



**UN
IMPEGNO
CON
RADICI
PROFONDE**

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2025



Da sempre, lo specialista italiano delle patate.

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2025

Pizzoli S.p.A.

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

P.IVA 00590481206 - Rea N. 03029000373

presso ufficio delle imprese di Bologna

100

**ANNI
STRAORDINARI**

Indice

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

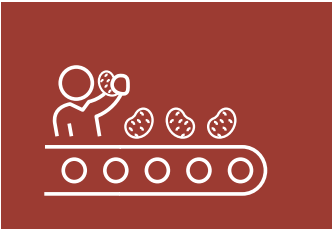
PIZZOLI, LO SPECIALISTA ITALIANO DELLE PATATE	11
La Mission	12
Modello di governance	20

UN IMPEGNO CON RADICI PROFONDE	27
Uno scenario sfidante	28
Stakeholder e priorità	32
Guardando al futuro con responsabilità	40

PERSONE E TERRITORIO: CRESCERE INSIEME	43
La squadra di Pizzoli	44
Valore condiviso con il territorio	50



BUONA PER NATURA, SOSTENIBILE PER SCELTA	53
L'arte di scegliere con sapienza	56
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	97
Packaging curato nei minimi dettagli	100
Logistica 4.0	104



NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA	109
Qualità che affonda le radici nella terra	112
Un percorso che si rinnova ogni giorno	120
Un successo che nasce dall'ascolto	122

NOTA METODOLOGICA	126
--------------------------	------------

APPENDICE	128
Performance di sostenibilità	128
Impatti, rischi, opportunità	144
Indice dei contenuti VSME interoperabili con GRI	148
Indice dei contenuti GRI integrativi	158



Da sempre la sostenibilità rappresenta per Pizzoli un elemento strutturale di sviluppo in grado di orientare le strategie di crescita di lungo periodo.

Nicola Pizzoli

Presidente e CEO

Lettera del Presidente e CEO

Questo Report arriva in un anno speciale per Pizzoli, il 2026, in cui ricorre il centenario della nostra Azienda.

Il raggiungimento del traguardo dei cento anni di attività costituisce non solo un importante momento celebrativo, ma soprattutto l'occasione per riflettere sul percorso compiuto e sulla responsabilità che deriva dall'essere un'impresa che, da un secolo, contribuisce allo sviluppo della propria filiera, del territorio e delle comunità con cui opera.

Un patrimonio costruito nel tempo grazie all'impegno delle persone che hanno fatto e continuano a fare parte della nostra realtà, e che rappresenta oggi la base su cui affrontiamo con determinazione le sfide future. In questo contesto si inseriscono i risultati del 2025, un anno che ha segnato una fase importante di consolidamento del percorso di crescita intrapreso negli ultimi anni.

È stato infatti il primo esercizio di piena operatività del polo produttivo di San Pietro in Casale, un investimento strategico che ha contribuito a rafforzare in modo significativo la capacità produttiva e l'efficienza industriale dell'Azienda, sostenendone lo sviluppo in uno scenario economico ancora caratterizzato da complessità e volatilità.

In questo quadro, Pizzoli ha raggiunto i principali obiettivi prefissati, con un fatturato pari a 195 milioni di euro. Un risultato che testimonia la solidità del nuovo assetto produttivo e la capacità dell'Azienda di adattarsi all'evoluzione del mercato, mantenendo costante attenzione alla qualità, all'efficienza e alla competitività.

Nel corso dell'anno è proseguito il rafforzamento del posizionamento commerciale, con risultati particolarmente positivi nei canali Retail e QSR, nonché nei mercati esteri. Tali evidenze confermano la capacità di Pizzoli di operare efficacemente in contesti e geografie differenti, valorizzando un'offerta riconosciuta per qualità, affidabilità e servizio.

A questa crescita corrisponde una responsabilità sempre maggiore nel presidiare e governare in modo consapevole gli impatti economici, ambientali e sociali generati dalle attività aziendali. La sostenibilità rappresenta da sempre per Pizzoli un elemento strutturale del modello di sviluppo e una leva concreta di gestione, in grado di orientare le decisioni industriali, il presidio della filiera e le strategie di crescita di lungo periodo.

Nel 2025 abbiamo ulteriormente rafforzato il presidio della filiera rinnovando il supporto alle aziende agricole fornitrici con strumenti di programmazione, assistenza tecnica e ricerca agronomica.

Sul fronte ambientale, tutta l'energia elettrica acquistata per gli stabilimenti proviene da fonti rinnovabili certificate e gli indicatori registrano segnali incoraggianti, con una riduzione dell'intensità emissiva.

Guardando al futuro, siamo consapevoli che la competitività delle imprese dipenderà sempre più dalla capacità di compiere scelte lungimiranti sul piano industriale, energetico e di filiera. Per questo continueremo a investire nell'innovazione, nello sviluppo delle competenze, nella qualificazione dei fornitori e nella sempre maggiore integrazione dei principi di sostenibilità nei processi decisionali, affinché essi siano sempre più concreti, misurabili e orientati alla creazione di valore duraturo.

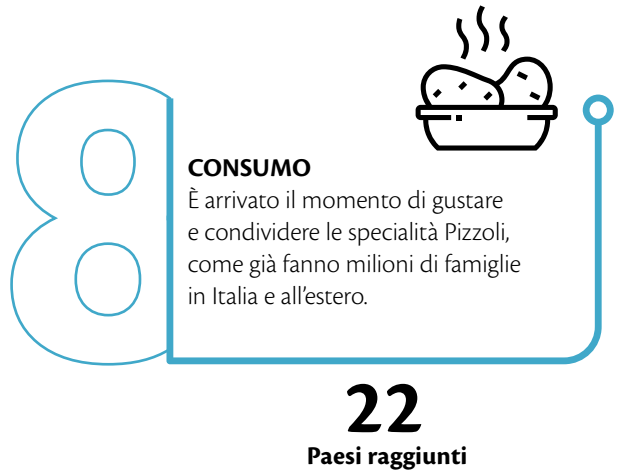
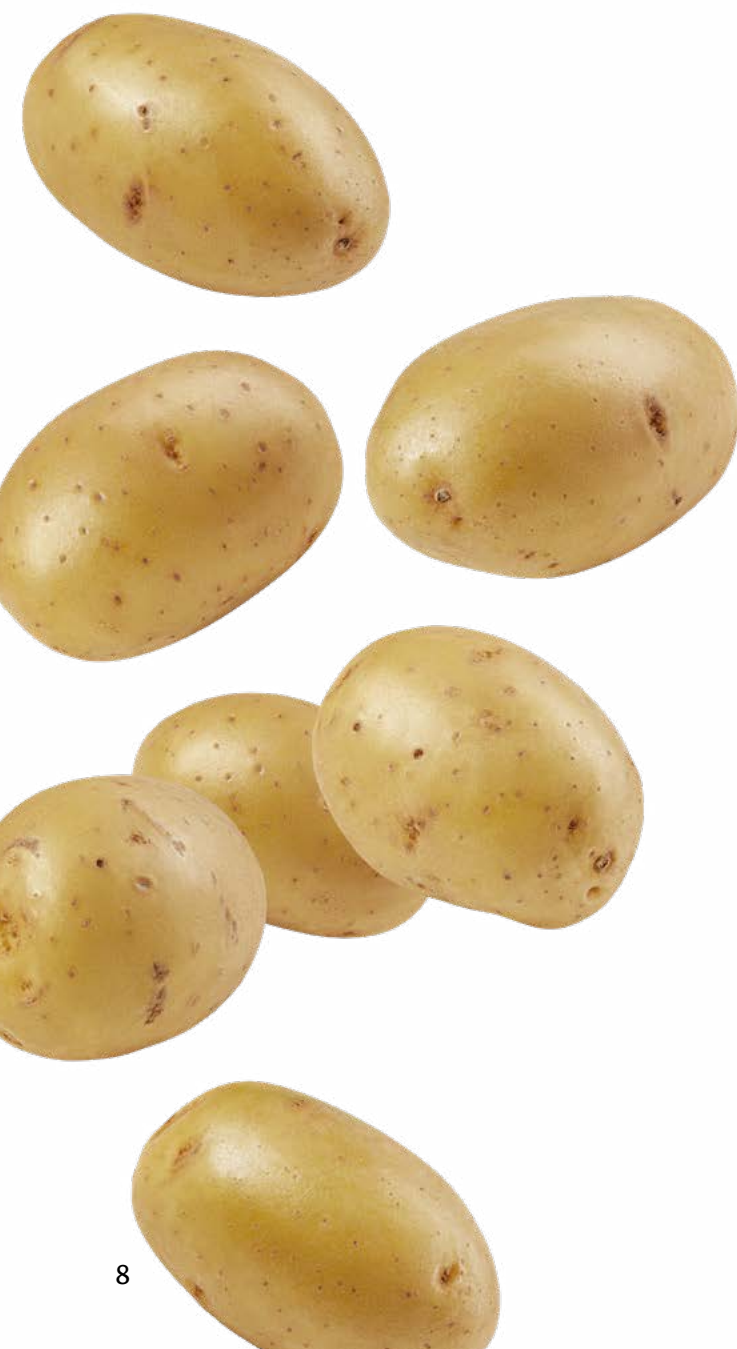
Su queste basi intendiamo continuare a generare valore nel tempo per clienti, partner di filiera, territorio e tutti gli stakeholder che accompagnano il nostro percorso.

Nicola Pizzoli

Pizzoli, dal seme alla tavola

La catena del valore

È lungo l'intera filiera, dal germoglio alla tavola, che Pizzoli costruisce la propria storia di successo, fondata su cura, competenza e prodotti d'eccellenza.



Nota: I dati si riferiscono al 2025.



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, innovativi e di successo per le famiglie e i professionisti della ristorazione.

L'Azienda è organizzata in **tre aree di business**: produzione di patatine surgelate, selezione e commercializzazione di patate fresche da consumo e commercializzazione di patate da seme.

La sede 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.

Il **polo di San Pietro in Casale**, attivo dal 2017 come piattaforma logistica ad alta automazione e progressivamente sviluppato anche sul piano produttivo,

è stato ulteriormente ampliato negli ultimi anni per sostenere la forte espansione del settore e consolidare il posizionamento di Pizzoli sul mercato nazionale e internazionale. Oggi il sito accoglie uno stabilimento produttivo del surgelato e il reparto dedicato alle linee del fresco, destinato a ulteriori ampliamenti a partire dal 2026. Questo sviluppo si inserisce in un percorso di rafforzamento progressivo del ruolo di San Pietro in Casale nelle attività operative legate al fresco, in affiancamento alle unità esterne situate nel Comune di **Baricella**, dedicate alla commercializzazione delle varietà da seme e al confezionamento delle patate fresche. San Pietro in Casale si conferma così il più grande polo del Sud Europa.

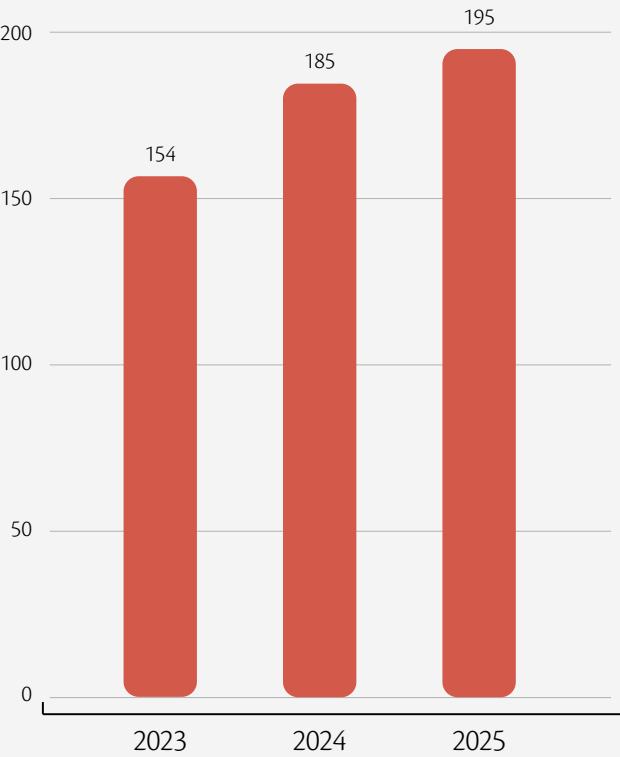


PIZZOLI IN NUMERI

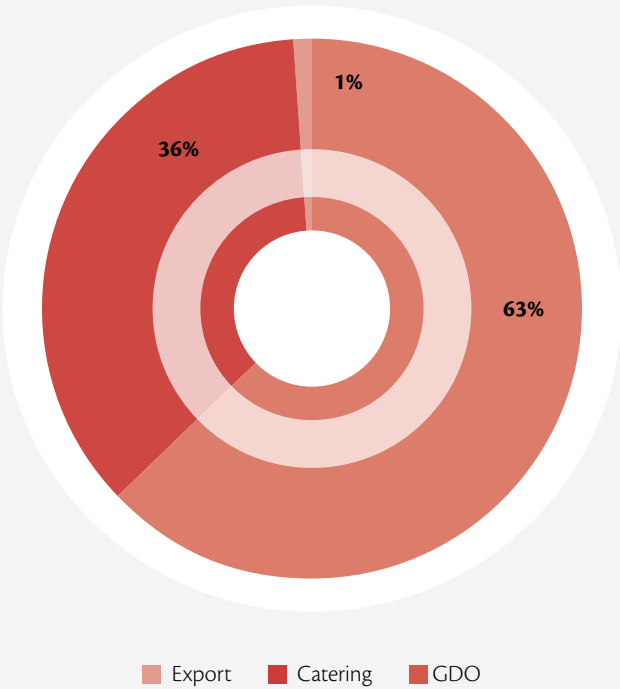
Prodotti commercializzati nel 2025



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 esigenti e le aspettative sulla qualità degli italiani, che si accompagnano alla ricerca di soluzioni pratiche, prodotte nel rispetto del consumatore e dell'ambiente.

Pizzoli si impegna a promuovere tutto il gusto e la varietà

dei suoi prodotti 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.

90
referenze nel fresco

250
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

All’origine di Pizzoli c’è una famiglia che ha fatto della passione e dell’intuizione imprenditoriale il motore di 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.

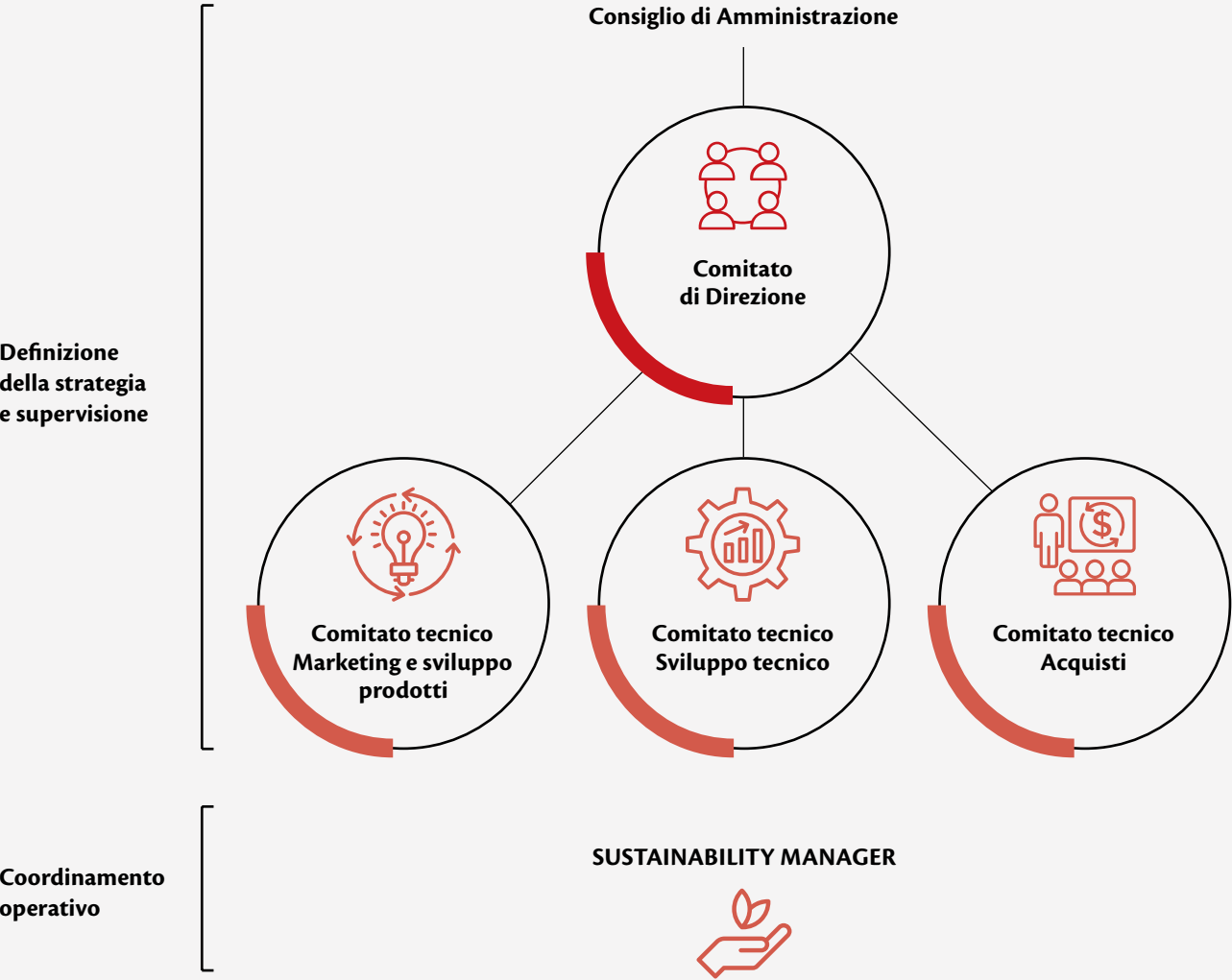
Il CdA ha in capo la responsabilità di gestire la società per il conseguimento dello scopo sociale, determinando gli indirizzi strategici e le linee guida anche per quanto riguarda gli aspetti inerenti allo sviluppo sostenibile e alla gestione degli impatti su economia, ambiente e persone.

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. In aggiunta, 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.

GOVERNANCE DELLA SOSTENIBILITÀ



Valori che guidano ogni scelta

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, promuovendo espressamente il contrasto al lavoro minorile e forzato.

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. Non si sono mai verificati incidenti relativi ai diritti umani dei lavoratori.

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.

Pizzoli si impegna a far rispettare le politiche interne attraverso l'istituzione di un **Comitato Etico** al quale sono demandati i compiti di vigilanza e monitoraggio in materia di attuazione del Codice di Condotta. A cadenza annuale o a fronte di esigenze emergenti, il Comitato si riunisce per discuterne l'adeguatezza, l'applicazione o le necessità di intervento. Il Comitato si occupa altresì delle iniziative per la diffusione della conoscenza e comprensione del Codice, di concerto con la Direzione Generale.



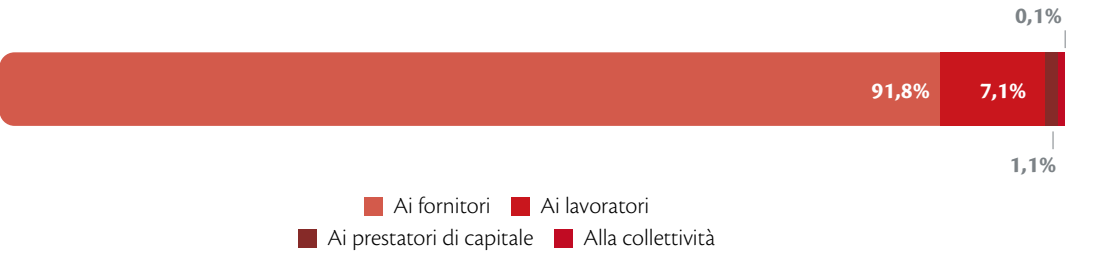
Creazione di valore

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 2025, il valore economico generato da Pizzoli è stato poco più di 205 milioni di euro. Di questi, l'Azienda ne ha distribuiti circa 181 milioni di euro (92%), così ripartiti:

- 91,8% ai fornitori, tra cui rientrano i costi operativi per i prodotti e i servizi acquistati;
- 7,1% ai lavoratori, tra cui rientrano gli stipendi, le indennità, i contributi previdenziali e il TFR;
- 1,1% ai prestatori di capitale, sotto forma di interessi su debiti e prestiti;
- 0,1% alla collettività, sotto forma di sponsorizzazioni, donazioni, investimenti in attività sociali e pro bono.

Il valore trattenuto, pari all'8% del valore totale generato, ammonta a circa 17 milioni di euro.



Gestione dei rischi

Il susseguirsi di eventi inattesi degli ultimi anni, dai conflitti in Est Europa e Medio Oriente alle tensioni lungo le principali rotte del commercio internazionale, ha reso evidente quanto il contesto geopolitico possa incidere sulle attività economiche e sulle filiere. In questo scenario, per un'organizzazione diventa sempre più importante saper individuare i potenziali rischi e prepararsi ad affrontarli tempestivamente.

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



STRATEGICI

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



OPERATIVI

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



ESTERNI

influenzati dal contesto socioeconomico, come il rincaro dell'energia



AMBIENTALI E SOCIALI

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

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 conformità 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



In uno scenario che cambia, Pizzoli conferma il proprio ruolo attivo nel settore, mettendo l'ascolto e la lettura del contesto alla base delle proprie scelte di sostenibilità.

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.

Sul fronte produttivo, l’Unione Europea conferma una dimensione di assoluto rilievo: nel 2025 la raccolta di patate ha raggiunto oltre i **54 milioni di tonnellate** (+8% rispetto alla media 2020-2024) su circa **1,38 milioni di ettari coltivati**. La produzione resta concentrata nei Paesi dell’Europa continentale: Germania, Francia e Paesi Bassi. Seppur con volumi più contenuti, l’Italia e la Spagna rappresentano i riferimenti principali nel Sud Europa¹.

Come già negli anni precedenti, anche nel 2025 i produttori hanno dovuto fronteggiare condizioni climatiche avverse, diffusione di fitopatologie e innalzamento dei costi di produzione, che secondo le stime di settore sono passati dai 125 euro per tonnellata a fine 2024 ai 300 euro per tonnellata nei primi mesi del 2025, per poi decrescere nuovamente nell’anno a causa di un eccesso di offerta. La minore disponibilità di patate da seme, inoltre, aggiunge complessità anche per gli scenari degli anni a seguire.

Da una parte, infatti, le coltivazioni 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, in corso dal 2021 e non ancora arrestatosi, dei costi dell’energia e di altre materie prime, come i fertilizzanti, influiscono sulla marginalità dei coltivatori e degli attori lungo la filiera.

Ciononostante, la campagna 2025, secondo le prime stime del North-western European Potato Growers (NEPG), è stata caratterizzata da un’ulteriore espansione delle superfici investite. Inoltre, come anticipato, nel 2025 le rese sono state particolarmente abbondanti in tutti i principali Paesi produttori; in particolare, la sola area EU-4 (Germania, Francia, Paesi Bassi, Belgio), che copre i due

terzi della produzione dell’Unione europea, ha raggiunto quasi 30 milioni di tonnellate di patate prodotte. La crescente concorrenza dall’Asia, i dazi all’importazione negli Stati Uniti e un dollaro più debole hanno messo sotto pressione la posizione esportatrice dei produttori europei. Questo ha comportato un significativo surplus di prodotto², esponendo la filiera a una forte pressione sui prezzi.

A livello continentale la **domanda di patate fresche risulta in flessione**, ma i consumi complessivi aumentano grazie all’espansione dei mercati esteri e alla crescita del segmento del surgelato. In ogni caso, **i paesi europei** rimangono 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 2025 sarebbero state consumate quasi 93 mila tonnellate di patate surgelate, in lieve flessione rispetto all’anno precedente³.

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

¹ Elaborazioni Monitor Ortofrutta Agroter su dati Eurostat (2025).
² DCA Market Intelligence.
³ Dati 2025 rilevati da NielsenIQ per Iias-Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

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.

Da tempo Pizzoli partecipa attivamente alle principali **associazioni di settore** attraverso la collaborazione a studi 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 rappresenta e tutela gli imprenditori del settore ortofrutticolo, promuovendone la crescita e l'accesso a nuovi mercati. Qualità, salubrità, sostenibilità e tecnologia sono le leve di sviluppo su cui l'Associazione punta.
- **Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P.** Consorzio per la tutela della Patata di Bologna D.O.P. attraverso la definizione del disciplinare di produzione e il controllo degli standard di qualità. Pizzoli è il secondo confezionatore per volumi.

Inoltre, pur non producendo fosforo al momento, Pizzoli ha contribuito all'istituzione e continua a seguire i lavori della **Piattaforma Nazionale del Fosforo**, iniziativa guidata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, volta al recupero della materia dai processi produttivi per raggiungere l'autosufficienza del ciclo del fosforo su base nazionale e a coordinare le politiche nazionali con il quadro di riferimento europeo.

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 di realizza anche con il supporto a progetti di ricerca per tesi di laurea.

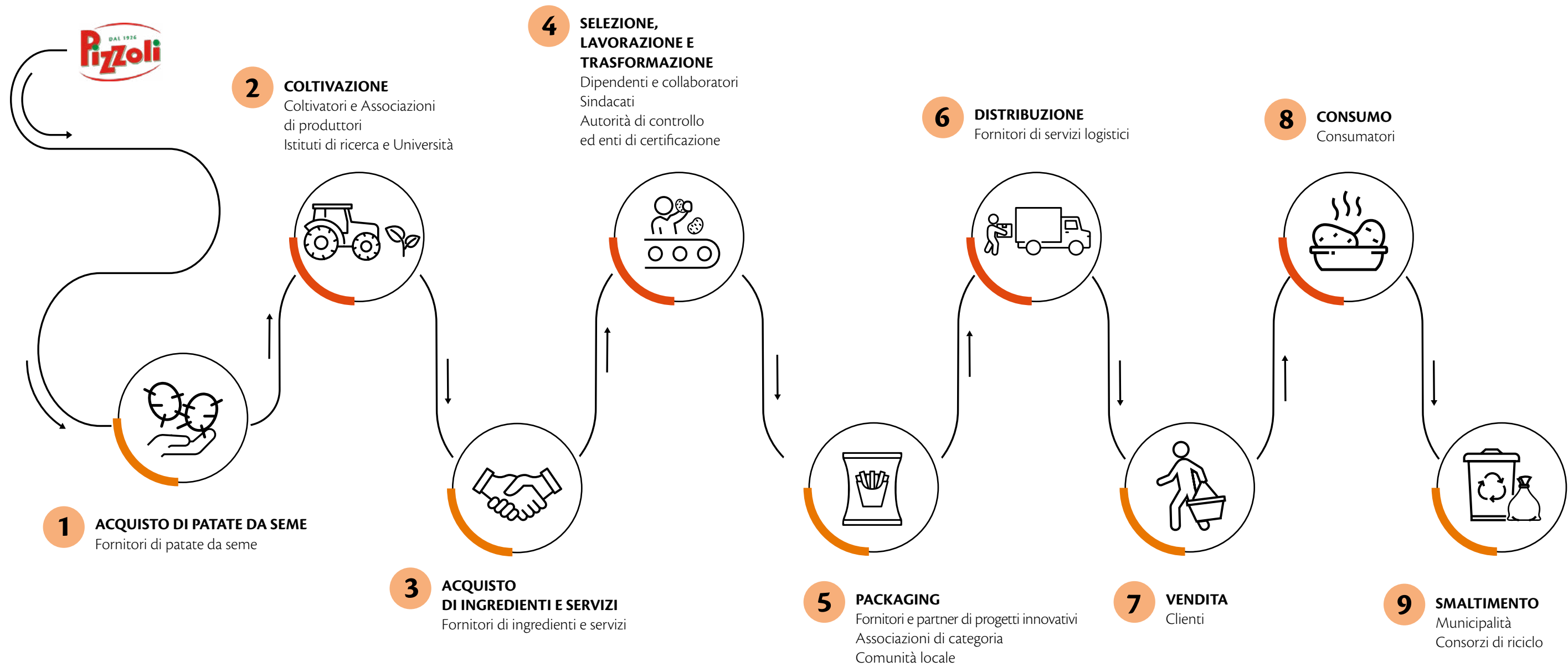
Infine, Pizzoli monitora costantemente le **opportunità di collaborazione con altre aziende e start up** per lo sviluppo di tecnologie e innovazioni e per instaurare processi sinergici, ad esempio recuperando e valorizzando sottoprodotti della lavorazione delle patate che possono diventare materia prima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



Stakeholder e priorità

Ascoltare chi vive la filiera e il territorio consente a Pizzoli di costruire scelte più vicine alle persone, al mercato e alle sfide del settore.

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. Inoltre, l'Azienda intrattiene in modo continuativo attività di dialogo e coinvolgimento 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.

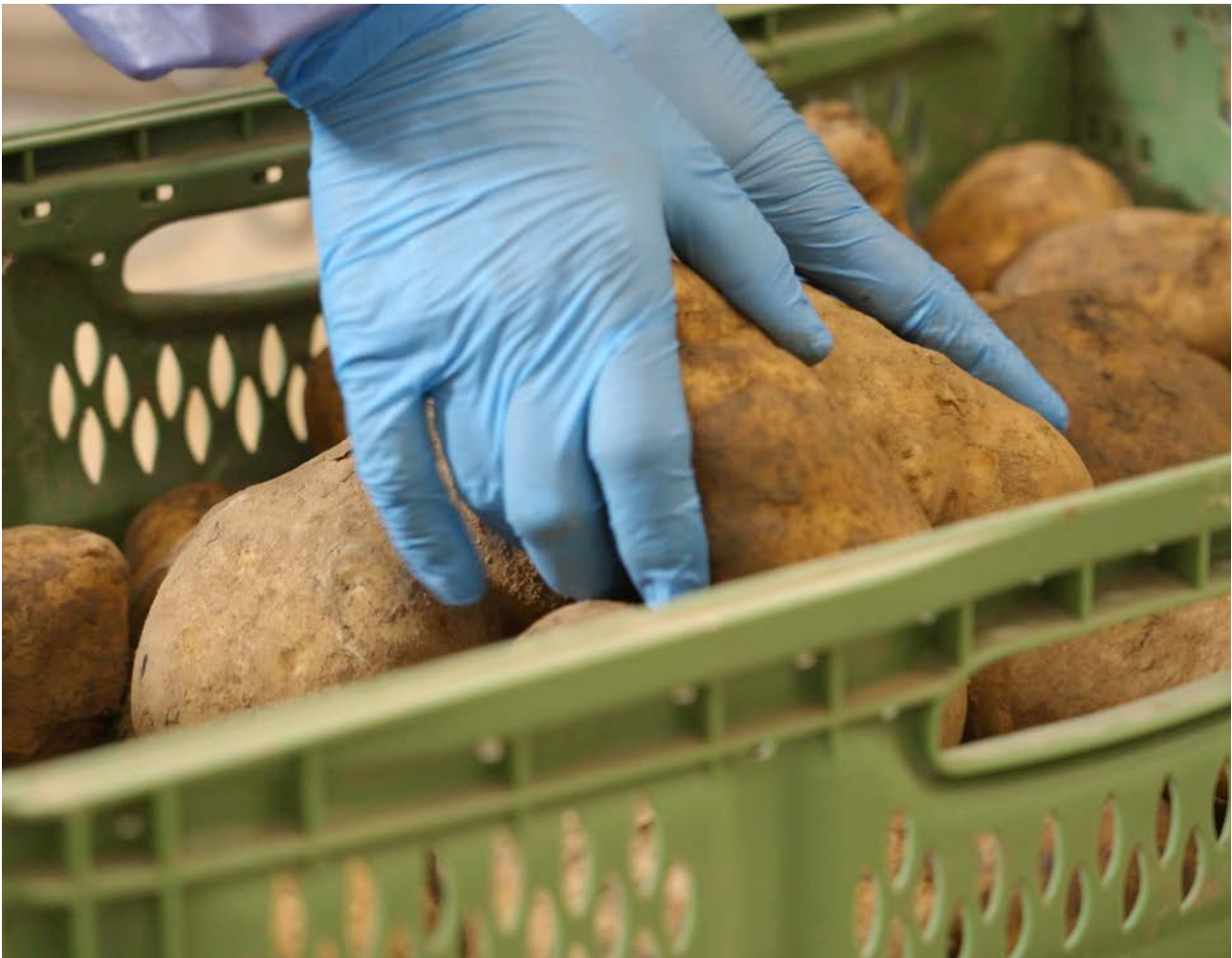


Verso la doppia materialità

Nel corso del 2024, Pizzoli ha avviato un primo esercizio di analisi di **doppia materialità**, volto a identificare i temi di sostenibilità 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).

Nel frattempo, l'evoluzione del quadro normativo europeo e, in particolare, le proposte di semplificazione introdotte con il pacchetto Omnibus hanno modificato il perimetro di applicazione della Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), facendo venir meno per Pizzoli l'obbligo di condurre queste analisi.

Ciononostante, l'analisi di doppia materialità si è confermata un passaggio fondamentale nell'evoluzione della governance di sostenibilità aziendale, diventando per Pizzoli uno strumento imprescindibile di indirizzo e visione. Anche al di là degli adempimenti normativi, rappresenta infatti una leva strategica per comprendere più a fondo il contesto in cui l'azienda opera, orientare le priorità di sostenibilità, rafforzare la capacità di gestione dei rischi e valorizzare le opportunità di creazione di valore nel tempo. Per questa ragione, Pizzoli continuerà a considerarla un riferimento essenziale nel proprio percorso di sviluppo sostenibile.



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

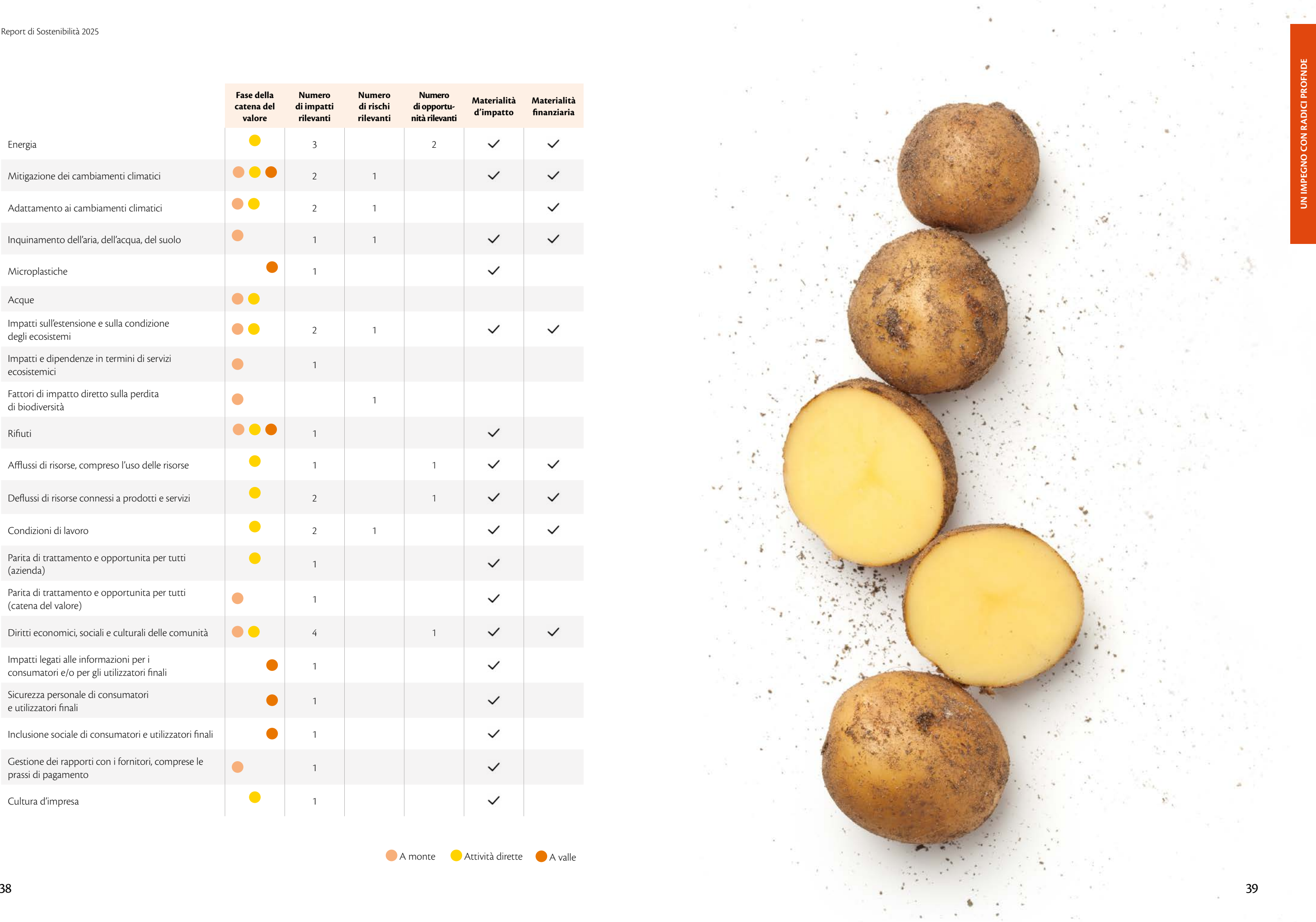
in questo primo esercizio, rischi e opportunità sono stati valutati da un punto di vista qualitativo attraverso il coinvolgimento delle funzioni interne, che hanno espresso un giudizio sulla magnitudo e la probabilità di accadimento.

TEMI MATERIALI

individuazione dei temi e sotto-temi 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
Energia	●	3		2	✓	✓
Mitigazione dei cambiamenti climatici	● ● ●	2	1		✓	✓
Adattamento ai cambiamenti climatici	● ●	2	1			✓
Inquinamento dell'aria, dell'acqua, del suolo	●	1	1		✓	✓
Microplastiche	●	1			✓	
Acque	● ●					
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			
Rifiuti	● ● ●	1			✓	
Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse	●	1		1	✓	✓
Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi	●	2		1	✓	✓
Condizioni di lavoro	●	2	1		✓	✓
Parità di trattamento e opportunità per tutti (azienda)	●	1			✓	
Parità di trattamento e opportunità per tutti (catena del valore)	●	1			✓	
Diritti economici, sociali e culturali delle comunità	● ●	4		1	✓	✓
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			✓	
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, fare della sostenibilità una componente strutturale e concreta della gestione del business è 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. Dalla pianificazione degli stabilimenti per assicurare il recupero e la valorizzazione delle risorse energetiche e dei sottoprodotti, 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.

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 **pilastr**i 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.

ALLE RADICI DELL'ETICA

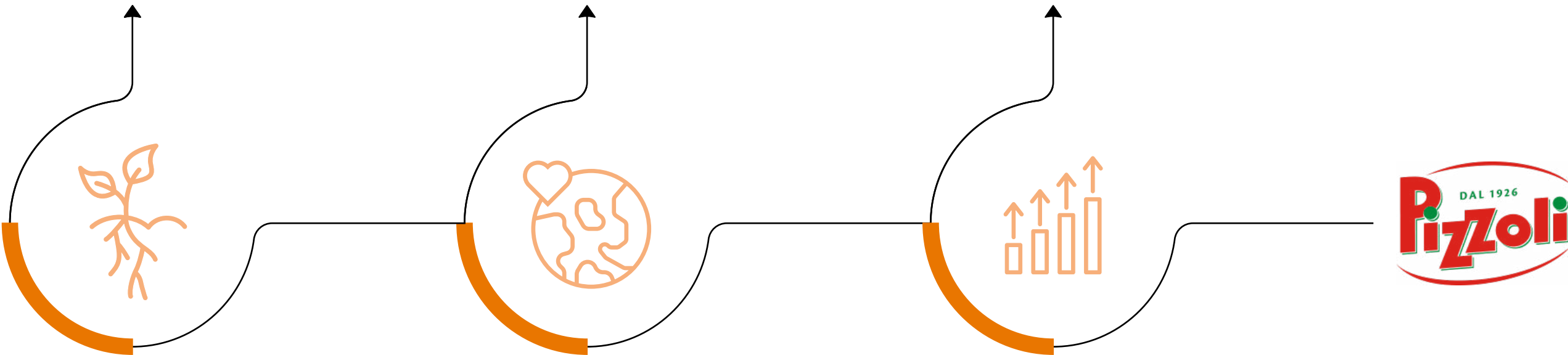
Impegno per assicurare un'amministrazione etica e responsabile del business, proteggendo la capacità di creare valore economico condiviso e promuovendo la partecipazione, lo sviluppo e la sicurezza delle persone di Pizzoli.

NEL RISPETTO DEL PIANETA

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

UNA CRESCITA SANA

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



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

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

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



PERSONE E TERRITORIO: CRESCERE INSIEME



Dentro la crescita di Pizzoli ci sono le competenze delle persone e un legame profondo con il territorio, coltivato giorno dopo giorno.

+8%

AUMENTO DELLA
POPOLAZIONE AZIENDALE

13

ORE DI FORMAZIONE
PER DIPENDENTE

71.077

EURO INVESTITI IN
SERVIZI DI WELFARE

I TEMI DI SOSTENIBILITÀ DI QUESTO CAPITOLO, secondo l'analisi di doppia materialità



Forza lavoro propria



Condizioni di lavoro



Parità di trattamento e opportunità
per tutti



Comunità interessate



Diritti economici, sociali
e culturali delle comunità

La squadra Pizzoli

In Pizzoli, talento, impegno e spirito di iniziativa rappresentano un patrimonio essenziale, che l'Azienda sostiene attraverso percorsi di valorizzazione e crescita continua.

Dopo l'espansione significativa connessa all'avvio del nuovo stabilimento produttivo di San Pietro in Casale, nel 2025 **l'organico ha continuato a crescere**, pur tornando su ritmi più fisiologici. Al 31 dicembre 2025 si contano 209 dipendenti⁴, l'8% in più rispetto all'anno precedente.

A supporto di questa crescita, nel corso dell'anno Pizzoli ha lavorato all'integrazione di un nuovo sistema gestionale HR, operativo dal 1° gennaio 2026, pensato per **rendere più efficienti e strutturati i processi di gestione del personale**, dalle presenze ai giustificativi fino alla pianificazione delle ferie. Inoltre, con l'obiettivo di continuare a valorizzare la centralità delle persone, è proseguita la pubblicazione del magazine "Sotto la Buccia", lanciato nel 2022 come strumento per diffondere la cultura aziendale e raccontare le novità del mondo Pizzoli.

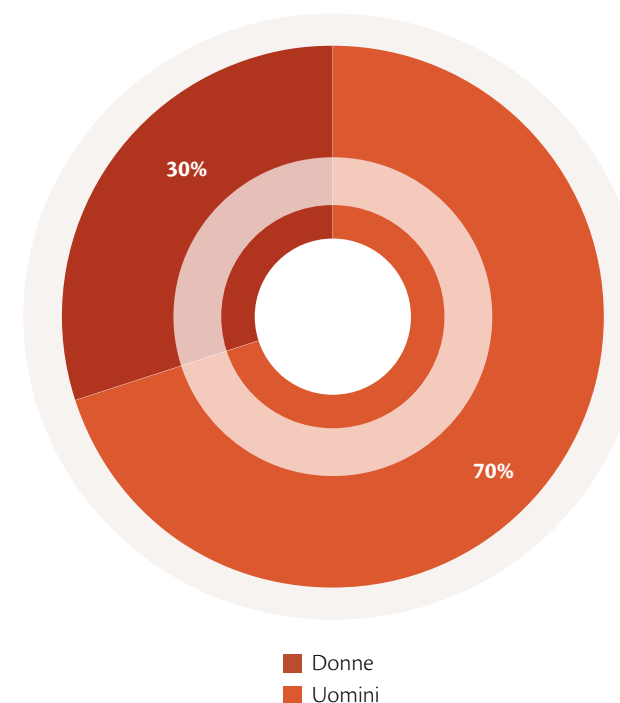
209
dipendenti → **+8%**
rispetto al 2024

88%
assunti a tempo
indeterminato

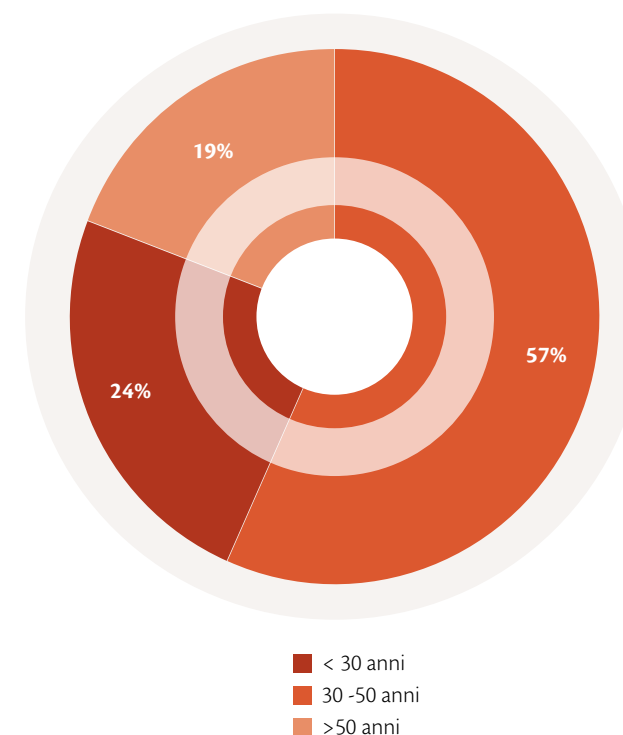
⁴ I dati sul numero di dipendenti rendicontati sono calcolati considerando i dipendenti effettivi impiegati al 31/12/2025.

Il 98% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo pieno. La popolazione aziendale è composta per il 30% da donne e per il 70% da uomini⁵. La prevalenza della componente maschile 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%), seguiti dagli under 30 che rappresentano il 24% dell'organico complessivo in forza all'Azienda, fascia che si è allargata progressivamente negli ultimi anni, soprattutto grazie alle nuove assunzioni per lo stabilimento di San Pietro in Casale. Sono in diminuzione, invece, i lavoratori con oltre 50 anni di età (19%).



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. In linea con il biennio precedente, anche nel 2025 Pizzoli ha portato avanti un'intensa attività di ricerca e selezione del personale, per un totale di 54 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 in leggero aumento negli ultimi anni (si sono registrate, infatti, 38 cessazioni nel 2025, a fronte delle 22 rilevate nel 2024). Le cessazioni sono per la maggior parte dovute a ragioni

di volontarietà, ma anche per la scadenza di contratti a termine e pensionamento. 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 ha anche avviato 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, nel 2025 sono state realizzate attività di presentazione aziendale presso gli istituti tecnici del territorio.

⁵ Le 6 persone inquadrate come dirigenti sono tutte di genere maschile.

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 2025, 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 percorsi di coaching per la gestione efficace delle persone, e, in misura minore, sull'acquisizione di nuove conoscenze tecniche sui temi ambientali. Per il 2026 sono previsti corsi per lo sviluppo delle competenze informatiche e linguistiche, nonché ulteriori percorsi dedicati alla gestione delle persone.

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.

A testimonianza di quanto Pizzoli creda nell'importanza di supportare la formazione e lo sviluppo delle proprie persone, nel 2025 ha erogato **2.700 ore di formazione**, in calo del 30% circa 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, che ora iniziano a riallinearsi ai livelli precedenti.

In media, nel 2025 ciascun dipendente ha partecipato a 13 ore circa di formazione, rispetto alle 20 calcolate per il 2024.

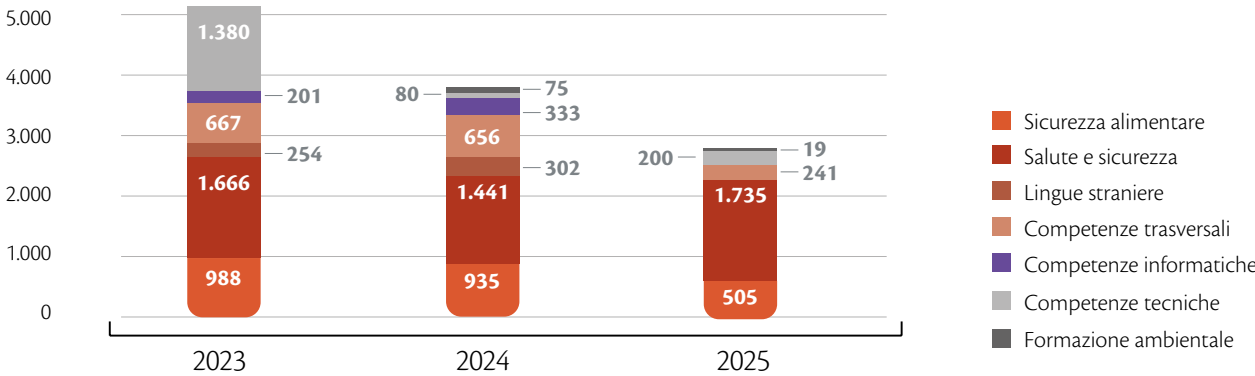
2.700

ore di formazione erogate

13

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**. Innanzitutto, al **100% della popolazione aziendale** vengono applicate le condizioni di lavoro garantite dai CCNL dei settori Alimentari Industria e Ortofrutta e assicurati livelli retributivi almeno pari ai minimi previsti dalla contrattazione collettiva. L'Azienda ha inoltre stipulato un **accordo integrativo** rivolto a tutti i dipendenti, a eccezione dei Dirigenti.

Nel 2025 l'Azienda ha siglato un nuovo accordo di secondo livello, valido per il triennio 2025-2027, che conferma l'impianto già definito negli anni precedenti e fissa i parametri-obiettivo per l'erogazione del Premio di Risultato. Resta inoltre confermata la possibilità, introdotta a partire dal 2023, di convertire il premio in servizi di welfare

aziendale riconoscendo un valore maggiorato, così come le condizioni più favorevoli relative all'anticipo del TFR.

In continuità con l'anno precedente, nel 2025 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.

71.077 €

investimenti in welfare

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 su assunzioni e cessazioni, e 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 con la partecipazione diretta/indiretta dei lavoratori. 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, il Servizio di Prevenzione e Protezione **predispone le misure di prevenzione opportune**, monitorandone regolarmente l'efficacia. Per esempio, nel 2025 Pizzoli ha rafforzato il presidio sugli impianti ad ammoniac degli stabilimenti di Budrio e Baricella, sostituendo e integrando i rilevatori di tossicità con una gestione smart tramite app per migliorare ulteriormente il monitoraggio e la prevenzione dei rischi connessi.

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. Ancora, nel 2025, in risposta ai rischi legati alla movimentazione dei carichi, in particolare nei reparti di confezionamento, Pizzoli ha progettato l'installazione di manipolatori pneumatici, previsti in funzione nel 2026. Un ulteriore progetto in corso presso lo stabilimento di Budrio riguarda l'introduzione di un manipolatore servoassistito per agevolare le attività di sollevamento e ridurre l'esposizione dei lavoratori a sforzi ripetuti e a traumi muscolo-scheletrici. L'impegno per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori proseguirà anche attraverso l'acquisto di un sistema robotizzato per la preparazione e determinazione dei parametri chimici previsti per le acque allo scopo di ridurre ulteriormente il rischio residuo per gli operatori.

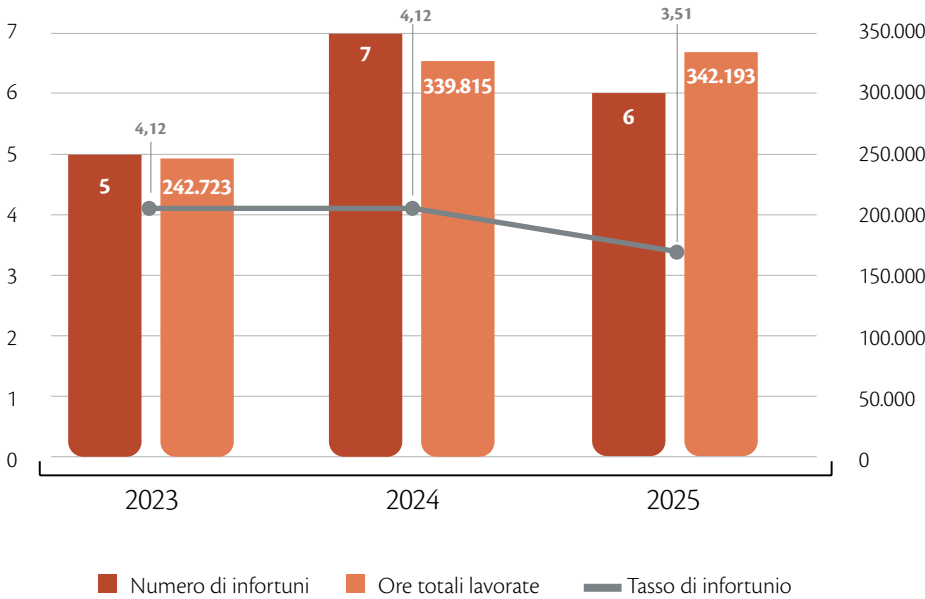
Pizzoli incentiva una comunicazione trasparente e tempestiva, assicurando che i dipendenti non siano soggetti a ripercussioni o ritorsioni, e mette a disposizione del personale anche un sistema di segnalazione anonimo. La **responsabilizzazione dei lavoratori**, infatti, è un obiettivo fondamentale per 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. In continuità con questo percorso, tra gli obiettivi 2026 rientrano l'attuazione del nuovo organigramma della sicurezza e la formazione delle nuove figure individuate, per rafforzare la chiarezza dei ruoli e il coinvolgimento operativo delle persone.

A partire dal 2026, inoltre, Pizzoli intende strutturare la raccolta dei dati sui near miss, per migliorare la capacità di intercettare situazioni potenzialmente critiche prima che si traducano in incidenti.

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 2025 si sono verificati 6 casi di infortunio **non grave** consistenti in lievi traumi, principalmente riguardanti lo schiacciamento delle dita dell'arto inferiore causato dalla movimentazione di bobine nei reparti di confezionamento. Rapportando il numero di episodi alle ore totali lavorate in azienda, per il 2025 il tasso di infortuni è pari a 3,51⁶, in diminuzione rispetto al biennio precedente, quando si attestava a 4,12. Tra i lavoratori non dipendenti, invece, si contano 5 casi di infortunio non grave, dovuti a traumi di natura muscolare e distorsiva, in linea con il 2024.

Infortuni sul lavoro registrabili



6 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 significa anche essere parte attiva del territorio e delle comunità che lo vivono, coltivando relazioni fondate su valori condivisi e scambio costruttivo, capaci di generare beneficio 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 2025 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.



Nello stesso anno, Pizzoli ha siglato un accordo triennale con la **Fondazione Santa Caterina di Imola** a sostegno di un progetto rivolto a giovani adulti con disabilità e a minori che vivono situazioni di fragilità, che nasce dall'esigenza

di offrire risposte concrete a chi, al termine del percorso scolastico o in momenti di particolare difficoltà personale, fatica a trovare contesti adeguati di accompagnamento, crescita e inclusione. Il progetto ha l'obiettivo di affiancare i partecipanti in un percorso di valorizzazione delle proprie capacità, promuovendo autonomia, senso di responsabilità e maggiore integrazione nel contesto sociale e lavorativo. Le attività proposte, soprattutto di natura artigianale e operativa, rappresentano un'opportunità per stimolare le competenze relazionali e gettare le basi per future opportunità di inserimento.

In più, nel 2025 l'Azienda ha sponsorizzato due eventi nel territorio: il **Festival internazionale dell'Ocarina** di Budrio, manifestazione che celebra lo strumento musicale a fiato simbolo del patrimonio culturale budriese, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, e **In.fermento**, la storica festa della birra di San Pietro in Casale.

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, ad esempio i Camp NESC dedicati ai giovani talenti del nuoto e le squadre locali di pallacanestro come il VENI BASKET. Inoltre, dal 2023 Pizzoli supporta Sport Senza Frontiere, Ente del terzo settore, per favorire l'inclusione di giovani in difficoltà attraverso lo sport.

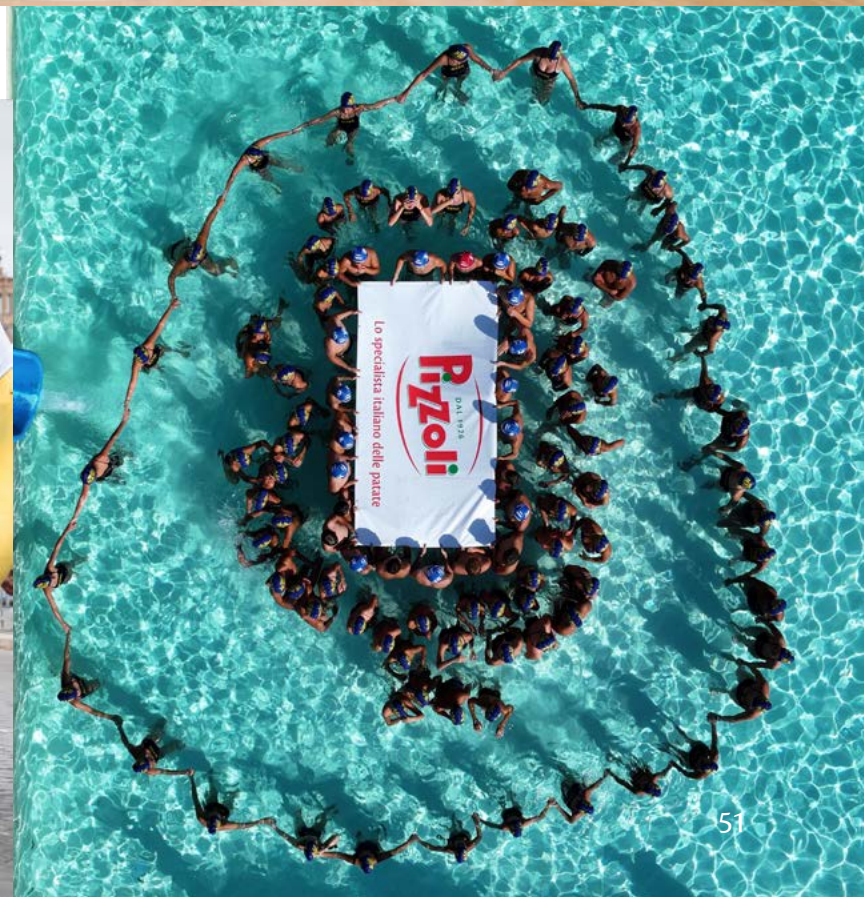
Insieme a Rotary Club Valle dell'Idice, Pizzoli sostiene il **Premio di Laurea intitolato in memoria di Ennio Pizzoli**, promosso dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università di Bologna. Il riconoscimento è assegnato alle tesi di ricerca in ambito agronomico giudicate più innovative e di rilevante interesse per il settore. Infine, nel 2025 Pizzoli ha finanziato anche una borsa di studio compartecipata con Ri.Nova Società Cooperativa.



Pizzoli scende in campo al fianco di Sport Senza Frontiere

Anche nel 2025 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

“ Per Pizzoli, coltivare la sostenibilità significa costruire ogni giorno una filiera più solida, competente e pronta ad affrontare il cambiamento.

49%

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

81%

FORNITORI DIRETTI INTERESSATI
DA CONTROLLI IN CAMPO

4

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



LA SFIDA

La qualità nasce in una filiera che sa adattarsi

PERCHÉ CONTA ORA

Nella filiera pataticola, continuità e qualità dipendono dalla capacità di programmare con anticipo, presidiare areali diversi e accompagnare l'evoluzione delle pratiche agronomiche in un contesto sempre più variabile. Questa sfida è resa più complessa anche dalle caratteristiche strutturali dell'agricoltura italiana, ancora fortemente frammentata e non sempre pronta ad accogliere l'innovazione con la stessa rapidità. In questo scenario, la resilienza della filiera dipende non solo dalla disponibilità della materia prima, ma anche dalla capacità di diffondere competenze, strumenti e pratiche lungo una base produttiva molto articolata.



60,6%
delle aziende agricole italiane
ha meno di 5 ettari⁷

In una struttura produttiva così frammentata, anche l'adozione dell'innovazione può essere più lenta e disomogenea, soprattutto nelle realtà di minori dimensioni. A questo si aggiunge un ricambio generazionale ancora limitato, che rende ancora più importante accompagnare l'evoluzione della filiera con supporto tecnico, programmazione e strumenti condivisi.

⁷ ISTAT, Innovazione e pratiche sostenibili in agricoltura – Anno 2024

LA RISPOSTA

La ricetta Pizzoli

Per affrontare una sfida che riguarda continuità produttiva, qualità delle forniture e capacità di adattamento, Pizzoli lavora su tre direttrici complementari.



1

Selezionare con attenzione partner, pratiche e forniture

La qualità della filiera nasce da criteri chiari di valutazione, differenziati per categoria merceologica, che integrano aspetti qualitativi, ambientali e sociali. Audit, controlli in campo e strumenti di tracciabilità consentono di presidiare con continuità la conformità agli standard richiesti.



2

Affiancare i coltivatori con programmazione e supporto tecnico

Contratti pluriennali, fornitura dei tuberi-seme, prezzi concordati in anticipo e assistenza agronomica costante permettono di sostenere la programmabilità delle attività agricole, la redditività delle aziende partner e l'evoluzione delle pratiche in campo.



3

Rafforzare la resilienza con ricerca e innovazione agronomica

Ricerca varietale, gestione più puntuale dell'acqua, sperimentazioni e strumenti digitali contribuiscono a costruire una filiera più pronta ad affrontare variabilità climatica e nuove criticità agronomiche. Il trasferimento progressivo delle conoscenze alla filiera è parte integrante di questo approccio.

ROADMAP

Ora

Rafforzare valutazione e controllo dei fornitori, ampliando e qualificando la base di approvvigionamento, con particolare attenzione alla componente nazionale.



Entro fine anno

Proseguire il lavoro su varietà più resilienti e valorizzare le nuove possibilità produttive del fresco, investendo negli areali nazionali per prolungare la presenza a scaffale.



Entro 18-24 mesi

Aumentare il livello di certificazione della base fornitori, rafforzare il trasferimento di know how lungo la filiera e proseguire la ricerca su qualità e rendimento.





I TEMI RILEVANTI DI QUESTO CAPITOLO secondo l'analisi di doppia materialità



Parità di trattamento e opportunità
per tutti



Diritti economici, sociali e culturali
delle comunità



Gestione dei rapporti con i fornitori



Impatti sull'estensione e sulla
condizione degli ecosistemi



Impatti e dipendenze in termini
di servizi ecosistemici



Fattori di impatto diretto
sulla perdita di biodiversità

L'arte di scegliere con sapienza

Per Pizzoli, la qualità della filiera nasce dalla capacità di selezionare con attenzione partner, pratiche e forniture coerenti con i propri standard.

Circa il 53% 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 coating, 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 2025 il numero totale dei **fornitori diretti** è aumentato ancora, passando da 495 nel 2024 a 510. In particolare, dall'avvio delle attività produttive a San Pietro in Casale l'Azienda ha progressivamente ampliato il parco fornitori di patate, sia italiani sia esteri, e di packaging, così da accompagnare l'evoluzione del proprio assetto produttivo e rafforzare la flessibilità della filiera. La maggiore diversificazione degli approvvigionamenti ha inoltre consentito di presidiare con maggiore efficacia la disponibilità e la qualità della materia prima in un contesto agricolo caratterizzato da crescente variabilità meteorologica. Nel 2025, la spesa verso i fornitori si è mantenuta sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente, registrando un incremento dello 0,39%.

510

fornitori totali

25

fornitori
di tuberi-seme

239

fornitori di patate,

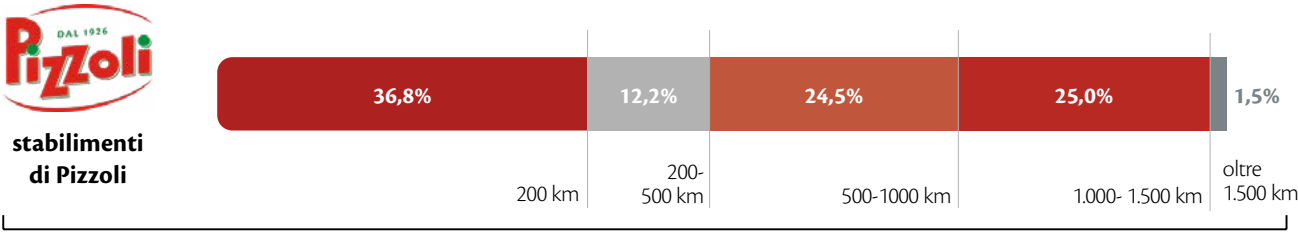
di cui il 77% italiani, incluse le Organizzazioni dei Produttori

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. A conferma della continuità di questi rapporti, circa il 75% dei fornitori collabora con Pizzoli da oltre dieci anni. 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.



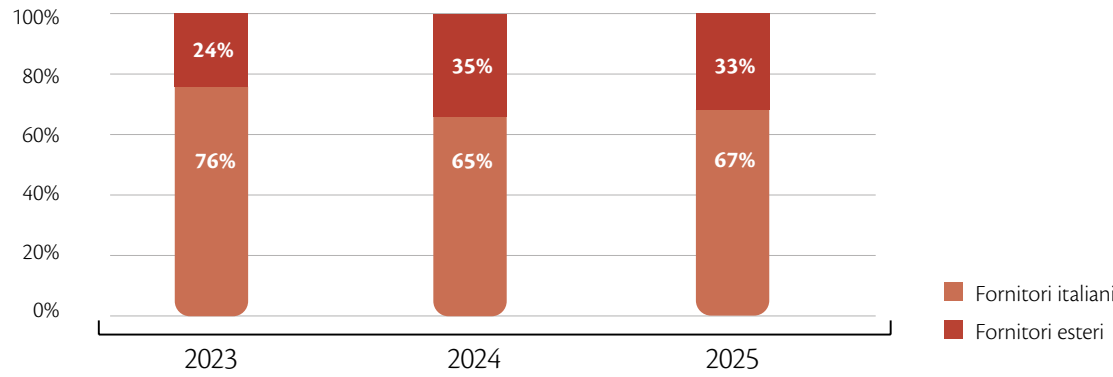
Provenienza delle patate



Nel 2025, **il 66,7% della spesa per gli acquisti è stata rivolta a fornitori italiani**, di cui il 17,1% con sede in Emilia-Romagna. La quota di forniture italiane, negli anni, mostra un trend in diminuzione (79,7% nel 2022): 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 2025, il 35% dei nuovi fornitori è stato valutato secondo criteri ambientali e 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 2025 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 2025 sono stati **coinvolti in attività di verifica 109 fornitori**, di cui 3 nuovi fornitori e 106 fornitori già accreditati, andando a integrare le attività svolte nel biennio precedente, che hanno previsto audit presso 115 fornitori nel 2024 e 146 fornitori nel 2023. Nell'anno, inoltre, **gli agronomi di Pizzoli hanno condotto controlli in campo presso 219 aziende agricole e associazioni di produttori** (+19% rispetto al 2024) per verificare l'adozione delle prassi e la conformità agli standard qualitativi richiesti, coprendo l'81% 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.

Nel corso del 2025 Pizzoli ha avviato attività di audit presso i **fornitori di servizi** per verificare il rispetto dei diritti dei lavoratori. Parallelamente, sul fronte della salute e sicurezza, l'Azienda ha attivato una piattaforma di condivisione documentale per l'accreditamento delle imprese appaltatrici e dei relativi lavoratori operativi presso i siti di Pizzoli.



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) - Controlli in campo	- 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) - Piattaforma di accreditamento - Audit	- 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.

Al fianco dei coltivatori

Pizzoli affianca i coltivatori con un approccio che unisce programmazione, supporto tecnico e attenzione alla sostenibilità.

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.

Per un'agricoltura più resiliente

Rafforzare la resilienza della filiera agricola significa, per Pizzoli, accompagnare i produttori nell'adozione di pratiche sempre più efficaci per affrontare la variabilità climatica, tutelare la qualità delle produzioni e usare le risorse in modo più efficiente. In questa direzione, l'Azienda promuove il rispetto dei **Disciplinari di Produzione Integrata regionali** e, per la coltivazione delle patate da consumo fresco, richiede la conformità alle buone pratiche agricole previste dallo **Standard IFA (Integrated Farm Assurance) di Global G.A.P.**, rispetto al quale le aziende sono certificate in Opzione 2.

Nel 2025 il sistema di controllo è stato inoltre esteso su un gruppo di aziende con il **modulo aggiuntivo SPRING**, che consente di certificare l'impegno delle aziende agricole per una gestione sostenibile dell'acqua. Anche nel comparto delle patate prefritte stanno aumentando le spinte per applicare la certificazione Global G.A.P. A questi strumenti si affiancano istruzioni operative interne e attività di monitoraggio finalizzate a migliorare la gestione dei prodotti fitosanitari, delle risorse idriche, del suolo e della biodiversità.

77%

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

Accanto agli standard, un ruolo sempre più rilevante è svolto dalla **pianificazione di lungo periodo**. Nel comparto del fresco, dove oggi non è ancora praticabile adottare strumenti particolarmente sofisticati di adattamento al cambiamento climatico, la misura principale resta la diversificazione dell'approvvigionamento in più areali produttivi. Anche la distribuzione delle coltivazioni su province diverse contribuisce infatti a ridurre l'esposizione ai rischi legati all'andamento meteorologico. Parallelamente, Pizzoli continua a **lavorare sul fronte varietale**, individuando e introducendo soluzioni più resistenti e performanti anche in condizioni più critiche.

Anche per il comparto industriale l'approccio si concentra soprattutto sul miglioramento della resilienza agronomica. L'attenzione è rivolta in particolare a varietà capaci di offrire maggiore stabilità produttiva, con apparati radicali

in grado di intercettare l'acqua a maggiore profondità e caratteristiche fogliari più adatte a proteggere la coltura dagli stress termici. Nel 2025 sono state messe a dimora varietà selezionate nel corso dei cinque anni precedenti, a conferma di un lavoro di ricerca che punta a tradursi progressivamente in applicazione su scala produttiva.

Sul fronte irriguo, Pizzoli integra la valutazione del **fabbisogno idrico** già nella fase di programmazione colturale. Gli agronomi seguono inoltre le centraline in campo per supportare i produttori con indicazioni puntuali, così da orientare le irrigazioni in modo più efficace e coerente con le condizioni reali delle coltivazioni. In questo modo, resilienza climatica, qualità agronomica ed efficienza nell'uso delle risorse diventano elementi sempre più integrati nella gestione della filiera.



Un patrimonio di conoscenza in continua evoluzione

La ricerca agronomica di Pizzoli nasce per tradurre conoscenze e prove in campo in strumenti concreti a supporto di una coltivazione più efficace e consapevole.

La funzione R&S agronomica si occupa di ricercare e sperimentare su piccola scala, grazie anche alla collaborazione con diversi istituti di ricerca, varietà e pratiche agricole che permettano il miglioramento dei parametri qualitativi delle patate Pizzoli e l'aumento della produttività dei campi degli agricoltori partner assicurando l'utilizzo efficiente delle risorse e proteggendo la salute del suolo.

Le tecniche e le innovazioni testate con successo vengono progressivamente estese alle aziende agricole grazie all'assistenza del servizio tecnico agronomico

Le attività di ricerca e sperimentazione si concentrano su 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 il metabolismo di acqua e azoto per 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 collaborazione 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.

Nel 2025, il campo sperimentale ha ospitato un numero ancora più ampio di varietà in prova, a conferma dell'accelerazione impressa alle attività di selezione. La ricerca continua a concentrarsi anche su soluzioni potenzialmente capaci di offrire maggiore resilienza alle condizioni agronomiche più critiche, con l'obiettivo di rafforzare stabilità produttiva e qualità delle rese.



- **Tecniche culturali.** Pizzoli sta testando alcune colture 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 per lisciviazione dal terreno. Sul fronte idrico, 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. Nel 2025, nell'ambito delle attività portate avanti con Ri.Nova, sono inoltre proseguite le prove su sensori innovativi pensati per rendere ancora più puntuale la lettura dello stato idrico della coltura e supportare decisioni irrigue sempre più efficaci.

Infine, rispetto al tema della qualità del terreno, nel 2025 sono state avviate anche prime sperimentazioni su miscugli di cover crop, con l'obiettivo di contribuire al miglioramento della qualità del suolo e accompagnare nel tempo l'evoluzione verso pratiche agronomiche sempre più attente alla salute dell'ecosistema agricolo.



- **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 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.



- **Lotta a parassiti e infestanti.** La funzione R&S agronomica ricerca costantemente metodi di difesa che abbiano il minore impatto sulla pianta e sull'ambiente. Grazie al finanziamento dei progetti di Ri.Nova, Pizzoli si è resa promotrice della sperimentazione delle tecniche di lotta tra le più innovative basate sulla "RNA interference". Si tratta di un sistema selettivo ed efficace che agisce sulla base del codice genetico dell'insetto, ricorrendo al principio di silenziamento genico invece che a principi attivi chimici ad ampio spettro. Non ancora approvato in Italia, Pizzoli sta sostenendo la sperimentazione 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.

Infine, nel 2025 la funzione R&S ha iniziato a esplorare anche le potenzialità dell'**intelligenza artificiale** come supporto operativo alle attività di ricerca. Al momento, il contributo più concreto riguarda soprattutto la velocizzazione di alcune attività, come l'elaborazione dei dati, il coding, l'analisi di immagini e la prototipazione rapida, mentre applicazioni pienamente predittive restano ancora complesse e in fase di evoluzione.

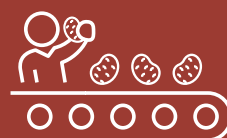


Nuovi approcci per la pataticoltura moderna

I danni da elateridi¹⁰, favoriti dai cambiamenti climatici e dalla progressiva riduzione degli strumenti di difesa più impattanti, continuano a rappresentare una criticità rilevante per la redditività della coltivazione della patata. Per questo Pizzoli segue con attenzione lo sviluppo di nuove soluzioni tecniche capaci di integrare le pratiche agronomiche e i sistemi di difesa esistenti. Tra gli approcci più innovativi rientra la tecnica dell'RNA interference (RNAi), un meccanismo che consente di agire in modo mirato sull'espressione di specifici geni degli organismi target. Applicata alla difesa fitosanitaria, questa tecnologia potrebbe contribuire allo sviluppo di strumenti più selettivi, in grado di ridurre l'impatto sugli ecosistemi e sugli insetti utili, come gli impollinatori o i predatori naturali.

Accanto a questa linea di ricerca, nel 2025 Pizzoli ha avviato anche attività sperimentali su una nuova criticità emergente per la pataticoltura: il Cyperus, una malerba particolarmente insidiosa perché compete con la coltura per acqua, luce e nutrienti e può risultare difficile da contenere con gli strumenti tradizionalmente disponibili. In collaborazione con il mondo della ricerca, l'Azienda ha sostenuto prove su alcuni prodotti già presenti sul mercato, condotte secondo criteri scientifici riconosciuti, con l'obiettivo di rafforzare le conoscenze disponibili e contribuire all'individuazione di strumenti più adeguati per affrontare questa minaccia.

¹⁰ Famiglia di insetti coleotteri.



AL CUORE DELLA PRODUZIONE RESPONSABILE



Al centro della produzione Pizzoli ci sono processi pensati per unire innovazione e circolarità, con l'obiettivo di usare al meglio le risorse e contenere l'impatto ambientale.

100%

ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA
PROVENIENTE DA FONTI RINNOVABILI

-5%

INTENSITÀ EMISSIVA
RISPETTO AL 2024

+12,7%

AUMENTO DELLA QUOTA DI ENERGIA CONSUMATA
DA FONTI RINNOVABILI RISPETTO AL 2024

LA SFIDA

Produrre di più, consumando meglio

PERCHÉ CONTA ORA

Nel settore dei surgelati, l'efficienza produttiva è una sfida strutturale: trasformazione, surgelazione e stoccaggio richiedono grandi quantità di energia e acqua, mentre la crescita dei volumi rende ancora più centrale la capacità di usare le risorse in modo efficiente, senza compromettere continuità operativa e qualità del prodotto. Nel caso di Pizzoli, questa sfida si è intensificata con l'entrata a regime del sito di San Pietro in Casale, l'aumento delle produzioni interne e il progressivo riassetto tra fresco e surgelato.



fino al 40–50%
dei consumi energetici del comparto
è legato alla surgelazione.

Nel settore, i consumi si concentrano soprattutto nelle fasi di produzione, surgelazione e conservazione, rendendo decisiva la capacità di recuperare energia, ottimizzare i processi e limitare le dispersioni.

LA RISPOSTA

La ricetta Pizzoli

Per affrontare una sfida che riguarda efficienza, continuità produttiva e riduzione degli impatti, Pizzoli lavora su tre direttrici complementari.



1

Progettare e gestire gli impianti in ottica di efficienza

Monitoraggio dei consumi, diagnosi energetiche, recupero di calore e integrazione dei processi consentono di migliorare le economie di scala e ridurre l'intensità energetica. In questa direzione vanno sia la progettazione del sito di San Pietro in Casale sia i più recenti interventi di recupero energetico e ottimizzazione impiantistica.



2

Trasformare i sottoprodotti e i rifiuti in nuove risorse

Pizzoli recupera il 100% dei sottoprodotti della lavorazione delle patate, valorizza l'olio vegetale esausto nella filiera del biocarburante e rafforza la tracciabilità dei sottoprodotti destinati alla filiera energetica. Nella gestione dei rifiuti, l'obiettivo è estendere progressivamente le possibilità di recupero e riutilizzo dei materiali.



3

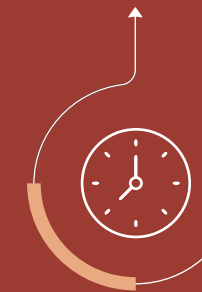
Misurare per orientare le scelte future

Il monitoraggio delle performance ambientali, il presidio dei flussi di rifiuti, l'analisi dei consumi idrici ed energetici e il lavoro previsto sulle emissioni di Scope 3 costituiscono la base per guidare gli investimenti e strutturare un approccio più formale alla decarbonizzazione e alla resilienza climatica.

ROADMAP

Ora

Consolidare gli standard operativi e le priorità di efficientamento su energia, acqua, rifiuti e recupero delle risorse nei diversi siti produttivi.



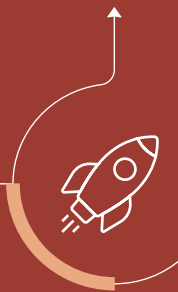
Entro fine anno

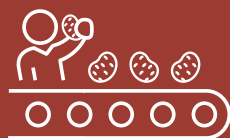
Completare l'analisi delle emissioni di Scope 3 e rafforzare ulteriormente i sistemi di tracciabilità e monitoraggio, anche lungo le filiere dei sottoprodotti e dei rifiuti.



Entro 18-24 mesi

Definire una strategia di decarbonizzazione più strutturata, accompagnata da interventi mirati su recuperi energetici, produzione rinnovabile e valorizzazione dei materiali residui.





I TEMI RILEVANTI DI QUESTO CAPITOLO secondo l'analisi di doppia materialità



Mitigazione dei cambiamenti climatici



Energia



Inquinamento dell'aria, dell'acqua,
del suolo



Acque



Afflussi di risorse, compreso l'uso
delle risorse



Deflussi di risorse connessi a prodotti
e servizi



Rifiuti

Come si diventa una patata Pizzoli

Acqua ed energia sono risorse fondamentali nei processi produttivi Pizzoli, gestite con attenzione e innovazione per migliorarne l'efficienza d'uso.

Operare come specialista sia nel fresco sia nel surgelato richiede **due divisioni dedicate**, ciascuna con processi e impianti progettati in funzione delle specifiche lavorazioni.

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.

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.

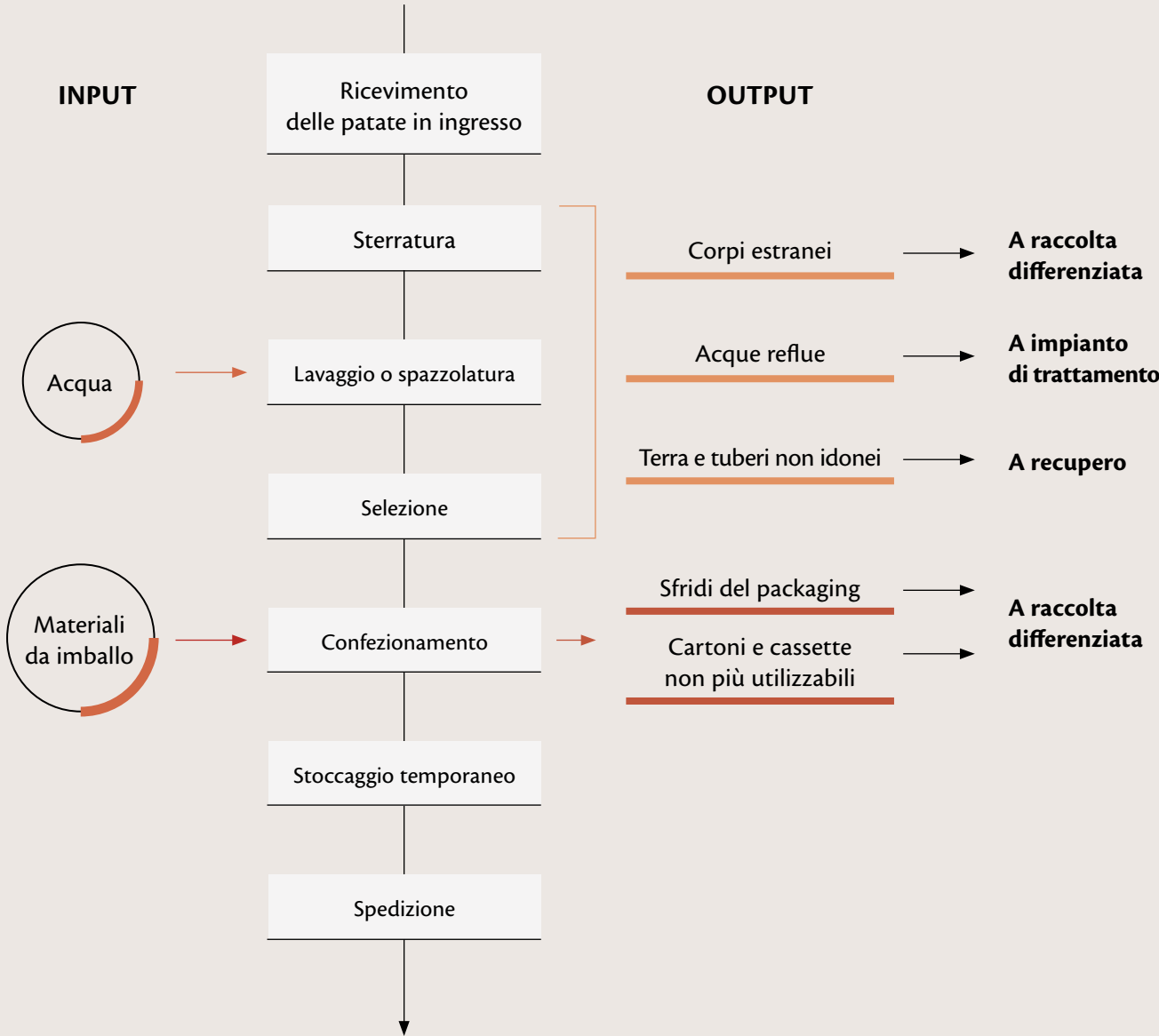
Nel corso del 2024 è stato avviato presso lo stabilimento di San Pietro in Casale il reparto dedicato alla preparazione del fresco, destinato a entrare pienamente a regime nel 2026. Parallelamente, sono aumentate le linee produttive del surgelato. In questo contesto, il 2025 è stato segnato dalla

necessità di armonizzare due direttrici di sviluppo: da un lato, l'incremento della capacità produttiva e dei volumi del surgelato; dall'altro, il progressivo trasferimento di parte degli articoli realizzati a Baricella verso il nuovo stabilimento, con le connesse complessità logistiche e organizzative.



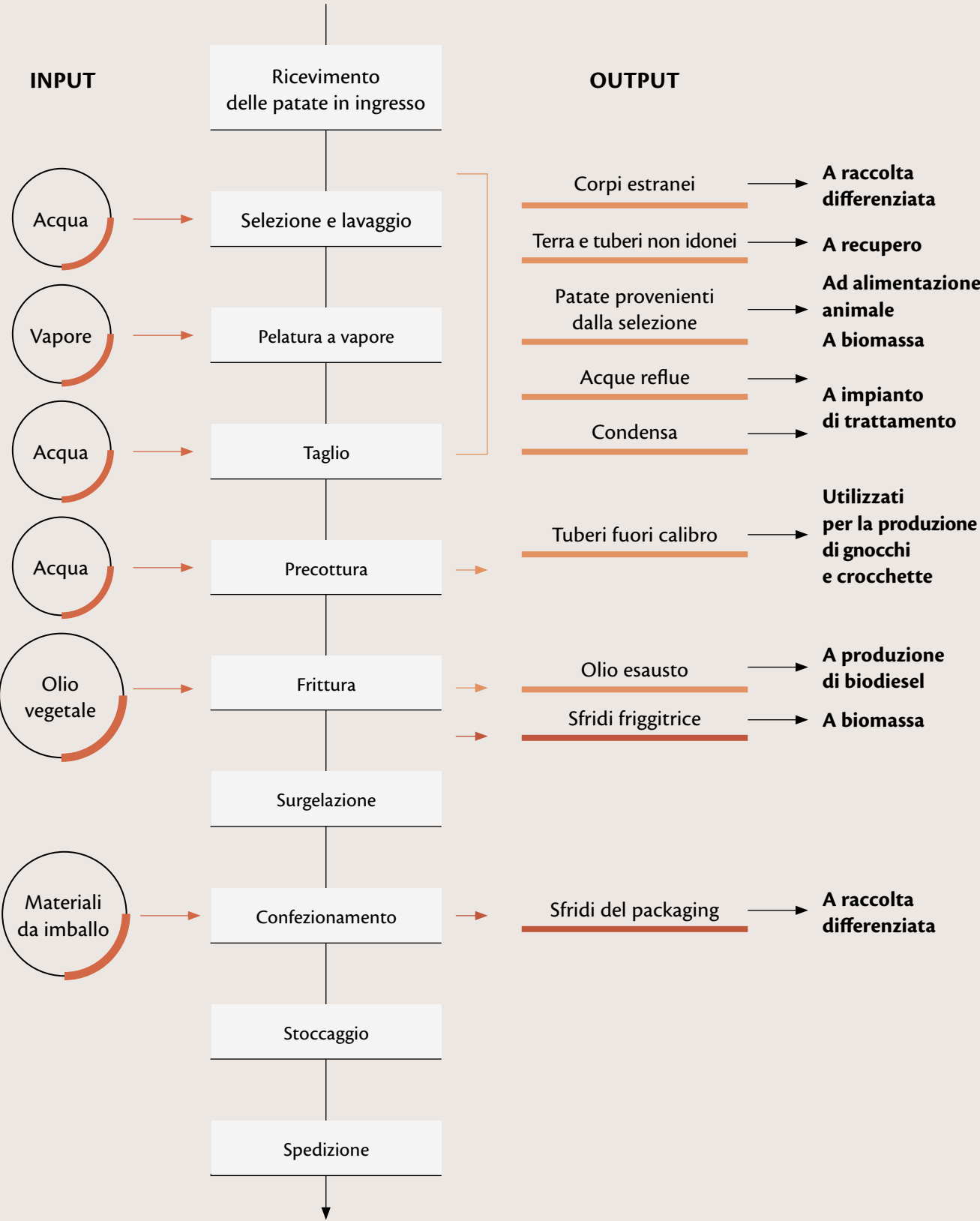
STABILIMENTO DI SAN PIETRO IN CASALE

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.

Nell'ambito delle informative VSME, Pizzoli ha analizzato i propri siti operativi anche rispetto alla localizzazione in prossimità di aree sensibili sotto il profilo della biodiversità e alle principali caratteristiche fisiche dei siti, incluse le superfici impermeabilizzate. Il dettaglio delle informazioni richieste dal framework è riportato nell'indice VSME in appendice.

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.



STABILIMENTO DI BUDRIO

Quanta energia serve

Per Pizzoli, parlare di energia significa guardare ai processi nel loro insieme: misurare, ottimizzare e recuperare risorse per produrre in modo più efficiente.

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.

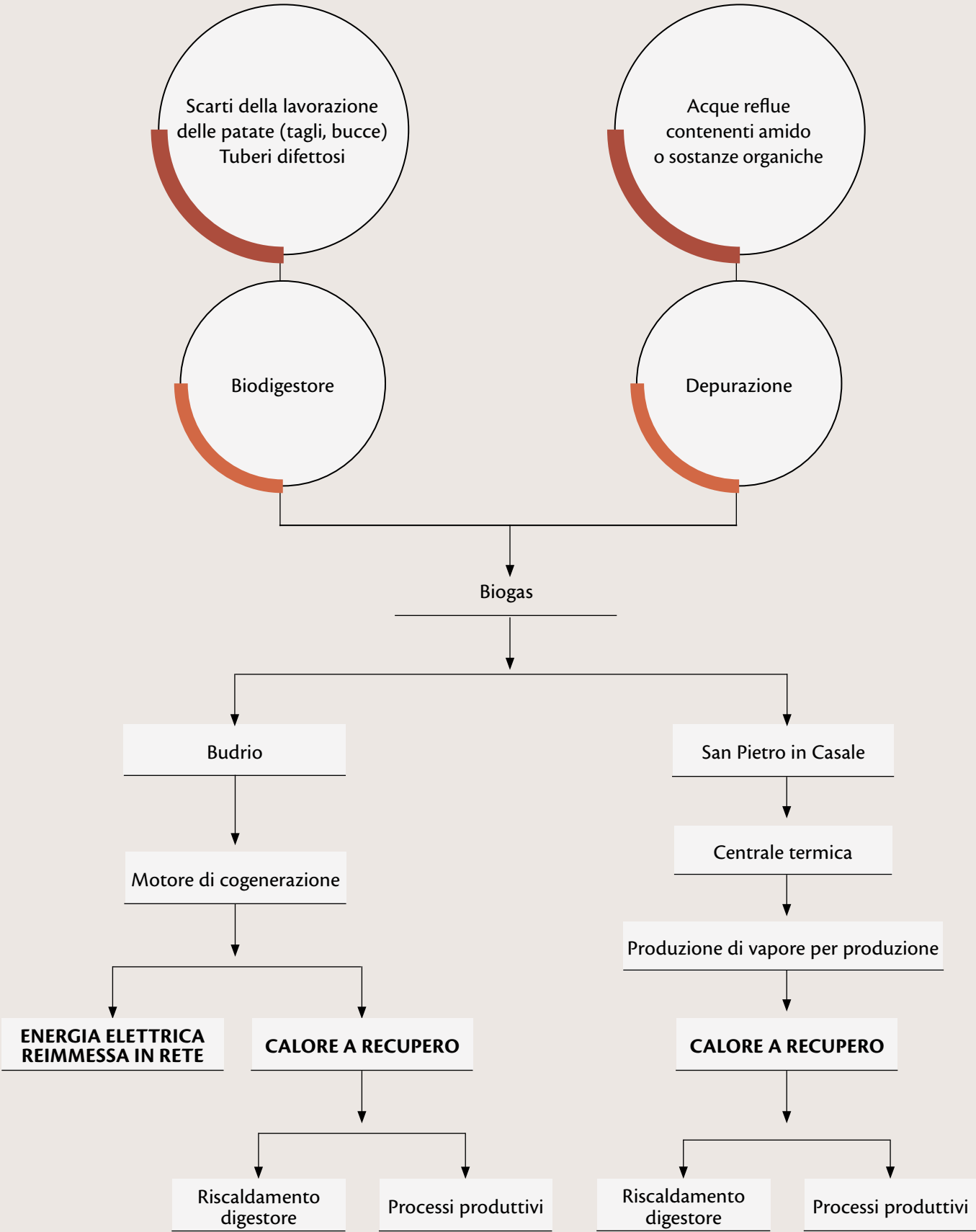
La crescita aziendale ha comportato un naturale aumento dei consumi per Pizzoli, che nel corso dell’ultimo triennio ha visto raddoppiata la produzione di patate prefritte grazie all’entrata a regime dello stabilimento di San Pietro in Casale: infatti, i volumi totali di produzione interna¹¹ sono passati da 75.099 nel 2023 a 122.426 tonnellate nel 2025, registrando un incremento del 63%.

11 Si considera sia la produzione di fresco che di surgelato.

Negli stabilimenti per la produzione del surgelato, il **gas metano** e il **biogas** ottenuto dalla digestione degli scarti di lavorazione delle patate e dalla depurazione alimentano il cogeneratore a Budrio e la centrale termica a San Pietro in Casale, producendo calore per il riscaldamento delle acque di processo e vapore. Nel complesso, nei due stabilimenti sono stati prodotti 14.388 MWh di energia termica a partire dal biogas, registrando un aumento dell’88,2% rispetto al 2024. Questa energia viene reimpiegata totalmente per il riscaldamento del biodigestore stesso e per i processi produttivi. L’energia elettrica prodotta dal cogeneratore di Budrio alimentato con il biogas, invece, è stata pari a 3.694 MWh, in aumento del 17,5% rispetto al 2024. Di questa, il 99,7% è reimmesso in rete.



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 muletti, per un totale di 192 MWh, in riduzione del 39,4% rispetto al 2024 grazie all'avvio di un'iniziativa di progressiva sostituzione dei carrelli elevatori con modelli elettrici a partire dal 2025.

Dal 2024, per tutti gli stabilimenti Pizzoli l'**energia elettrica acquistata** è coperta da Garanzie d'Origine¹² ed 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 2025 Pizzoli ha acquistato 14.175 MWh di elettricità, in aumento del 24,2% rispetto al 2024. Mentre nel corso dell'anno precedente le economie di scala raggiunte con l'aumento della produzione avevano portato alla massimizzazione dei recuperi di calore e dell'impiego dell'energia autoprodotta, nel 2025 si assiste di nuovo ad un incremento dei consumi per un effetto di nuove dinamiche di produzione, tra cui l'internalizzazione di alcune produzioni esterne, che infatti si sono ridotte di oltre il 50%. In particolare, l'elettricità acquistata a San Pietro in Casale è aumentata del 67%, mentre quella acquistata per gli altri due stabilimenti è leggermente diminuita.

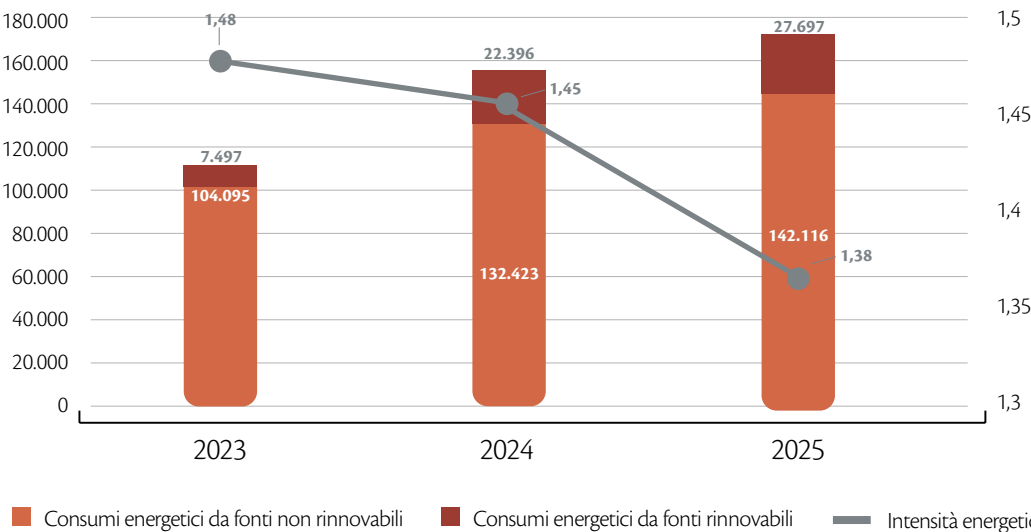
Infine, tra i consumi dell'organizzazione si contano i carburanti per auto e furgoni di proprietà aziendale,

alimentati principalmente a diesel e in minima parte a benzina. La flotta è composta da 46 auto, di cui cinque auto ibride a benzina, una ibrida a diesel e una elettrica, e 8 veicoli commerciali, che in totale nel 2025 hanno percorso circa 2.190.000 km, in aumento dell'81% rispetto al 2024. L'incremento è dovuto a un'intensificazione delle attività commerciali.

Nel 2025 i **consumi energetici totali**¹³ sono stati pari a 169.813 MWh, registrando un aumento del 9,7% rispetto al 2024 e del 51,7% rispetto al 2023. La quota di energia rinnovabile consumata dall'organizzazione, rappresentata dal consumo di biogas e di biocarburanti (HVO per la flotta auto), oltre all'energia elettrica acquistata proveniente da fonti rinnovabili, è pari al 16,3%, in costante aumento rispetto al 2023, quando la quota era pari al 6,7%. Parallelamente, Pizzoli contribuisce alla produzione di energia rinnovabile che entra nel mix energetico nazionale attraverso l'elettricità generata dal cogeneratore e 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.

L'**intensità energetica** riferita alla produzione¹⁴ si attesta a 1,38 MWh/t, in costante riduzione rispetto al 2023, quando era pari a 1,48 MWh/t, per effetto del continuo miglioramento delle economie di scala.

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



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 ex novo, 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 del processo industriale. Quando la produzione è a regime, il vapore prodotto è impiegato per scaldare in parte l'acqua del cuocitore;
- l'acqua riscaldata dalla condensazione che si genera durante la frittura viene recuperata e reinserita nella caldaia;
- le patate appena fritte cedono naturalmente calore al circuito dell'ammoniaca liquida impiegata nei sistemi di preraffreddamento che raffreddandosi a loro volta ne permettendo un minor consumo energetico per la successiva fase 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 serrande 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.

A conferma dell'attenzione dedicata anche alle prestazioni energetiche del sito, lo stabilimento di San Pietro in Casale risulta classificato in classe energetica A3 secondo l'Attestato di Prestazione Energetica.

Nel 2025 il sito di San Pietro in Casale ha consolidato ulteriormente il proprio modello di efficienza e circolarità attraverso nuovi interventi di recupero energetico. Tra questi, l'attivazione di un sistema di deumidificazione post-freezer alimentato anche con acqua calda di recupero. A metà del 2025 è stato avviato il completamento della linea di essiccazione del digestato, poi concluso nel corso del 2026 con l'installazione di un sistema di abbattimento e controllo delle emissioni in atmosfera generate dal processo stesso.

12 Acquisto di Garanzie di Origine attraverso contratti unbundled.
13 Si considerano i consumi di gas naturale, biogas, gasolio per i muletti, carburanti per la flotta auto ed energia elettrica acquistata. Si evidenzia l'applicazione di una differente metodologia di calcolo riferita al biogas: a partire dal 2025, si considera il consumo di biogas prodotto dalla digestione a partire dagli Smc misurati, invece che dall'energia termica ed elettrica prodotta conseguenti al suo utilizzo. Anche gli esercizi precedenti sono stati rettificati di conseguenza, per assicurare comparabilità dei dati.
14 Calcolata come somma dei consumi di gas naturale, biogas, gasolio per i muletti ed elettricità acquistata dalla rete rapportata alla produzione annuale interna di fresco e surgelato.

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 odorogene. 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.

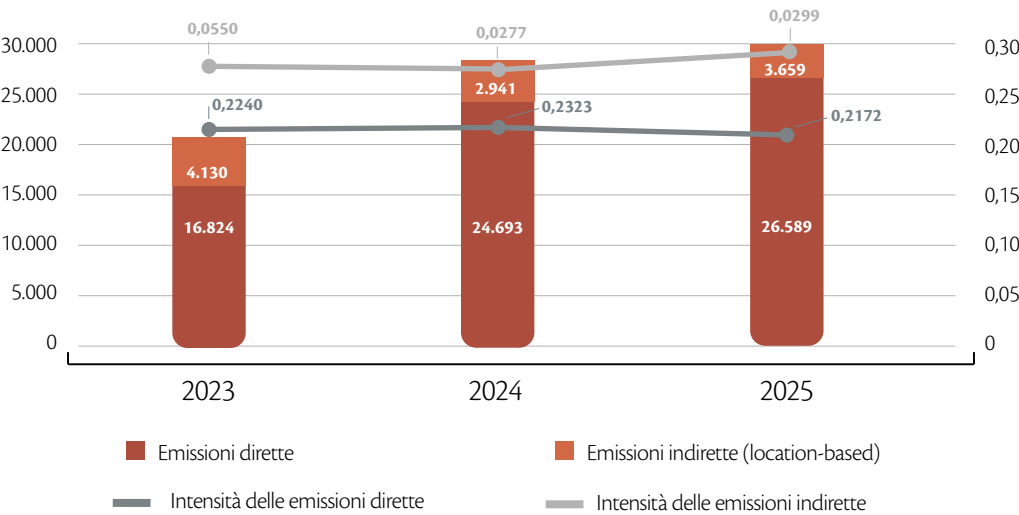
Le **emissioni dirette (Scope 1)** generate da Pizzoli sono legate al consumo dei combustibili necessari per la produzione e per il riscaldamento degli uffici e dei carburanti per la flotta veicoli. Rientrano nelle emissioni dirette anche quelle generate dagli impianti di combustione termica, dal sistema 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 e a 26.589 t CO₂ nel 2025 (+58% nel triennio).

Le **emissioni indirette (Scope 2)** sono prodotte dall'acquisto e dal consumo di energia elettrica dalla rete. Nel 2025 queste sono state pari a 3.659 t CO₂e secondo il metodo location-based¹⁵, in aumento del 24,4% rispetto al 2024. 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 2025 l'**intensità emissiva complessiva**¹⁶ ha registrato una riduzione del 5,0% sul 2024 e dell'11,4% rispetto al 2023, riflettendo il continuo miglioramento delle economie di scala.

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



¹⁵ 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.

¹⁶ Calcolata considerando le emissioni di Scope 1 e le emissioni di Scope 2 location-based rapportate alle tonnellate di produzione.

Il percorso verso la decarbonizzazione

Negli anni, Pizzoli ha lavorato su più fronti per contenere la propria impronta carbonica, consapevole dell'elevata intensità energetica del proprio business. Ne sono un esempio la costante ricerca di soluzioni per recuperare calore ed energia dai processi produttivi, la scelta di approvvigionarsi di energia elettrica da fonti rinnovabili e l'attenzione dedicata alla progettazione del sito di San Pietro in Casale, pensato per massimizzare efficienza e circolarità. Proprio l'entrata a regime del nuovo stabilimento, che ha modificato in modo significativo il profilo ambientale dell'organizzazione, rende oggi necessario **consolidare un approccio più strutturato alla mitigazione dei cambiamenti climatici**. In questo percorso si inserisce anche l'analisi approfondita delle emissioni di **Scope 3** prevista nel 2026, che costituirà una base utile per definire strategie rilevanti e obiettivi di riduzione realistici.

Nel 2025 non sono stati realizzati investimenti specificamente destinati a ridurre l'esposizione ai rischi fisici e di transizione connessi al cambiamento climatico. L'Azienda è tuttavia consapevole della rilevanza di tali rischi, già emersi come materiali, tra cui la possibile riduzione

della disponibilità e della qualità della materia prima, l'intensificazione degli eventi meteorologici estremi con potenziali effetti sulla continuità operativa, l'introduzione di regolamentazioni sulle emissioni e l'aumento dei costi di trasporto legato alla transizione energetica. In questo contesto, prosegue la ricerca di soluzioni che consentano di **valorizzare maggiormente i recuperi energetici interni e ridurre la dipendenza da fonti esterne**, con benefici attesi sia sul piano dell'efficienza sia su quello della resilienza.

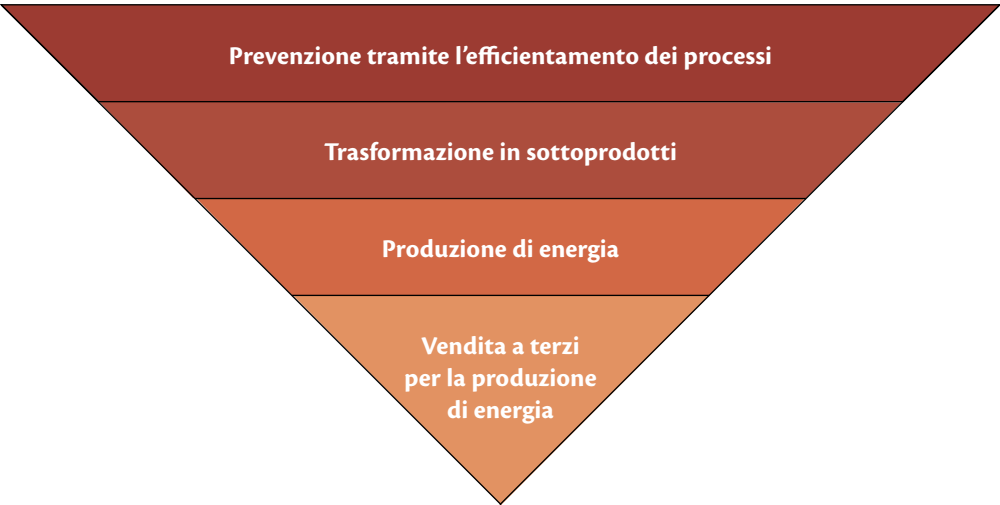
Sul fronte della gestione del rischio, Pizzoli dispone inoltre di un sistema di **coperture assicurative** che comprende le principali fattispecie di danno ai siti produttivi, inclusi incendio ed eventi catastrofici come alluvione e terremoto. Nel 2025 tali coperture sono state aggiornate per includere anche i danni da smottamento dei terreni. A queste si affiancano le polizze per danni ambientali, responsabilità civile da inquinamento e responsabilità verso terzi e consumatori, che rafforzano il presidio complessivo dei rischi connessi all'attività aziendale.



Ridurre gli sprechi, rispettare le risorse

Per Pizzoli, ciò che resta della produzione non è uno scarto da eliminare, ma una risorsa da recuperare e reimmettere in nuovi cicli di valore.

L'approccio di Pizzoli

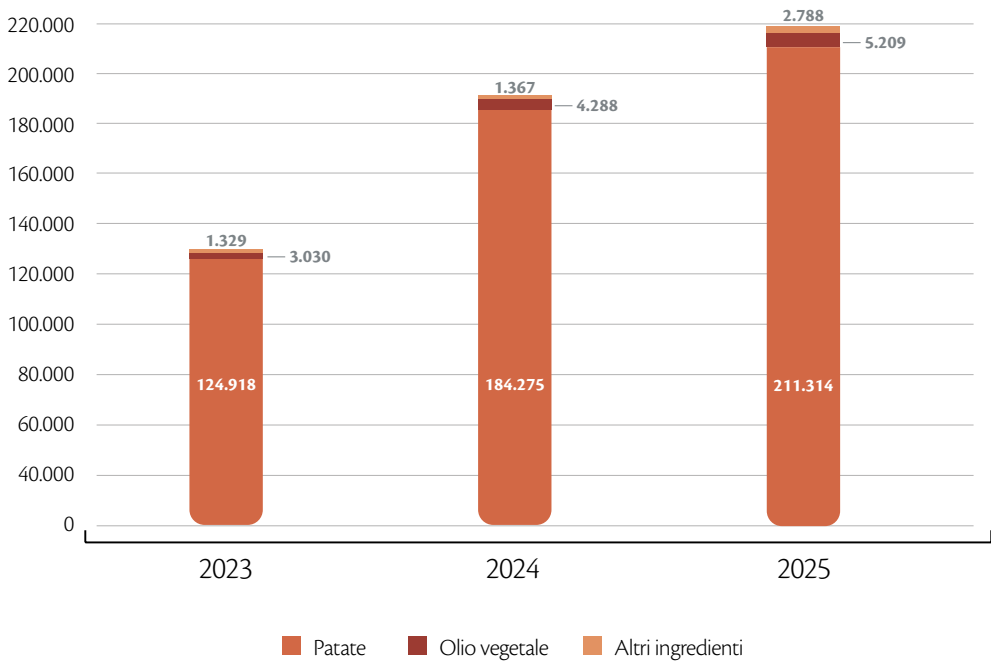


Prevenire lo spreco alimentare

Il **96% delle materie prime** utilizzate per la produzione è costituito dalle **patate** per l'ortofrutta e per le linee del surgelato. Per questo, Pizzoli pone grande attenzione nella selezione dei partner agricoli, nei servizi di assistenza agronomica e nella ricerca di nuove varietà e tecniche per produrre patate di alta qualità.

La parte rimanente è rappresentata 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)

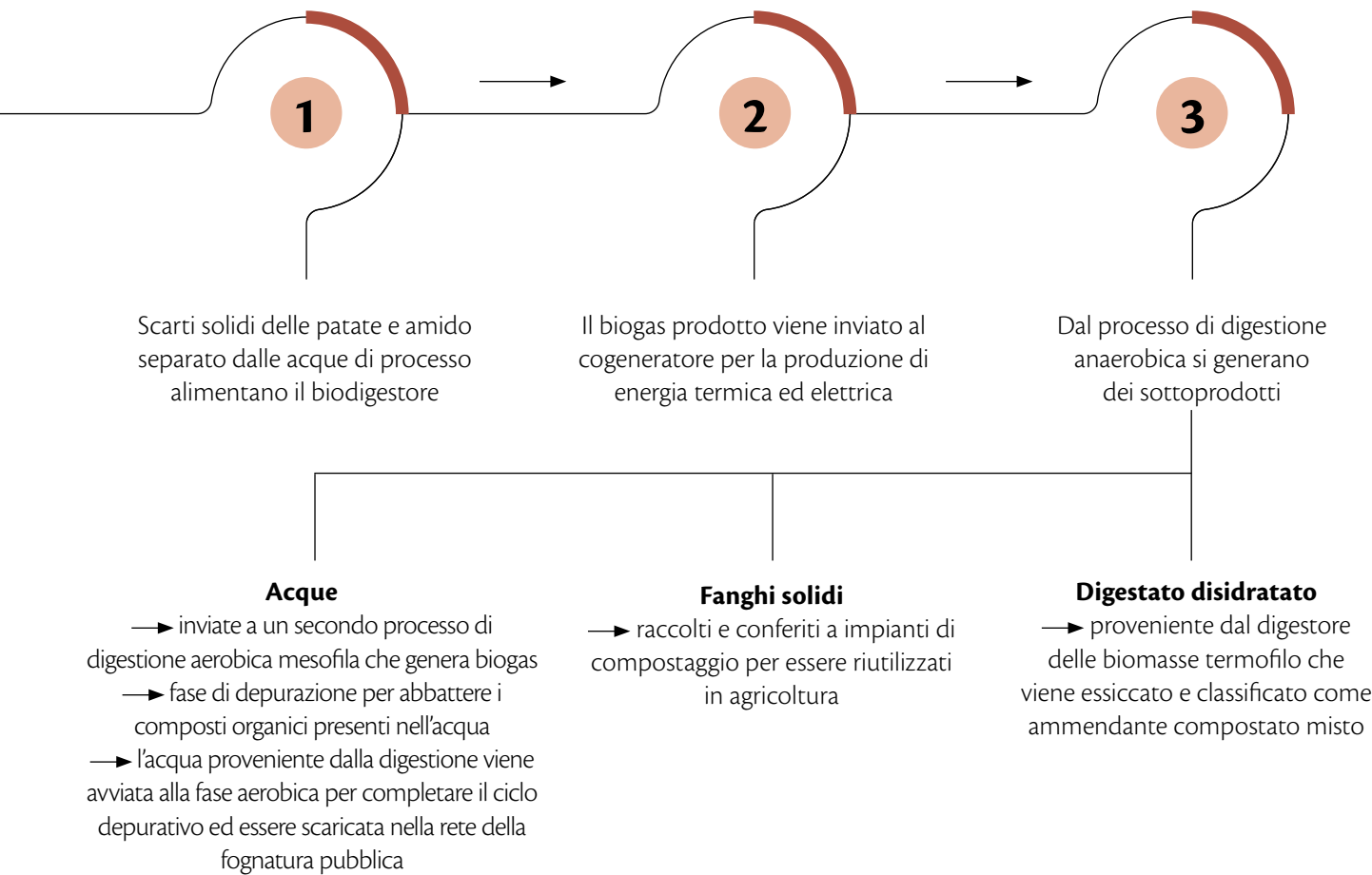


Lungo le fasi di lavorazione, come il lavaggio e la cottura, è naturale che le patate perdano una parte della materia organica di cui sono composte. La parte umida, infatti, evapora in atmosfera e viene condensata negli scambi termici, mentre una quota di amido viene rilasciata nelle acque. Inoltre, 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 2025 i sottoprodotti di patate generati dai processi produttivi ammontano a 48.030 tonnellate, in diminuzione del 2% rispetto al 2024. Il dato riflette un miglioramento della resa produttiva, nonostante l'incremento dei volumi. Coerentemente, il rapporto scarti/produzione effettiva si riduce dal 46,1% del 2024 al 39,2% del 2025. Il 68% dei sottoprodotti è stato trattato nei digestori di Budrio e San Pietro in Casale, mentre la quota restante è stata conferita a impianti esterni di biodigestione o ceduta

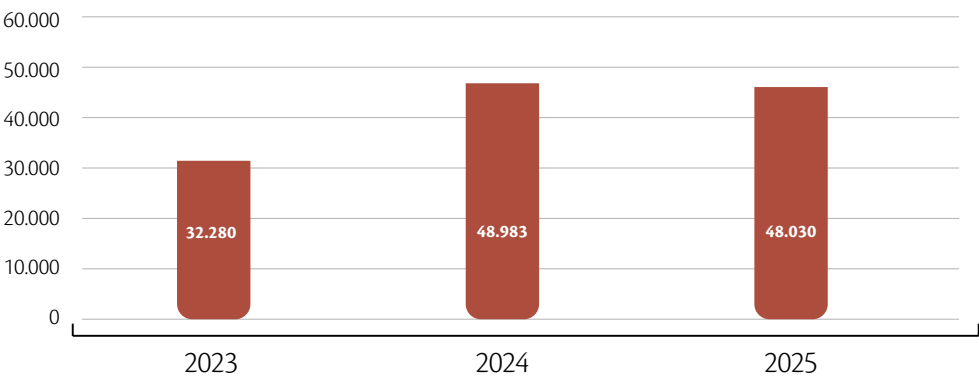
ad altri confezionatori. Quest'ultima destinazione riguarda in particolare il comparto del fresco, dove i derivati della cernita, costituiti da patate intere con la buccia, possono essere avviati alla produzione di biogas oppure, in base alla qualità merceologica, destinati ad altri operatori del confezionamento.

Dal processo di digestione anaerobica si ottiene digestato essiccato, mentre dal ciclo di depurazione delle acque derivano **fanghi solidi** palabili. Pur non essendo ancora attuato, 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. Il digestato estratto per il mantenimento in equilibrio del sistema viene disidratato grazie all'impiego di calore di recupero e utilizzato da produttori di ammendanti per l'utilizzo agricolo. 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.

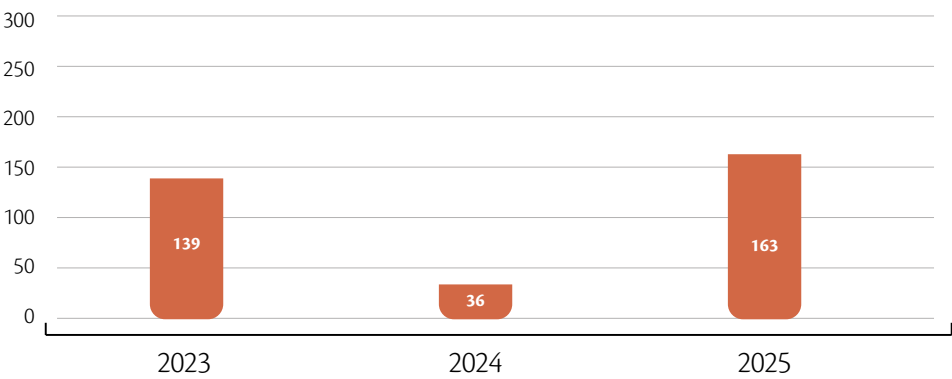
Processo di digestione anaerobica: nuove risorse dagli scarti



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



Ammendante derivato dalla biodigestione dei sottoprodotti (t)



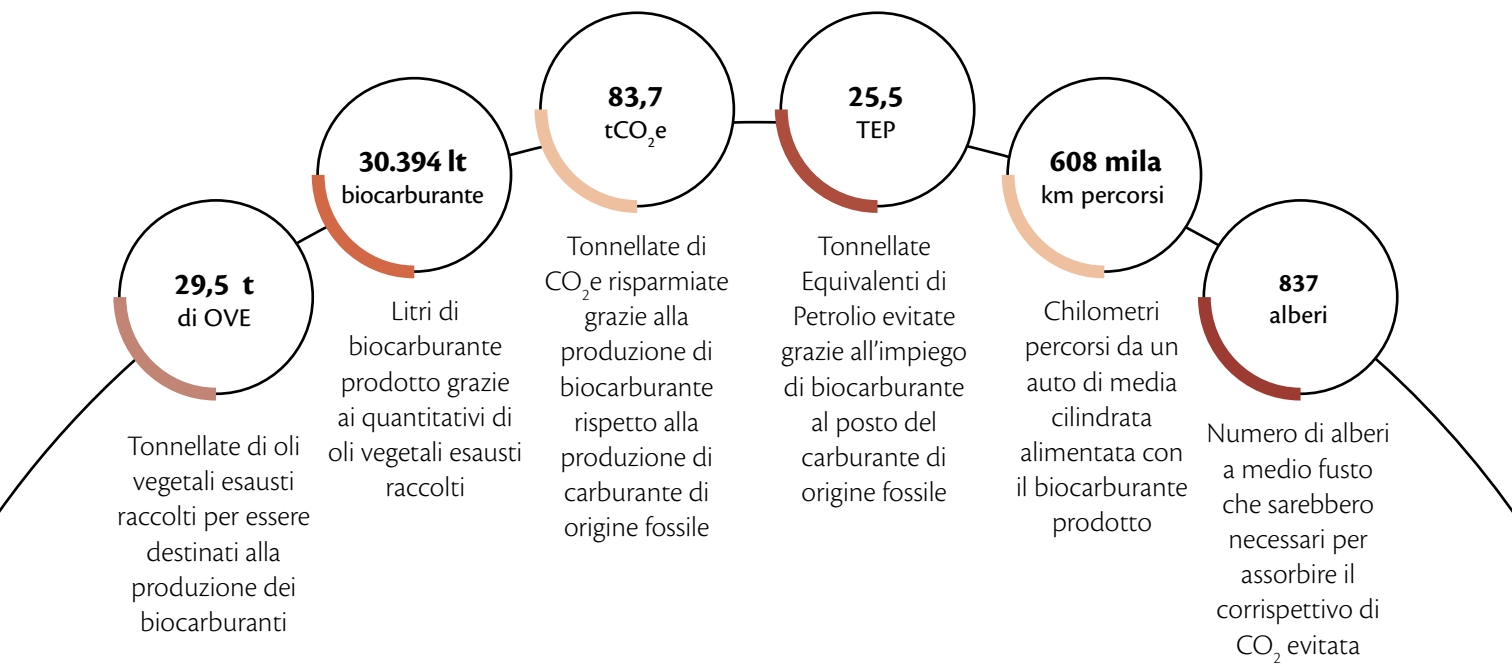
A fine 2025 Pizzoli ha ottenuto la **certificazione relativa ai sottoprodotti destinati alla filiera dei biocombustibili**, un passaggio importante per rafforzare la tracciabilità e la valorizzazione energetica dei sottoprodotti originati dalla lavorazione negli stabilimenti. La certificazione consente infatti di attestare l'origine del sottoprodotto, collegandolo al sito produttivo da cui proviene, e di garantirne la corretta gestione lungo tutta la catena di consegna. Per Pizzoli questo presidio è particolarmente rilevante, perché il recupero dei sottoprodotti si integra con la produzione di biogas: la sostenibilità della materia in ingresso contribuisce così a qualificare come sostenibile anche il biocombustibile generato. Si tratta inoltre di un prerequisito importante per l'accesso ai nuovi meccanismi GSE dedicati agli impianti a biogas e biomasse, tra cui il BIO-PMG, che

richiedono evidenze documentali sulla sostenibilità delle matrici utilizzate e sulla loro provenienza.

Sul piano gestionale, questo significa rafforzare ulteriormente i sistemi di controllo e rendicontazione: quando i sottoprodotti sono riutilizzati internamente, la filiera resta interamente presidiata dal sito; quando invece vengono ceduti a terzi, Pizzoli deve assicurarne la tracciabilità verso impianti a loro volta certificati e documentarne periodicamente il trasferimento. Dopo aver completato questo percorso per l'area del surgelato, ritenuta la più urgente e complessa, l'obiettivo per la primavera 2026 è estendere la certificazione anche ai sottoprodotti dell'ortofrutta, così da ampliare ulteriormente il perimetro delle matrici valorizzate secondo criteri di tracciabilità e sostenibilità.

Dal 2022 Pizzoli partecipa, **in collaborazione con Hera**, al **progetto di recupero dell'olio vegetale esausto della pre-frittura**, finalizzato a trasformarlo in una nuova risorsa secondo una logica di economia circolare. Dall'olio raccolto, infatti, viene prodotto **biocarburante** che viene immesso in quota parte nel gasolio Diesel+ disponibile presso le pompe della rete di distribuzione. La filiera di recupero e trasformazione degli OVE (olio vegetale esausto) di Hera è certificata ISCC¹⁷, 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 2025 la raccolta degli oli vegetali di Pizzoli ha contribuito alla produzione di **30 mila litri di biocarburante**. Questo consente un risparmio annuale di 25,5 TEP (tonnellate equivalenti di petrolio), nonché di 83,7 tonnellate di CO₂e. Il risparmio di anidride carbonica ottenuto equivale all'assorbimento di CO₂ generato da oltre 830 piante di medio fusto. Il biocarburante prodotto sarebbe sufficiente ad alimentare autovetture a ciclo diesel di media cilindrata con una percorrenza complessiva di quasi 608 mila km.



Fonte: Hera per Pizzoli. Report Ambientale. OVE 2025.

17 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.

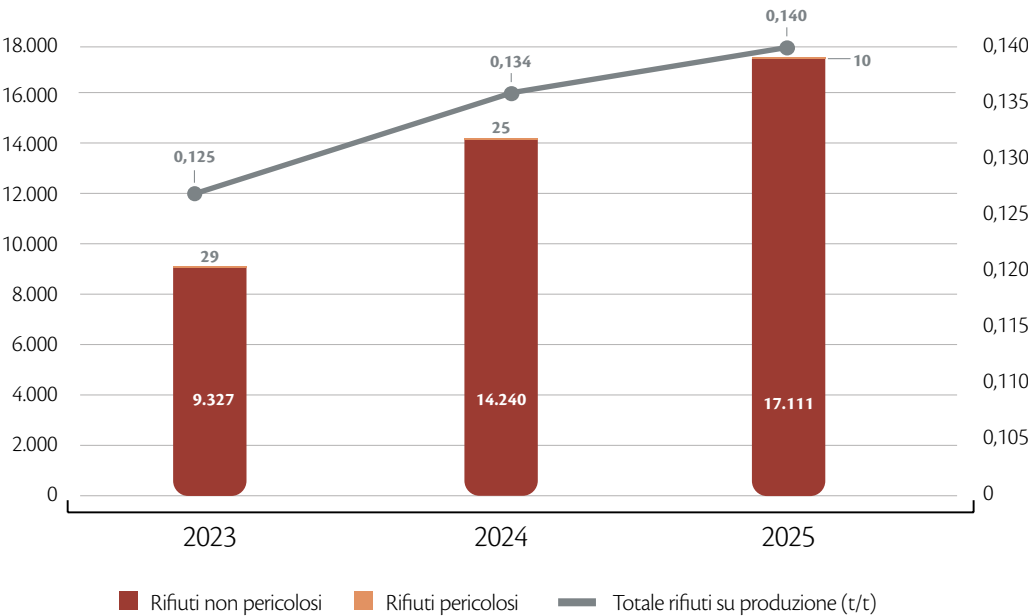
I rifiuti raccolti sono classificati e stoccati in depositi temporanei all'interno dell'Azienda fino al momento del trasporto verso le strutture abilitate al loro trattamento o smaltimento. I dati di carico e scarico sono rendicontati negli appositi registri, così come le informazioni sul trasporto e 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. Nel 2025 è stato introdotto un software gestionale integrato con il sistema RENTRI, che consente di monitorare in tempo reale i flussi di rifiuti e le autorizzazioni dei gestori.

Oltre agli scarti organici e all'olio di frittura esausto, che sono interamente recuperati, le principali tipologie di rifiuti prodotte dall'organizzazione sono rappresentate dalle sostanze derivate dalle attività di depurazione, dagli scarti dei

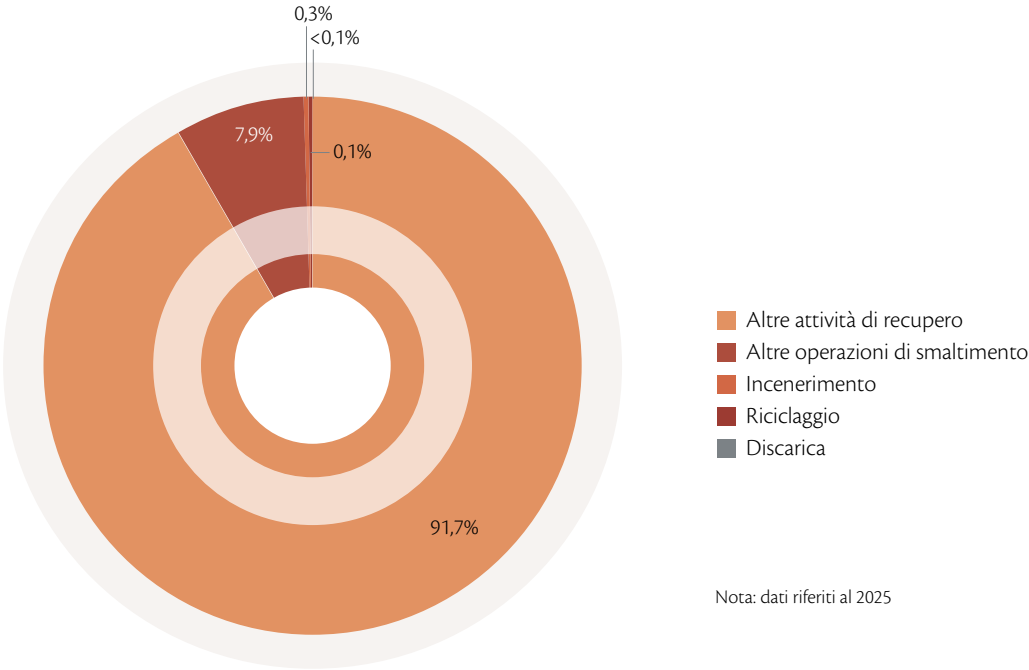
materiali di confezionamento, dai materiali utilizzati per le attività di ufficio e da altre tipologie di materiali come acciaio e ferro derivati da attività manutentive. I rifiuti prodotti a monte della catena del valore sono costituiti da materiali plastici, di carta e di legno proveniente dagli imballaggi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

Nel 2025 l'Azienda ha prodotto 17.121 tonnellate di rifiuti, in aumento del 20% rispetto al 2024. Il 99,9% 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 20,2% rispetto all'anno precedente, come conseguenza dell'incremento delle attività di produzione, mentre la quota di rifiuti pericolosi è diminuita del 60,1%. Se si rapportano i rifiuti prodotti alle tonnellate di produzione, si può notare come l'indice abbia subito solo un leggero rialzo del 4,2% rispetto al 2024, 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 l'8,2% del totale dei rifiuti, in aumento di 3,2 punti percentuali rispetto al 2024, quando era pari al 5%. I rifiuti destinati a discarica nel 2025 si sono ridotti del 98,5%.

Rifiuti non pericolosi e pericolosi (t)



Rifiuti per destinazione



In un’ottica di crescente circolarità, Pizzoli adotta diverse misure per ridurre la produzione di rifiuti e valorizzare i materiali residui dei processi. Oltre alla già citata valorizzazione dei sottoprodotti e degli oli di frittura esausti, anche i materiali da imballaggio sono avviati a specifiche filiere di recupero: carta e cartone sono avviati al riciclo, mentre il legno viene conferito ad aziende specializzate nella produzione di semilavorati da legno riciclato. Per il comparto del fresco, inoltre, le cassette di consegna sono inserite in un circuito di ritiro presso i clienti e successivo riutilizzo, gestito da un operatore esterno.

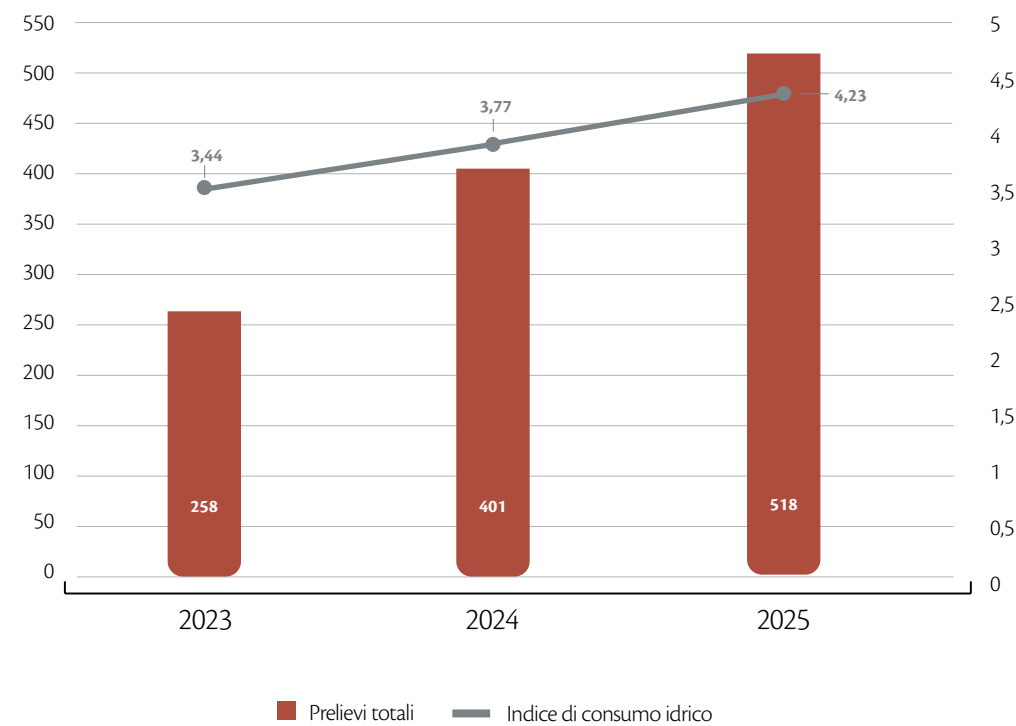
Gli oli minerali derivanti dalle attività di manutenzione sono infine destinati al recupero tramite gestori qualificati dal Consorzio degli oli minerali. Guardando ai prossimi anni, l’Azienda intende rafforzare ulteriormente questo approccio, con l’obiettivo di estendere il recupero anche all’insieme delle plastiche impiegate. Si tratta però di un ambito ancora complesso, sia per le caratteristiche tecniche di alcuni materiali, come HDPE e LHDPE, che richiederebbero sistemi di recupero o riutilizzo dedicati, sia per i limiti di mercato e impiantistici oggi esistenti, legati alla domanda ancora contenuta di plastiche riciclate e alla disponibilità di adeguati processi di macinatura e selezione.

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. Nel 2025 il prelievo totale di acqua è stato pari a 518,5 mega litri (in aumento rispetto del 29,2% rispetto al 2024). 4,23 m3/tonnellate di patate prodotte è l'**indice di prelievo idrico** registrato nel 2025, in aumento del 12,2% rispetto al 2024.

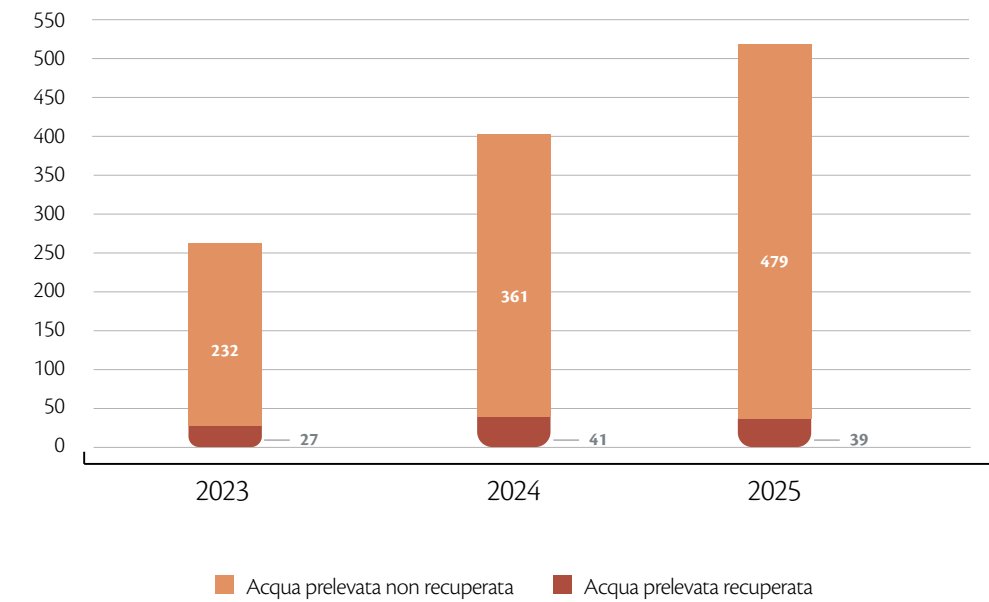
Prelievi idrici (in megalitri) e indice di prelievo idrico (m³/t)



Sul fronte idrico, Pizzoli ha già completato gli interventi di recupero e riutilizzo tecnicamente e normativamente praticabili. L'Azienda **recupera una parte dell'acqua depurata riutilizzandola in processi non alimentari**, come il lavaggio delle patate, il raffreddamento delle torri evaporative, le attività tecniche necessarie all'impianto di depurazione e il lavaggio delle aree esterne.

Ulteriori margini di riduzione risultano oggi limitati, anche in ragione dei vincoli legati alla sicurezza alimentare, che non consentono di recuperare e reimmettere nei processi l'acqua utilizzata nelle lavorazioni. Complessivamente, nel 2025 sono stati recuperati 39 mega litri, pari all'8% dell'acqua prelevata.

Acqua recuperata sul totale del prelievo idrico (megalitri)



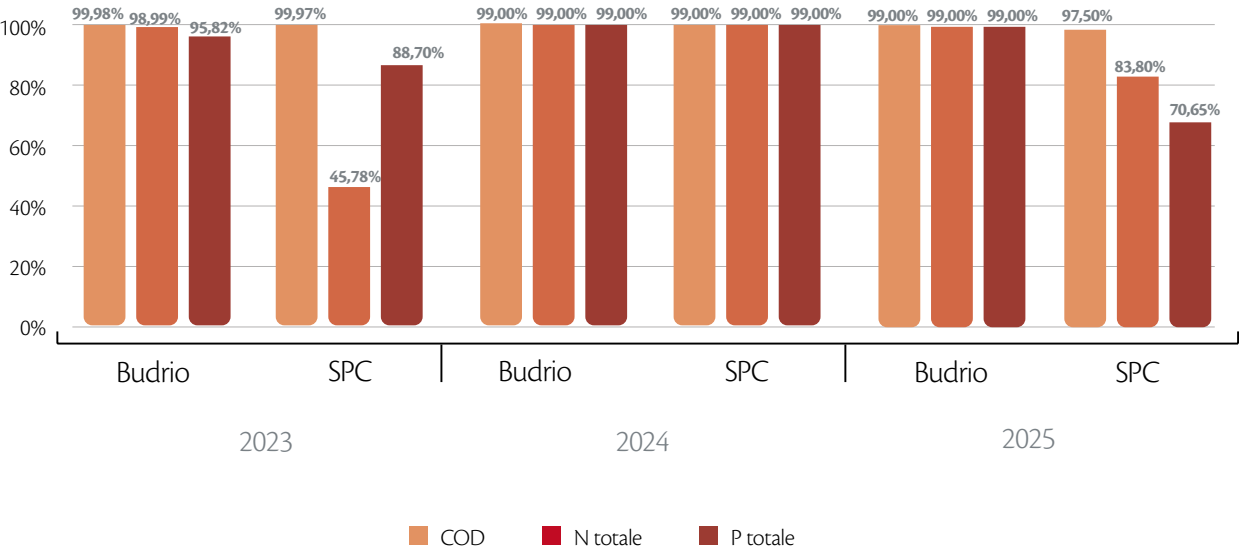
Il processo di depurazione è fondamentale per **abbattere i composti organici** rilasciati dalle patate durante i processi produttivi e rendere l'acqua idonea ad essere scaricata, **evitando rischi di contaminazione delle acque e degli ecosistemi locali**. Forme azotate, fosforo e composti organici sono le principali sostanze abbattute. In particolare, tra il 2022 e il 2023 Pizzoli ha effettuato degli investimenti per il miglioramento della resa di

abbattimento delle forme azotate, che nel caso di Budrio sono passate dal 30% del 2021 al 99% già nel 2024¹⁸. I valori dei composti organici sono al di sotto dei limiti di legge. Per l'impianto di Budrio, i dati derivano da analisi fatte sullo scarico dal gestore del servizio idrico integrato, dato che lo scarico avviene in pubblica fognatura. I valori di San Pietro in Casale derivano sia da analisi interne e sia da analisi verbalizzata da terza parte.

Il **fosforo residuo** derivante dall'attività di depurazione può essere recuperato sotto forma di cristalli di struvite, ottenuti attraverso la reazione con idrossido o cloruro di magnesio. A partire dal 2024, tuttavia, la riduzione del contenuto di fosforo non ha più consentito il recupero della struvite. Nonostante ciò, Pizzoli ha comunque scelto di registrarsi presso il REACH come produttore di

struvite, considerando questa soluzione una possibile opportunità di valorizzazione per il futuro. 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.

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)

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





LA STRADA VERSO LA TAVOLA



Confezionamento e logistica sono fasi essenziali per garantire la qualità del prodotto: ogni passaggio è studiato per proteggere le patate, conservandone gusto e caratteristiche organolettiche.

100%

POLIETILENE UTILIZZATO PER IL
CONFEZIONAMENTO RICICLABILE

100%

IMBALLAGGI IN CARTA
E CARTONE RICICLABILI

LA SFIDA

Proteggere il prodotto, alleggerire il percorso

PERCHÉ CONTA ORA

Lungo la filiera agroalimentare, la logistica è chiamata a garantire continuità, efficienza e qualità del servizio, contenendo la pressione sui costi operativi e gli impatti del trasporto. Nel caso di Pizzoli, questa sfida riguarda il percorso che unisce stabilimenti, magazzini, vettori e clienti, con esigenze diverse per ciascuna area di business: tragitti ottimizzati e protezione dal gelo per le patate da seme, freschezza per le patate da ortofrutta e continuità del freddo per i prodotti surgelati.



Quasi 80 milioni

di tonnellate di rifiuti da imballaggio sono generate ogni anno nell'Unione europea¹⁹

Anche il packaging è parte di questo percorso: protegge il prodotto, ne accompagna la conservazione e il trasporto e orienta il corretto conferimento a fine vita. Anche alla luce del nuovo Regolamento europeo sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, innovare le confezioni in chiave sostenibile diventa sempre più importante per ridurre l'uso dei materiali, favorire la riciclabilità e mantenere al contempo sicurezza alimentare, funzionalità e qualità del prodotto.

¹⁹ Eurostat (2025).

LA RISPOSTA

La ricetta Pizzoli

Per affrontare una sfida che riguarda qualità, materiali ed efficienza distributiva, Pizzoli lavora su tre direttrici complementari.



1

Progettare imballaggi che proteggono e guidano le scelte

Pizzoli sviluppa soluzioni di confezionamento pensate per coniugare sicurezza alimentare, funzionalità, riciclabilità e chiarezza informativa. Il packaging protegge il prodotto fino al consumatore e rende disponibili le indicazioni necessarie per favorire il corretto conferimento a fine vita.



2

Innovare il packaging

Ridurre l'impatto del packaging significa trovare un equilibrio tra uso responsabile dei materiali, protezione del prodotto e qualità della conservazione. Per questo Pizzoli è da sempre impegnata nella sperimentazione di soluzioni nuove: dalla riduzione dello spessore delle buste in plastica, all'introduzione di componenti separabili e conferibili nella raccolta differenziata. Anche nel packaging secondario l'approccio guarda alla circolarità, attraverso l'adesione a circuiti di recupero e riutilizzo di cassette e pallet.



3

Flussi più efficienti, tracciati e coordinati

Automazione, pianificazione e controllo dei flussi guidano il modello logistico del polo di San Pietro in Casale. Il magazzino automatizzato, la trasmissione delle informazioni in tempo reale e la piattaforma digitale per la prenotazione degli slot di carico migliorano la disponibilità della merce, riducono le attese e rendono più fluida la gestione delle spedizioni.

ROADMAP

Ora

Consolidare le sperimentazioni sulla sgrammatura dei packaging e rafforzare le ottimizzazioni introdotte per la gestione dei flussi logistici.

Entro fine anno

Proseguire i test su confezioni a minore impatto, con attenzione alla riduzione degli spessori e alla riciclabilità dei materiali. Rafforzare il coordinamento operativo con vettori e partner logistici.

Entro 18-24 mesi

Definire priorità di evoluzione del packaging coerenti con il nuovo quadro normativo europeo e approfondire lo studio di un secondo magazzino automatizzato per sostenere la crescita dei volumi.





I TEMI RILEVANTI DI QUESTO CAPITOLO secondo l'analisi di doppia materialità



Uso delle risorse ed economia circolare



Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse



Deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi

Packaging curato nei minimi dettagli

La scelta del packaging nasce dall'equilibrio tra tre aspetti centrali: sicurezza alimentare, praticità d'uso e compatibilità con l'ambiente.

L'approccio di Pizzoli al packaging si fonda da sempre su un'attenta attività di ricerca e valutazione degli impatti associati alle soluzioni adottate. Le evoluzioni normative europee, e in particolare il nuovo Regolamento 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (PPWR), introducono sfide rilevanti, legate alla riciclabilità e al contenuto riciclato degli imballaggi, alla riduzione dei materiali impiegati e alla necessità di coniugare sostenibilità, sicurezza alimentare e performance tecniche. Anche alla luce di questo contesto, l'Azienda rafforza il proprio impegno, partecipando a tavoli di confronto di settore e portando avanti verifiche e sperimentazioni orientate allo sviluppo di soluzioni di packaging a minore impatto.

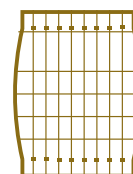
Per quanto riguarda le referenze surgelate, la sfida è impiegare materiali che garantiscano che il prodotto si conservi fino a due anni a basse temperature e che resistano al contatto con l'olio. Negli anni Pizzoli ha sperimentato materiali alternativi alla plastica che abbiano queste caratteristiche, 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 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 esempio, nel 2025 è stata avviata una sperimentazione su una referenza destinata a uno specifico cliente, che prevede l'utilizzo di una busta da 50 micron, soluzione che potrebbe permettere un'ulteriore riduzione dei quantitativi di plastica impiegati e possibili estensioni ad altri marchi e clienti.

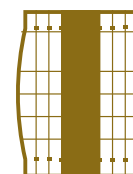
Per le patate da ortofrutta, Pizzoli ha introdotto alcune soluzioni alternative alla retina di materiale plastico, che non è riciclabile, contribuendo nel 2025 a una riduzione del 3% dell'utilizzo di questo materiale rispetto all'anno precedente. Alcune referenze sono oggi confezionate in reti di polipropilene e fasce di carta facilmente separabili e conferibili nella raccolta differenziata, una soluzione pensata per diminuire la quantità di plastica utilizzata e garantire la riciclabilità del 30% del contenuto complessivo della confezione.



Principali materiali utilizzati per l'imballo primario



Rete in plastica



Misto polietilene e carta separabili



Polietilene per le buste

245,0
ton

15,7
ton

331,9
ton

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. 116 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. Ad oggi, il packaging secondario rappresenta l'ambito su cui Pizzoli può intervenire con più efficacia in ottica di economia circolare, grazie ai maggiori margini di sperimentazione e innovazione rispetto a quelli consentiti per il packaging destinato al contatto alimentare.

In questa direzione si inserisce anche l'adesione a **circuiti per il recupero e il riutilizzo di alcuni materiali di imballaggio**, in collaborazione con le aziende della filiera, in particolare con IFCO per le cassette in plastica apribili, con Nolpal per i pallet in legno e con CHEP per i pallet in plastica. 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.

Infine, l'Azienda sta valutando la possibilità di ridurre il consumo di materiali per il film di terzo livello dei pallet, intervenendo sullo spessore del film attualmente impiegato o valutando soluzioni forate. Si tratta di un progetto a lungo termine, in quanto richiede verifiche progettuali particolarmente accurate per assicurare che il film mantenga performance di resistenza adeguate e non generi criticità nei sistemi automatizzati di pallettizzazione.



Logistica 4.0

La gestione logistica si avvale di tecnologie avanzate e processi automatizzati per coniugare efficienza operativa e attenzione alla sostenibilità.

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

Il magazzino automatizzato ha consentito di supportare efficacemente i volumi generati dal nuovo stabilimento. L'ulteriore successivo aumento della produzione ha tuttavia comportato la necessità di ricorrere anche a magazzini esterni per lo stoccaggio di parte dei prodotti surgelati. Per questo, tra le progettualità più rilevanti previste per il 2026 rientra lo studio di un secondo magazzino automatizzato, con una capacità di stoccaggio adeguata a sostenere la crescita già raggiunta e quella attesa nei prossimi anni.

I benefici associati a questa soluzione sono molteplici: 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 predisporre 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 svolgere le attività solo a temperatura positiva.

Dall'esperienza maturata nell'utilizzo del magazzino automatizzato sono emerse delle opportunità di miglioramento che, nel 2025, Pizzoli ha tradotto in interventi concreti. Sono stati introdotti accorgimenti organizzativi e ottimizzazioni tecniche per rendere più efficace la gestione delle anomalie e più fluido il trasferimento dei bancali, ottenendo benefici in termini di continuità operativa ed efficienza.

Dal 2024, per ottimizzare le operazioni di carico e scarico dei prodotti surgelati, il cui volume è aumentato in maniera sostanziale con il 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.



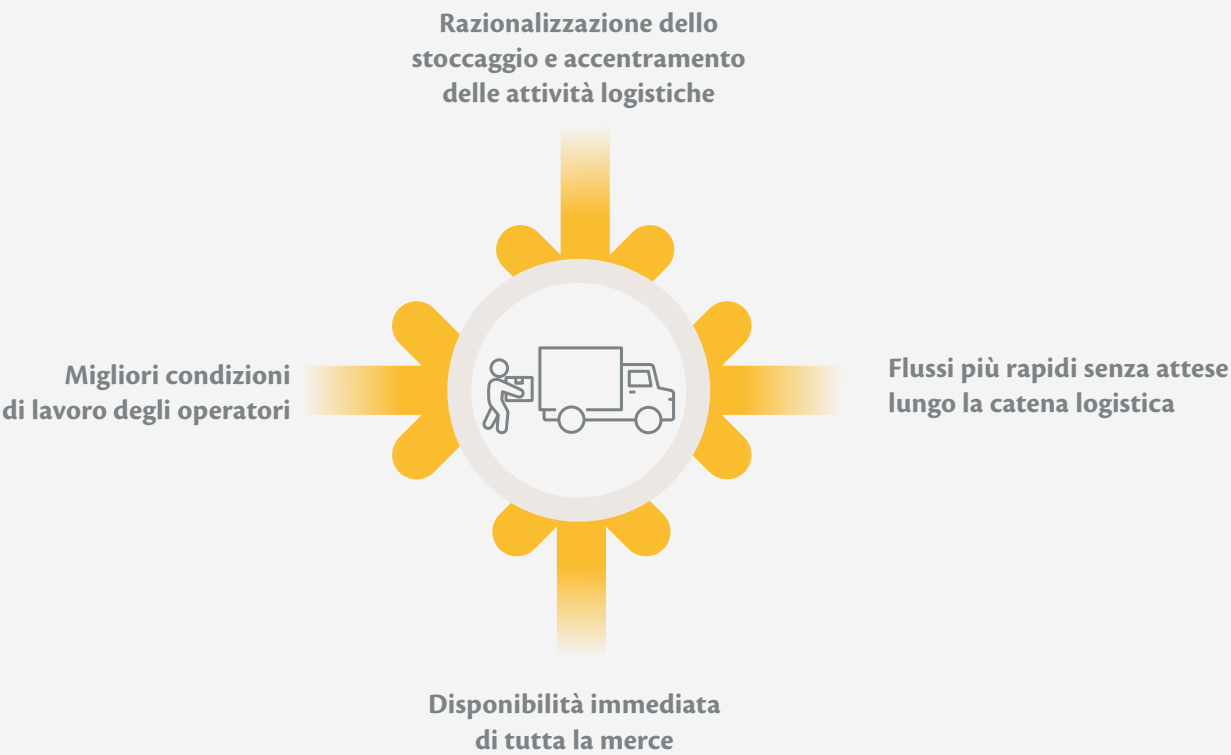
- **Riduzione delle emissioni dei veicoli in attesa.** I mezzi adoperati per il trasporto di prodotti surgelati devono, per legge, mantenere una temperatura costante del vano fino ai -20°. Per garantire tale condizione i veicoli devono rimanere sempre accesi: ottimizzare le tempistiche di ingresso dei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

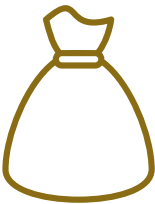
Per Pizzoli la piattaforma rappresenta un vero e proprio progetto pilota, che ha consentito di sperimentare l'automazione dei processi di logistica, anticipando un percorso di transizione digitale, necessario per sostenere la crescita aziendale, che nel tempo interesserà tutte le funzioni aziendali e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

Gli ingredienti dell'ottimizzazione

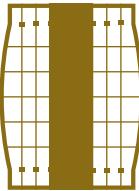


Da Pizzoli ai clienti

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.



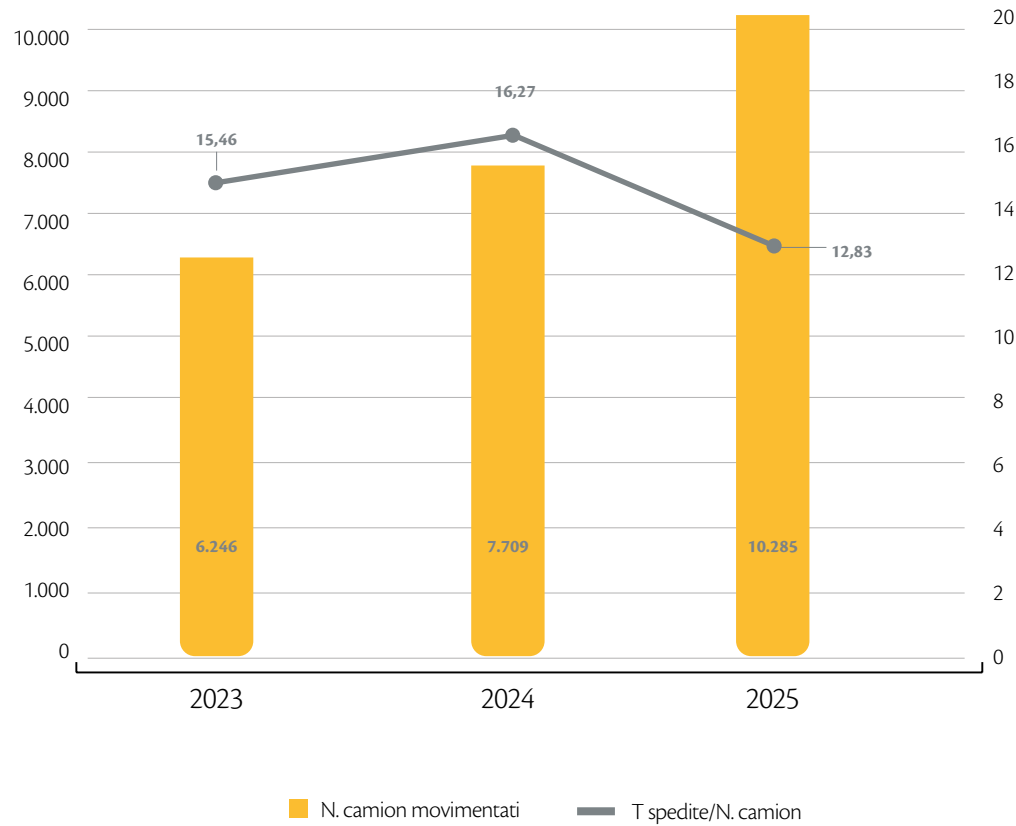
Distribuzione delle patate da ortofrutta:
la distribuzione delle patate da consumo fresco avviene secondo il modello "just in time", cioè le patate sono spedite entro 24/36 ore dal confezionamento per assicurarne la freschezza.



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 2025 Pizzoli ha spedito merci per oltre 132 mila tonnellate tra patate da seme, patate fresche e prodotti surgelati (+5,2% rispetto al 2024), movimentando 10.285 veicoli (+33,4%). Se si rapportano le tonnellate spedite al numero di mezzi movimentati, l'indice che ne risulta è pari a

12,83 tonnellate/numero di veicoli movimentati, registrando un peggioramento del 21,1% rispetto al 2024 (16,27 t/n), riconducibile principalmente a una diversa organizzazione di alcuni flussi logistici e a esigenze operative emerse nel corso della campagna agricola.



NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA

“ Nei prodotti Pizzoli, gusto e praticità sono il risultato di un lavoro continuo di ricerca e innovazione, per garantire ai consumatori qualità e affidabilità.

88.400+

ANALISI EFFETTUATE
IN TOTALE

€ 1,7 MLN

INVESTIMENTI IN QUALITÀ

+28%

AUMENTO DEGLI INVESTIMENTI
IN QUALITÀ E SICUREZZA
ALIMENTARE RISPETTO AL 2024

LA SFIDA

La fiducia si costruisce con il metodo

PERCHÉ CONTA ORA

In un mercato in cui le abitudini di consumo cambiano rapidamente e cresce l'attenzione verso salute, nutrizione e trasparenza, la qualità dipende dalla capacità di presidiare con cura ogni fase del processo e di sviluppare prodotti capaci di rispondere a bisogni in evoluzione: dalla selezione delle materie prime alla trasformazione, fino al modo in cui il prodotto viene raccontato e portato al consumatore. Questo significa rafforzare i controlli, applicare standard certificati, ascoltare i feedback e lavorare per un miglioramento continuo lungo tutta la catena del valore.



46%

dei cittadini europei pensa che la sicurezza alimentare è uno dei driver principali di scelta²⁰

Per le aziende alimentari, è sempre più centrale sviluppare un approccio fondato su metodo, ascolto e miglioramento continuo, capace di trasformare controlli, informazioni e feedback in strumenti concreti per costruire fiducia nel tempo.

²⁰ European Food Safety Authority (2025).

LA RISPOSTA

La ricetta Pizzoli

Per affrontare una sfida che riguarda abitudini di consumo in cambiamento, trasparenza e qualità Pizzoli lavora su tre direttrici complementari.



1

Controlli lungo tutta la catena

La qualità Pizzoli nasce da un presidio continuo: selezione delle varietà, controlli in campo, analisi sulle materie prime, monitoraggio dei processi e verifiche sui prodotti finiti. Il piano di controlli interni ed esterni consente di valutare parametri qualitativi, sicurezza alimentare e conformità agli standard, valorizzando i dati raccolti per orientare le decisioni.



2

Standard condivisi, competenze diffuse

Certificazioni, procedure e sistemi di gestione rendono la qualità un impegno verificabile lungo la filiera. Dagli standard di sicurezza alimentare alla rintracciabilità, fino alle certificazioni di prodotto, Pizzoli consolida un modello fondato su regole chiare, controlli di terza parte e competenze dedicate, rafforzando la cultura interna della qualità.



3

Feedback che orientano il miglioramento

L'ascolto di clienti e consumatori è parte integrante del sistema di qualità e dell'innovazione di prodotto. Reclami, segnalazioni e suggerimenti vengono raccolti, analizzati e gestiti con procedure strutturate, per attivare azioni correttive, prevenire criticità ricorrenti e anticipare bisogni in evoluzione con soluzioni sempre più vicine alle aspettative del mercato.

ROADMAP

Ora

Consolidare il sistema di controlli lungo la catena del valore, valorizzando in modo più integrato i dati raccolti su materie prime, processi, prodotti finiti e feedback dei clienti.



Entro fine anno

Rafforzare la cultura interna della qualità, coinvolgendo in modo più diretto le funzioni che dialogano con clienti e consumatori e diffondendo strumenti condivisi per riconoscere, gestire e prevenire le criticità.



Entro 18-24 mesi

Sviluppare un modello qualità sempre più preventivo, che unisca controlli, ascolto e innovazione di prodotto per anticipare i bisogni e migliorare l'esperienza di consumo.





I TEMI RILEVANTI DI QUESTO CAPITOLO secondo l'analisi di doppia materialità



Consumatori e utilizzatori finali



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 si costruisce attraverso un sistema di controlli e verifiche in ogni fase della 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.

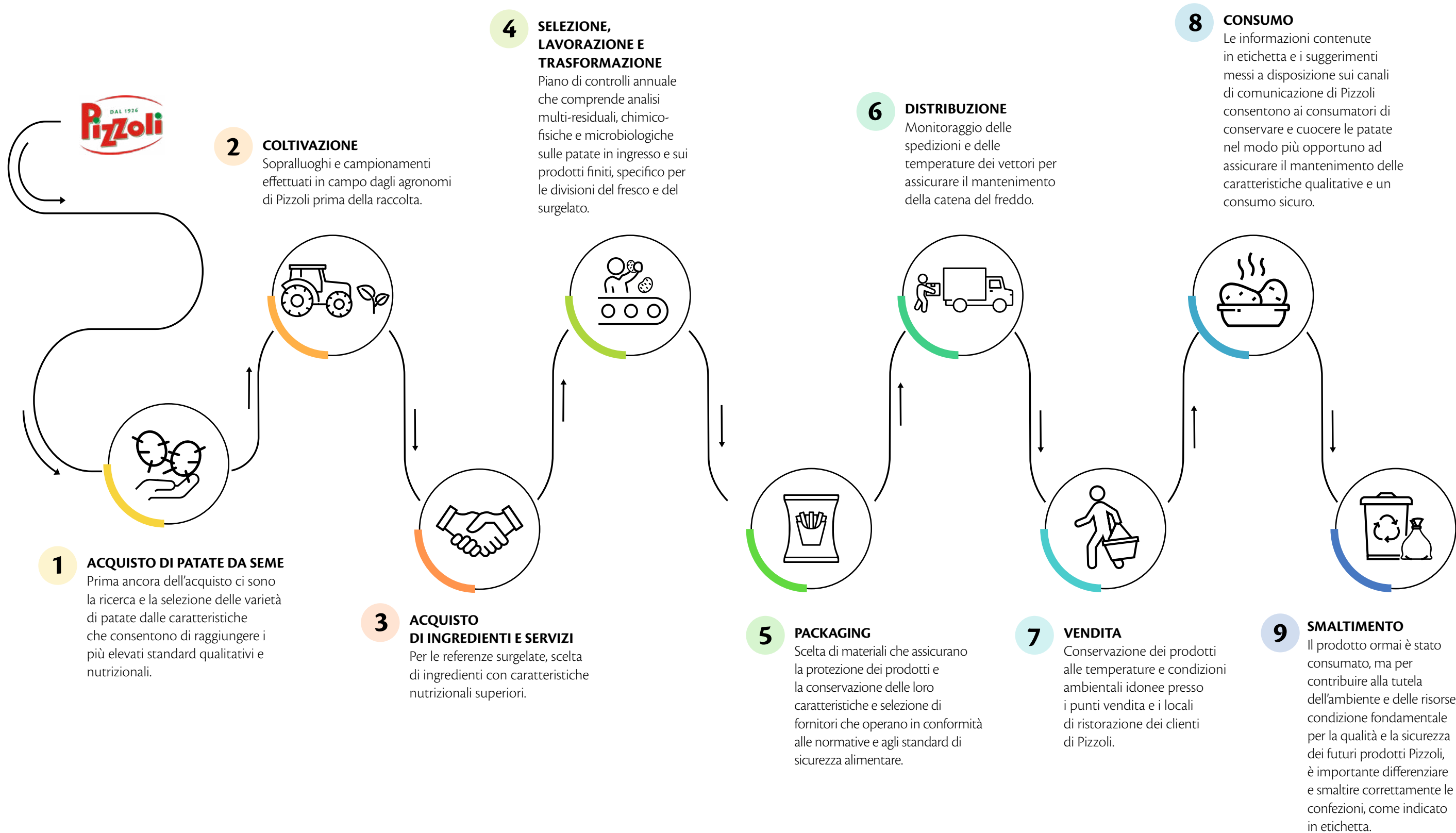


IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA GUSTO E NUTRIZIONE

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 minimizzarne l'assorbimento. L'eventuale aggiunta di sale nel processo di trasformazione è inferiore a quanto sarebbe necessario nel dosaggio domestico, penetrando più profondamente nella polpa. In questo caso, l'apporto è minimo (tra lo 0,4% e lo 0,5%) rispetto al dosaggio domestico a seguito della frittura.



Gestione della qualità lungo la catena del valore



Il **piano di analisi** interne ed esterne effettuate sulle materie prime in ingresso, sui processi e sul prodotto finito rappresenta una fase fondamentale del sistema di gestione della qualità. Esso è definito nel quadro del **sistema di gestione della sicurezza alimentare** che, nel caso degli stabilimenti di Budrio e San Pietro in Casale è certificato secondo gli standard **BRCC, IFS e ISO 22000**. San Pietro in Casale ha attivato un progetto per ottenere nel corso del 2026 la certificazione **ISO 28000** per la gestione della sicurezza lungo l'intera catena di fornitura. Il sito produttivo di Baricella, invece, è certificato secondo gli standard **IFS e Global G.A.P. GRASP opzione 2**.

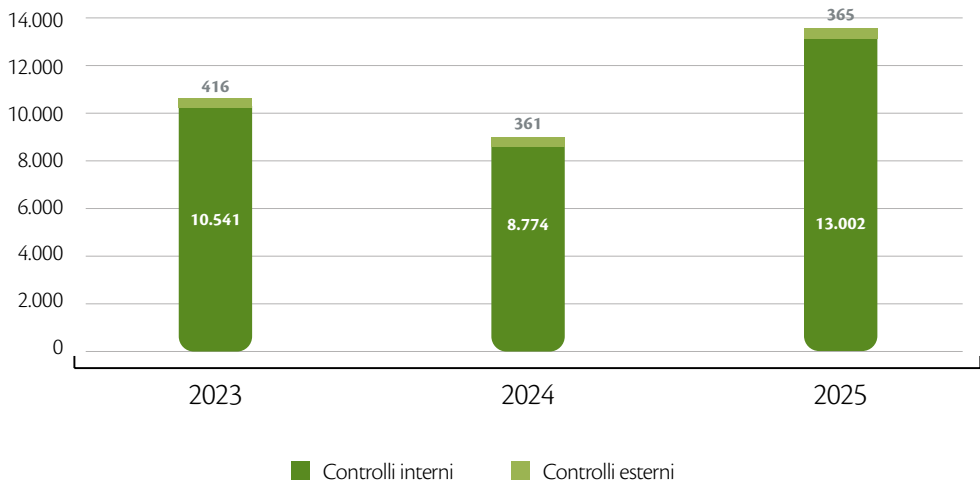
Sulle patate in entrata vengono condotte analisi multi-residuali per verificare che l'eventuale presenza di principi attivi, metalli pesanti e altre sostanze non superi i limiti consentiti dalle normative e dagli standard adottati da Pizzoli e dai suoi clienti. A queste analisi si aggiungono quelle di 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 costantemente le tempistiche e la temperatura di acqua e olio per assicurare che le patate conservino le loro proprietà e non sviluppino sostanze dannose. Controlli sulla presenza di PFAS e bisfenoli sono condotti anche sui film plastici. 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 2025 le **analisi interne** svolte sulle **patate da consumo fresco** sono state **13.002**, in aumento del 48% rispetto all'anno precedente, di cui 1.866 analisi condotte sulle patate in ingresso, 6.562 controlli di processo e 4.574 analisi sui prodotti finiti. A queste si sono aggiunte 365 analisi multi-residuali effettuate da laboratori esterni. Per quando riguarda la **divisione surgelato**, le **analisi totali** condotte nel 2025 sono state **75.117**, l'8% in più rispetto al 2024. Di queste, 9.355 hanno riguardato le patate in entrata, 23.048 i processi e 42.714 i prodotti finiti. In questi controlli rientrano anche 5.579 analisi eseguite esternamente da laboratori specializzati.

LE DIMENSIONI DELLA QUALITÀ

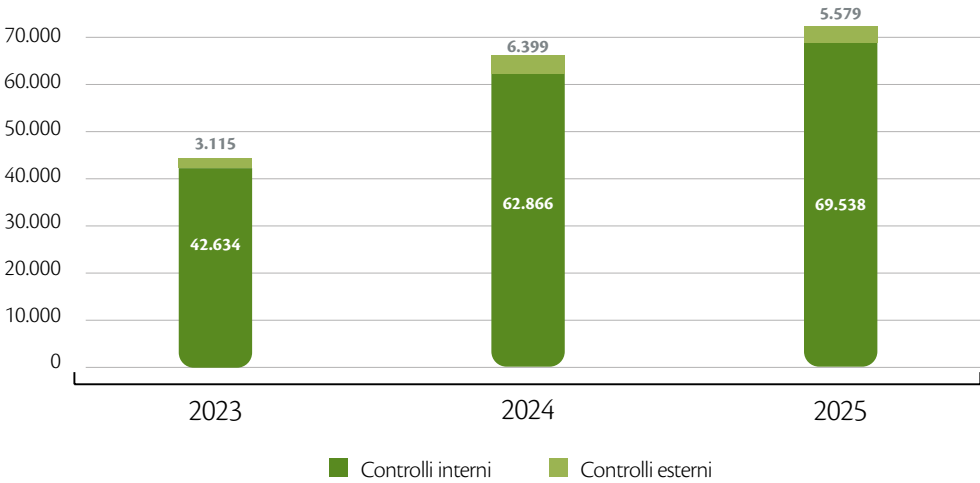
Numero di analisi condotte sulle patate da consumo fresco



13.367
analisi condotte sulle patate da consumo fresco

75.117
analisi condotte sulle patate surgelate

Numero di analisi condotte sulle patate surgelate



Investimenti in qualità²¹



²¹ 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. Inoltre, nel 2025, su richiesta di un cliente, l’Azienda si è adeguata anche al programma **SPRING**, in materia di gestione sostenibile dell’acqua.



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.



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.



ISO 28000:2022
Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza. Definisce i requisiti per impostare, attuare, mantenere e migliorare il sistema di gestione della sicurezza, con particolare attenzione ai rischi connessi alla catena logistica e alla continuità dei processi aziendali.



Certificazione produzione biologica²²
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 identifica i prodotti preparati in conformità alle regole alimentari previste dalla religione ebraica.

22 Certificazione per i prodotti biologici ICEA (IT-BIO-006) rilasciata in data 31/12/2024, con validità triennale.

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. Nel 2025, oltre a intensificare la distribuzione di prodotti innovativi presentati negli anni precedenti, è stata lanciata **Patsnella Gli Spicchi**, sottili spicchi di patate con buccia avvolti da un rivestimento aromatizzato alle erbe.

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. In questa direzione si inserisce

l'ampliamento degli areali produttivi avvenuto nel 2025, orientato alla diversificazione dell'offerta e alla valorizzazione di nicchie di mercato. Accanto alle zone tradizionalmente vocate, Pizzoli sta infatti rafforzando l'approvvigionamento anche da territori come Piemonte, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige, ampliando le possibilità di selezione e qualificazione del prodotto.

Tra i beni immateriali di Pizzoli spiccano diversi brevetti, tra cui fondamentale è quello per lo sviluppo della patata fonte di iodio. Le **patate lodi**, infatti, sono coltivate attraverso un metodo di arricchimento con lo iodio, ideato nel 2007 da Pizzoli in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna. Tramite tale tecnica agronomica, le patate assorbono naturalmente lo iodio durante la crescita, mantenendo l'autenticità del sapore e grande versatilità in cucina. Dopo la raccolta, infatti, la concentrazione di iodio all'interno di 100 g di patate lodi è di almeno 22,5 µg, rispetto alle patate non fortificate in cui il contenuto è inferiore a 2 µg. Una porzione di 200 g di patate lodi apporta il 30% della dose giornaliera raccomandata di iodio, elemento indispensabile per il funzionamento della tiroide e del metabolismo, ma scarsamente diffuso negli alimenti e della cui carenza soffrono circa 6 milioni di persone in Italia²³.

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. Nel 2025, Pizzoli ha proseguito il percorso di valorizzazione di varietà selezionate, tra cui Efera, proposta sul mercato attraverso Selezione per Ristoranti.

²³ Fonte: Istituto Superiore di Sanità.

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, nazionali e internazionali**, tra cui Marca di Bologna, Macfrut di Rimini, Gulfood di Dubai, Anuga di Colonia. In questi eventi si organizzano momenti per informare e sensibilizzare distributori e clienti sulle attività di Pizzoli che includono i processi di sostenibilità.

Risposte concrete a bisogni in evoluzione

Ascoltare i consumatori significa intercettare nuovi bisogni, abitudini e sensibilità, traducendoli in indicazioni utili per innovare prodotti e comunicazione.

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

Inoltre, anche il **packaging** veicola l'identità aziendale e la filosofia sulla quale si fonda il brand. Il crescente presidio normativo europeo sulla correttezza delle dichiarazioni ambientali e sulla tutela del consumatore rispetto a comunicazioni potenzialmente fuorvianti (Direttiva UE 2024/825) rende ancora più centrale l'attenzione alla qualità e verificabilità dei messaggi. Per questo, 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 e comunicazione al consumatore. Questo presidio si estende anche alle principali operazioni promozionali e di comunicazione corporate e di prodotto, per **garantire messaggi chiari, trasparenti e non ingannevoli**, prevenendo il rischio di greenwashing.

nel tempo, per assicurarsi che eventuali problematiche strutturali vengano gestite correttamente, affinché non si ripresentino in futuro.

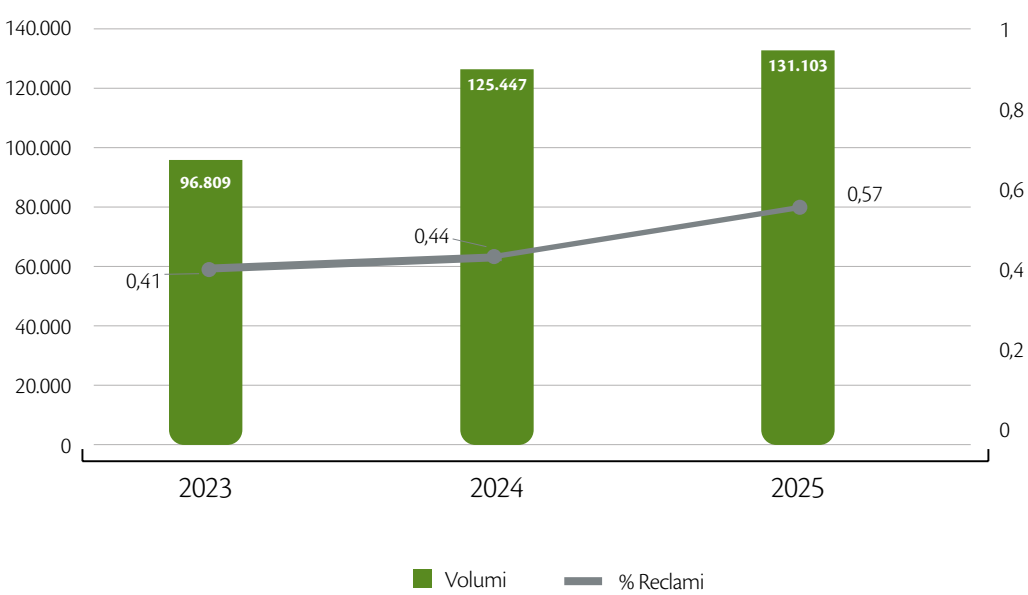
Per i **prodotti surgelati**, i consumatori possono rivolgersi al punto vendita di acquisto o scrivere all'indirizzo e-mail dedicato, riportato direttamente sul packaging del prodotto. La funzione Qualità prende in carico il reclamo e si attiva per svolgere le analisi e le verifiche necessarie, mentre 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 avvisano 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 2025, l'indice che rappresenta il numero di reclami ricevuti in rapporto ai volumi commercializzati

ha registrato un peggioramento rispetto al 2024 (+30%). L'incremento dei reclami, riscontrabile sia per i prodotti freschi che per il comparto surgelato, risente di un'incidenza maggiore di problematiche organolettiche e relative ad aspetti estetici del prodotto, come macchie e germogli. Il trend è coerente con le caratteristiche dell'annata produttiva italiana, segnata da minori criticità legate al clima rispetto al 2024, ma da una maggiore disuniformità delle pezzature, con patate di dimensioni molto diverse tra loro, un aspetto che può incidere sulla qualità percepita e, di conseguenza, sui feedback ricevuti. Pizzoli è intervenuta in risposta a tutte le segnalazioni attraverso operazioni di richiamo di prodotto, qualora necessario, e indagini approfondite sulle cause alla base delle diverse problematiche per prevenirne, per quanto possibile, la ricomparsa. Per esempio, l'Azienda ha potenziato i sistemi di selezione ottica per migliorare ulteriormente il controllo della materia prima in ingresso.

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.

In vista del **centenario aziendale**, che sarà celebrato nel 2026, Pizzoli ha avviato alcune iniziative dal forte valore simbolico e identitario, pensate per raccontare una storia costruita nel tempo insieme alle persone e al territorio. Tra queste rientrano il percorso che ha portato al riconoscimento come Marchio Storico di Interesse Nazionale, l'iter per l'emissione di uno speciale francobollo celebrativo e l'organizzazione di un evento che sarà dedicato ai dipendenti e alle loro famiglie, per vivere questo anniversario come un'occasione di appartenenza e condivisione.



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 quarta 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 2025.

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 adottando i “Voluntary Sustainability Reporting Standards for SMEs” (VSME) elaborati dallo “European Financial Reporting Advisory Group” (EFRAG), applicando sia il modulo Basic che, per quanto al momento applicabile, il modulo Comprehensive. A completamento del quadro informativo, sono stati inclusi anche alcuni indicatori dei Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (GRI) del 2021 e sono state considerate le indicazioni contenute nel documento “Il dialogo di sostenibilità tra PMI e banche” e nella relativa “Tabella di interoperabilità tra Documento PMI-Banche e VSME”, al fine di rafforzare la coerenza del Report rispetto ai principali fabbisogni informativi ESG del sistema bancario.

In appendice al documento sono presenti l’“Indice dei contenuti VSME interoperabili con GRI” e l’“Indice dei contenuti GRI integrativi”, 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 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 2026.

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	Indipen- denza	Numero di altre cariche importanti ricoperte e natura di tali cariche	Genere	Appar- tenenza a gruppi sociali sottorap- presentati	Com- petenze riguardanti i temi economici, ambientali e sociali	Categorie di stakehol- der rappre- sentate	Rappre- senta- zione dei dipendenti / di altri lavoratori	Posizione comparabile nella Pub- blica Ammi- nistrazione nei due anni precedenti
Nicola Pizzoli	Presidente CDA	SI	Ammini- stratore Delegato	M	NO	SI	Azionisti	NO	NO
Giuseppe Quaglia	Consi- gliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti	NO	NO
Andrea Pizzoli	Consi- gliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti	NO	NO

PERFORMANCE ECONOMICA

Valore economico creato

In €	2025	2024	2023
Ricavi netti delle vendite e prestazioni ²⁴	194.757.610	185.351.220	154.075.754
Altri ricavi non finanziari	4.099.372	5.437.597	6.735.862
Variazione delle rimanenze	6.378.870	2.202.282	2.584.842
Proventi finanziari	20.801	125.187	47.322
Valore aggiunto totale creato	205.256.653	193.116.286	163.443.780

Valore economico distribuito

In €	2025	2024	2023
Ai fornitori (costi merci vendute, servizi, godimento di terzi)	172.702.990	167.478.866	141.112.512
Remunerazione dei fornitori	172.702.990	167.478.866	141.112.512
Al lavoro dei dipendenti	12.858.997	11.752.564	9.280.382
Al lavoro di altri soggetti	477.260	252.476	93.135
Remunerazione del lavoro	13.336.257	12.005.040	9.373.517
Ai soci/azionisti	-	-	-
Interessi finanziari alle banche	2.064.625	2.268.127	1.859.789
Remunerazione ai prestatori di capitale	2.064.625	2.268.127	1.859.789
Alle attività sociali e culturali	106.856	50.580	54.891
Remunerazione alla collettività	106.856	50.580	54.891
Imposte e tasse	1.055.159	-669.216	51.703
Remunerazione pubblica amministrazione	1.055.159	-669.216	51.703
Valore aggiunto totale distribuito	189.265.887	181.133.397	152.452.412

Valore economico trattenuto

In €	2025	2024	2023
Ammortamenti	12.582.738	12.437.391	9.466.802
Accantonamenti	195.687	208.300	339.968
Altro	3.212.341	-662.802	1.184.598
Valore aggiunto totale trattenuto	15.990.766	11.982.889	10.991.368

24 Tutti i ricavi afferiscono alle attività economiche di cui al codice NACE 10.31.00 – “Lavorazione e conservazione delle patate”.

INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI

Dipendenti per contratto di lavoro e genere

Contratto di lavoro	2025			2024			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Indeterminato	49	134	183	42	120	182	33	95	128
Determinato	13	13	26	11	20	31	9	23	32
Totale	62	147	209	53	140	193	42	118	160

Dipendenti per contratto di lavoro e inquadramento

Inquadramento	2025			2024			2023		
	Indeterminato	Determinato	Totale	Indeterminato	Determinato	Totale	Indeterminato	Determinato	Totale
Dirigenti	6	-	6	8	-	8	7	-	7
Quadri	21	-	21	20	-	20	21	-	21
Impiegati amministrativi	79	11	90	65	11	76	46	13	59
Personale di reparto	77	15	92	69	20	89	54	19	73
Totale	183	26	209	162	31	193	128	32	160

Dipendenti per tipologia di contratto e genere

Contratto di lavoro	2025			2024			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Full-time	58	147	205	51	140	191	40	118	158
Part-time	4	-	4	2	-	2	2	-	2
Totale	62	147	209	53	140	193	42	118	160

DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

Dipendenti per categoria professionale e genere

Categoria professionale	2025						2024						2023					
	Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Dirigenti	-	0,0%	6	2,9%	6	2,9%	-	0,0%	8	4,1%	8	4,1%	-	0,0%	7	4,4%	7	4,4%
Quadri	4	1,9%	17	8,1%	21	10,0%	2	1,0%	18	9,3%	20	10,4%	2	1,3%	19	11,9%	21	13,1%
Impiegati amministrativi	38	18,2%	52	24,9%	90	43,1%	31	16,1%	45	23,3%	76	39,4%	26	16,3%	33	20,6%	59	36,9%
Personale di reparto	20	9,6%	72	34,4%	92	44,0%	20	10,4%	69	35,8%	89	46,1%	14	8,8%	59	36,9%	73	45,6%
Totale	62	29,7%	147	70,3%	209	100,0%	53	27,5%	140	72,5%	193	100%	42	26,3%	118	73,8%	160	100%

Dipendenti per categoria professionale e fascia d'età

Categoria professionale	2025						2024						2023					
	<30		30-50		>50		<30		30-50		>50		<30		30-50		>50	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Dirigenti	-	0,0%	2	1,0%	4	1,9%	-	-	4	2,1%	4	2,1%	-	-	3	1,9%	4	2,5%
Quadri	-	0,0%	13	6,2%	8	3,8%	-	-	12	6,2%	8	4,1%	-	-	13	8,1%	8	5,0%
Impiegati amministrativi	26	12,4%	53	25,4%	11	5,3%	17	8,8%	47	24,4%	12	6,2%	11	6,9%	38	23,8%	10	6,3%
Personale di reparto	25	12,0%	50	23,9%	17	8,1%	25	13,0%	47	24,4%	17	8,8%	15	9,4%	38	23,8%	20	12,5%
Totale	51	24,4%	118	56,5%	40	19,1%	42	21,8%	110	57,0%	41	21,2%	26	16,3%	92	57,5%	42	26,3%

Diversità degli organi di governo (CdA)

	2025			2024			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
N. di persone	3	-	3	3	-	3	3	1	4
%	100%	-	100%	100%	-	100%	75%	25%	100%

	2025			2024			2023		
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50
N. di persone	-	-	3	-	-	3	-	-	4
%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	100%

Divario retributivo di genere per categoria professionale²⁵

Categorie professionali	2025
Dirigenti ²⁶	-
Quadri	4,6%
Impiegati amministrativi	13,3%
Personale di reparto	15,1%
Media	20,1%

25 Il dato è esposto esclusivamente per l'esercizio 2025, primo anno di rendicontazione dell'indicatore. Il confronto temporale sarà introdotto a partire dal prossimo esercizio.
26 Non calcolabile, in quanto la categoria dei dirigenti è composta esclusivamente da uomini.

OCCUPAZIONE

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

Genere	2025				2024				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Donne	9	9	1	19	9	9	1	19	4	6	3	13
% sui dipendenti	52,9%	26,5%	9,1%	30,6%	75,0%	28,1%	11,1%	35,8%	80,0%	25,0%	23,1%	30,9%
Uomini	15	19	1	35	16	25	3	44	18	28	4	50
% sui dipendenti	44,1%	22,6%	3,4%	23,8%	53,3%	32,0%	9,4%	31,4%	85,7%	41,2%	13,8%	42,4%
Totale	24	28	2	54	25	34	4	63	22	34	7	63
% sui dipendenti	47,1%	23,7%	5,0%	25,8%	59,5%	30,9%	9,8%	32,6%	84,6%	37,0%	16,7%	39,4%

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

Genere	2025				2024				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Donne	3	3	3	9	1	4	1	6	2	3	1	6
% sui dipendenti	17,6%	8,8%	27,3%	14,5%	8,3%	12,5%	11,1%	11,3%	16,7%	9,4%	11, 1%	14,3%
Uomini	13	12	4	29	1	11	4	16	4	7	2	13
% sui dipendenti	38,2%	14,3%	13,8%	19,7%	3,3%	14,1%	12,5%	11,4%	13,3%	9,0%	6,3%	11,0%
Totale	16	15	7	38	2	15	5	22	6	10	3	19
% sui dipendenti	31,4%	12,7%	17,5%	18,2%	4,8%	13,7%	12,2%	11,4%	14,3%	9,1%	7,3%	11,9%

FORMAZIONE

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

Categoria professionale	2025			2024			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	-	1,3	1,3	-	8,4	8,4	-	10,9	10,9
Quadri	41,5	3,1	10,4	52,0	14,7	18,4	39,3	46,7	46,0
Personale Amministrativo	7,7	9,5	8,7	17,1	20,3	19,0	12,0	13,1	12,6
Personale di reparto	49,5	9,7	18,3	8,2	25,9	21,9	47,9	45,9	46,3
Totale	23,3	8,5	12,9	15,1	21,7	19,8	25,3	34,8	32,3

Ore medie di formazione annua per dipendente, per tipologia di formazione

Tipologia di formazione	2025	
	Ore medie per totale dipendenti	Ore medie per partecipanti effettivi
Qualità e sicurezza alimentare	0,65	3,7
Salute e sicurezza/anticendio	0,83	10,0
Soft skills e competenze trasversali	0,05	24,1
Tutela ambientale	0,11	0,8
Formazione tecnica - PLC	0,02	40,0

VALUTAZIONE DEI DIPENDENTI E SVILUPPO DI COMPETENZE

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

Categoria professionale	2025						2024						2023					
	Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale		Donne		Uomini		Totale	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Dirigenti	-	-	7	117% ²⁷	7	117%	-	-	8	100%	8	100%	-	-	7	100%	7	100%
Quadri	4	100%	16	94%	20	95%	2	100%	16	89%	18	90%	2	100%	16	84%	18	86%
Personale Amministrativo	2	5%	11	21%	13	14%	2	6%	4	9%	6	8%	2	8%	3	9%	5	8%
Personale di reparto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	6	10%	34	23%	40	19%	4	8%	28	20%	32	17%	4	10%	26	22%	30	19%

27 La percentuale dei dirigenti valutati nel 2025 supera il 100% perché nel corso dell'anno è stato valutato un dirigente successivamente cessato, quindi non ricompreso nell'organico di fine periodo utilizzato per il calcolo dell'incidenza.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Indicatori di salute e sicurezza relativi ai dipendenti

	2025	2024	2023
Totale ore lavorate	342.193	339.815	242.723
Ore lavorate da un dipendente a tempo pieno nel periodo di riferimento	2.016	2.016	1.992
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	6	7	5
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²⁸	3,51	4,12	4,12
Numero complessivo di giornate perse a causa di infortuni, decessi, malattie connesse al lavoro e decessi a seguito di malattie	134	151	230

Indicatori di salute e sicurezza relativi al personale non dipendente²⁹

	2025	2024	2023
Totale ore lavorate	356.270	276.359	246.095
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	5	5	2
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²⁸	2,81	3,62	1,63

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

	2025	2024	2023
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri ambientali	35%	21%	29%
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	35%	12%	47%

Proporzione di spesa verso fornitori locali

	2025	2024	2023
Percentuale di spesa fornitori italiani	66,7%	64,6%	75,9%
Percentuale di spesa fornitori locali	17,1%	17,7%	20,6%



ENERGIA

Consumo di energia, mix energetico e intensità energetica³⁰

In MWh	2025	2024	2023
Consumo di combustibile da carbone e prodotti del carbone	-	-	-
Consumo di combustibile da petrolio grezzo e prodotti petroliferi	1.004	1.209	984
di cui gasolio per muletti	192	317	215
di cui diesel per flotta auto	656	711	695
di cui benzina per flotta auto	156	181	74
Combustibile da gas naturale	141.112	131.213	88.153
Consumo di energia elettrica da fonti fossili acquistata	-	-	11.338
Consumo di energia elettrica da fonti rinnovabili non certificata acquistata ³¹	-	-	3.621
Consumo totale di energia da fonti fossili	142.116	132.423	104.095
Quota di fonti fossili sul consumo totale di energia	83,7%	85,5%	93,0%
Consumo da fonti nucleari ³²	-	-	384
Quota di fonti nucleari sul consumo totale di energia	0,0%	0,0%	0,3%
Consumo di combustibili per le fonti rinnovabili, compreso il biogas e i biocarburanti	13.522	10.980	7.497
Consumo di energia elettrica da fonti rinnovabili certificata acquistata	14.175	11.415	-
Consumo di energia rinnovabile autoprodotta senza ricorrere a combustibili	-	-	-
Consumo totale di energia da fonti rinnovabili	27.697	22.396	7.497
Quota di fonti rinnovabili sul consumo totale di energia	16,3%	14,5%	6,7%
Consumo totale di energia	169.813	154.818	111.976
Consumo totale di energia di stabilimento (esclusi i carburanti per la flotta auto)	169.000	153.926	111.208
Intensità energetica totale (MWh/t produzione)	1,39	1,46	1,49
Intensità energetica di produzione (MWh/t produzione)	1,38	1,45	1,48

30 A partire dal 2025, si considera il consumo di biogas prodotto dalla digestione a partire dagli Smc misurati, invece che dall'energia termica ed elettrica prodotta conseguenti al suo utilizzo. Anche gli esercizi precedenti sono stati rettificati di conseguenza, per assicurare comparabilità dei dati.

31 La quota di energia rinnovabile proveniente da mix energetico nazionale, in assenza di acquisto di Garanzie di Origine, viene equiparata alle fonti fossili.

32 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 GHG³³

In t CO ₂ e	2025	2024	2023
Emissioni Scope 1 ³⁴	26.589	24.693	16.824
Emissioni biogeniche CO ₂ ³⁵	12.084	11.200	3.439
Emissioni Scope 2 - Location-based ³⁶	3.659	2.941	4.130
Emissioni Scope 2 - Market-based ³⁷	-	-	7.045
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 LB	30.248	27.635	20.954
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 MB	26.589	24.693	23.869
Intensità delle emissioni Scope 1 (t CO ₂ e/t produzione)	0,2172	0,2323	0,2240
Intensità delle emissioni Scope 2 - Location-based (t CO ₂ e /t produzione)	0,0299	0,0277	0,0550
Intensità delle emissioni Scope 2 - Market-based (t CO ₂ e /t produzione)	-	-	0,0938
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 LB (t CO ₂ e/t produzione)	0,2471	0,2599	0,2790
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 MB (t CO ₂ e/t produzione)	0,2172	0,2323	0,3178
Intensità delle emissioni per ricavi netti (Scope 1 + Scope 2 LB/mln €)	155,31	149,09	142,70

Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti³⁸

In kg	2025	2024	2023
Ossidi di azoto (NOx)	39.953	22.893	29.112
Ossidi di zolfo (SOx)	1.913	793	96
Composti organici volatili (VOC)	610	0	32
Particolato (PM)	279	347	95
Particolato oleoso	5	14	55
Composti ridotti dell'azoto (NH ₃)	≈ 0	24	-

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

34 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, HVO, benzina e diesel: DEFRA.

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

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

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

38 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 emessa 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. I valori riscontrati sono inferiori a quelli autorizzati in Autorizzazione ambientale. Sono disponibili i rapporti di prova di terza parte.

ACQUA³⁹

Prelievo idrico

In m³	2025	2024	2023
Prelievi idrici totali	518.464	401.298	258.363
Acque sotterranee	511.707	401.298	256.785
Risorse idriche di terze parti	6.757	-	1.578
Indice di prelievo idrico rispetto alla produzione (m³/t produzione)	4,23	3,77	3,44

Scarico idrico

In m³	2025	2024	2023
Scarichi idrici totali ⁴⁰	465.493	484.320	273.043
Acque di superficie	255.184	286.697	76.942
Risorse idriche di terze parti (scarico in fognatura)	210.309	197.623	196.101
Indice di scarico idrico rispetto alla produzione (m³/t produzione)	3,80	4,56	3,64

39 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.

40 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.

MATERIALI⁴¹

Materiali utilizzati per peso e volume

In t	2025	2024	2023	Provenienti da fonti rinnovabili
Materie prime e ingredienti per la produzione				
Patate	211.314	184.275	124.918	X
di cui approvvigionate in conformità alla certificazione Global G.A.P.	16%	18%	17%	X
Olio di girasole e olio extra vergine di oliva	5.209	4.288	3.030	X
Altri ingredienti (pane, aromi, farine, coating)	2.788	1.367	1.329	X
Materiali per l'imballaggio primario				
Plastica (rete)	180,5	186,0	139,1	
Polietilene (buste)	331,9	288,6	175,2	
Carta certificata FSC	-	0,9	0,7	X
Rete compostabile	-	3,0	-	X
Misto politene e carta separabile	15,7	15,7	11,1	
Banda di polietilene (Verty Bag)	64,5	66,3	45,0	
Nastro adesivo	15,1	21,6	14,3	
Foil trasferimento termico	3,3	1,3	0,9	
Plastica (reggette per pallet)	0,4	0,6	0,3	
Carta (per base cassette)	-	6	-	X
Sacchi in polietilene per octabins	11	7	13	
Materiali per l'imballaggio secondario				
Cartone	4.289	3.619	3.108	X
di cui certificato FSC	4.289	3.619	3.108	X
Film estensibile in polietilene	30	32	22	
Rete di plastica avvolgi pallet	-	0	0,3	
Etichette in carta	23	20	16	
Cassette in plastica	-	81	115	
Legno	4.879	144	2.584	X
Pallet in plastica	692	7	-	
Angolari per pallet in cartone	6	7	6	X

41 I dati sono elaborati a partire dalle informazioni presenti sui gestionali utilizzati per gli acquisti. Nel 2025 la rendicontazione degli imballaggi primari e secondari è stata uniformata all'unità di misura del peso. Per assicurare la confrontabilità dei dati nel tempo, i valori degli esercizi precedenti rilevati in unità diverse sono stati convertiti mediante fattori elaborati a partire da dati tecnici disponibili e, in assenza di informazioni puntuali, attraverso proxy e assunzioni coerenti con le caratteristiche dei materiali.

	2025	2024	2023	Provenienti da fonti rinnovabili
Prodotti per l’impianto depurazione delle biomasse				
Detergenti sanificanti	37	36	26	
Prodotti chimici	1.281	1.011	477	
Filtri per la filtrazione degli oli vegetali	4,7	4,6	2,7	
Materiali da ufficio				
Carta	4,63	3,61	4,32	X
di cui certificata FSC	100%	100%	100%	X

Contenuto riciclabile del packaging primario

In %	2025	2024
Tipologia di imballaggio primario		
Rete di plastica	0	0
Imballaggi in polietilene	100	100
Carta - di cui FSC	100	100
Imballaggio misto in polietilene e carta film separabile	30	30
Imballaggio Verty Bag con banda in polietilene	100	100
Sacchi in polietilene per Octabins	100	100

RIFIUTI

Rifiuti prodotti⁴²

In kg	2025	2024	2023
Rifiuti non pericolosi	17.111.194	14.239.592	9.326.756
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclaggio	9.000	11.400	11.000
Altre operazioni di smaltimento	1.358.580	668.500	1.091.190
Altre attività di recupero	15.698.944	13.523.304	8.126.716
Incenerimento	44.670	31.828	43.320
Discarica	-	4.560	54.530
Rifiuti pericolosi	9.899	24.808	28.682
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclaggio	-	-	-
Altre operazioni di smaltimento	1.634	12.100	18.780
Altre attività di recupero	7.240	10.690	8.460
Incenerimento	945	1.207	707
Discarica	80	811	735
Totale rifiuti	17.121.093	14.264.400	9.355.438
Preparazione per il riutilizzo	-	-	-
Riciclaggio	9.000	11.400	11.000
Altre operazioni di smaltimento	1.360.214	680.600	1.109.970
Altre attività di recupero	15.706.184	13.532.024	8.135.176
Incenerimento	45.615	33.035	44.027
Discarica	80	5.371	55.265
Totale rifiuti non riciclati	1.405.909	719.006	1.209.262
% sul totale	8,2%	5,0%	12,9%

42 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 VSME interoperabili con GRI

Disclosure VSME	Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO BASE				
B1 – Basi per la preparazione	B1 – 24 (a) Opzione utilizzata per la rendicontazione			-
	B1- 24 (b) Omi			- Non sono state omesse informazioni per motivi di riservatezza o sensibilità.
	B1 – 24 (c) Perimetro di rendicontazione	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell’organizzazione		-
	B1 – 24 (d) Lista delle controllate incluse nel perimetro di rendicontazione	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell’organizzazione		- Pizzoli non ha società controllate.
	B1 – 24 (e-i) Forma giuridica dell’impresa	2-1 Dettagli organizzativi		-
	B1 – 24 (e-ii) Codice NACE			-
	B1 – 24 (e-iii) Entità dello stato patrimoniale			- Il totale degli attivi a stato patrimoniale ammonta a: €152.498.802 nel 2023, €166.351.583 nel 2024 e €162.645.856 nel 2025.
	B1 – 24 (e-iv) Ricavi delle vendite e delle prestazioni			12, 23, 128
	B1 – 24 (e-v) Numero di dipendenti	2-7 Dipendenti		13, 44, 130
	B1 – 24 (e-vi) Paese delle operazioni primarie e ubicazione degli attivi significativi	2-1 Dettagli organizzativi		-
	B1 – 24 (e-vii) Geolocalizzazione dei siti			- Sede legale e stabilimento di Budrio: 44.53657433624328, 11.543368268316385 Stabilimento di San Pietro in Casale: 44.7049306160786, 11.464178932898909 Stabilimento di Baricella: 44.66099164130605, 11.541083227343208
	B1 – 25 Certificazioni o marchi di sostenibilità	Rating e/o scoring ESG		-

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO BASE					
B2 – Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un’economia più sostenibile	B2 – 26 (a) Pratiche per la transizione verso un’economia più sostenibile	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile		7	
	B2 – 26 (b) Politiche su tematiche di sostenibilità	2-23 Impegni in termini di policy		22	
	B2 – 26 (c) Iniziative future o piani prospettici su tematiche di sostenibilità	2-23 Impegni in termini di policy		40-41, 55, 71	
	B2 – 26 (d) Obiettivi su tematiche di sostenibilità			-	Al momento, Pizzoli non ha definito obiettivi su tematiche di sostenibilità.
B3 – Energia ed emissioni di gas a effetto serra	B3 – 29 Consumo totale di energia	302-1 Consumo di energia interno all’organizzazione		138	
	-	-	Livello di efficienza degli immobili in garanzia		
	B3 – 30 (a) Emissioni di gas a effetto serra di ambito 1	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)		139	
	B3 – 30 (b) Emissioni di gas a effetto serra di ambito 2 basate sulla posizione	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)		139	
	B3 – 31 Intensità delle emissioni	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)		-	
B4 – Inquinamento di aria, acqua e suolo	B4 – 32 Emissioni inquinanti in aria, acqua e suolo	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell’aria rilevanti 303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua 303-4 Prelievo idrico 306-3 Rifiuti prodotti		139	
	-	-	Obiettivi di riduzione delle emissioni inquinanti	-	Al momento, Pizzoli non ha definito obiettivi di riduzione delle emissioni inquinanti, rientrando nei limiti previsti dalle normative

43 La colonna “Integrazioni Finanza Sostenibile” segnala le informazioni ulteriori rispetto al VSME richieste o valorizzate nel documento “Il dialogo di sostenibilità tra PMI e banche. Tabella di interoperabilità tra Documento PMI-Banche e VSME”; Tavolo per la Finanza Sostenibile (dicembre 2025). Tali informazioni sono riportate per facilitare il raccordo tra rendicontazione VSME e fabbisogni informativi del sistema bancario in ambito ESG.

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO BASE					
B5 – Biodiversità	B5 – 33 Siti in/ in prossimità di un'area sensibile sotto il profilo della biodiversità	101-5 Ubicazioni con impatti sulla biodiversità	Aree di proprietà o gestite in o adiacenti ad aree protette e/o aree ad alto valore di biodiversità	-	Pizzoli ha verificato la localizzazione dei propri siti rispetto ad aree sensibili per la biodiversità. La verifica preliminare non evidenzia siti localizzati all'interno di aree Natura 2000. Gli stabilimenti risultano tuttavia collocati in un contesto territoriale prossimo a siti Natura 2000 e ad ambienti di interesse naturalistico. In assenza di una verifica GIS puntuale che confermi sovrapposizione parziale o adiacenza ai perimetri delle aree sensibili, tali siti non sono stati conteggiati come “in or near biodiversity-sensitive areas” ai fini del requisito VSME.
	B5 – 34 (a) Uso totale del suolo	101-6 Fattori diretti della perdita di biodiversità		-	Complessivamente la superficie di suolo occupata dagli stabilimenti di Pizzoli è pari a 211.328 m². I terreni agricoli sperimentali sotto il diretto controllo aziendale sono pari a: 58 ettari nel 2023, 42 ettari nel 2024 e 50 ettari nel 2025. Complessivamente la superficie di suolo occupata dalla coltivazione delle patate di cui Pizzoli si approvvigiona è pari a: 1.715 ettari nel 2023, 2.960 ettari nel 2024 e 2.639 ettari nel 2025.
	B5 – 34 (b) Superficie totale impermeabilizzata	101-6 Fattori diretti della perdita di biodiversità	Area e percentuale di terreno impermeabilizzata	-	La superficie totale impermeabilizzata è pari a 175.262,4 m².
	B5 – 34 (c) Superficie totale orientata alla natura nel sito	101-6 Fattori diretti della perdita di biodiversità		-	N/A
	B5 – 34 (d) Superficie totale orientata alla natura fuori dal sito	101-6 Fattori diretti della perdita di biodiversità		-	N/A
	-	-	Obiettivi di protezione o ripristino della biodiversità	-	Al momento, Pizzoli non ha definito obiettivi di protezione o ripristino della biodiversità.

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO BASE					
B6 – Acque	B6 – 35 Prelievo idrico totale	303-3 Prelievo idrico		140	
	B6 – 35 Prelievo idrico in aree a elevato stress idrico	303-3 Prelievo idrico		140	
	B6 – 36 Consumo idrico	303-4 Scarico idrico 303-5 Consumo idrico		140	
	-	-	Obiettivi di riduzione dei consumi o prelievi idrici da aree a stress idrico	-	Al momento, Pizzoli non ha definito obiettivi di riduzione dei consumi o prelievi idrici da aree a stress idrico.
B7 – Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti	B7 – 38 (a) Produzione annua totale di rifiuti per tipo	306-3 Rifiuti generati		143	
	B7 – 38 (b) Rifiuti reindirizzati a riciclaggio o riutilizzo	306-3 Rifiuti generati		143	
	B7 – 38 (c) Afflussi di risorse	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume		141-142	
	-	-	Contenuto riciclato negli imballaggi		Pizzoli non utilizza materiali di packaging riciclati.
	-	301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	Contenuto riciclabile negli imballaggi	142	
	-	-	Obiettivi di miglioramento della gestione circolare delle risorse	-	Al momento, Pizzoli non ha definito obiettivi di miglioramento della gestione circolare delle risorse. Tuttavia, l'Azienda è impegnata in attività continue di ricerca e sviluppo di soluzioni di packaging a minor impatto e aderisce a circuiti di pooling. Inoltre, aderisce a iniziative di settore per il recupero e riutilizzo di sottoprodotti, come testimonia la collaborazione con HERA.

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO BASE					
B8 – Forza lavoro – Caratteristiche generali	B8 – 39 (a) Numero totale di dipendenti per tipologia di contratto di lavoro (determinato e indeterminato)	2-7 Dipendenti	Numero totale di dipendenti per tipologia di contratto e per inquadramento	45, 130	
	B8 – 39 (b) Numero totale di dipendenti per genere	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti		45, 131	
	B8 – 30 (c) Numero totale di dipendenti per paese			44	Pizzoli opera esclusivamente in Italia.
	-	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	Numero di dipendenti parte di categorie protette oltre le richieste di legge	-	Pizzoli non impiega dipendenti appartenenti a categorie protette in numero superiore rispetto alle richieste di legge.
	B8 – 40 Turnover	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti		45, 133	
B9 – Forza lavoro – Salute e sicurezza	B9 – 41 (a) Numero e tasso di infortuni registrabili connessi al lavoro	403-9 Infortuni sul lavoro	Numero di giornate perse a causa di infortuni e/o malattie professionali	49, 136	
	B9 – 41 (b) Numero di decessi dovuti a lesioni e malattie connesse al lavoro			49, 136	
B10 – Forza lavoro – Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione	B10 – 42 (a) Retribuzione pari o superiore al salario minimo			46	
	B10 – 42 (b) Percentuale di divario retributivo di genere	405-2 Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Percentuale di divario retributivo di genere per livello di inquadramento	132	
	B10 – 42 (c) Percentuale di dipendenti coperti da contrattazione collettiva	2-30 Contratti collettivi		46	
	B10 – 42 (d) Numero medio annuo di ore di formazione per dipendente e per genere	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Numero di ore di formazione per dipendente per tipologia di formazione	46, 134	

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO BASE					
B11 – Condanne e ammende per corruzione attiva e passiva	B11 – 43 Numero di condanne e importo complessivo delle ammende per violazione di leggi in materia di lotta alla corruzione passiva e attiva	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate		22	
	-	205-2 Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	Adozione di un codice etico, modello di organizzazione e controllo 231, procedure in materia di anticorruzione	2	
	-	-	Importo complessivo delle ammende per violazione di leggi in materia ambientale e sociale	-	Nel triennio 2023-2025 Pizzoli non ha ricevute ammende per violazione di leggi in materia ambientale e sociale.
MODULO COMPRENSIVO					
C1 – Strategia: modello aziendale e iniziative connesse alla sostenibilità	C1 – 47 (a) Prodotti e/o servizi offerti	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business		12-13, 18	
	C1 – 47 (b) Mercati significativi e paesi/regioni di attività	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business		9, 12-13	
	C1 – 47 (c) Rapporti commerciali	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business		56	
	C1 – 47 (d) Elementi chiave della strategia relativi alla sostenibilità	2-23 Impegni in termini di policy		40-41	
	-	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti 2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti 2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Struttura organizzativa e di governance d'impresa	20	

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO COMPRENSIVO					
C2 – Descrizione delle pratiche, delle politiche e delle iniziative future per la transizione verso un’economia più sostenibile	C2 – 48 Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un’economia più sostenibile	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile 2-23 Impegni in termini di policy		7, 55, 71	
	C2 – 49 Responsabilità dell’attuazione delle politiche			20, 22	
Metriche ambientali	50 Emissioni di gas a effetto serra di ambito 3	305-3 Altre emissioni indirette di gas a effetto serra (GHG)		-	L’analisi approfondita delle emissioni di ambito 3 è prevista nel 2026.
C3 – Obiettivi di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra e transizione climatica	C3 – 54 Obiettivi di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra			-	Al momento, Pizzoli non ha definito obiettivi di riduzione delle emissioni di gas a effetto serra.
	C3 – 54 (a) Anno obiettivo e valore per l’anno obiettivo			-	
	C3 – 54 (b) Anno baso e valore per l’anno base			-	
	C3 – 54 (c) Unità			-	
	C3 – 54 (d) Quota di emissioni di ambito 1, 2 e 3 interessata dall’obiettivo			-	
	C3 – 54 (e) Azioni per conseguire gli obiettivi			-	
	C3 – 55 Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici			-	
	-	-	Azioni e investimenti per ridurre l’esposizione a rischi fisici e di transizione	-	
	-	-	Copertura assicurativa dai rischi fisici	-	

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO COMPRENSIVO					
C4 – Rischi climatici	C4 – 57 Rischi legati al clima e a eventi di transizione legati al clima			-	
	C4 – 57 (a) Descrizione			-	
	C4 – 57 (b) Valutazione dell’esposizione di attivi, attività e catena del valore			-	Al momento, Pizzoli ha individuato in quali fasi della catena del valore (a monte, nelle attività dirette o a valle) si manifestano i rischi.
	C4 – 57 (c) Orizzonti temporali			-	Al momento, Pizzoli non ha analizzato gli orizzonti temporali di manifestazione dei rischi individuati.
	C4 – 57 (d) Azioni di adattamento ai cambiamenti climatici			-	
	-	-	Stima preliminare del fatturato allineato alla Tassonomia UE	-	Al momento, Pizzoli non ha svolto questa analisi.
C5 – Altre caratteristiche (general) della forza lavoro	-		Stima preliminare della spesa in conto capitale allineata alla Tassonomia UE	-	Al momento, Pizzoli non ha svolto questa analisi.
	C5 – 59 Diversità di genere a livello dirigenziale	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti		45, 130-132	
	C5 – 60 Lavoratori autonomi senza personale che lavorano solo per l’impresa e numero di lavoratori temporanei messi a disposizione da imprese di ricerca, selezione e fornitura del personale	2-8 Lavoratori non dipendenti		-	Pizzoli non impiega lavoratori autonomi senza personale né lavoratori temporanei.
C6 – Altre informazioni sulla forza lavoro propria – Politiche e procedure in materia di diritti umani	C6 – 61 (a) Codice di condotta o politica in materia di diritti umani	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Politiche o procedure per promuovere e garantire il rispetto dei diritti umani	22, 48-49	
	C6 – 61 (b) Contenuti del codice di condotta			22	
	C6 – 61 (c) Meccanismo di trattamento delle denunce per la forza lavoro propria			-	

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO COMPRENSIVO					
C7 – Incidenti gravi in materia di diritti umani	C7 – 62 (a) Incidenti in seno alla forza lavoro propria relativi a: 1. Lavoro minorile 2. Lavoro forzato 3. Tratta di esseri umani 4. Discriminazione 5. Altro	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Casi di violazione dei diritti umani che hanno determinato provvedimenti definitivi o erogazione di sanzioni e/o risarcimenti	22	Nel triennio 2023-2025 non si sono verificati episodi di violazione dei diritti umani in senso alla forza lavoro propria.
	C7 – 62 (b) Azioni in risposta agli incidenti		Azioni per minimizzare gli impatti negativi, mitigare i rischi o promuovere opportunità	-	N/A
	C7 – 62 (c) Incidenti che coinvolgono lavoratori nella catena del valore, comunità interessate, consumatori e utilizzatori finali	403-7 Prevenzione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business 416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi 416-2 Casi di non conformità in materia di salute e sicurezza dei prodotti e servizi durante il loro ciclo di vita 418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	Azioni per minimizzare gli impatti negativi, mitigare i rischi o promuovere opportunità	24	Nel 2024 e nel 2025 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.).

Disclosure VSME		Disclosure GRI	Integrazioni Finanza Sostenibile ⁴³	Numero di pagina	Note e omissioni
MODULO COMPRENSIVO					
C8 – Ricavi da determinate attività ed esclusione dagli indici di riferimento dell'UE	C8 – 63 Operatività nei settori di: 1. Armi controverse 2. Coltivazione e produzione di tabacco 3. Combustibili fossili 4. Produzione di sostanze chimiche			-	Pizzoli non opera nei settori indicati.
	C8 – 64 Esclusione da indici di riferimento UE			-	Pizzoli non risulta esclusa dagli indici di riferimento UE allineati all'Accordo di Parigi.
C9 – Diversità di genere nell'organo di governance	C9 – 65 Rapporto di diversità di genere nell'organo di governo	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti		128	

Indice dei contenuti GRI integrativi

Disclosure GRI		Numero di pagina	Note e omissioni
GRI 2: informativa generale 2021	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	2	
	2-4 Revisione delle informazioni	126	
	2-5 Assurance esterna	126	
	2-9 Struttura e composizione della governance	20, 128	
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	20	b) Date le caratteristiche del business, non si è ritenuto necessario formalizzare criteri specifici per la nomina e selezione dei membri del massimo organo di governo.
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	-	Il Presidente del massimo organo di governo è anche Amministratore Delegato dell'organizzazione.
	2-15 Conflitti d'interesse	-	Considerato il fatto che Pizzoli non è una S.p.A. ad azionariato diffuso e che la proprietà è rappresentata principalmente dai componenti della famiglia Pizzoli (Società a base ristretta) non è stato ritenuto necessario prevedere procedure specifiche per la gestione dei conflitti di interesse.
	2-16 Comunicazione delle criticità	-	a) Pizzoli raccoglie e analizza ogni informazione ricevuta attraverso i suoi canali di comunicazione e qualora tra queste informazioni risultino delle criticità in termini di reali e potenziali impatti negativi queste vengono riportate al massimo organo di governo. b) Non si sono registrate criticità da riferire al massimo organo di governo durante il periodo di rendicontazione.
	2-17 Conoscenza collettiva del massimo organo di governo	-	Attualmente non sono previste misure formalizzate per portare avanti le conoscenze collettive, le capacità e l'esperienza del massimo organo di governo riguardo allo sviluppo sostenibile.
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	-	Attualmente non sono previste misure formalizzate di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.

Disclosure GRI		Numero di pagina	Note e omissioni
GRI 2: informativa generale 2021	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	-	L'Assemblea dei Soci al momento della nomina stabilisce il compenso annuo da riconoscere ai Consiglieri membri del CdA. Il CdA definisce la ripartizione del compenso tra i vari membri e l'indennità di fine rapporto. La retribuzione è fissa, senza ulteriori bonus e incentivi. Per gli alti dirigenti la retribuzione è stabilita al momento dell'assunzione o attraverso eventuali revisioni retributive approvate dal CdA. Per gli alti dirigenti è stato istituito un sistema di MBO con obiettivi annuali anche correlati alla gestione degli impatti ambientali e sociali.
	2-20 Procedure di determinazione della retribuzione		
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	20, 24, 60-61	
	2-25 Processi volti a rimediare a impatti negativi	48-49	Diverse procedure e meccanismi sono stati predisposti per rimediare gli impatti negativi. Le informazioni relative alla gestione dei diversi impatti sono incluse nelle sezioni opportune del Report, dove applicabile.
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	22	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	-	Nel triennio 2023-2025 non si sono registrati casi di non conformità a leggi e regolamenti.
	2-28 Appartenenza ad associazioni	30	
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	32-35	
GRI 302: Energia 2016	302-3 Intensità energetica	-	
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	-	
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	-	
GRI 401: Occupazione 2016	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	47	

Disclosure GRI		Numero di pagina	Note e omissioni
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	-	
	403-3 Servizi per la salute professionale	-	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	-	
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	-	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	-	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	48-49	
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono periodicamente valutazioni delle loro performance e dello sviluppo professionale	135	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	58, 137	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	60-61, 137	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	60-61, 137	
GRI 201: Performance economica 2016	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	-	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	-	Nel triennio 2023-2025 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 triennio 2023-2025 non si sono registrati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi.





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 2026



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2025

Pizzoli S.p.A.

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

P.IVA 00590481206 - Rea N. 03029000373

presso ufficio delle imprese di Bologna