestato per produrre ammendante ed è correlabile alla presenza di azoto ammoniacale presente nel digestore delle biomasse e, quindi, nel digestato estratto. Anche questo dato non è costante e varia durante la giornata.

ACQUA³⁸

Prelievo idrico

In m ³	2024	2023	2022
Prelievi idrici totali	401.298	258.363	140.930
Acque sotterranee	401.298	256.785	137.879
Risorse idriche di terze parti	-	1.578	3.051
Indice di prelievo idrico rispetto alla produzione (m³/t produzione)	3,77	3,44	2,15
Indice di prelievo idrico rispetto ai ricavi netti (m³/mln €)	2.165	1.759	1.109

Scarico idrico

In m ³	2024	2023	2022
Scarichi idrici totali ³⁹	484.320	273.043	203.104
Acque di superficie	286.697	76.942	-
Risorse idriche di terze parti (scarico in fognatura)	197.623	196.101	203.104
Indice di scarico idrico rispetto alla produzione (m³/t produzione)	4,56	3,64	3,09
Indice di scarico idrico rispetto ai ricavi netti (m³/mln €)	2.613	1.859	1.383

38 In base all'Aqueduct Water Risk Atlas, tutti gli stabilimenti di Pizzoli rientrano in zona a rischio idrico estremamente alto. I dati sono ricavati da misurazione diretta tramite contatori.

39 Gli scarichi risultano superiori ai prelievi idrici a causa delle condensazioni di vapore, che dopo essere state trattate vengono immesse nei sistemi di scarico. Inoltre, una parte delle acque di prima pioggia, essendo di dilavamento delle superfici, deve essere trattata e non può essere rilasciata nei primi 20 minuti di precipitazione.

MATERIALI ⁴⁰

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

	Unità di misura	2024	2023	2022	Provenienti da fonti rinnovabili
Materie prime e ingredienti per la produzione					
Patate	t	184.275	124.918	109.672	X
di cui approvvigionate in conformità alla certificazione Global Gap	%	18%	17%	21%	X
Olio di girasole e olio extra vergine di oliva	t	4.288	3.030	2.367	X
Altri ingredienti (pane, aromi, farine, coating)	t	1.367	1.329	1.523	X
Materiali per l'imballaggio primario					
Plastica (rete)	m	7.441.800	5.564.000	4.964.400	
Polietilene (buste)	m²	14.780.521	11.319.749	9.243.670	
Carta certificata FSC	m	185.685	145.540	-	X
Rete compostabile	m	499.162	-	-	X
Misto politene e carta separabile	m	2.091.360	1.480.060	1.333.200	
Banda di polietilene (Verty Bag)	m	15.145.365	10.264.900	7.964.000	
Nastro adesivo	m	10.870.000	8.646.000	9.214.000	
Foil trasferimento termico	m	1.520.024	991.600	1.090.350	
Plastica (reggette per pallet)	m	665.000	321.750	225.500	
Carta (per base cassette)	t	6	-	1,3	X
Sacchi in polietilene per octabins	t	7	13	-	
Materiali per l'imballaggio secondario					
Cartone	t	3.619	3.108	2.549	X
di cui certificato FSC	t	3.619	3.108	1.977	X
Film estensibile in polietilene	t	32	22	16	
Rete di plastica avvolgi pallet	m	0	140.000	290.500	
Etichette in carta	t	20	16	13	
Cassette in plastica	t	81	115	-	
Legno	t	144	2.584	2.789	X
Pallet in plastica	t	7	-	-	
Angolari per pallet in cartone	t	7	6	3	X

	Unità di misura	2024	2023	2022	Provenienti da fonti rinnovabili
Prodotti per l'impianto depurazione delle biomasse					
Detergenti sanificanti	t	36	26	15	
Prodotti chimici	t	1.011	477	713	
Filtri per la filtrazione degli oli vegetali	m²	83.232	49.752	31.200	
Materiali da ufficio					
Carta	t	3,61	4,32	3,45	X
di cui certificata FSC	%	100%	100%	100%	X

Contenuto riciclabile del packaging primario

In %	2024
Tipologia di imballaggio primario	
Rete di plastica	-
Imballaggi in polietilene	100
Carta - di cui FSC	100
Imballaggio misto in polietilene e carta film separabile	30
Imballaggio Verti Bag con banda in polietilene	100
Sacchi in polietilene per Octabins	100

40 I dati sono elaborati a partire dalle informazioni presenti sui gestionali utilizzati per gli acquisti.

RIFIUTI

Rifiuti prodotti⁴¹

In kg	2024	2023	2022
Rifiuti non pericolosi	14.239.592	9.326.756	7.787.674
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclaggio	11.400	11.000	11.500
Altre operazioni di smaltimento	668.500	1.091.190	648.610
Altre attività di recupero	13.523.304	8.126.716	7.106.624
Incenerimento	31.828	43.320	11.240
Discarica	4.560	54.530	9.700
Rifiuti pericolosi	22.838	28.682	27.987
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclaggio	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	12.100	18.780	13.780
Altre attività di recupero	8.720	8.460	12.150
Incenerimento	1.207	707	317
Discarica	811	735	1.740
Totale rifiuti	14.262.430	9.355.438	7.815.661
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclaggio	11.400	11.000	11.500
Altre operazioni di smaltimento	680.600	1.109.970	662.390
Altre attività di recupero	13.532.024	8.135.176	7.118.774
Incenerimento	33.035	44.027	11.557
Discarica	5.371	55.265	11.440
Totale rifiuti non riciclati	719.006	1.209.262	685.387
% sul totale	5,0%	12,9%	8,8%

41 I dati sono ricavati dal Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD).



Impatti, rischi, opportunità

			Fase della catena del valore		
Topic	Descrizione	IRO	A monte	Attività dirette	A valle
SRS E1 Cambiamento climatico					
Mitigazione dei cambiamenti climatici	Rilascio di emissioni climalteranti legate allo svolgimento delle attività produttive	Impatto attuale negativo		X	
	Rilascio di emissioni climalteranti legate alle attività indirette lungo la catena del valore (es. coltivazione materie prime, trasporti, ecc.)	Impatto attuale negativo	X		X
	Aumento dei costi di trasporto dovuti a tassazione sui carburanti fossili, normative legate alla transizione energetica	Rischio (risultante da una dipendenza strategica, quale l'energia)		X	
Adattamento ai cambiamenti climatici	Diminuzione di disponibilità e qualità della materia prima	Rischio (risultante da una dipendenza strategica, quale le patate)	X		
	Intensificazione di eventi meteorologici estremi	Opportunità Rischio (risultante da un impatto collegato)	X	X	
	Diversificazione della produzione attraverso l'ampliamento di varietà di patate e altri areali produttivi	Opportunità		X	
Energia	Consumo di energia per lo svolgimento di attività dirette	Impatto attuale negativo		X	
	Contributo alla transizione energetica grazie all'autoproduzione di energia rinnovabile	Impatto attuale positivo		X	
	Contributo alla transizione energetica grazie all'impiego di tecnologie di recupero termico	Impatto attuale positivo		X	
	Utilizzo più efficiente dell'energia grazie a nuove tecnologie e design di processo	Opportunità		X	
	Accesso a finanziamenti e incentivi legati a efficientamento energetico e transizione energetica	Opportunità		X	
ESRS E2 Inquinamento					
Inquinamento dell'aria	Inquinamento di suolo, aria e acqua dato dall'utilizzo di sostanze chimiche dannose nelle pratiche agricole	Impatto potenziale negativo	X		
Inquinamento dell'acqua					
Inquinamento del suolo	Introduzione di normative per la restrizione dell'uso di fitofarmaci e pesticidi	Rischio (derivante da un impatto collegato)	X		
Microplastiche	Inquinamento di suolo e acqua dovuto a microplastiche rilasciate dai rifiuti di packaging in plastica	Impatto potenziale negativo			X

ESRS E3 Acque e risorse marine					
Acque	Consumo di risorse idriche per la coltivazione delle materie prime, con conseguenze sulla disponibilità di risorse idriche del territorio	Impatto attuale negativo	X		
	Consumo di risorse idriche per i processi produttivi	Impatto attuale negativo		X	
	Restituzione in superficie di risorse idriche derivanti dai processi produttivi, a seguito di depurazione	Impatto attuale negativo		X	
	Limitazione ai prelievi idrici a causa di periodi di siccità	Rischio (derivante da un impatto collegato)	X	X	
	Utilizzo più efficiente delle risorse idriche attraverso nuove tecnologie e processi	Opportunità		X	
ESRS E4 Biodiversità ed ecosistemi					
Impatti sull'estensione e sulla condizione degli ecosistemi	Impoverimento del suolo e perdita di biodiversità dovuti alle pratiche agricole adottate nella coltivazione delle materie prime	Impatto attuale negativo	X		
	Diffusione di pratiche agricole sostenibili e rigenerative con miglioramento delle funzioni ecosistemiche delle aree agricole	Impatto attuale positivo	X		
	Diminuzione della disponibilità e qualità di materia prima dovuta al degrado del suolo	Rischio (derivante da un impatto collegato)	X		
Impatti e dipendenze in termini di servizi ecosistemici	Impermeabilizzazione del suolo dovuto alla presenza degli stabilimenti aziendali	Impatto attuale negativo		X	
Fattori di impatto diretto sulla perdita di biodiversità	Introduzione di normative per la restrizione dell'uso di fitofarmaci e pesticidi	Rischio (derivante da un impatto collegato)	X		
ESRS E5 Uso delle risorse ed economia circolare					
Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse	Riduzione delle risorse non rinnovabili disponibili data dal consumo di materiali per il packaging di prodotto	Impatto attuale negativo		X	
	Sviluppo e progressiva diffusione di materiali di packaging a minor impatto (es. compostabili)	Opportunità		X	
Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi	Recupero e valorizzazione di materiali e sottoprodotti del processo produttivo all'interno dell'azienda stessa (biomassa, acqua depurata)	Impatto attuale positivo		X	
	Recupero e valorizzazione di materiali e sottoprodotti del processo produttivo in altre filiere (ammendante, vendita di biomassa a terzi, conferimento oli esausti per produzione biocarburante)	Impatto attuale positivo		X	
	Impiego di nuove tecnologie per la riduzione degli scarti	Opportunità		X	

Rifiuti	Spreco di risorse alimentari legato alla generazione di scarti di produzione, alle perdite lungo la catena di fornitura e al mancato consumo domestico	Impatto attuale negativo	X	X	X
ESRS S1 Forza lavoro					
Condizioni di lavoro	Danni alla salute dei lavoratori a causa di infortuni sul luogo di lavoro	Impatto potenziale negativo		X	
	Stress da lavoro correlato dovuto a inadeguato bilanciamento vita-lavoro e al clima aziendale	Impatto potenziale negativo		X	
	Rischio di eventi pericolosi nello svolgimento delle attività	Rischio (derivante da un impatto collegato)		X	
Parità di trattamento e opportunità per tutti	Sviluppo delle competenze professionali e personali dei lavoratori	Impatto attuale positivo		X	
ESRS S2 Lavoratori nella catena del valore					
Parità di trattamento e opportunità per tutti	Sviluppo delle competenze tecniche dei produttori grazie alla condivisione di know-how da parte di Pizzoli	Impatto attuale positivo	X		
ESRS S3 Comunità interessate					
Diritti economici, sociali e culturali delle comunità	Sviluppo di competenze specialistiche nel settore agricolo e agroalimentare attraverso sostegno a programmi universitari, borse di studio, ecc.	Impatto attuale positivo	X	X	
	Supporto alle iniziative locali per lo sviluppo economico, culturale e sociale delle comunità	Impatto attuale positivo		X	
	Diminuzione della qualità della vita delle comunità dovuta a emissioni acustiche e odorigene	Impatto potenziale negativo		X	
	Ripercussioni sulle famiglie che risiedono in prossimità degli stabilimenti legate a danni ambientali alle acque superficiali	Impatto potenziale negativo		X	
	Disponibilità di manodopera specializzata nel lungo termine	Opportunità		X	
ESRS S4 Consumatori e utilizzatori finali					
Impatti legati alle informazioni per consumatori e utilizzatori finali	Comunicazioni ambigue e scorrette che possono influenzare le scelte dei consumatori	Impatto potenziale negativo			X
Sicurezza personale di consumatori e utilizzatori finali	Pericoli per la salute dei consumatori dovuti a non conformità di prodotto/errori umani in fase di produzione (es. scambio di packaging, contaminazione)	Impatto potenziale negativo			X
Inclusione sociale di consumatori e utilizzatori finali	Accessibilità economica a prodotti alimentari nutrienti e sicuri per i consumatori	Impatto attuale positivo			X

ESRS G1 Condotta delle imprese					
Gestione dei rapporti con i fornitori, comprese le prassi di pagamento	Supporto allo sviluppo delle associazioni di produttori per l'aumento del potere contrattuale e delle competenze	Impatto attuale positivo	X		
Cultura d'impresa	Danni agli stakeholder derivanti da comportamenti aziendali non etici e comunicazioni esterne non corrette	Impatto potenziale negativo		X	

Indice dei contenuti GRI e interoperabilità con gli ESRS

Il Report di Sostenibilità 2024 di Pizzoli S.p.A. è stato redatto adottando i GRI Standards secondo l'opzione “with reference”.

Con anticipo rispetto al recepimento della Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), l'Azienda ha integrato le informazioni raccolte ai sensi dei GRI con le nuove richieste informative previste dagli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), redatti dall'EFRAG.

La tabella seguente riporta le informazioni della società basate sui GRI Standards con riferimento agli indicatori GRI utilizzati. Per ogni informazione fornita, si riporta il riferimento alla pagina del Report di Sostenibilità. Nell'ultima colonna è stato riportato il riferimento agli standard ESRS, utilizzando come supporto il GRI-ESRS Interoperability Index, prima versione, pubblicato a novembre 2024 congiuntamente dal GRI e dall'EFRAG.

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni	ESRS
INFORMATIVA GENERALE				
GRI 2: Informativa generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	116, 122		-
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	122		ESRS 2 BP-1 §5 (a) e (b) i
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	122		ESRS 1 6.1
	2-4 Revisione delle informazioni	122		ESRS 2 BP-2 §13, §14 (a) e (b)
	2-5 Assurance esterna	122		-
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	8-9, 12, 18-19, 54-55		ESRS 2 SBM-1 §40 (a) i, §42 (b) e (c)
	2-7 Dipendenti	13, 42-43, 126		ESRS 2 SBM-1 §40 (a) iii; ESRS S1-6 §50 (a), (b), (c) ed (e), §52
	2-9 Struttura e composizione della governance	20-21, 124		ESRS 2 GOV-1 §21; ESRS G1 §5 (a), §30
	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.	Non coperto dagli ESRS
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	-	Il Presidente del massimo organo di governo è anche Amministratore Delegato dell'organizzazione.	Non coperto dagli ESRS

	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.	ESRS 2 GOV-1 §22 (c); ESRS G1 §5 (a)
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	20		ESRS 2 GOV-1 §22 (c) i e ii; GOV2 §26 (a); ESRS G1-3 §18 (c)
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	20		ESRS 2 GOV-1 §AR 3 (a) ii e iv; IRO-1 §53 (d)
	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.	Non coperto dagli ESRS
	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.	ESRS G1-1 §10 (a); G1-3 §18 (a)
	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.	ESRS 2 GOV-1 §23 (a)
	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.	Non coperto dagli ESRS
	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.	ESRS 2 GOV-3 §29 (a); ESRS S1-10 §69
	2-20 Procedure di determinazione della retribuzione	-		ESRS 2 GOV-3 §29 (e)

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni	ESRS
INFORMATIVA GENERALE				
GRI 2: Informativa generale 2021	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	6-7		ESRS 2 SBM-1 §40 (g)
	2-23 Impegno in termini di policy	22		ESRS 2 MDR-P §65 (f); ESRS S1-1 §21, §22; ESRS S2-1 §17 (a), §19; ESRS G1-1 §7 e §AR 1 (b)
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	20, 23, 44, 58		ESRS G1-1 §9 e §10 (g)
	2-25 Processi volti a rimediare a impatti negativi	46, 76, 119	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.	ESRS S1-1 §20 (c), §AR 17 (g); S1-3 §32 (a) e (b), §AR 31; ESRS S2-1 §17 (c); S2-3 §27 (a); ESRS S4-1 §16 (c); S4-3 §25 (a), (b) ed (e), §AR 23; S4-4 §32 (c)
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	22		ESRS S1-3 §AR 32 (d); ESRS S2-3 §AR 27 (d); ESRS S3 S3-3 §AR 24 (d); ESRS S4-3 §AR 24 (d); ESRS G1-1 §10 (a); G1-3 §18 (a)
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	-	Nel triennio 2022-2024 non si sono registrati casi di non conformità a leggi e regolamenti.	ESRS E2-4 §AR 25 (b); ESRS S1-17 §103 (c) e §104 (b); ESRS G1-4 §24 (a)
	2-28 Appartenenza ad associazioni	28		Non coperto dagli ESRS
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	30-33, 42, 63, 118		ESRS 2 SMB-2 §45
	2-30 Contratti collettivi	45		ESRS S1-8 §60 (a); S1-2 §27 (d)
TEMI MATERIALI				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	34-35		ESRS 2 BP-1 §AR 1 (a); IRO-1 §53 (b) da ii a iv
	3-2 Elenco di temi materiali	36, 140-143		ESRS 2 SBM-3 §48 (a); BP-2 §17 (a)

CAMBIAMENTI CLIMATICI				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	76-83		ESRS E1-2 §24; E1-3 §28
GRI 302: Energia 2016	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	78-80, 133		ESRS E1-5 §37; §38
	302-3 Intensità energetica	80, 133		ESRS E1-5 §40
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	82-83, 134		E1-6 §44 (a); §48 (a); §50; §AR 39; AR §43 (c) e (d)
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	82-83, 134		E1-6 §44 (b); §49; §50; §AR 39; §AR 45
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	82-83, 134		ESRS E1-6 §53
INQUINAMENTO				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	-	Pizzoli monitora regolarmente le emissioni in aria e in acqua per verificare l'efficacia dei sistemi di filtrazione e depurazione, assicurando che le esternalità generate dalle proprie attività rimangano entro i limiti normativi. Tuttavia, nell'ambito dell'analisi di doppia materialità, il tema dell'inquinamento è stato identificato come materiale in relazione a impatti, rischi e opportunità rilevanti collocati prevalentemente a monte della catena del valore. In questo senso, sarà necessario sviluppare sistemi di monitoraggio dedicati per una gestione del tema anche al di fuori delle operazioni proprie. Anche per le microplastiche esiste un impatto negativo potenziale nelle fasi a valle della catena del valore: Pizzoli valuterà la possibilità di adottare dei metodi di stima per questo impatto.	ESRS E2 §AR 9 (b); E2-2 §18
GRI 305: Emissioni 2016	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	134		ESRS E2-4 §28 (a); §31; §AR 21
ACQUE E RISORSE MARINE				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	91-93		ESRS E3-1 §11; E3-2 §17
GRI 303: Acqua ed affluenti 2018	303-3 Prelievo idrico	91,135		ESRS E3-4 §AR 32
	303-4 Scarico idrico	91, 92, 135		ESRS E3-4 §AR 32

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni	ESRS
BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	-	Il tema della biodiversità è stato identificato come materiale nell'ambito dell'analisi di doppia materialità. Tuttavia, alla data di rendicontazione, non risulta ancora oggetto di un presidio strutturato da parte dell'organizzazione, in quanto gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti sono stati individuati prevalentemente a monte della catena del valore. Di conseguenza, si renderà necessario lo sviluppo di sistemi di monitoraggio specifici per una gestione efficace del tema al di fuori delle operazioni proprie.	-
USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	84-90, 98-99		ESRS E5-1 §14; E5-2 §19
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	85, 99, 136		ESRS E5-4 §31 (a)
	Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi	137, 138		ESRS E5-5 §36 (c)
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	89		ESRS 2 SBM-3 §48 (c)
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	86, 88-89, 99		ESRS E5-2 §19 e §20 (e) e (f)
	306-3 Rifiuti generati	90, 138		ESRS E5-5 §37 (a), §38 (b), §39, §40
FORZA LAVORO PROPRIA				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	42-47		ESRS S1-1 §19; §20 (c); S1-4 §37; ESRS S1-14 §88 (a); §90; S1-17 §104 (a)
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	43, 129		ESRS S1-6 §50 (c)
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	45, 131		ESRS S1-11 §74; §75
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 minimo di preavviso generalmente comunicate ai dipendenti e ai loro rappresentanti prima di cambiamenti operativi significativi che potrebbero avere effetti sui lavoratori.	-
	Dialogo sociale	45		ESRS S1-8 §63 (a)

GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	46-47		ESRS S1-1 §23
	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	46-47		ESRS S1-3 §32 (b) e §33
	403-3 Servizi per la salute professionale	46-47		ESRS S1-1 §AR 17 (d)
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	46-47		-
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	46-47		-
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	46-47		-
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	46-47		ESRS S1-14 §88 (a); §90
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	403-9 Infortuni sul lavoro	46-47, 131		ESRS S1-4 §38 (a); S1-14 §88 (b) e (c)
	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	44, 130		ESRS S1-13 §83 (b) e §84
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono periodicamente valutazioni delle loro performance e dello sviluppo professionale	130		ESRS S1-13 §83 (a) e §84
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	127-128		ESRS S1-6 §50 (a); S1-9 §66 (b)
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	-	Nel triennio 2022-2024 nonsi sono verificati episodi di discriminazione.	ESRS S1-17 §103 (a)

LAVORATORI NELLA CATENA DEL VALORE

GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	47		ESRS S2-1 §16
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	47		ESRS S2-4 §32 (a)

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni	ESRS
COMUNITÀ INTERESSATE				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	55-57, 48-49		ESRS S3-4 §32 (c)
GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	56-57, 132		-
CLIENTI				
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	18-19, 112-121		ESRS S4 §10 (b); S4-1 §15 e §16 (c); S4-2 §20; S4-3 §25 (b) e (d); S4-4 §31, §32 (a) e (b), §35
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	112		-
	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 2022 e nel 2024 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi. Nel 2023 l'Azienda ha ricevuto 3 sanzioni per illecito amministrativo dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.).	ESRS S4-4 §35
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	-	Nel triennio 2022-2024 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.	ESRS S4-4 §35
GRI 418: Privacy dei clienti 2016	418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	23		ESRS S4-4 §35

CONDOTTA DELLE IMPRESE

GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	22-23, 54-55, 58-59, 62-64		ESRS G1-2 §15 (a)
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	22		ESRS G1-4 §25
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	58, 132		ESRS G1-2 §15 (b)
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	58, 132		ESRS G1-2 §15 (b)
GRI 201: Performance economica 2016 ⁴²	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	12, 124		ESRS 2 SBM-1 §40 (b)

42 Si segnala che lo Standard GRI 201 sarebbe riconducibile allo standard ESRS 2, ma per maggiore affinità con l'approccio di rendicontazione adottato viene indicato all'interno del G1 Condotta delle imprese.



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: luglio 2025



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2024

Pizzoli S.p.A.

via Zenzalino Nord 1, 40054 Budrio (Bo), Italia

P.IVA 00590481206 - Rea N. 03029000373

presso ufficio delle imprese di Bologna