

Report di Sostenibilità 2024



la qualità, dalle nostre mani

GRUPPO
Chiola
FILIERA AGROALIMENTARE
DI ECCELLENZA



Gruppo Chiola - Chiola Mario srl
Via F.lli Giraudò, 15,
I-12011 Borgo San Dalmazzo, Cuneo
per contatti: info@gruppochiola.com

Contenuti



9

Il Gruppo Chiola

14	La storia
18	Composizione del Gruppo e governance societaria
20	Il modello di business e le performance d'impresa
30	La strategia aziendale e gli sviluppi futuri

37

La sostenibilità per il Gruppo Chiola

La governance e il piano di sostenibilità	39
Informazioni sulla Tassonomia UE	44
Salvaguardare l'ambiente	48
Informative sociali	56
Informative di governance	72



75

Appendice

Lettera agli Stakeholders

L'avventura del nostro Gruppo inizia nel **1975**, grazie ad una visione chiara del mercato ed al desiderio di **fare impresa** in proprio di Mario Chiola; l'**impegno operativo** e la **gestione responsabile** dell'impresa impegnano oggi due ulteriori generazioni della mia **famiglia**, coinvolte in azienda e nella proprietà, curando giornalmente le responsabilità verso collaboratori, clienti, fornitori ed istituzioni.

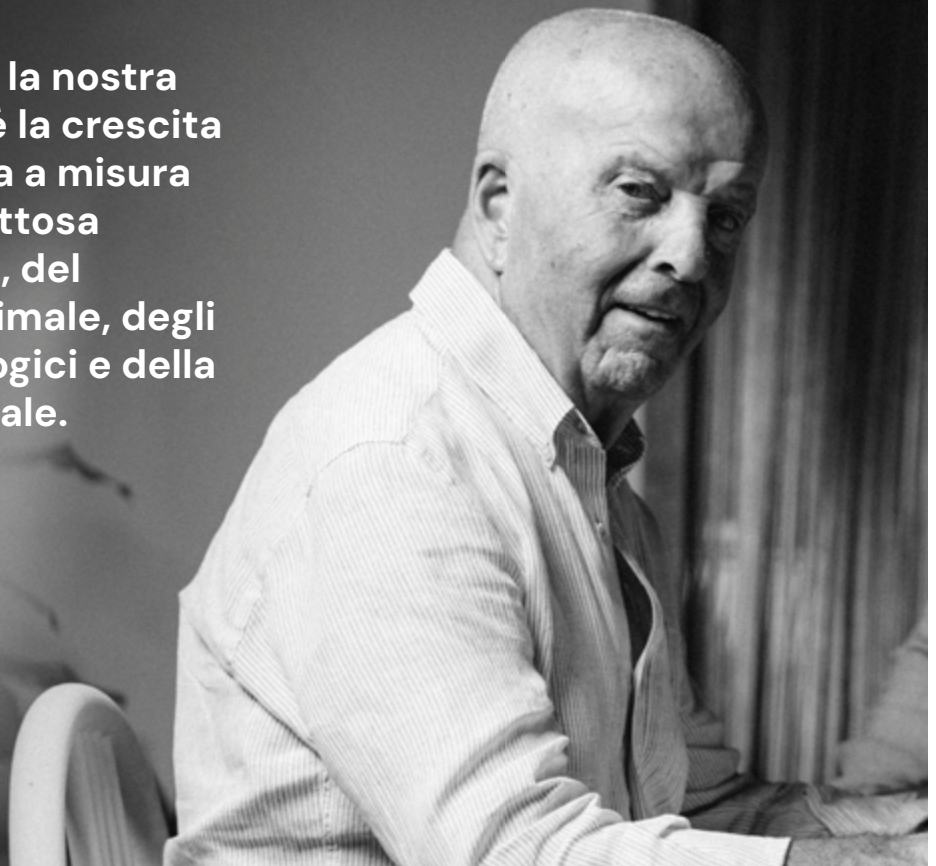
L'impegno del Gruppo sui temi della **sostenibilità** costituisce un'evoluzione dello stile che ha contraddistinto nel tempo le attività di imprese e collaboratori del Gruppo Chiola.

Riteniamo la sostenibilità un **valore**: vogliamo fare la nostra parte affinché la crescita economica sia a **misura d'uomo, rispettosa dell'ambiente**, degli **animali**, degli **equilibri ecologici** e della **coesione sociale**, in modo coerente con gli obiettivi di sviluppo sostenibile indicati dall'**Agenda 2030** delle Nazioni Unite.

Crediamo che sia necessario operare sui nostri mercati con una visione consapevole di lungo termine dell'attività e degli impatti sull'ambiente e sui numerosi portatori d'interesse.

“

Vogliamo fare la nostra parte affinché la crescita economica sia a misura d'uomo, rispettosa dell'ambiente, del benessere animale, degli equilibri ecologici e della coesione sociale.



Specialmente nella filiera agro-alimentare, crediamo sia indispensabile rendere conto in modo puntuale e trasparente del proprio operato.

Per questo motivo, pur non rientrando tuttora tra i soggetti obbligati, abbiamo deciso di redigere volontariamente il nostro primo **Report di Sostenibilità**. Con queste pagine – che saranno predisposte annualmente – intendiamo integrare in modo trasparente la nostra informativa aziendale, a beneficio di tutte le parti interessate.

La sostenibilità è un percorso che il Gruppo Chiola ha intrapreso concretamente già dal 2019, diventando negli anni parte integrante delle nostre scelte strategiche e operative. In un settore come il nostro, spesso oggetto di narrazioni distorte, riteniamo essenziale riportare al centro del dialogo **trasparenza, responsabilità e impatto reale**. Per noi, sostenibilità significa innanzitutto comprendere a fondo l'impatto della nostra filiera, migliorarlo laddove possibile e comunicarlo in modo chiaro e veritiero. Non dimentichiamo mai che il nostro compito primario è produrre cibo: un atto che implica cura, consapevolezza e rispetto verso le persone, l'ambiente e le generazioni future.

Proprio con questo spirito, nel corso del 2024 ci siamo impegnati a promuovere una serie di eventi dedicati a raccontare in modo autentico e approfondito il nostro settore. Abbiamo portato questo confronto non solo agli allevatori, ma anche ai consumatori finali e agli imprenditori di altri settori merceologici, affrontando temi fondamentali come l'**impatto ambientale**, il **benessere animale**, la **qualità nutrizionale** degli alimenti di origine animale e le sfide sociali ed economiche della filiera agri-zootecnica. L'obiettivo è stato costruire un **dialogo** basato su dati concreti e superare i pregiudizi, valorizzando il ruolo degli allevamenti nella società moderna e rafforzando una comunicazione corretta e trasparente, indispensabile per il futuro sostenibile del Gruppo e dell'intero comparto.

Il **2024** è stato un **anno complesso** dal punto di vista finanziario, economico e politico, caratterizzato da avvenimenti internazionali che hanno determinato incertezza sui mercati finanziari e minacciato il clima generale di fiducia; in particolare, il settore in cui operiamo ha dovuto affrontare la diffusione della peste suina africana, innocua per l'uomo, ma di grande impatto per gli operatori: abbattimento di animali infetti, restrizioni agli spostamenti di suini e loro prodotti, aumento del costo delle misure di controllo, blocco delle esportazioni di carne e derivati.

In un contesto non facile, il Gruppo ha riportato risultati comunque positivi ed in crescita a livello di valore della produzione e dei principali indicatori di volume. Tali risultati sono stati possibili anche grazie al completamento dell'acquisizione delle attività di macellazione; l'operazione ha permesso al Gruppo di completare il controllo di una filiera oramai integrata, dal campo fino alla tavola del consumatore.

Le nostre attività riguardano infatti:

- **la produzione del mangime,**
- **l'allevamento dei suini e dei bovini,**
- **la macellazione e la vendita delle carni suine e i**
- **la produzione e la vendita di prosciutti crudi.**

Un posizionamento speciale, che assicura un presidio integrato delle lavorazioni in tutte le fasi, a garanzia della qualità.

Nel corso dell'anno abbiamo definito un nuovo percorso di sostenibilità del Gruppo: abbiamo realizzato interventi di **formazione** manageriale, realizzato la **prima misurazione dell'impronta carbonica**, assegnato responsabilità manageriali sui temi della sostenibilità ed avviato un ambizioso piano di investimenti per un ammontare complessivo di 30 milioni di euro, da concretizzare al 2026. La stessa predisposizione di un Report di Sostenibilità, su base volontaria, rappresenta un passo significativo nel confronto sui temi ESG verso collaboratori, istituzioni, clienti e fornitori. Gli eventi internazionali del 2024 hanno manifestato la profonda interconnessione delle problematiche a livello internazionale le cui conseguenze sociali, economiche, ambientali richiedono soluzioni collaborative tra le parti.

L'impegno del 2025 sarà focalizzato sulle iniziative sintetizzate nel piano ESG: **formazione professionale** (per i collaboratori, così come per i clienti e per i giovani del territorio), particolare attenzione alle **pari opportunità**, innovazioni nelle modalità di gestione e **tracciamento delle operazioni aziendali**, l'implementazione della produzione in **autoconsumo di energia solare**, il rafforzamento della prevenzione in materia di **sicurezza sul luogo di lavoro** e il **rilevamento annuale dell'impronta carbonica di Gruppo**, con lo scopo ultimo di tenere sotto controllo l'impatto ambientale in modo consapevole e continuativo.

Inoltre, il Gruppo si è impegnato a contribuire attivamente alla nascita di una nuova **associazione di allevatori e operatori della filiera suinicola**, con l'obiettivo di migliorare la qualità del prodotto, favorire il benessere animale e valorizzare l'intero comparto attraverso sinergie collaborative e **innovazioni tecnologiche**, nonché comunicare il comparto in modo adeguato valorizzandone i prodotti.

Con l'auspicio che la lettura di questo documento permetta a tutte le parti interessate di cogliere i caratteri distintivi dell'azione della nostra impresa,

Il Presidente
Mario Chiola



NEL 2024 ABBIAMO REALIZZATO LA PRIMA MISURAZIONE DELL'IMPRONTA CARBONICA, ASSEGNATO RESPONSABILITÀ MANAGERIALI SUI TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ ED AVVIATO UN AMBIZIOSO PIANO DI INVESTIMENTI PER UN AMMONTARE COMPLESSIVO DI 30 MILIONI DI EURO DA CONCRETIZZARE AL 2026.





Il Gruppo Chiola

1.1

La mission e i valori aziendali

L'obiettivo del Gruppo Chiola è soddisfare le aspettative degli operatori di filiera e dei privati in termini di qualità, sicurezza, rispetto dell'ambiente e degli animali.

La soddisfazione della clientela è perseguita attraverso la gestione integrata della filiera secondo pratiche di eccellenza. L'azienda crede fortemente nel **lavoro di squadra**, ad ogni livello, perché ogni persona contribuisce a consolidare un'**etica d'impresa** basata su valori **condivisi**. Ed in effetti l'impegno aziendale verso la sostenibilità è fondato sull'effettivo **benessere dei nostri collaboratori**: promuovendone salute, sviluppo e sicurezza, creiamo le condizioni per una piena condivisione di obiettivi e valori aziendali.



QUALITÀ

Dalla terra alla tavola, lungo il percorso di filiera, il nostro principale obiettivo è garantire standard qualitativi eccellenti.



INNOVAZIONE

Ricerchiamo soluzioni innovative, visionarie, ma fondate sulla ricerca, sull'esperienza e sulla nostra tradizione.



SICUREZZA

Controlliamo ogni fase del ciclo di produzione per garantire una filiera sana, sicura ed eccellente.



EFFICIENZA

Non si tratta solo di raggiungere gli obiettivi velocemente ma di farlo nella maniera più corretta con le risorse a disposizione, quindi collaborando, pianificando e superando le sfide con resilienza e fiducia.



SOSTENIBILITÀ

Attuiamo azioni e strategie etiche volte ad un utilizzo consapevole delle risorse, alla riduzione degli impatti e al rispetto delle persone e degli animali.



RISPETTO DEGLI ANIMALI

Il rispetto dei nostri animali è la priorità del nostro lavoro, non è solo un'etichetta, ma un impegno concreto e certificato grazie al lavoro di tutti gli operatori del settore.



LA STORIA DEL GRUPPO CHIOLA FONDA LE SUE RADICI IN PIEMONTE...



1975

Inizio allevamento di suini da ingrasso in soccida

1998

Completamento del ciclo produttivo con la costruzione della prima scrofaia

1989

Costruzione della prima stalla di proprietà nelle campagne cuneesi



2019

Acquisizione della
Ferrero Mangimi
SpA

2023

Acquisizione
del macello e
completamento
della filiera
produttiva

2010

Avvio del primo
allevamento al di
fuori del Piemonte

2020

Acquisizione del
Mulino Fabiola Srl

...MA I SUOI RAMI CRESCONO
LUNGO TUTTA LA PENISOLA

1.2

La storia

Nel **1975** Mario Chiola comincia una nuova avventura professionale, investendo in un allevamento di suini. In quel momento storico, la produzione italiana di carni alternative a quella bovina, soprattutto quella suina, si espande registrando un'importante accelerazione che porterà negli anni '80 a quintuplicare il suo consumo rispetto al primissimo dopoguerra.

La scelta si rivela lungimirante: la crescita del numero dei capi è continua e costante. Nel **1989** si giunge alla costruzione della **prima stalla di proprietà** presso Montanera, un piccolo paese nelle campagne cuneesi: territorio strategico per le attività del Gruppo Chiola, al quale l'azienda è legata e dove ha conservato le radici.

Nel corso degli anni, il progetto di integrare verticalmente la filiera produttiva caratterizzerà il percorso dell'azienda. Fin dall'inizio delle attività, l'obiettivo strategico di Mario Chiola è chiaro: offrire la migliore qualità possibile, estendendo il controllo del ciclo produttivo. Così facendo nel **1998** viene costruita la **prima scrofaia**, completando il ciclo di riproduzione e allevamento di suini DOP.



Le operazioni strategiche per il presidio completo della filiera sono state portate avanti su più fronti ed hanno consentito al Gruppo Chiola di poter rispettare i più severi **disciplinari di produzione** per l'offerta di prosciutti di Parma e San Daniele DOP, fino al conseguimento di due importanti certificazioni: la **DTP 130** e la **ISO 22005:2008**. La prima è una certificazione volontaria, che pone requisiti più stringenti sul benessere degli animali e l'uso responsabile dei farmaci rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente. La seconda, invece, assicura la gestione conforme della tracciabilità dei prodotti, a tutela del consumatore finale, sia per il comparto suini che per quello dei mangimi, oltre che per il macello e prosciuttificio.

I risultati ottenuti sono stati rilevanti. **Dal 2017 al 2022** l'azienda ha diminuito notevolmente la spesa in farmaci, dimostrando concretamente l'aumento del benessere degli animali e della salubrità dei siti aziendali. Inoltre, attraverso le valutazioni *Classyfarm*, sistema informatico del Ministero della Salute, gli allevamenti in filiera hanno ottenuto punteggi al di sopra della media nazionale. A queste si aggiungono altre **8 certificazioni**, di cui **5** specifiche per il mercato dei **mangimi: DTP 042, DTP 030, ISO 22000:2018**, mangime biologico e **GMP+**; esse garantiscono rispettivamente la produzione di mangime vegetale privo di grassi e farine animali, il mangime non derivante da organismi geneticamente modificati (OGM), la sicurezza alimentare, la produzione biologica della LineaBio Ferrero Mangimi e la produzione di premiscele con elevati standard riconosciuti a livello internazionale.

In sintesi, l'obiettivo dell'azienda è la costituzione di una filiera solida, responsabile e trasparente, in cui ad ogni partner e fornitore è richiesto il rispetto di standard qualitativi stringenti. Ciò significa rispettare i requisiti del **manuale volontario del buon allevatore**, proposto da Chiola, rispettare i criteri alimentari e genetici delle DOP, rispettare gli standard di biosicurezza da parte degli allevatori e di tutti i trasportatori coinvolti.

Con passione e dedizione, il Gruppo Chiola ha scalato i vertici della produzione italiana di suini da carne, contando ad oggi all'incirca **224 siti di allevamento, 14 siti di proprietà, 23 scrofaie, 2 centri verri per la produzione di seme e 199 siti selezionati tra lo svezzamento e l'ingrasso nel Centro-Nord**.

I suini complessivamente prodotti nel 2024 superano le 700 mila unità.

Il Gruppo si conferma un operatore strategico nella filiera suinicola italiana, detenendo quasi il **6% del patrimonio scrofe nazionale**. Questo dato, di rilievo a livello nazionale, riflette non solo la **dimensione strutturale dell'azienda**, ma anche la sua capacità di coniugare efficienza produttiva, benessere animale e attenzione alla sostenibilità ambientale.

700mila
SUINI ALLEVATI
NEL 2024

224
SITI DI
ALLEVAMENTO

23
SCROFAIE

10,3%

QUOTA DI MERCATO
NAZIONALE
NELL'ALIMENTAZIONE
SUINICOLA

5%

QUOTA DI MERCATO
NAZIONALE
NELL'ALIMENTAZIONE
DEI BOVINI

Con un sistema allevatorio verticalizzato, tecnologie all'avanguardia e una gestione zootecnica basata su standard elevati di biosicurezza e tracciabilità, il Gruppo rappresenta un **modello di riferimento per la moderna suinicoltura italiana**. L'allevamento su base genetica selezionata, il controllo nutrizionale e l'integrazione con la produzione mangimistica del Gruppo contribuiscono alla stabilità e alla qualità dell'intera filiera.

In un contesto agricolo in trasformazione, l'azienda continua a investire in **innovazione, benessere animale e riduzione dell'impatto ambientale**, consolidando il proprio ruolo di leadership in una delle filiere zootecniche più rilevanti del Paese.

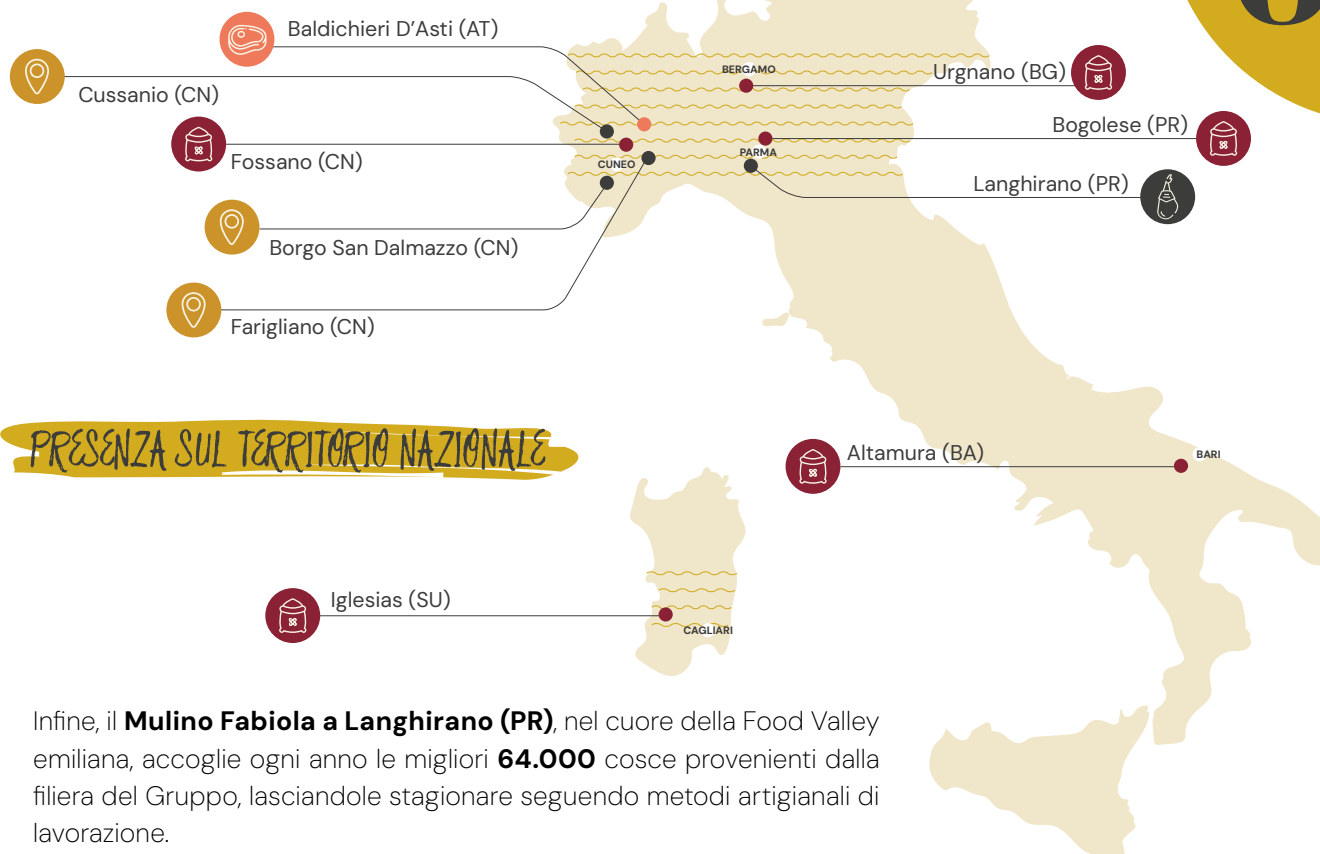
Il Gruppo opera anche nel settore dell'allevamento dei bovini, su 26 siti per un totale di circa 5000 vitelloni allevati nel 2024.

In tempi più recenti, il Gruppo Chiola ha esteso le proprie attività in settori contigui, puntando a completare il controllo sulla filiera, espandendosi sia a monte che a valle della propria attività originaria: le acquisizioni hanno riguardato la **Ferrero Mangimi SpA 2019**, il prosciuttificio **Mulino Fabiola Srl 2020** e lo stabilimento di Baldichieri d'Asti **2024**, per la **macellazione e lavorazione carni** dei suini di proprietà del Gruppo e di clienti allevatori esterni alla filiera.

L'entrata nella compagine societaria della Ferrero Mangimi ha segnato un traguardo decisivo nello sviluppo del Gruppo. L'azienda opera da **65 anni** nel settore, alimentando più di **2 milioni** di animali e riuscendo a produrre annualmente circa **7 milioni di quintali** di mangime. Inoltre, i **5 stabilimenti produttivi** distribuiti in tutto lo Stivale rendono Ferrero Mangimi un leader nazionale. Oltre alla quota di mangime prodotto integrato, l'azienda nel 2024 ha fornito 2530 allevatori esterni alla filiera del Gruppo. La qualità del suo prodotto è garantita da più di **30.000 analisi di laboratorio** effettuate ogni anno.

Nel panorama zootecnico italiano, Ferrero Mangimi ricopre un ruolo di primo piano grazie alla qualità, all'innovazione e alla costante attenzione verso la sostenibilità lungo tutta la filiera produttiva. Secondo i dati più recenti forniti da Assalzo (Associazione Nazionale dei Produttori di Alimenti Zootecnici), l'azienda detiene il **10,3%** della quota di mercato nell'alimentazione suina e circa il **5%** nell'alimentazione dei bovini a livello nazionale, confermandosi tra i principali operatori del settore mangimistico in Italia.

Il **macello di Baldichieri d'Asti (AT)** attualmente impiega circa 120 addetti specializzati e nel quale si effettuano tagli anatomici dall'elevato standard qualitativo.



Infine, il **Mulino Fabiola a Langhirano (PR)**, nel cuore della Food Valley emiliana, accoglie ogni anno le migliori **64.000** cosce provenienti dalla filiera del Gruppo, lasciandole stagionare seguendo metodi artigianali di lavorazione.

Grazie alle acquisizioni realizzate nel corso di questi anni, l'obiettivo originario di Mario Chiola è stato raggiunto: diventare uno dei pochi Gruppi in Italia nel settore ad operare con una filiera integrata, gestendo il completo presidio di tutte le fasi del processo produttivo, dall'alimentazione dei suini alla loro produzione, fino ad arrivare alla stagionatura per marchi DOP. L'azienda guarda al futuro con ottimismo, consolidando il proprio impegno ambientale in un più ampio piano per la sostenibilità che include investimenti significativi nel triennio 2024-2026 in diversi ambiti, tra cui: l'implementazione dei progetti R&D per l'analisi, valutazione e gestione degli **impatti ambientali negli allevamenti**; ottimizzazione dei processi aziendali tramite **investimenti infrastrutturali** ed estensione dei sistemi IT per il **monitoraggio e la tracciabilità** delle operazioni aziendali e dei prodotti finiti.

La storia imprenditoriale del Gruppo Chiola è anche una **storia di impegno familiare**. Alla guida del gruppo ci sono oggi **Emanuela e Roberta**, le due figlie di **Mario Chiola**, il quale rimane un riferimento fondamentale nelle aziende del Gruppo. La grande esperienza acquisita sul campo è, in questo modo, tramandata di generazione in generazione. Più recentemente anche la terza generazione della famiglia è entrata in azienda, apportando innovazione e nuove energie. Il Gruppo Chiola è oggi un'azienda solida e affidabile, proprio come la squadra che ne gestisce le attività; allevatori, tecnici specializzati, veterinari, alimentaristi e impiegati, uniti nel fornire al mercato un prodotto italiano di eccellenza.

-  MANGIMIFICI
-  UFFICI
-  LAVORAZIONE CARNI
-  PROSCIUTTIFICIO
-  ZONE DI ALLEVAMENTO

1.3

Composizione del Gruppo e governance societaria

Il Gruppo Chiola nasce nel 1975 come una piccola azienda agricola familiare. Inizialmente, l'attività si concentrava sull'allevamento, guidata dalla passione e dall'esperienza diretta della famiglia Chiola, che ha saputo valorizzare le proprie competenze e capacità gestionali per far crescere gradualmente l'azienda nel corso degli anni.

È sempre stata la famiglia Chiola a guidare in modo diretto e strategico il business, consolidando la presenza sul territorio e rispondendo efficacemente alle esigenze di qualità e innovazione del settore agroalimentare. La trasformazione aziendale più significativa è avvenuta nel 2019, con l'acquisizione di **Ferrero Mangimi SpA**, che ha rappresentato un vero cambio di passo. Grazie a questa operazione, il Gruppo Chiola si è evoluto da società agricola familiare a uno dei principali gruppi agroindustriali italiani, ampliando le competenze manageriali e integrando nuove professionalità in una governance più strutturata e moderna. Oggi, il Gruppo Chiola continua a coniugare la tradizione familiare con un'organizzazione manageriale avanzata, puntando su innovazione, sostenibilità e sviluppo strategico per mantenere e rafforzare la propria leadership nel mercato agroindustriale. Il Gruppo è diretto dai membri della famiglia Chiola presenti nel CdA della **holding Chiola Mario Srl** e nei CdA delle imprese del Gruppo, a cui la prima linea manageriale fa riferimento. Le competenze strategiche consolidate nel tempo dalla famiglia Chiola sono così al servizio di tutte le imprese operative, uniformando strategia e gestione aziendale e garantendo il coordinamento.

Le operazioni sono condotte a livello centrale dalla sede amministrativa di Borgo San Dalmazzo, Via F. Giraudò 15 (CN). Il governo societario della holding **Chiola Mario Srl** è affidato al **Consiglio di Amministrazione**, a cui sono attribuiti i più ampi poteri di indirizzo strategico, oltre alla gestione ordinaria e straordinaria della società. Nel CdA della Chiola Mario srl siedono **Emanuela** e **Roberta Chiola**, figlie del fondatore con competenze, non esclusive, per le attività di amministrazione e finanza e di sviluppo commerciale e marketing. Il fondatore **Mario Chiola** ha l'incarico di Presidente del CdA della Ferrero Mangimi. Le due figlie di Mario Chiola, riferimento fondamentale nelle aziende del Gruppo. La grande esperienza acquisita sul campo è, in questo modo, tramandata di generazione in generazione. Più recentemente anche la terza generazione della famiglia è entrata in azienda, apportando innovazione e nuove energie.

Alla holding **Chiola Mario srl** fanno riferimento le quote di maggioranza delle seguenti società:

82%



La **Ferrero Mangimi SpA**, fondata nel 1959 in Piemonte a Farigliano (Cuneo), dal 2019 nel Gruppo Chiola, è una società leader a livello nazionale nella produzione e commercializzazione di mangimi per l'alimentazione di animali da allevamento quali suini, ruminanti e avicoli, servendo più di 2500 clienti allevatori.

> La **Società Agricola Gruppo Ciemme Ss**, con sede a Borgo San Dalmazzo (Cuneo) in Piemonte, nasce dalla fusione — avvenuta negli anni successivi — di aziende agricole già attive nel 1975; è specializzata nell'allevamento di suini da carne, con una filiera tutelata e regolata da rigidi Disciplinari di Produzione. In via residuale si occupa anche di allevamento bovino, coltivazione di cereali e mais, macellazione e produzione di carne fresca proveniente da capi di proprietà.

65,9%

> La **Dueci Srl**, fondata nel 1986 in Piemonte a Borgo San Dalmazzo (Cuneo) ha il compito di commercializzare i prosciutti di proprietà del Gruppo Chiola. Dal 2020, possiede il 100% del **Mulino Fabiola Srl**, situato nel comune di Langhirano (PR), presso cui sono realizzati prosciutti crudi stagionati, tra cui i prosciutti di Parma DOP.

80%

100%

> La **Società Agricola Mondellina Ss** fondata nel 2006, con sede a Borgo San Dalmazzo, presenta un sito di proprietà per l'allevamento di suini in provincia di Novara, socidaria della Società Agricola Gruppo Ciemme Ss.

90%



1.4

Il modello di business e le performance d'impresa

Il Gruppo Chiola si contraddistingue per il suo **posizionamento** di filiera integrata agroalimentare **Made in Italy**: il 100% della carne suina è prodotta, allevata e lavorata in Italia, rintracciabile e sicura.

Proprio la **tracciabilità** consente un'elevata sicurezza alimentare lungo tutto il processo produttivo. Alla sicurezza si associa il **rispetto degli animali**: i nostri allevamenti sono gestiti secondo criteri rigorosi e superiori rispetto alle previsioni normative vigenti. Un esempio a tal riguardo è la certificazione da parte di CSQA. In ultimo, la filiera Chiola è una **filiera di famiglia**, caratterizzata dalla **competenza** tramandata di generazione in generazione e dalla reputazione acquisita nel tempo rispettando clienti e fornitori, collaboratori e stakeholders in generale.

L'**integrazione verticale** delle operazioni aziendali è dunque la principale caratteristica delle società del Gruppo, presidiate e gestite sinergicamente dal **management**. I settori operativi del Gruppo sono:



Ogni settore è affidato alle attività della società controllata di riferimento; le attività commerciali sono rese sia in favore della filiera di Gruppo, sia in favore del continuo sviluppo dei mercati esterni.

A monte della filiera, la Ferrero Mangimi SpA e la Società Agricola Gruppo Ciemme Ss sono i due principali **fornitori interni** al Gruppo, essenziali per concretizzare il modello di filiera integrata.

Ferrero Mangimi produce alimenti zootecnici per suini e per ruminanti, destinati in gran parte al mercato libero degli allevatori e per circa il 40% della produzione alla Società Agricola Gruppo Ciemme Ss. Ferrero Mangimi si occupa di tutte le fasi del ciclo produttivo dei mangimi: a partire dal rice-

vimento, controllo qualità e stoccaggio delle materie prime fino alla formulazione specifica e produzione del mangime stesso, utilizzando prodotti diversificati (cereali, proteici animali e vegetali, grassi, fibrosi, oligoelementi e vitamine) e determinandone la forma fisica a seconda delle necessità del cliente (farina, mash o pellet) ed alla consegna del prodotto mediamente entro 48 ore dall'ordine effettuato. I principali **fornitori esterni** della Ferrero Mangimi sono i grossisti delle materie prime destinate alla produzione di mangimi, in prevalenza mais, soia, frumento ed orzo.

La vendita diretta agli allevatori rappresenta un ulteriore canale di diversificazione commerciale per il Gruppo Chiola. Di assoluta rilevanza per le operazioni della Ferrero Mangimi è l'adesione ai disciplinari di produzione delle più importanti filiere alimentari nazionali e internazionali.

La Società Agricola Gruppo Ciemme Ss conta di una struttura agricola costruita attorno ad un **ciclo produttivo di 3 fasi**, realizzate ciascuna nella appropriata tipologia di sito operativo:



Nelle scrofaie viene gestita l'attività di riproduzione. Il materiale seminale proviene dai 2 centri verri, collocati in località isolate ad altissimo grado di biosicurezza, per permettere il mantenimento di elevati standard sanitari. La Società Agricola Gruppo Ciemme Ss dispone, inoltre, di 3 nuclei genetici ad elevati standard sanitari per la riproduzione delle future scrofe "madri". Il numero di scrofaie totali è 23, di cui 3 di proprietà.



224

ALLEVAMENTI IN DISLOCATI TRA PIEMONTE, LOMBARDIA, VENETO, EMILIA-ROMAGNA E SARDEGNA



La fase di svezzamento insiste su circa 59 allevamenti, di cui 2 di proprietà. In questa fase i suinetti vengono divisi secondo la futura destinazione: ingrassatori terzi oppure allevamenti del Gruppo Chiola.

I siti destinati al ciclo di ingrasso sono 140, di cui 9 di proprietà. L'allevamento dei suini si concretizza attraverso la rete di complessivi più di 220 allevamenti in soccida, dislocati tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e Sardegna.

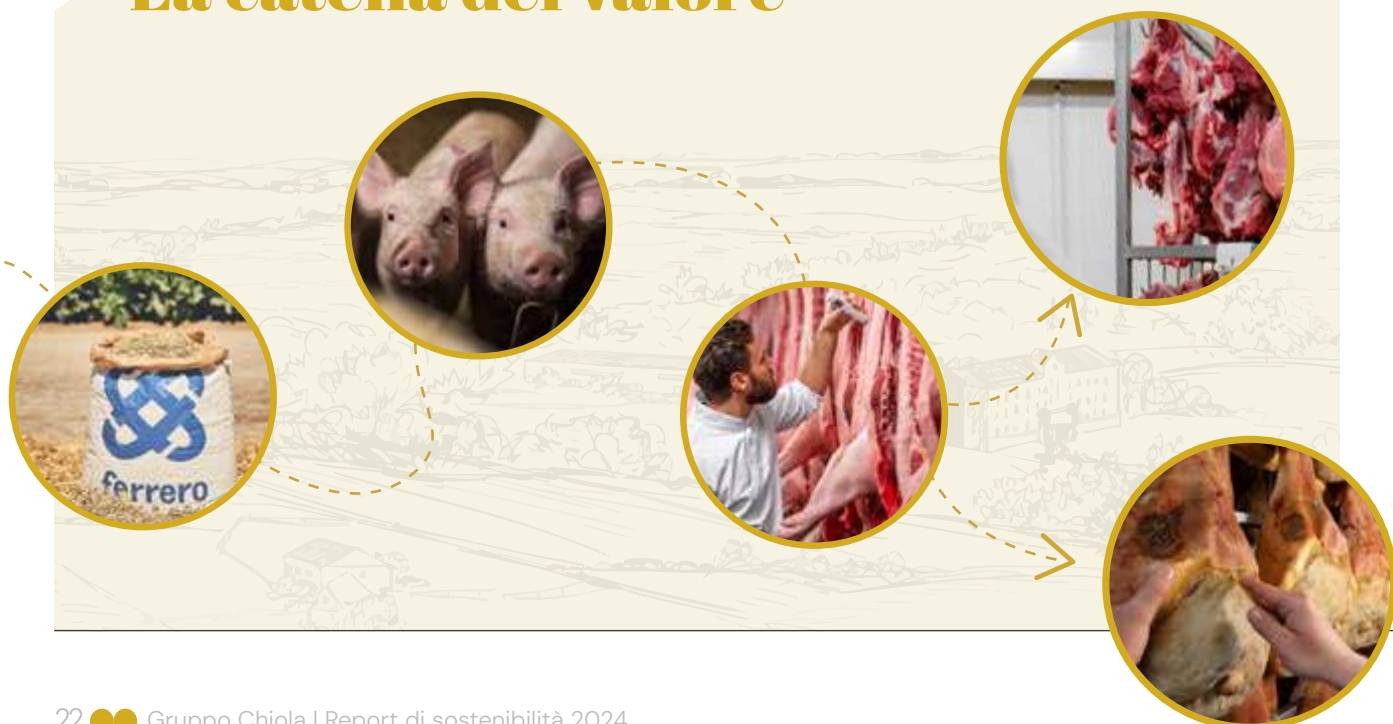
Nell'attività di allevamento, oltre all'utilizzo di mangimi di alta qualità provenienti dalla controllata Ferrero Mangimi, si intrattengono, inoltre, rapporti di fornitura significativi a monte della catena del valore con le case farmaceutiche e genetiche, con gli autotrasportatori specializzati per le attività intra Società Agricola Gruppo Ciemme Ss, al centro della catena.

Le attività di macellazione e sezionamento delle carni sono svolte dalla Società Agricola Gruppo Ciemme Ss, nel sito di proprietà a Baldichieri d'Asti (AT).

A valle della filiera, la Società Agricola Gruppo Ciemme Ss vende parte dei prodotti direttamente alla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) e ai migliori salumifici italiani ed un'altra parte alla Dueci Srl, che conclude il ciclo portando a stagionatura i prosciutti per la vendita finale, in gran parte al settore dell'industria alberghiera (Ho.Re.Ca), alla distribuzione organizzata e alle gastronomie. In quest'ultima fase, le principali relazioni di fornitura sono rappresentate dalla distribuzione e quindi dal trasporto.

I fabbisogni di energia sono di assoluta rilevanza soprattutto nelle fasi di formulazione di mangimi, macellazione, sezionamento e stagionatura. Di seguito viene schematizzata la catena del valore:

La catena del valore



I PRINCIPALI FORNITORI ESTERNI AL GRUPPO

I fornitori più rilevanti in valore per le aziende del Gruppo sono:

i grossisti di materie prime, gli operatori della logistica, i fornitori di energia e i produttori di integratori e farmaci.

L'integrazione verticale delle attività lungo la filiera determina significativi vantaggi nella gestione della catena di approvvigionamento:



MIGLIORE CONTROLLO
DELLA QUALITÀ, LUNGO
TUTTA LA CATENA DEL VALORE



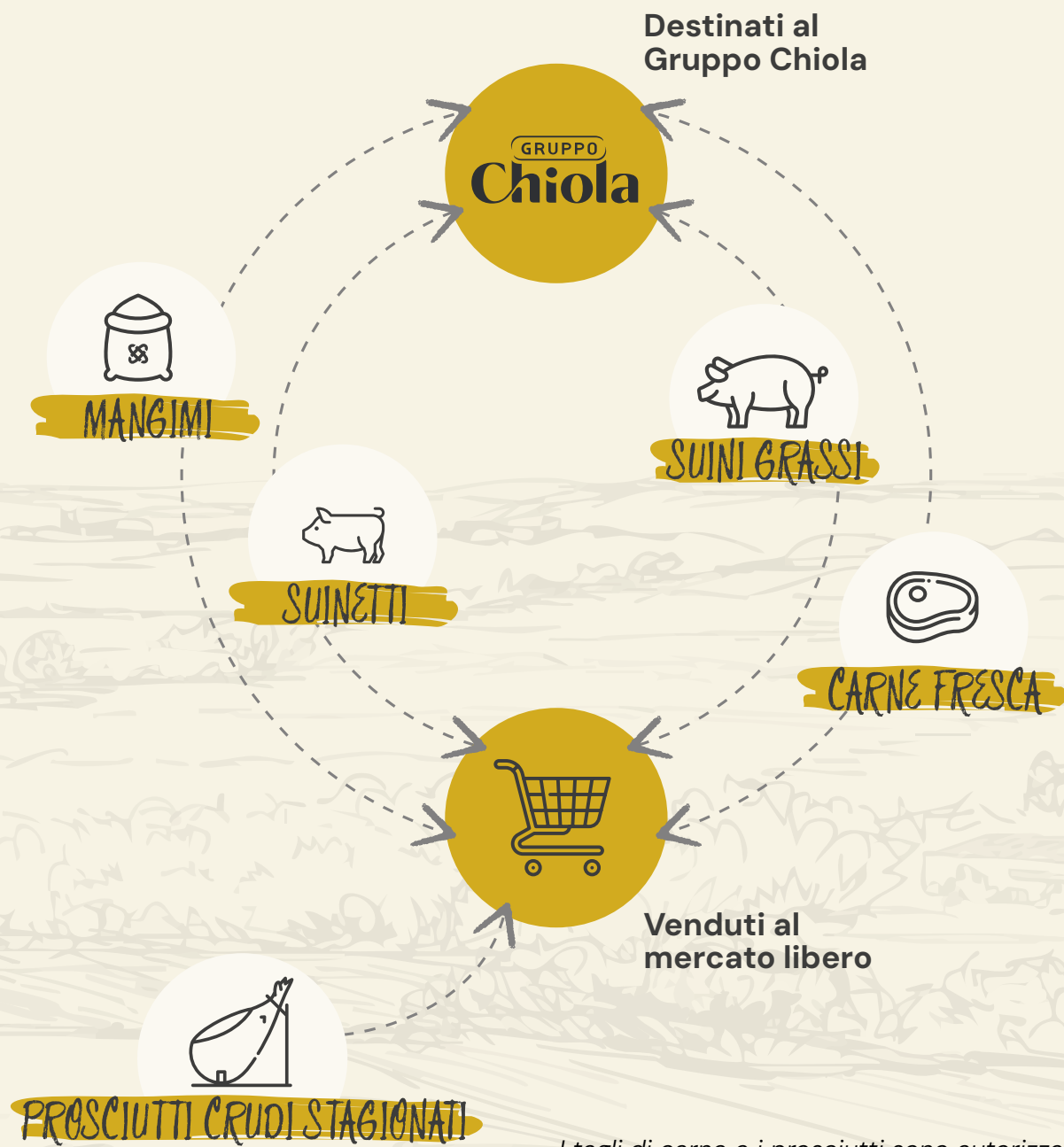
MAGGIORE EFFICIENZA,
FLESSIBILITÀ,
PERSONALIZZAZIONE



CONTENUTA DIPENDENZA DA
FORNITORI ESTERNI



I nostri prodotti



*I tagli di carne e i prosciutti sono autorizzati all'export in più di **20 Paesi al mondo**. I consumatori finali dei prodotti a marchio Chiola possono così contare su carni suine provenienti da **aziende agricole italiane** conformi a rigide disposizioni per quanto riguarda l'allevamento, la genetica, l'alimentazione, il peso ed il rispetto animale.*

3 LINEE DI SALUMI CHIOLA:



CHIOLA SALUMI DI FILIERA

Prosciutti nazionali e di Parma DOP con stagionatura minima da 16 a 18 mesi



SALUMI DEL BORGO

Prosciutti nazionali e di Parma DOP con stagionatura minima da 16 a 18 mesi



CHIOLA SALUMI ALCHEMIA

Prodotti di altissima qualità ed elevata stagionatura quali i prosciutti di Parma DOP di 20 e 24 mesi

*I nostri salumi sono dedicati al mercato **Ho.Re.Ca**, alla **GDO** ed alle **gastronomie**. In base ai disciplinari di produzione, proponiamo al mercato prodotti diversi prodotti di filiera integrata: **prosciutti nazionali, di Parma e San Daniele DOP**.*



A livello consolidato, l'esercizio 2024 ha visto un miglioramento del risultato economico sia in termini di valore generato che di valore trattenuto: **il Gruppo ha dimostrato la capacità di generare e trattenere risorse con continuità, mantenendo la sua solidità economico-finanziaria.**

L'incremento dei ricavi è stato conseguito grazie agli andamenti positivi conseguiti sia sul mercato dei suini (il Gruppo ha beneficiato della ripresa dei prezzi unitari), sia sul mercato dei bovini (grazie all'incremento dei volumi). L'avvio delle attività di macellazione (di nuovo consolidamento) ha determinato un incremento dei costi operativi e del personale, senza intaccare la complessiva capacità di generare valore.

Tabella 1 – valore economico generato in milioni di €

VALORE ECONOMICO	VOCE	2024	2023	a/a %
A) DIRETTAMENTE GENERATO	Ricavi	409,9	402,8	1,8%
	Costi Operativi	340,3	335,1	1,6%
	Remunerazione del Personale	14,6	12,6	15,6%
B) DISTRIBUITO	Pagamenti a Fornitori di Capitale	0,3	0,3	-3,4%
	Imposte sul Reddito	4,8	5,2	-8,0%
C) TRATTENUTO	Differenza tra A) e B)	50,0	49,6	0,8%

Il Gruppo Chiola e le filiere agroalimentari

Il Gruppo Chiola partecipa a due diverse tipologie di filiere agroalimentari:

- **protocolli e disciplinari privati;**
- **disciplinati approvati e riconosciuti** come ad esempio quelli che hanno ottenuto marchi di tutela Europei DOP e IGP.

Per entrambe le tipologie di filiera, si sviluppano due modelli di adesione:

- **partecipazione diretta:** Gli stabilimenti e gli allevamenti del Gruppo sono parte integrante delle filiere e dunque pagano una quota annuale di iscrizione.
- **partecipazione indiretta:** ma devono comunque rispettare delle caratteristiche operative richieste dalle aziende, nel caso delle filiere private, o dai disciplinari di produzione, nel caso delle filiere ufficiali.

Per quanto riguarda i controlli, le modalità possono essere diverse: dallo svolgimento di audit a predisposizione e verifica di adeguate dichiarazioni o, ancora, l'inserimento di specifiche infor-

mazioni nel cartellino dei prodotti.

Per interagire con le filiere, il Gruppo ha lavorato con **cinque enti di certificazione diversi:**

1. Bureau Veritas per sicurezza e ambiente;
2. CSQA, per il resto delle operazioni aziendali, dalla ISO 9001 alla sicurezza alimentare, non ogm, e così via;
3. SGS specifico per il GMP+;
4. INOQ per biologico Mulino Fabiola;
5. BIOS per biologico Ferrero Mangimi.

All'interno del Gruppo Chiola i referenti dei rapporti con le filiere sono gli **uffici qualità**, i quali si coordinano con gli altri uffici aziendali, ad esempio interagendo con la Ferrero Mangimi per la formulazione dei mangimi o con gli uffici amministrativi. Ogni due mesi le figure aziendali coinvolte in questi processi si riuniscono con lo scopo di aggiornare e allineare le informazioni ricevute dalle filiere e quelle da inviare alle stesse.



Impegno concreto sul territorio e vicinanza agli stakeholder

Nel corso del 2024, il Gruppo Chiola ha confermato il suo ruolo di punto di riferimento nel settore attraverso un'intensa attività di coinvolgimento e formazione. Sono stati organizzati circa 25 eventi formativi rivolti agli allevatori, sia interni che esterni alla filiera integrata, con l'obiettivo di aggiornare e supportare costantemente i professionisti del comparto.

Oltre agli incontri con gli allevatori, il Gruppo ha promosso attività educative nelle scuole agrarie, avvicinando i più giovani al mondo dell'agricoltura e della zootecnia, per favorire una cultura della sostenibilità e della responsabilità fin dalle basi.

Anche i collaboratori del Gruppo sono stati protagonisti di percorsi di aggiornamento tecnico-formativi attraverso riunioni dedicate, che hanno rafforzato competenze e coesione interna. La partecipazione a 4 fiere di settore ha ulteriormente consolidato la presenza del Gruppo Chiola nel mercato, mentre più di 20 sponsorizzazioni con enti e attori chiave del comparto

testimoniano un impegno costante e concreto: il bilancio di sostenibilità non è solo un documento, ma il racconto di un'azione quotidiana e vicina a tutti gli attori della filiera.

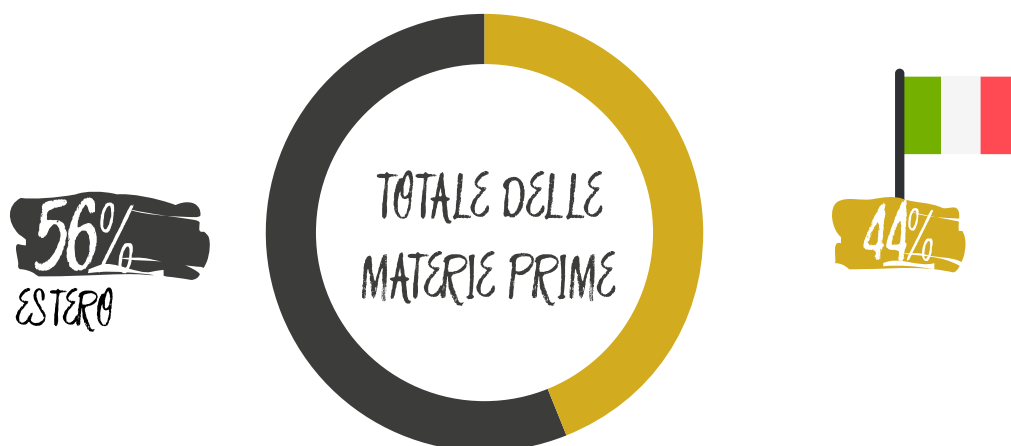


1.5 La strategia aziendale e gli sviluppi futuri

Il contesto internazionale ed europeo presenta numerose **sfide** per il settore dell'allevamento: gli obiettivi climatici da raggiungere entro il 2030, la questione energetica, la gestione delle malattie infettive tra animali, come la peste suina africana (PSA), sono alcuni dei numerosi fronti di impegno.

Nel 2024, la PSA ha continuato a causare perdite significative per il settore suinicolo italiano, in particolare nelle esportazioni di carni e salumi. L'impatto economico deriva principalmente dai blocchi alle esportazioni verso i mercati extra-UE come Cina, Giappone e altri Paesi asiatici. L'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi (Assica) ha stimato che queste restrizioni potrebbero costare **circa 20 milioni di euro al mese**, mentre le perdite complessive legate alla PSA ammontano già a 500 milioni di euro dall'inizio delle restrizioni. Le proteste degli agricoltori (inclusi i coltivatori delle materie prime per la produzione di mangimi) avvenute tra la fine del 2023 e gli inizi del 2024 hanno mostrato quanto sia necessario **coniugare le politiche di contrasto al cambiamento climatico con le esigenze del comparto**. A tal proposito, l'azienda è significativamente impegnata nella valutazione delle materie prime per i mangimi da acquistare all'estero; tale approvvigionamento è al momento necessario, considerate le capacità produttive italiane e la domanda del mercato. Ciò nonostante, il Gruppo si impegna ad accrescere la quota di risorse provenienti dall'Italia, con il duplice obiettivo di ridurre le emissioni legate alla logistica dei trasporti ed avere un maggior controllo sui fornitori a monte della propria catena del valore.

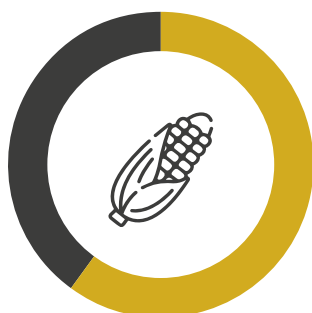
Anche per le materie prime di provenienza estera, l'obiettivo è quello di privilegiare modalità di trasporto sostenibili ed efficienti lungo le tratte principali, affidando i volumi più significativi a navi e treni. In questo modo la percorrenza su gomma viene limitata al solo tratto finale, necessario per raggiungere i siti di stoccaggio o i punti di utilizzo. Tale approccio consente non solo di ridurre l'impatto ambientale e i costi logistici, ma anche di sfruttare al meglio infrastrutture strategiche come silos e piattaforme dotate di scalo ferroviario, garantendo una catena di approvvigionamento più fluida ed efficiente.



Provenienza delle materie prime per la produzione di mangimi
ITALIA e ESTERO

GRANOTURCO

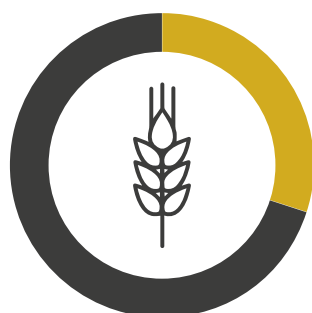
60%



40%

FRUMENTO

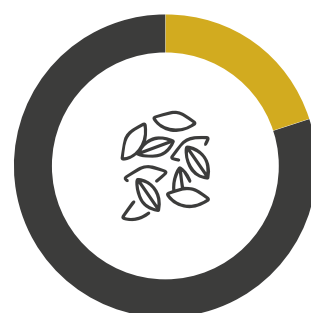
30%



70%

ORZO

20%



80%

FARINA SOIA

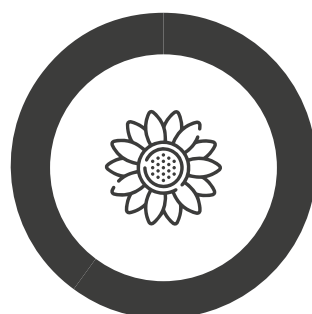
20%



80%

FARINA GIRASOLE

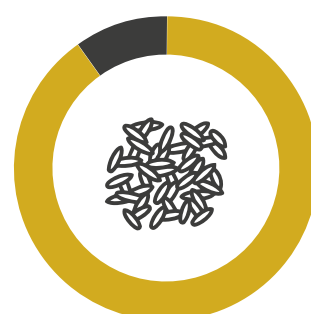
100%



100%

CRUSCA

90%



10%

● ITALIA % ● ESTERO %

La maggiore sensibilità di clienti ed operatori riguardo la provenienza e il benessere degli animali ha determinato significativi cambiamenti nei comportamenti di consumo, nonché interventi normativi riguardanti regolamenti UE e, a seguire, disciplinari di produzione DOP. Navigare una tale **complessità** richiede un'importante **capacità di lettura** dello scenario in cui si compete e di **adeguamento** ad esso; qualità chiave che il Gruppo Chiola ha dimostrato di avere, arrivando a costruire una delle più grandi filiere agroalimentari integrate del Paese.

In tal senso, la **strategia aziendale** punta ad affrontare con successo le sfide del settore, valorizzando al meglio le attività svolte e programmate dal Gruppo, comunicandole in modo efficace e con la massima trasparenza. Il Gruppo Chiola, forte di un'esperienza pregressa nel settore, esprime una visione di sviluppo del business chiara, riconoscibile e a lungo termine, definita nei piani approvati periodicamente dai CdA delle varie società. Attualmente, i principali investimenti definiti nel piano del Gruppo per il **2024-2026** sono:

2024-2026

● RAFFORZAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE

relative alle attività del Gruppo ed all'intera filiera agro-zootecnica al fine di sensibilizzare i portatori d'interesse sulle pratiche di sostenibilità e di rispetto degli animali.

● SISTEMI DI MONITORAGGIO

estensione dei sistemi di monitoraggio delle performance aziendali a livello di gruppo, integrando, in special modo, il tracciamento dei progetti R&D

● STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI

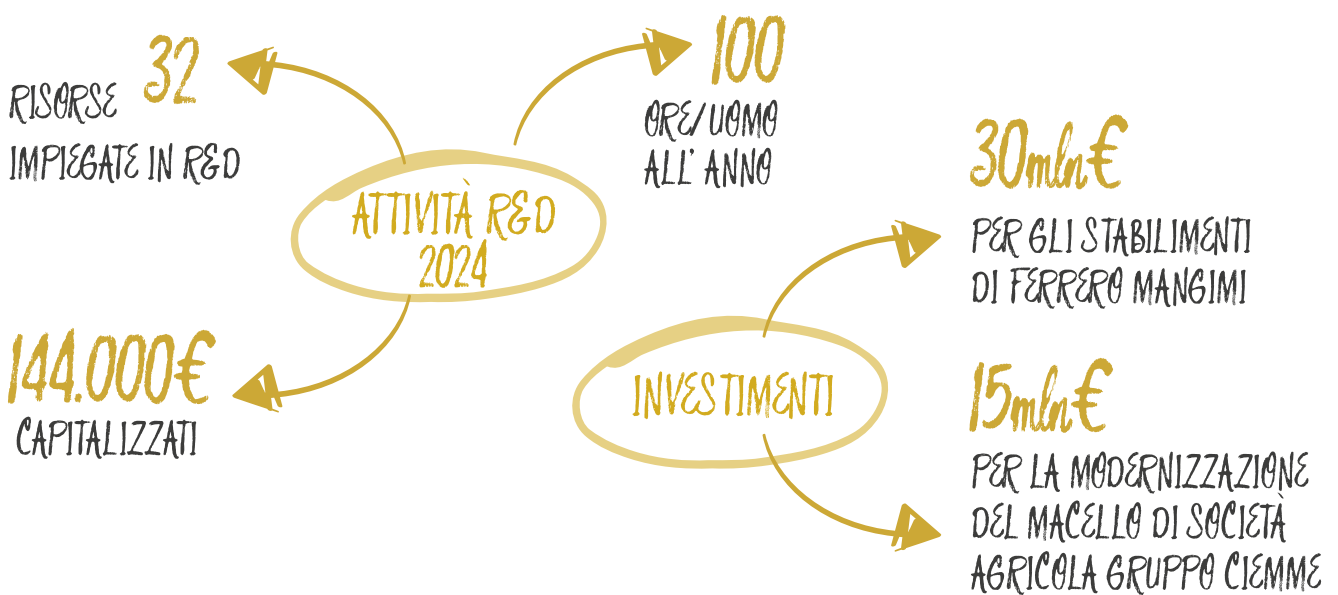
degli stabilimenti del Gruppo, tramite il continuo ammodernamento e automazione delle fasi precedenti e successive al ciclo produttivo per un ammontare di investimenti complessivo pari a **30 mln €** in 3 anni per gli stabilimenti di Ferrero Mangimi cui si aggiungono ulteriori **15 mln €** previsti per la Società Agricola Gruppo Ciemme ss

● AUMENTO DELLE ORE E DEGLI AMBITI DI FORMAZIONE

del personale e dei lavoratori lungo la catena del valore;

● RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE

attraverso il proseguimento di diverse iniziative mirate alla riduzione delle emissioni su tutte le fasi produttive della filiera;



Per utilizzare al meglio dati ed informazioni aziendali nell'ambito dei processi decisionali e manageriali, si è nel tempo realizzata una specifica piattaforma IT, che permette, tra l'altro, di gestire al meglio aspettative e risposte verso i diversi portatori d'interesse interni ed esterni all'azienda. La **piattaforma IT** denominata **Expert** è uno strumento integrato nelle attività del Gruppo Chiola.

Piattaforma Expert

EXPERT

Piattaforma di condivisione e raccolta dati che permette l'interazione del Gruppo con i collaboratori interni ed esterni. Expert raccoglie i dati delle operazioni aziendali (analisi laboratori interni ed esterni, scadenziari, check-list, segnalazioni, R&D) integrando in un unico flusso informativo le informazioni provenienti dal cliente finale, trattate dai collaboratori esterni aziendali, quali commerciali o tecnici, e comunicate ai referenti responsabili dell'operazione aziendale interessata dal flusso. I responsabili sono poi agevolati dalla piattaforma nella redazione di documenti destinati agli organi di Amministrazione, Direzione e Controllo.

Allo stesso modo, la lettura e l'analisi delle segnalazioni e informazioni dei vari flussi è consentita su livelli di visibilità differenti, che culminano nei profili di Amministratore, i quali hanno accesso in ogni momento alla visione completa dei dati generati.

In questo modo, gli organi ADC monitorano e sorvegliano efficacemente le attività del Gruppo Chiola, potendo considerare i riscontri degli operatori esterni all'azienda e integrandoli, eventualmente, nella strategia d'impresa.

Ogni tipologia di utente ha a disposizione un set preimpostato di funzioni.

La piattaforma IT denominata **Expert** è uno strumento integrato nelle attività del Gruppo Chiola



Progetti R&D

L'innovazione è uno dei valori aziendali del Gruppo Chiola. Da sempre l'azienda pone i progetti R&D al servizio dei propri clienti, per migliorare costantemente i prodotti offerti e rafforzare il proprio vantaggio competitivo sul mercato.

In quest'ottica, la Ferrero Mangimi rappresenta il motore principale della ricerca all'interno del Gruppo. Impegnata nell'anticipare il cambiamento, piuttosto che subirlo, Ferrero collabora con centri di ricerca pubblici e privati e con altre realtà commerciali.

Le iniziative R&D avvengono in un contesto di ricerca applicata, potendo sperimentare nuove soluzioni direttamente nella formulazione dei mangimi e poi negli allevamenti della Ciemme. Le attività sono condivise tra diverse figure aziendali del Gruppo, coinvolgendo anche fornitori, consulenti e clienti.

Ad ogni progetto R&D segue un grande lavoro di ricerca bibliografica, con il duplice scopo di analizzare la letteratura sull'argomento e definire gli elementi funzionali alle successive prove di campo. La documentazione bibliografica e di progetto, così come i dati raccolti nelle diverse prove e i risultati derivanti, vengono messi a disposizione del gruppo tecnico Ferrero tramite un'apposita pagina R&D di Expert.

Lanciata ad inizio 2024, questa sezione non funge solo da archivio per tutto il materiale ricercato e rielaborato, ma è stata studiata per permettere una razionalizzazione ed una collaborazione real-time tra i colleghi attivi sui diversi progetti in corso.

I progetti R&D sono pluriennali, con una durata media di **2 anni**



In generale i progetti R&D sono pluriennali, con una durata media di 2 anni.
Ci si aspetta importanti risultati nel breve/medio termine nelle seguenti aree:

1. Miglioramento delle **performance zootecniche**;
2. Riduzione dell'**impatto ambientale**;
3. Utilizzo di co-prodotti per la formulazione di nuovi **alimenti più sostenibili**;
4. Elaborazione dati statistici relativi ai **nutrienti delle principali materie prime**;
5. Miglioramento della **sicurezza** e della **qualità alimentare**.

NEL 2024, ABBIAMO LAVORATO SU 19 PROGETTI DI R&D ATTIVI
IN 6 AREE DI RICERCA:



VALUTAZIONE DI NUOVE
MATERIE PRIME E ADDITIVI



AGGIORNAMENTO DELLE
METODICHE ANALITICHE



IDEAZIONE DI NUOVE
LINEE DI MANGIMI



UTILIZZO DEI
SOTTOPRODOTTI
DELL'INDUSTRIA
ALIMENTARE



MODIFICA DELLE
CARATTERISTICHE
NUTRIZIONALI DELLE MATERIE
PRIME GIÀ IN USO



RICERCA DI MERCATO
E VALUTAZIONE
PERIODICA DI
NUOVI PRODOTTI E
FORNITORI





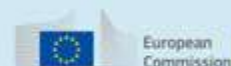
La sostenibilità per il Gruppo Chiola

All'interno del *Green Deal* europeo, le **politiche agroalimentari** hanno assunto particolare rilevanza. La *Farm to Fork strategy* (2020), parte integrante del piano verde europeo, ambisce a ridisegnare i sistemi alimentari, riducendo l'impatto ambientale e aumentando al contempo la biodiversità e la biosicurezza del cibo.

Farm to Fork Strategy: overall goals



#EUFarm2Fork #EUGreenDeal



Il Gruppo Chiola è in linea con tali ambizioni e fin dalla sua nascita si è contraddistinto per politiche aziendali attente all'ambiente e al rispetto sia degli animali che dei consumatori finali. Ed è proprio per questo che l'azienda è impegnata in un'importante **attività di sensibilizzazione** del pubblico, volta ad illustrare con trasparenza la realtà operativa del mondo agri-zootecnico, al di là degli stereotipi e dei pregiudizi.

Al fine di strutturare in un unico piano le iniziative di sostenibilità, l'azienda ha deciso di redigere per la prima volta il Report di Sostenibilità e di procedere con l'**analisi di materialità**, così da tracciare e affrontare organicamente i temi ESG.

La filiera integrata del Gruppo Chiola rappresenta una risposta concreta e responsabile alle sfide della sostenibilità nel settore agroalimentare. A differenza di altre filiere frammentate, **il Gruppo Chiola controlla direttamente ogni fase del processo produttivo garantendo una gestione coerente, trasparente e allineata a un'unica visione etica e ambientale**. Questa struttura consente di ridurre gli sprechi, ottimizzare l'uso delle risorse, garantire elevati standard di benessere animale e promuovere pratiche a basso impatto. Inoltre, in un mercato soggetto a ciclicità, dove alcune fasi della filiera possono attraversare momenti di maggiore difficoltà rispetto ad altre, avere il controllo dell'intero processo produttivo permette al Gruppo Chiola di affrontare le oscillazioni economiche con maggiore stabilità e resilienza. Questo modello produttivo, autonomo e armonizzato secondo una visione unitaria, permette di rispondere in modo efficace e proattivo sia alle sfide del mercato che alle crescenti richieste di responsabilità ambientale e sociale.

2.1

La governance e il piano di sostenibilità

Gli organi di **Amministrazione, Direzione e Controllo** (ADC), rappresentati dal CdA della holding Chiola Mario Srl, attualmente supervisionano le operazioni aziendali attinenti alle **questioni di sostenibilità** indicate nel presente Report.

Il governo e la gestione dei temi di sostenibilità vengono coordinati dalla capogruppo mediante **riunioni operative trimestrali di coordinamento**, con il coinvolgimento dei responsabili delle principali funzioni aziendali; agli organi di ADC è riportata una sintesi utile ad indirizzare le attività e controllare il perseguimento degli **obiettivi di miglioramento** di volta in volta definiti. Inoltre, nel corso dell'esercizio sono state ufficialmente assegnate specifiche mansioni di responsabilità relative al tema della sostenibilità alle seguenti figure aziendali:



Paolo Cerrina

Responsabile Marketing e Sostenibilità, Ferrero Mangimi

Giulia Cireddu

Responsabile Marketing e Strategia, Gruppo Chiola

Il Gruppo Chiola non presenta sistemi di incentivazione diretta per le prestazioni in termini di sostenibilità che integrano le remunerazioni dei membri degli organi ADC.

Secondo i recenti sviluppi normativi, il Gruppo Chiola non sarà soggetto all'obbligo di pubblicare al termine dell'esercizio 2025 un'informativa di sostenibilità ad integrazione del bilancio. Le previsioni della direttiva europea CSRD (2022/2464/UE), recepita nell'ordinamento italiano dal decreto legislativo n. 125/2024, sono state modificate in aprile 2025 dalla Direttiva "Stop the Clock", (UE) 2025/794, che rinvia le date di applicazione degli obblighi di rendicontazione di sostenibilità (CSRD), fornendo alle imprese più tempo per l'adeguamento.

Stante la situazione di incertezza normativa con riguardo alla rendicontazione di sostenibilità, il Gruppo Chiola ha definito di pubblicare **su base volontaria** il presente Report consolidato riferito all'esercizio 2024 e di rendicontare le emissioni relative alle operazioni aziendali a partire dall'esercizio 2023.

La prima mappatura dell'**impronta carbonica** delle attività aziendali porterà nel tempo ad una integrazione dei dati nei sistemi di controllo di gestione, al fine di abilitare il monitoraggio continuo degli obiettivi di sostenibilità. La strategia di sostenibilità si è dunque concretizzata con il proseguimento delle iniziative già deliberate ed avviate in passato dalle singole controllate, integrate nel corso dell'anno da nuove progettualità affinché gli impegni per la sostenibilità potessero seguire una visione di Gruppo.

LE PRINCIPALI INIZIATIVE DI SOSTENIBILITÀ



Mantenimento certificazioni ISO e di settore



Predisposizione di un Report ESG volontario consolidato



Realizzazione della Carbon Footprint delle attività aziendali



Progetto 3P, suo sviluppo e applicazione in campo



Espansione della piattaforma Expert



Ampliamento degli impianti rinnovabili per l'autoconsumo di energia



Ammodernamento dei siti industriali (Ferrero Mangimi) con soluzioni a minore impatto ambientale



Iniziative per la formazione ESG dei manager, dei dipendenti e dei lavoratori lungo la catena del valore



Iniziative di comunicazione per la condivisione delle pratiche di sostenibilità, sulla trasparenza e il racconto del settore

METODOLOGIA E ANALISI DI MATERIALITÀ

Il **processo** di definizione e valutazione degli impatti effettivi e potenziali dell'impresa sulle persone e l'ambiente (analisi di materialità) è stato realizzato in **due fasi**, complementari tra loro.

Nella prima fase, i responsabili aziendali di Marketing, Strategia e Qualità del Gruppo Chiola hanno seguito un corso di **formazione ESG** affinché potessero acquisire e approfondire le proprie conoscenze sul tema. Tale corso ha avuto una durata di 96 ore ed è stato svolto nel primo trimestre del 2024. La formazione si è concentrata su 3 macro-moduli (KPI per il Reporting di Sostenibilità; KPI per la Carbon Neutrality; Strumenti legislativi per la Benefit Corporation), declinati in attività di aula ed operative.

Alla fine del corso sono stati prodotti diversi documenti a supporto dell'alta dirigenza per la definizione della propria catena del valore con rimando a specifici impatti e ai principali portatori d'interesse, nonché l'individuazione delle grandezze che saranno oggetto di misurazione dell'impronta carbonica.

È stato tenuto infine un seminario che ha coinvolto dirigenti e collaboratori del Gruppo per approfondire i temi ESG e introdurre il progetto di predisposizione del Report di Sostenibilità.

Questa prima ricognizione è servita principalmente a definire il **perimetro** entro il quale effettuare l'**analisi di materialità**, tenendo conto del proprio modello commerciale e della strategia aziendale.

Per la seconda fase, focalizzata sull'identificazione dei temi materiali, si è adottato un **approccio indiretto**. I responsabili aziendali al reporting di sostenibilità si sono confrontati con il CdA della capogruppo e la prima linea di management di ogni controllata. Hanno analizzato i temi materiali dei principali competitors e analizzato le criticità del settore. Infine, hanno considerato le aspettative dei principali portatori d'interesse con cui negli anni hanno avuto modo di interagire.

Inoltre, a tale scopo, sono state considerate le raccomandazioni presenti all'interno del documento EFRAG IG 1: Materiality Assessment Implementation Guidance. Gli impatti identificati e valutati hanno riguardato la **catena del valore aziendale** del Gruppo Chiola. Sono stati **individuati i principali portatori d'interesse** all'interno e all'esterno del Gruppo, suddivisi in due categorie: interessati dagli impatti e utilizzatori del Report di Sostenibilità. I responsabili per la redazione del report di sostenibilità hanno esaminato dapprima i temi materiali riportati nell'appendice A dell'ESRS 1, paragrafo R16.

96

ORE DI

FORMAZIONE

ESG PER I

RESPONSABILI

AZIENDALI

Successivamente all'eliminazione delle questioni di sostenibilità non applicabili alle operazioni aziendali e alla catena del valore, i restanti ESRS tematici sono stati approfonditi seguendo i tre criteri per la **valutazione della rilevanza** e cioè: *entità, portata e irrimediabilità*. Per gli impatti potenziali è stato aggiunto il criterio della probabilità.

Per determinare la **soglia di materialità** di un impatto, i responsabili hanno utilizzato giudizi qualitativi rapportati ad una scala da 1 a 5, dove 5 rappresenta il maggiore impatto, sia esso negativo o positivo, sulla base della rilevanza.

Ottenuti infine i temi materiali, essi sono stati rappresentati graficamente in una **matrice di materialità**. In ultimo, per ogni tema materiale sono state determinate le informative da riportare nel Report di Sostenibilità e le conseguenti tabelle per la raccolta dati.

Di seguito si riporta una tabella che riassume i principali portatori d'interesse identificati:

Tabella 2 – Stakeholders del Gruppo Chiola

TIPOLOGIA	CATEGORIA	SOGGETTI SPECIFICI
Clienti	Interessati dagli impatti	Mercato libero
		Filiere
Consumatori	Interessati dagli impatti	Associazioni di categoria
		Consumatori finali
Fornitori	Interessati dagli impatti	Fornitori di materie prime per mangimi
		Soccidari
		Agenti di commercio
Risorse umane	Interessati dagli impatti	Dipendenti e collaboratori
Relazioni industriali / comunità economica di settore	Utilizzatori del report di sostenibilità	Sindacati, consorzi, associazioni di categoria
Soggetti pubblici e di regolazione	Utilizzatori del report di sostenibilità	PA, enti certificatori, università
Media	Utilizzatori del report di sostenibilità	Quotidiani, tv, online media

La seguente tabella riporta invece i temi materiali, ordinati per rilevanza.

Tabella 3 – Temi materiali del Gruppo Chiola

ESRS TEMATICI			
TEMA	SOTTOTEMA	Sotto-sottotema	Impatto
S4 Consumatori e utilizzatori finali	Sicurezza personale dei consumatori finali		Prodotti di qualità
	Parità di trattamento e opportunità per tutti	Parità di genere e di retribuzione	Garanzia per le pari opportunità
S1 Forza lavoro propria		Formazione e sviluppo delle competenze	Formazione e crescita dei lavoratori
	Condizioni di lavoro	Salute e sicurezza	Salute e sicurezza sul luogo di lavoro
S2 Lavoratori nella catena del valore	Parità di trattamento e opportunità per tutti	Formazione e sviluppo delle competenze	Formazione e crescita dei socidari e clienti
E1 Cambiamenti climatici	Energia		Consumi energetici
	Mitigazione dei cambiamenti climatici		Autoproduzione di energia da impianti rinnovabili
E5 Economia circolare	Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse		Consumo di materie prime
	Deflussi di risorse, compresi a prodotti e servizi		Riciclo e riutilizzo degli scarti e dei rifiuti lungo il ciclo di produzione
G1 Condotta dell'impresa	Cultura d'impresa		Tracciabilità della filiera
	Benessere degli animali		Benessere animale
E3 Acque e risorse marine	Acque	Scarichi di acque	Riduzione della disponibilità e della qualità dell'acqua
E4 Biodiversità ed ecosistema	Fattori di impatto diretto sulla perdita di biodiversità	Cambiamento di uso del suolo	Consumo di suolo

Nelle sezioni successive del bilancio sono stati trattati i temi materiali per cui il Gruppo Chiola nutre una maggiore sensibilità e un'immediata urgenza di azione.

2.2

Informazioni sulla Tassonomia UE

Nel quadro europeo delle politiche per la sostenibilità, la **Tassonomia UE** gioca un ruolo decisivo. L'iniziativa è entrata in vigore il 12 luglio 2020 con il Decreto n. 2020/852. Tale sistema consente di classificare e determinare se un'attività economica può essere considerata sostenibile (allineata) da un punto di vista ambientale. L'obiettivo è quello di guidare gli investimenti privati verso le attività green, incentivando così le aziende ad adottare piani e modelli di business sostenibili.

In base al suddetto regolamento, un'attività economica è allineata alla Tassonomia se rispetta le seguenti condizioni:

- **contribuisce in modo sostanziale a uno o più dei sei obiettivi ambientali dell'UE:** a) mitigazione dei cambiamenti climatici, b) adattamento ai cambiamenti climatici, c) uso sostenibile, protezione delle acque e delle risorse marine, d) transizione verso un'economia circolare, e) prevenzione e riduzione dell'inquinamento, f) protezione e ripristino della biodiversità degli ecosistemi;
- **non arreca un danno significativo** ad alcuno degli altri obiettivi tassonomici, principio del "do no significant harm" – DNSH;
- **è svolta nel rispetto delle garanzie minime di salvaguardia**, cioè procedure volte alla conduzione responsabile del business;
- **è conforme ai criteri di vaglio tecnico** "Technical Screening Criteria – TSC" stabiliti dalla Commissione Europea.



PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA MEDIANTE TECNOLOGIA SOLARE FOTOVOLTAICA

Il Gruppo Chiola ha condotto una **prima analisi** sulle attività svolte dal Gruppo considerando i regolamenti delegati, individuando le attività economiche ammissibili alla Tassonomia UE. Successivamente è stata svolta una valutazione della conformità al regolamento UE 2020/852. L'attività contribuisce in modo sostanziale alla mitigazione dei cambiamenti climatici.

Criterion "DNSH"

ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Il Gruppo non ha eseguito una valutazione del rischio di esposizione agli eventi meteorologici acuti e cronici previsti dall'appendice "A" al Regolamento Delegato sul clima. Pertanto, non è possibile evidenziare con certezza che gli impianti fotovoltaici del Gruppo Chiola non siano esposti, anche in via residuale, ad eventi meteorologici prospettici avversi.

TRANSIZIONE VERSO UN'ECONOMIA CIRCOLARE

L'attività di auto-produzione di energia elettrica utilizza, ove possibile, apparecchiature e componenti di elevata durabilità e riciclabilità e facili da smantellare e riqualificare.

PROTEZIONE E RIPRISTINO DELLA BIODIVERSITÀ E DEGLI ECOSISTEMI

Le installazioni fotovoltaiche attive del Gruppo sono poste:

- su terreni di proprietà attigui allo stabilimento mangimistico di Fossano (CN), dal 2010;
- sulla copertura dell'impianto mangimistico di Altamura (BA), dal 2024;
- sulla copertura della scrofaia "Il Pozzo" di Margarita (CN), dal 2011;
- su terreni di proprietà attigui alla scrofaia "San Lorenzo" di Caraglio (CN), dal 2011.

Esse presentano singolarmente una soglia di potenza inferiore ad 1 MW, per cui non sono soggette a VIA ai sensi della Direttiva 2011/92/EU.

Per gli impianti collocati sulle coperture dei siti preesistenti, l'attività risulta essere svolta garantendo il principio DNSH per il rispetto della protezione e il ripristino della biodiversità e degli ecosistemi, dato che gli stessi siti hanno già recepito le dovute autorizzazioni alla costruzione, incluse quelle relative ad eventuali impatti e rischi ambientali.



Gli impianti collocati su terreni di proprietà attigui, destinati ad area industriale, non sono sottoposti alle norme di **tutela culturale e paesaggistica e sono installati nel rispetto della normativa ambientale e di utilizzo del suolo.**

GARANZIE MINIME DI SALVAGUARDIA

Tale condizione, indicata nei regolamenti della Tassonomia, si riferisce alle procedure attuate da un'impresa per la gestione aziendale valutandone la conformità alle Linee Guida OCSE per le imprese multinazionali e ai Principi Guida delle Nazioni Unite su imprese e diritti umani, inclusi i principi e i diritti stabiliti dalle otto convenzioni fondamentali individuate nella dichiarazione dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) sui principi e i diritti fondamentali nel lavoro e dalla Carta internazionale dei diritti dell'uomo.

In sintesi, il rispetto delle garanzie minime di salvaguardia si concretizza in un esame delle pratiche adottate nei seguenti ambiti: diritti umani, lotta alla corruzione, rispetto della competition law e tassazione d'impresa. Con riferimento specifico alla tassazione ed al rispetto della concorrenza e tutela di mercato, ad esito di una autovalutazione, il Gruppo Chiola ritiene di operare in conformità dei suddetti principi fondamentali, trattandosi di un insieme di imprese regolarmente registrate e operanti in Italia nel costante rispetto della normativa osservato con regolamenti interni e con il supporto di professionisti esterni.



Il Gruppo Chiola garantisce inoltre il rispetto dei diritti umani lungo la catena del valore gestita in Italia, cioè la quasi totalità delle operazioni del Gruppo.

Tuttavia, si riserva di approfondire ulteriormente il contesto a monte della catena, soprattutto quello relativo alla coltivazione all'estero delle materie prime utilizzate per la produzione di mangimi. Dunque, il Gruppo è sensibile all'argomento ed è pronto ad adeguarsi ad esso nel prossimo futuro. Relativamente alle altre tipologie di buone pratiche di gestione aziendale, l'ambito anti-corrruzione è indirizzato nel **Codice Etico** della Ferrero Mangimi e nella **policy di Whistleblowing** di Ferrero Mangimi e di Ciemme. Il Codice Etico della Ferrero Mangimi farà da modello di riferimento al Codice Etico di Gruppo, la cui predisposizione è prevista per il 2025.

Nel 2024, il Gruppo Chiola non ha ricevuto alcuna condanna per violazioni di leggi, regolamenti o altri istituti normativi in materia di diritti umani, corruzione, significative violazioni delle norme sulla concorrenza o di quelle fiscali.

In conclusione, l'attività di produzione di energia elettrica da fotovoltaico è ammissibile alla Tassonomia, ma non allineata, poiché, al momento, non è possibile valutare l'adattamento al cambiamento climatico degli impianti e quindi il rispetto del criterio DNSH relativo agli altri obiettivi tassonomici. Inoltre, si evidenzia la necessità di rafforzare i sistemi e i processi di due diligence a livello di Gruppo per gli altri ambiti citati nelle Garanzie minime di Salvaguardia.



2.3 Salvaguardare l'ambiente

IMPRONTA CARBONICA

Tra le più importanti iniziative ambientali intraprese dal Gruppo Chiola si evidenzia la misurazione dell'**impronta carbonica di organizzazione** (CFO) avviata nel corso dell'esercizio 2024 (dati al 31.12.2023) ed integrata nel 2025 con i dati di esercizio 2024.

La misurazione della CFO è un passaggio fondamentale per la **programmazione** degli interventi di riduzione delle emissioni climalteranti e sarà aggiornata annualmente. Si tratta di uno strumento indispensabile per misurare l'**impronta carbonica** delle diverse attività e per guidare le future iniziative di decarbonizzazione, introducendo un criterio quantitativo di prioritizzazione secondo l'impatto ambientale.

Le emissioni di GHG associate alle aziende del Gruppo Chiola nell'esercizio 2023 sono state quantificate in accordo con il GHG Protocol, realizzando un inventario delle emissioni secondo le categorie previste. I dati primari, raccolti dai sistemi di gestione o tramite questionari dedicati, sono l'elemento fondamentale per alimentare il modello di calcolo realizzato ad hoc su ciascuna azienda del Gruppo. I dati secondari adoperati nello studio per sopperire alla mancanza di informazioni dirette provengono per la maggior parte da linee guida internazionali (IPCC) e si riferiscono principalmente alle emissioni fuggitive negli allevamenti.

Il calcolo è realizzato per ciascuna azienda del Gruppo in modo da agevolare l'identificazione di **hotspot** ambientali di intervento. La struttura integrata a livello di filiera ha consentito di elaborare un risultato "consolidato", evitando doppi conteggi e restituendo una fotografia attendibile dell'intera filiera Chiola.

Il modello di calcolo realizzato nel 2023 e ulteriormente affinato nel 2024 potrà supportare il Gruppo nell'esecuzione di simulazioni rispetto all'incidenza di misure di riduzione della Carbon Footprint, disponendo così di uno strumento aggiuntivo per prendere decisioni informate, consapevoli e *science based*.

996.691
ton CO₂e
IMPRONTA
CARBONICA 2024

Tabella 4 - Emissioni totali (ton CO₂e) del Gruppo Chiola

Gruppo Chiola – Market Based*	Carbon Footprint (tonCO ₂ e) 2023	Carbon Footprint (tonCO ₂ e) 2024
Ferrero Mangimi SpA	470.889	484.867
Soc. Agr. Gruppo Ciemme Ss	497.651	510.051
Mulino Fabiola Srl	5.763	5.275
Totale Gruppo Chiola**	968.828	996.691

*Coerentemente con quanto previsto dal GHG protocol il calcolo è disponibile anche con l'approccio LOCATION BASED, i cui risultati sono riportati in appendice.
**Al netto di doppi conteggi (es. trasporti mangime in uscita da Ferrero Mangimi SpA e in ingresso a Soc. Agr. Gruppo Ciemme Ss).



Tabella 5 – Emissioni totali consolidate (ton CO₂e) del Gruppo Chiola per Scope

Gruppo Chiola – Market Based	Carbon Footprint (tonCO ₂ e) 2023	Carbon Footprint (tonCO ₂ e) 2024
Scope 1 Emissioni dirette	32.860	33.341
Scope 2 Emissioni da energia acquistata	7.374	12.111
Scope 3 Emissioni indirette	928.594	951.238
Emissioni totali	968.828	996.691

Le emissioni complessive di gas serra sono dominate dalle **emissioni indirette** associate allo **scopo 3**. In questo cluster, i maggiori contributi in termini di Carbon Footprint derivano dalle **materie prime acquistate** da Ferrero Mangimi per la trasformazione e dagli **allevamenti di suini in soccida** della Società Agricola Gruppo Ciemme.

Le **emissioni dirette scopo 1** sono determinate per il 75% dalle emissioni fuggitive degli **allevamenti**.

Le emissioni di **scopo 2**, derivanti dalla **generazione di energia elettrica** per i vari processi del Gruppo, presentano un valore assoluto modesto (circa 1% del totale); l'incremento rispetto al 2023 è dovuto all'acquisizione da parte della Società Agricola Gruppo Ciemme del **macello**, la cui **catena del freddo** ha impatti significativi sulla domanda elettrica.

PRODUZIONE INDUSTRIALE



PROGETTO 3P

Il progetto 3P è un progetto di Ricerca & Sviluppo realizzato da Ferrero Mangimi con il supporto del finanziamento concesso dal Ministero dello Sviluppo Economico nell'ambito del Fondo Crescita Sostenibile.

Iniziato nel 2020 e concluso nel 2023, ha coinvolto diversi uffici aziendali con l'intento di sviluppare un approccio trasversale nella filiera zootecnica, integrando la valutazione della sostenibilità in termini di emissioni ambientali. Gli obiettivi specifici del progetto riguardavano:

PRECISION FARMING



- la riduzione delle emissioni dirette di metano delle vacche da latte;
- il miglioramento del benessere e delle performance negli allevamenti di suini che indirettamente determina una minore ingestione di alimento e quindi una riduzione delle emissioni di azoto ammoniacale.

PERFORMANCE AMBIENTALE ALLEVAMENTO



Sono trattati aspetti legati alle tecnologie produttive e ai processi industriali; alla formulazione secondo moderni parametri derivanti da modelli dinamici volti a rendere l'alimentazione efficiente in termini di conversione, di resa e di controllo delle emissioni con precise valutazioni delle dinamiche metaboliche; alla determinazione di nuovi indicatori dell'efficienza e della sostenibilità dell'intero processo produttivo, che fornisce un protocollo di valutazione sistemico e integrato.

Al momento, il progetto 3P si è concretizzato in **due fasi**:



FASE 1

SPERIMENTALE

Studio e valutazione dei principali additivi con azione sulle emissioni climalteranti (stalla sperimentale); valutazione delle lavorazioni e delle granulometrie delle materie prime in funzione delle emissioni; formulazione di prodotti adeguatamente integrati e preparati per allevamenti di vacche da latte e suini.

FASE 2

PROVE DI CAMPO

Valutazione delle emissioni direttamente in stalla (allevamenti industriali).

I primi risultati hanno testimoniato la capacità di produrre mangimi in grado di determinare una riduzione fino al 18% di CO₂ eq per litro di latte prodotto. Nei suini, lavorando su integrazioni con azione diretta sulle emissioni climalteranti e sulle granulometrie delle principali materie prime, si è dimostrata la capacità di migliorare le performance produttive migliorando l'indice di conversione e la conseguente riduzione delle emissioni di azoto ammoniacale.

Il programma di investimenti prevede di industrializzare i risultati del progetto 3P, utilizzando i nuovi mangimi realizzati con avanzate tecnologie di formulazione. **Come risultati, si attendono la riduzione di CH₄, NO₃, CO₂ > 5% e riduzione della concentrazione di gas nocivi in allevamento di NH₃ < 10 ppm e CO₂ < 3000 ppm.** Inoltre, è previsto un ulteriore sviluppo del progetto mirato a un'attenta valutazione delle emissioni reali delle varie tipologie di allevamenti suinicoli (scrofaia, svezzamento, ingrasso) e dei ruminanti (carne e vacche da latte).

Fatta questa valutazione (LCA di allevamento), ci si orienterà sulla messa a punto di un documento per le buone pratiche di allevamento, utile per individuare le azioni di miglioramento possibili dei siti produttivi.



AMMODERNAMENTO DEI SITI

30

NUOVI SILOS DI
STOCCAGGIO

Nel corso dell'anno 2024 Ferrero Mangimi ha iniziato a promuovere un importante progetto industriale che prevede l'ampliamento dello stabilimento di Fossano, l'ampliamento dei silos di stoccaggio presso lo stabilimento di Altamura e la sostituzione dell'impianto di macinazione nello stabilimento di Sorbolo, con l'obiettivo di migliorarne l'efficienza energetica. Tutti questi interventi verranno completati entro la fine del 2026. Presso la sede di Fossano verranno installati **30 nuovi silos di stoccaggio con una capienza totale di oltre 5.000 tonnellate di mangimi**. L'intervento prevede, oltre all'integrazione della batteria di silos, l'introduzione di sistemi automatizzati di carico e trasporto, di microdosatori per silos e l'implementazione del sistema informativo che consentirà di incrementare ulteriormente l'automazione e l'autonomia produttiva dello stabilimento.

-60%

DELLE
EMISSIONI
CLIMALTERANTI

La scelta strategica di accentrare la capacità di stoccaggio contribuirà a ridurre – a parità di volume – gli impatti determinati dal trasporto su gomma delle materie prime. Infatti, la moltiplicazione della capacità di stoccaggio consentirà di ottimizzare l'approvvigionamento di materie prime facendo maggiore ricorso al trasporto ferroviario (utilizzabile solo per grandi quantità) rispetto al trasporto su gomma. Inoltre, da un punto di vista tecnologico, i nuovi silos saranno gestiti da un unico motore, migliorando l'efficienza energetica del sistema rispetto alla situazione attuale in cui, invece, ogni silos ha un suo motore dedicato. Si stima che la nuova capacità di immagazzinamento sia equivalente a circa 170 autotreni. Ciò significa che il progetto favorirà la **riduzione delle emissioni climalteranti fino al 60% sul totale delle attività relative alla logistica su gomma** nelle tratte finali per il raggiungimento dello stabilimento di Fossano.

È importante, inoltre, evidenziare che la maggiore capacità di stoccaggio permetterà l'utilizzo di co-prodotti, riducendo l'utilizzo di materie prime nobili e aumentando la sostenibilità dei mangimi prodotti.

La centralizzazione della produzione di una nuova linea di mangimi per ruminanti in un unico polo produttivo e logistico ha reso possibile la chiusura di un vecchio impianto produttivo, caratterizzato da tecnologie obsolete e da un elevato consumo energetico, situato in prossimità di un centro abitato. Questo intervento ha contribuito a migliorare l'efficienza logistica, riducendo al contempo l'impatto ambientale e i disagi per la popolazione locale.

La nuova linea di estrusione consentirà di valorizzare dal punto di vista nutrizionale alcune materie prime, attualmente importate da Paesi terzi. Questo permetterà di ridurre la dipendenza dalle importazioni, migliorare la sostenibilità della filiera produttiva, ottimizzare i costi e garantire una maggiore qualità e tracciabilità dei prodotti finiti.

La realizzazione di un nuovo laboratorio di analisi, destinato a sostituire quello attuale, consentirà di raddoppiare la capacità operativa e di ampliare sia la dotazione strumentale che la gamma di analisi effettuabili, migliorando significativamente le prestazioni e le possibilità di controllo.

Nel nuovo spazio verranno inoltre realizzate una sala mensa e due sale riunioni, contribuendo a migliorare il benessere dei dipendenti e a promuovere la sostenibilità sociale all'interno dell'azienda.

Lo **stabilimento di Altamura** sarà interessato da una serie di interventi migliorativi, tra cui il più significativo consiste nell'installazione di una nuova batteria di silos di stoccaggio.

Nello **stabilimento di Sorbolo**, invece, è prevista la sostituzione dell'impianto di macinazione. L'installazione di mulini di ultima generazione consentirà una rilevante riduzione dei consumi energetici e, di conseguenza, una significativa diminuzione delle emissioni climalteranti.



Progetto ampliamento dello stabilimento di Fossano



IMPIANTI RINNOVABILI

La politica ambientale del Gruppo Chiola promuove l'utilizzo di energia autoprodotta da fonti rinnovabili.

Nel caso di Ferrero Mangimi, sono presenti impianti fotovoltaici negli stabilimenti di Fossano e di Altamura; l'impianto di Altamura è entrato in funzione nel corso del 2024.

Ulteriori installazioni di pannelli fotovoltaici negli stabilimenti di Ferrero Mangimi sono previste a Sorbolo e a Fossano (come ampliamento dell'impianto fotovoltaico esistente): l'ultimazione è prevista nel 2026, determinando una capacità installata totale pari a circa 1,5 MWp, con emissioni di CO₂ evitate in atmosfera stimate pari circa a 970 ton/anno circa.

Nel corso del 2025 verranno valutati ulteriori progetti di espansione degli impianti esistenti e/o di nuova realizzazione.

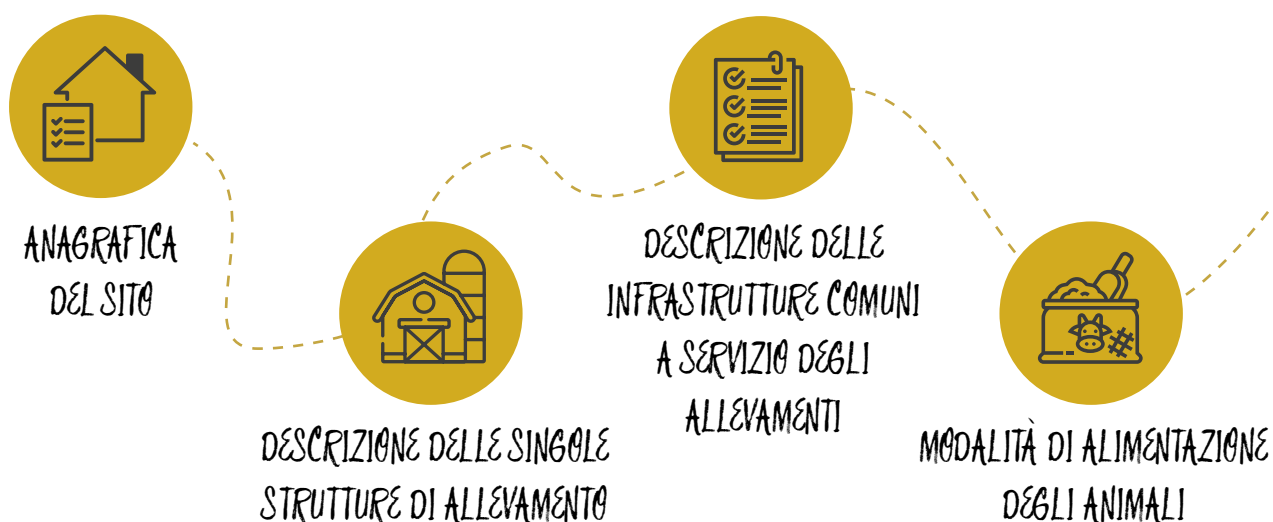


ESPANSIONE DELLA PIATTAFORMA EXPERT

Dopo un'attenta analisi delle performance ESG della controllata Società Agricola Gruppo Ciemme Ss, si è stabilito di estendere l'uso della piattaforma Expert (attualmente attiva in Ferrero Mangimi) anche per le attività di monitoraggio degli allevamenti.

Il progetto si concluderà entro l'esercizio 2026 con l'obiettivo di rendere più efficace la gestione della filiera produttiva raccogliendo dati gestionali e ambientali per individuare le migliori prassi al fine di diffonderle.

L'estensione delle funzionalità di Expert permetterà di raccogliere e incrociare dati relativi a molteplici caratteristiche dei siti. Infatti, lo strumento consentirà la raccolta strutturata di dati attraverso questionari specifici, differenziati per tipologia di animali allevati e località. I questionari saranno articolati nelle seguenti sezioni:



L'obiettivo di questa espansione della piattaforma è l'arricchimento dei dati di mappatura degli allevamenti, per identificare quelli con un minore impatto ambientale e analizzare le pratiche adottate per promuovere soluzioni più sostenibili. Attraverso l'elaborazione dei dati raccolti sarà possibile individuare e diffondere le migliori pratiche di gestione, supportando gli allevatori in un percorso di miglioramento continuo volto a ridurre l'impronta ecologica e a rafforzare l'impegno del Gruppo per un modello di produzione responsabile e trasparente.

L'impegno per l'arricchimento delle basi informative, per l'assunzione di decisioni data driven e per la digitalizzazione dei processi di gestione è parte integrante dell'impegno di sostenibilità del Gruppo Chiola.

2.4

Informative sociali

I lavoratori del Gruppo Chiola sono una componente irrinunciabile per lo sviluppo aziendale, oltre a rappresentare uno stakeholder strategico. Il Gruppo promuove il **benessere delle risorse umane** e punta ad accrescerne le competenze, affinché si possa costruire un ambiente di lavoro all'insegna del gioco di squadra e delle pari opportunità per tutti.

Attualmente, gli interessi e le opinioni dei lavoratori sono raccolti attraverso strumenti e processi di coinvolgimento e gestione degli impatti diversi tra loro nell'ambito delle singole aziende; è in programma la predisposizione di una policy di Gruppo comune, che tenga conto delle peculiarità dei diversi contesti operativi. L'attività sarà in carico alla capogruppo Chiola Mario Srl.

Il **Codice Etico** di Ferrero Mangimi e la **policy di whistleblowing** del Gruppo Chiola disciplinano l'impiego di una piattaforma online attraverso cui segnalare violazioni di legge, delle politiche aziendali e del Codice Etico. Le segnalazioni vengono monitorate dall'apposito Organismo di Vigilanza (OdV), il quale poi informa gli organi ADC.

Il Sistema di Gestione per la Qualità **ISO 9001** di Ferrero Mangimi fornisce un quadro di riferimento in base al quale ogni lavoratore svolge la propria mansione seguendo processi ben definiti, all'interno di un team, con la possibilità di confrontarsi con il proprio responsabile per coordinare il lavoro pianificato e orientarlo ai risultati attesi.

Lo standard ISO 9001 è inoltre uno strumento per individuare, gestire e, se necessario, correggere le non conformità che potrebbero generare impatti negativi sulla forza lavoro.

Infine, ciascuna controllata garantisce ascolto attivo a reclami e segnalazioni dei lavoratori attraverso l'interazione con il management di prima linea e, se del caso, con gli amministratori.

Relativamente ai lavoratori nella catena del valore, i canali a loro disposizione per segnalare determinate preoccupazioni o esigenze sono quelli offerti tramite i rapporti commerciali, come definito nella Sezione Prodotti e Qualità.

Il Gruppo Chiola, come insieme di aziende operanti in Italia, conforma la sua condotta d'impresa allo spirito della Costituzione Italiana, ai principi guida delle Nazioni Unite su imprese e diritti umani e alla Carta internazionale dei diritti dell'uomo.

Tali principi sono fonti di ispirazione per la Mission e i valori aziendali. Inoltre, saranno presi come riferimento nella stesura del Codice Etico di Gruppo. Infine, l'azienda opera in ottemperanza alle norme vigenti della Repubblica Italiana in materia di diritti e tutela dei consumatori.

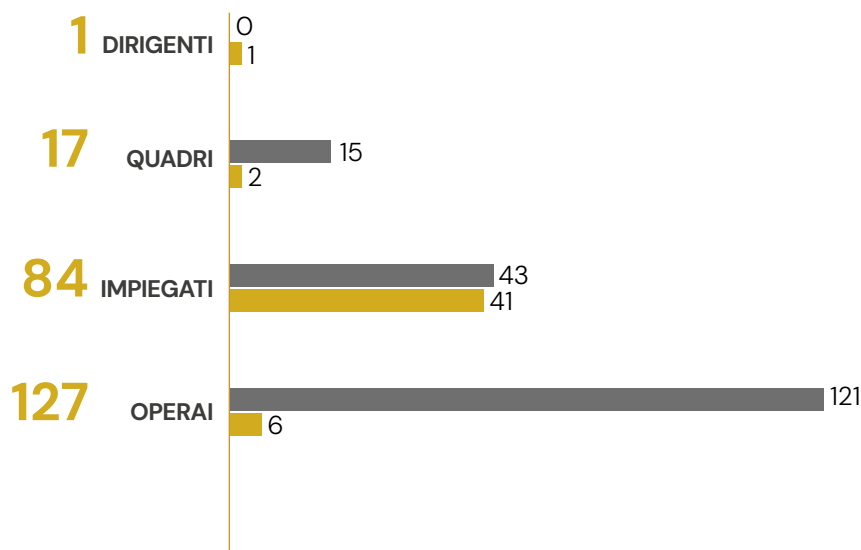


FORZA LAVORO DEL GRUPPO CHIOLA

Nel 2024 l'organico del Gruppo Chiola conta 229 dipendenti e collaboratori; l'azienda con il maggior numero di risorse è Ferrero Mangimi, con 126 collaboratori, pari al 55% del totale di Gruppo.

I dipendenti diretti delle aziende del Gruppo sono impiegati per il 65% a tempo pieno e per il 35% a tempo parziale. Il 96,5% dei collaboratori è inquadrato con contratto a tempo indeterminato e il 3,5% a tempo determinato. Il 78% dei collaboratori è di genere maschile; il Gruppo Chiola tiene conto dell'equilibrio di genere nelle proprie politiche di assunzione, sebbene nel settore agrozootecnico, per motivi storici e culturali, la presenza maschile sia prevalente. A livello di alta direzione, il Gruppo presenta un management a maggioranza femminile, un aspetto atipico per il settore e motivo di orgoglio per l'azienda.

● UOMINI ● DONNE



229



DIPENDENTI

TOTALI NEL 2024

179

UOMINI

50

DONNE

La distribuzione anagrafica del personale al 31.12.2024 è riportata nel grafico sottostante; l'impegno manageriale sarà profuso nel rinnovamento e rafforzamento del proprio organico, anche promuovendo assunzioni di giovani lavoratori:



La totalità dei lavoratori del Gruppo Chiola è coperta dalla protezione sociale garantita per legge dallo Stato italiano



Dal 2023 Ferrero Mangimi S.p.A. ha introdotto un piano di welfare aziendale che mette a disposizione di ciascun destinatario un budget, erogato tramite piattaforma online, per l'acquisto di beni e servizi.

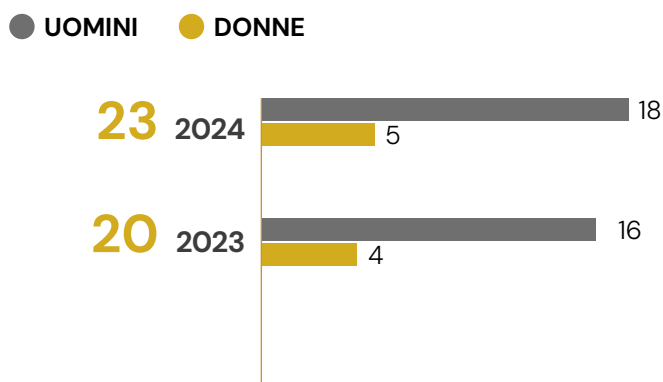
GARANZIA PER LE PARI OPPORTUNITÀ

Il Gruppo non dispone attualmente di una politica aziendale sulle pari opportunità. Il tema è affrontato nel Codice Etico di Ferrero Mangimi, che ribadisce l'impegno alla tutela della dignità della persona senza alcuna discriminazione di genere. Il documento di Ferrero Mangimi sarà assunto come riferimento da tutte le aziende del Gruppo Chiola e adottato, con i necessari adeguamenti, nel corso del 2025.

Il Gruppo esclude la presenza di operazioni aziendali ad alto rischio di lavoro minorile o forzato, considerati i numerosi controlli cui è sottoposta la filiera agroalimentare e il rispetto delle leggi italiane in materia di lavoro. Inoltre, nei processi di selezione e assunzione, l'azienda vieta qualsiasi condotta discriminatoria, diretta o indiretta, fondata su ragioni sindacali, politiche, religiose, razziali, di lingua o di sesso. Per motivi storici e legati al mercato del lavoro, il Gruppo collabora con un ampio numero di persone di diversa provenienza etnica e culturale, favorendo un ambiente inclusivo e multiculturale. Particolare attenzione è rivolta all'utilizzo dei congedi per motivi familiari, affinché costituiscano uno strumento efficace di equilibrio tra vita professionale e privata. Tali congedi sono garantiti a tutti i dipendenti del Gruppo, secondo la normativa italiana vigente.

A supporto di ciò, fin dal 2023 Ferrero Mangimi S.p.A. ha introdotto un piano di welfare aziendale — su base volontaria e soggetto a valutazione annuale di fattibilità — che mette a disposizione di ciascun destinatario un budget, erogato tramite piattaforma online, per l'acquisto di beni e servizi. Il Gruppo monitora, tramite le funzioni HR, eventuali divari retributivi a parità di inquadramento tra uomini e donne, promuovendo al contempo una politica salariale improntata esclusivamente alla valorizzazione del merito. Gli avanzamenti di carriera si fondano unicamente su competenza, capacità professionali e corrispondenza tra i profili richiesti e le caratteristiche della persona, in coerenza con le procedure definite.

La diversità di genere nell'alta dirigenza (ossia il personale responsabile delle diverse aree strategiche dell'organizzazione, che riporta direttamente agli organi di amministrazione, direzione e controllo e contribuisce all'attuazione delle linee guida e degli indirizzi strategici definiti dalla governance) è rappresentata nel grafico seguente.



23

DIVERSITY ALTA

DIRIGENZA NEL 2024

18

UOMINI

5

DONNE

Il Gruppo offre un salario adeguato a tutta la propria forza lavoro, in conformità ai contratti collettivi nazionali di lavoro (CCNL) dei settori in cui opera. Infatti, la totalità dei dipendenti è coperta dai CCNL, in conformità alla normativa vigente. I dipendenti del Gruppo appartenenti alle categorie protette rappresentano il 3,5% del totale, in linea con le previsioni normative in materia. Tutti gli uffici del Gruppo sono stati adeguati per garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori, dei clienti e dei visitatori con disabilità, come richiesto dalla normativa vigente.

Il Gruppo si è posto l'obiettivo, per il 2025, di definire una nuova policy sulle pari opportunità e l'inclusione a livello corporate, che integri un processo annuale di valutazione delle prestazioni della forza lavoro e di aggiornamento dei piani di crescita individuali. Tali attività saranno coordinate dalle funzioni HR aziendali in collaborazione con i responsabili di team. Inoltre, sarà attribuita una responsabilità a livello di alta dirigenza per le questioni relative alla parità di trattamento e alle pari opportunità.



SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

La sicurezza sul lavoro rappresenta un valore fondamentale per il Gruppo Chiola, che da anni si impegna al di là di quanto prescritto dalla legge. Questo impegno si riflette non solo nei prodotti destinati al mercato, ma anche nelle condizioni lavorative dei dipendenti. La politica aziendale per la salute e la sicurezza è declinata all'interno delle singole controllate, con l'obiettivo di garantire standard elevati in ogni contesto operativo.

Certificazioni e gestione della sicurezza

Ferrero Mangimi, una delle società del Gruppo, è certificata secondo lo standard ISO 45001:2018, a testimonianza della volontà di gestire in modo efficace la sicurezza sul lavoro. Il percorso verso la certificazione ISO 45001:2018 è stato avviato anche per gli allevamenti, con l'intento di estenderlo progressivamente a tutte le altre strutture, anche grazie alla recente assunzione di un tecnico esperto presso la Società Agricola Gruppo Ciemme S.s., che funge da coordinatore dei vari RSPP esterni.

Ferrero Mangimi ha adottato un modello di organizzazione, gestione e controllo conforme al D.Lgs. 231/2001, con la nomina di un Organismo di Vigilanza (OdV) composto da esperti multidisciplinari, in grado di coprire tutte le attività aziendali. Dal 2021 sono stati avviati corsi di formazione mirati e si punta a rendere l'affiancamento dei capi fabbrica e dei capi reparto un'attività formativa riconosciuta in materia di sicurezza.

Ferrero Mangimi, Società Agricola Gruppo Ciemme S.s. e Mulino Fabiola dispongono di un responsabile per la sicurezza dedicato.

Ciascuna società ha adempiuto alle nomine delle figure essenziali previste dal D.Lgs. 81/2008 (Datore di Lavoro, RSPP, Medico competente, dirigenti e preposti, squadre di primo soccorso e antincendio) e ha favorito l'elezione di diversi RLS oltre il numero minimo stabilito per legge, al fine di promuovere una stretta collaborazione con i lavoratori nella scelta dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e ottenere informazioni costanti utili alla programmazione di azioni di miglioramento.

Ogni società ha inoltre redatto il proprio DVR, le relative procedure e istruzioni operative, ed erogato migliaia di ore di formazione e addestramento sul campo, con l'obiettivo di consolidare prassi operative sicure.

Nel corso delle riunioni periodiche si provvede ad aggiornare i DVR e, per Ferrero Mangimi, si organizzano incontri con l'OdV, che verifica periodicamente il sistema di gestione e propone eventuali integrazioni o modifiche.

Un'attività di screening interno ha permesso di individuare i lavoratori più esposti ai rischi per la salute e la sicurezza. Circa il 40% dei dipendenti opera in edifici ad uso ufficio, dove il livello di rischio è considerato basso, mentre la restante parte è impiegata nelle diverse attività della filiera, dove il livello di rischio è considerato medio-alto.

I siti più esposti a infortuni e malattie professionali sono i mangimifici, gli allevamenti, il macello e il prosciuttificio. Particolare attenzione è rivolta anche ai tecnici di campo, esposti al rischio stradale a causa dei frequenti spostamenti tra i diversi siti di proprietà del Gruppo e dei clienti per ispezioni e altre attività complementari.



Attività di prevenzione infortuni (formazione e addestramento PS/AI)

Per perseguire il miglioramento continuo e l'obiettivo "infortuni zero", Ferrero Mangimi S.p.A. promuove da anni addestramenti pratici per preparare i lavoratori alla gestione di situazioni emergenziali quali principi d'incendio, rischi di esplosione, malori e infortuni, comprendendo anche l'uso del defibrillatore.

Le esercitazioni hanno coinvolto direttamente i lavoratori degli stabilimenti attraverso simulazioni di emergenze e interventi pratici finalizzati alla gestione e alla risoluzione delle criticità.

Le attività si sono svolte in diverse aree dei siti per rendere più realistici gli scenari critici, favorendo una maggiore partecipazione e il coinvolgimento degli addetti. Le simulazioni sono state organizzate con il supporto di professionisti esterni (imprese specializzate in antincendio, infermieri e operatori della Croce Rossa) e hanno contribuito all'aggiornamento della formazione del personale incaricato come addetto antincendio e primo soccorso. L'obiettivo è mantenere annualmente tali addestramenti, così da garantire preparazione e tempestività del personale.

Nel 2024 il Gruppo ha inoltre rafforzato il proprio impegno per la salute e la sicurezza delle persone che lavorano negli allevamenti e nel macello di Baldichieri d'Asti. Sono state riviste e armonizzate le modalità operative, mettendo a disposizione procedure chiare e facilmente consultabili: sono state redatte 43 procedure specifiche per il macello e 8 dedicate agli allevamenti, documenti pratici pensati per accompagnare il lavoro quotidiano e integrare la tutela della sicurezza in ogni fase delle attività.

Parallelamente, l'azienda ha investito con decisione nella formazione. Oltre a progettare 15 corsi interni focalizzati sull'utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchinari, si è affidata a enti esterni accreditati per offrire percorsi aggiornati e qualificanti: complessivamente sono state erogate 602 ore di formazione, di cui 404 rivolte all'area macellazione e 198 all'area allevamenti. A queste si aggiungono 600 ore di progetti formativi finanziati da Fondimpresa. Nel complesso, il 2024 ha visto 1.202 ore di formazione dedicate alla crescita delle competenze e alla prevenzione dei rischi, solo negli allevamenti e nel macello.

Consapevole degli effetti ormai ricorrenti del cambiamento climatico, il Gruppo ha introdotto in tutti gli allevamenti una specifica valutazione del rischio da calore. Ciò ha consentito di programmare con maggiore attenzione le lavorazioni nelle ore più calde e di garantire una distribuzione dell'acqua puntuale e adeguata, tutelando il benessere dei lavoratori e la continuità delle attività anche nei periodi di temperature estreme.



Queste azioni si inseriscono in un percorso di miglioramento continuo, fondato sull'ascolto delle persone e sull'adozione di soluzioni concrete: procedure semplici da applicare, formazione mirata e misure di adattamento climatico che rendono i luoghi di lavoro più sicuri, resilienti e rispettosi delle esigenze di chi, ogni giorno, contribuisce ai risultati del Gruppo.

Tabella 6 - Infortuni sul lavoro – (S1 – 14)

	2024
Numero totale infortuni sul lavoro	7
di cui con gravi conseguenze	0
N.decessi da infortuni sul lavoro	0
N.decessi da malattia professionale	0
TOT. Ore ordinarie lavorate	416.404,5
TOT. Ore straordinarie lavorate	34.942,5
TOT. Ore lavorate	45.1347
TOT. Ore perse per infortunio	1.171,5
% ore perse sul totale	34,69
n. giorni lavorativi persi a causa di infortuni sul lavoro	146
Tasso di infortunio (n.infortuni/totale ore lavorative)*1.000.000	15,5

0

NUMERO TOTALE DI CASI DI MALATTIA
PROFESSIONALE REGISTRATI NEL 2024

INIZIATIVE PER LA SICUREZZA

Il Gruppo Chiola promuove una politica di acquisto mirata a garantire ai lavoratori i migliori dispositivi di protezione individuale (DPI). Annualmente il Gruppo investe circa 90.000€ in attrezzature DPI.

Inoltre, il Gruppo punta a diffondere una cultura della sicurezza attraverso attività di sensibilizzazione e formazione, incoraggiando comportamenti responsabili.

L'obiettivo per il 2025 è incrementare del 5% le ore di formazione sulla sicurezza rispetto al totale delle ore erogate per la formazione obbligatoria. Nel corso del 2024, all'interno dello stabilimento Ferrero Mangimi di Fossano (CN), è stato avviato **un progetto finalizzato a rafforzare la comunicazione interna ed esterna sui principi fondamentali di sicurezza e sostenibilità** in cui il Gruppo crede con convinzione.

L'iniziativa ha coinvolto sia i dipendenti che visitatori, clienti, fornitori ed enti di controllo, riscuotendo un ampio consenso e un elevato livello di partecipazione. Alla luce del successo ottenuto, è previsto lo sviluppo e l'estensione del progetto anche agli altri siti produttivi del Gruppo nel corso del 2025.

90mila €
INVESTITI IN
DISPOSITIVI
DPI NEL 2024



IL PROGETTO SI È POSTO DIVERSI OBIETTIVI STRATEGICI:



MIGLIORARE

la sicurezza sul posto di lavoro



PROMUOVERE

una cultura condivisa della sicurezza, dove ogni persona è responsabile della propria incolumità e di quella dei colleghi



SENSIBILIZZARE E RESPONSABILIZZARE

i dipendenti nelle azioni quotidiane



INCREMENTARE

l'efficienza operativa attraverso comportamenti consapevoli



MIGLIORARE

il benessere sul luogo di lavoro, rafforzando la motivazione e la soddisfazione dei collaboratori



VALORIZZARE

l'immagine aziendale attraverso un impegno concreto e visibile



FORNIRE

una formazione continua per affrontare le situazioni di emergenza e adottare pratiche lavorative sicure



GARANTIRE

la piena conformità alle normative in materia di sicurezza e sostenibilità ambientale



FORNIRE

una comunicazione visiva e accessibile, pensata anche per le persone con difficoltà comunicative

IL PROGETTO HA PREVISTO UNA **COMUNICAZIONE CHIARA, TRASPARENTE E INCLUSIVA**, IN GRADO DI FAVORIRE LA PARTECIPAZIONE E IL **COINVOLGIMENTO ATTIVO** DI TUTTE LE FIGURE COINVOLTE, SIA INTERNE CHE ESTERNE ALL'ORGANIZZAZIONE.

Formazione e procedure operative

Negli ultimi anni la formazione in materia di sicurezza si è evoluta, affiancando alle lezioni teoriche esercitazioni pratiche. I corsi di antincendio e di primo soccorso sono svolti con docenti esterni e prevedono simulazioni sul campo.

Particolare attenzione è stata dedicata agli allevamenti, dove sono state introdotte esercitazioni pratiche in ambienti confinati. L'approccio adottato mira a far sì che le procedure operative non restino mera documentazione, ma si traducano in addestramento concreto.

Negli allevamenti si lavora alla strutturazione di procedure specifiche per ogni operazione critica, al fine di migliorare la sicurezza dei lavoratori; inoltre, si progettano le nuove strutture per semplificare le attività più rischiose dal punto di vista fisico.

Tra le iniziative recenti figura la riduzione del numero di camion in attività la domenica, con un miglioramento della qualità della vita del personale addetto alle operazioni di carico dei suini.

Conclusioni

Il Gruppo Chiola si impegna non solo a rispettare le normative vigenti, ma anche a migliorare costantemente le condizioni di lavoro, applicando il modello del ciclo di Deming (Plan-Do-Check-Act): non soltanto per garantire la conformità legislativa, ma per elevare in modo continuo l'organizzazione e i risultati. Questo approccio consente di migliorare stabilmente i prodotti e i servizi offerti ai portatori di interesse esterni e, al contempo, gli ambienti di lavoro per i collaboratori interni.



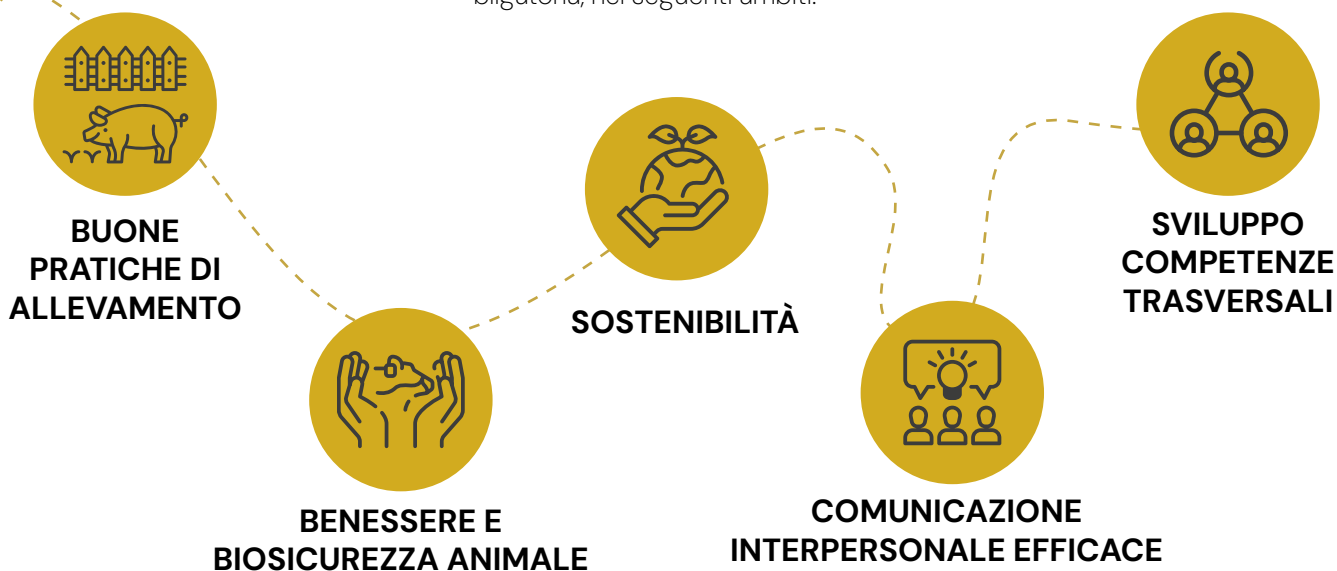
FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE COMPETENZE DEI DIPENDENTI E LUNGO LA CATENA DEL VALORE

Il Gruppo Chiola crede fermamente che lo sviluppo delle competenze dei lavoratori sia una leva fondamentale per raggiungere importanti obiettivi di crescita. Questo approccio mira a promuovere una cultura aziendale fondata sull'eccellenza e sulla responsabilità, rafforzando l'impegno dell'impresa per fornire la migliore qualità di prodotti possibile.

A tal fine, le azioni e gli obiettivi in ambito formativo operano su due canali: il primo riguardante la forza lavoro propria e, il secondo, relativo ai lavoratori lungo la catena del valore. In particolare, il Gruppo dedica ampio spazio alla formazione degli allevatori presenti nella catena del valore, come i soccidari della Società Agricola Gruppo Ciemme Ss e gli allevatori clienti della Ferrero Mangimi SpA, rafforzando così competenze e buone pratiche nel settore agro-zootecnico. Inoltre, significativi sforzi formativi sono stati compiuti anche presso scuole superiori e università, con l'obiettivo di promuovere conoscenze e innovazione tra le nuove generazioni.

FORZA LAVORO PROPRIA

Nel corso del 2024 il Gruppo Chiola ha erogato 2.165 ore di formazione per il personale interno, cui si aggiungono 90 ore per i soccidari. Oltre alla formazione obbligatoria in ambito SSL, gli interventi formativi hanno riguardato il sistema qualità, i temi di sostenibilità, anticorruzione ed aggiornamenti informatici e delle procedure. L'obiettivo del Gruppo al 2025 è quello di aumentare del 5% le ore di formazione integrativa a quella obbligatoria, nei seguenti ambiti:



Tale programma sarà monitorato dalle funzioni aziendali HR delle singole controllate che riporteranno agli organi di ADC.

LAVORATORI LUNGO LA CATENA DEL VALORE

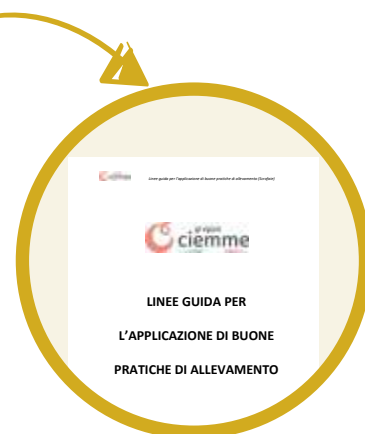
Ad esito di un'analisi interna, avente il duplice scopo di considerare il maggior impatto dell'impresa da un lato e la possibilità di gestione dello stesso dall'altro, i lavoratori considerati lungo la catena del valore nel 2024 sono:

- **Soccidari** (fornitori strategici della Società Agricola Gruppo Ciemme Ss);
- **Agenti di commercio** (fornitori dell'intero Gruppo Chiola)
- **Allevatori** (clienti di Ferrero Mangimi)
- **Autisti** (fornitori dell'intero Gruppo Chiola)
- **Consulenti tecnici** (fornitori dell'intero Gruppo Chiola)

Il Gruppo dispone di 65 tecnici a livello nazionale, 40 afferenti alle attività della Ferrero Mangimi e 25 relativi alla Società Agricola Gruppo Ciemme Ss, i quali monitorano e ispezionano i siti di proprietà del Gruppo e quelli di terzi, a servizio delle attività aziendali. Parallelamente alle operazioni di monitoraggio e ispezione, i tecnici erogano formazione mirata ai clienti allevatori, che acquistano mangimi, e ai fornitori di servizi strategici come i soccidari.

Ai soccidari del Gruppo Chiola viene inoltre consegnato il "**Manuale del Buon Allevatore**", in cui sono definite le linee guida per lo svolgimento delle migliori pratiche di allevamento. I temi trattati vertono sulla biosicurezza, l'uso corretto e responsabile del farmaco, la gestione dei mangimi, il benessere animale e la formazione del personale, disponendo per ogni sezione di indicazioni operative per migliorare le performance dei siti. Tale documento è difatti un esempio concreto di formazione e sviluppo di competenze dei lavoratori lungo la catena del valore.

L'obiettivo del Gruppo Chiola al 2025 è quello di predisporre un processo di gestione e controllo della formazione rivolta ai lavoratori lungo la catena del valore, trasformandola in un'azione definita da una politica aziendale strutturata. Tale processo sarà integrato all'interno della politica comune sulla formazione dei lavoratori. L'accessibilità alla politica di formazione sarà garantita attraverso la comunicazione diretta da parte dei tecnici nazionali ai soccidari, da parte della funzione Marketing & Comunicazione per quanto riguarda gli agenti di commercio e, a cascata, da questi ultimi verso i clienti allevatori. Attualmente l'azienda dispone, in ogni sede di direzione e uffici, di spazi per la formazione. All'interno del nuovo laboratorio di Fossano sono previste due nuove sale riunioni al fine di realizzare ulteriori spazi dedicati alla formazione entro la fine del 2026.



PRODOTTI DI QUALITÀ

La strategia e il modello aziendale del Gruppo Chiola sono incentrati sull'offerta di prodotti d'eccellenza, come illustrato nel capitolo due del presente Report di Sostenibilità. Tale approccio è rivolto a tutti i tipi di clienti e ai loro consumatori finali.

La gestione verticale e integrata della filiera permette il raggiungimento di elevati standard di qualità che mitigano eventuali impatti negativi per i consumatori finali sia di carni che di mangimi, quali principalmente:



TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ:

i consumatori possono accedere più facilmente alle informazioni sulla provenienza, sui processi produttivi e sulle pratiche aziendali, scegliendo consapevolmente prodotti che rispettano i loro valori.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:

l'approccio integrato permette di adottare pratiche ecologiche più efficaci, offrendo ai consumatori prodotti più sostenibili e a basso impatto ambientale.

Per i consumatori finali di mangimi, cioè i clienti allevatori:

DISPONIBILITÀ CONTINUA DEI PRODOTTI

grazie a una gestione integrata, i clienti possono trovare sempre i prodotti desiderati, con una disponibilità costante e senza interruzioni.



ESPERIENZA DI ACQUISTO OTTIMIZZATA

grazie all'efficienza della filiera, i clienti beneficiano di un'esperienza d'acquisto superiore, caratterizzata da tempi di consegna rapidi, un servizio clienti altamente reattivo e una qualità costante e ottimale dei prodotti.



Sebbene il modello di business del Gruppo Chiola non comporti un contatto diretto con i consumatori finali di carne, le opinioni di questi ultimi sono raccolte tramite la relazione con i clienti (es. filiere DOP, grossisti) del Gruppo, dai quali gli agenti di commercio o le funzioni aziendali Marketing & Comunicazione rilevano riscontri sul prodotto venduto. I processi e gli strumenti sono menzionati nella sezione 1.4, box "Il Gruppo Chiola e le filiere agroalimentari" e sezione 1.5, box "Piattaforma Expert".

Gli eventuali reclami vengono gestiti e classificati in modo da trarre esperienza per risolvere i problemi che li hanno generati, riducendo al minimo, e sempre di più, l'incidenza e la percentuale degli stessi.

Le principali politiche aziendali e relative certificazioni che, nel loro insieme, consentono la gestione degli impatti rilevanti riguardanti i consumatori finali sono:

- **Sistemi di gestione per la qualità;**
- **Sistemi di rintracciabilità;**
- **Politiche per il benessere animale e la biosicurezza;**
- **Politiche per la produzione e commercializzazione dei prodotti finali.**

Il dettaglio delle certificazioni riconosciute dal Gruppo Chiola o sue controllate è presente nella sezione 3.4 dell'Appendice.

Le azioni intraprese dal Gruppo Chiola per prevenire eventuali impatti negativi per i consumatori finali, o similmente per accrescere l'impatto positivo che attualmente produce attraverso il suo modello di business, sono indicate nella sezione 1.5 e nello specifico nel box "Progetti R&D".

Il Gruppo Chiola, consapevole della crescente sensibilità dei consumatori verso il benessere animale e dell'importanza di tali temi nell'agenda globale ONU 2030, si impegna a migliorare continuamente le pratiche di allevamento.

Le azioni includono:

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

2

Investimento nella formazione degli allevatori per promuovere pratiche responsabili in tutta la filiera.

3

Mantenimento della certificazione DTP130 CSQA per il benessere animale.

4

Ottimizzazione continua delle pratiche di allevamento grazie a nuove tecnologie.

5

Implementazione del progetto 3P lungo tutta la filiera produttiva.

6

Condivisione con i consumatori finali di informazioni chiare sui processi produttivi.

1

Adozione di metodi innovativi che riducano lo stress e favoriscano il benessere degli animali.

2.5

Informative di governance

Nel corso degli anni il Gruppo Chiola si è espanso, non solo da un punto di vista commerciale, ma anche organizzativo, affrontando sempre più una maggiore e naturale complessità di coordinamento delle operazioni aziendali. Pertanto, il Gruppo ritiene significativo rafforzare la propria identità attraverso una serie di azioni volte a consolidare la cultura d'impresa.

La **cultura d'impresa** è stata definita nelle sue linee guida principali dal CdA della capogruppo e successivamente declinata e specificata nei diversi documenti delle politiche aziendali delle controllate. Essa si riferisce ai valori aziendali e alla strategia generale del Gruppo incentrata sulla qualità piuttosto che su un approccio commerciale di massimo ribasso. Obiettivo prossimo del Gruppo è proprio l'armonizzazione delle politiche disciplinanti la condotta d'impresa tra le controllate.

Gli organi ADC monitorano le principali operazioni aziendali, specificate nella sez. 2.4, riunendosi periodicamente ogni 3 mesi e valutando, al contempo, l'effettivo rispetto della cultura d'impresa, approfondendo, in caso di necessità, con la prima linea del management aziendale.

Ogni società controllata dispone di una propria policy in materia di whistleblowing. Ferrero Mangimi adotta un Codice Etico e un Modello 231 in linea con gli obblighi giuridici previsti dalla normativa nazionale, che recepisce la Direttiva UE 2019/1937.

La politica di Whistleblowing tutela l'anonimato delle segnalazioni, mettendo a disposizione tre diversi canali di comunicazione (interno, esterno e pubblico). I segnalanti possono comunicare oralmente o per iscritto, anche non comunicando la propria identità tramite l'uso del sito internet preposto. L'Organismo di Vigilanza (OdV) adeguatamente formato per la gestione anonima delle segnalazioni comunica l'avvenuta ricezione del messaggio entro 7 giorni dall'invio ed entro 3 mesi viene dato riscontro alla segnalazione.

Nel perimetro di coordinamento delle politiche aziendali, il Gruppo Chiola vuole estendere la procedura esistente all'interno della Ferrero Mangimi al resto del Gruppo. Integrando, allo stesso modo, le indicazioni in materia di anticorruzione presenti nel suddetto documento.

Viene inoltre erogata una formazione sulla prevenzione della corruzione a tutti i nuovi dipendenti, congiuntamente alla formazione sulla sicurezza sul lavoro. L'impresa ha individuato l'ufficio acquisti come la funzione aziendale maggiormente a rischio di corruzione attiva e passiva; agli addetti interessati, nel biennio 2025-26 saranno proposte attività di formazione specifiche. Nel 2024, il Gruppo Chiola non ha ricevuto alcuna condanna per violazioni di leggi contro la corruzione attiva e passiva.

Il Gruppo non svolge attività di lobbying né ha mai finanziato attività politiche a qualsiasi livello.

LA GESTIONE DELLA TRACCIABILITÀ

La Ferrero Mangimi si è dotata di un Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, Sicurezza, Salute e Ambiente (SGI). Tale sistema è fondamentale per conseguire uno scenario generale di miglioramento continuo. Il SGI della Ferrero Mangimi verrà, nel biennio 2025-26, esteso all'intero Gruppo. Molte delle certificazioni presenti in Appendice (sez. 4.4) saranno incardinate nel SGI di Gruppo affinché le attività di audit interno e misura degli obiettivi aziendali siano svolte in modo corale e sistemico.

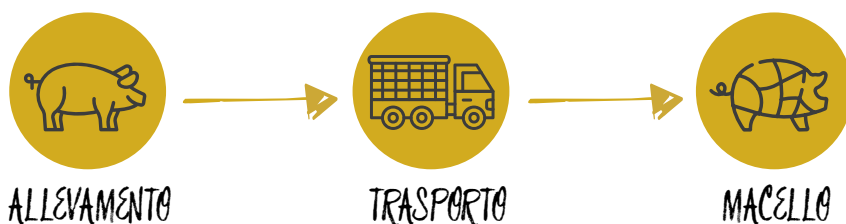
Ferrero Mangimi, Società Agricola Gruppo Ciemme e Mulino Fabiola hanno implementato un sistema di gestione della rintracciabilità in tutte le fasi della filiera in conformità alla norma ISO 22005.

IL BENESSERE ED IL RISPETTO DEGLI ANIMALI

Le politiche aziendali sul benessere degli animali sono essenziali per il Gruppo Chiola. Nel corso del 2019, il Gruppo ha intrapreso un percorso su base volontaria per migliorare ulteriormente il rispetto degli animali. Tale processo ha portato all'ottenimento, da parte della Società Agricola Gruppo Ciemme, di una prima Certificazione di Prodotto emessa dall'Ente Certificatore CSQA, in conformità allo standard DTP130.

La certificazione riguarda, oltre al benessere animale, l'uso responsabile degli antibiotici e la biosicurezza aziendale. Una scelta etica condivisa da tutto il Gruppo Chiola (proprietà, tecnici ed allevatori).

Si garantisce il benessere degli animali nelle tre fasi rilevanti del processo produttivo:



Prima di affidare gli animali ai soccidari, i tecnici Chiola visionano gli allevamenti e assicurano la conformità dei siti ai criteri di qualità della Società Agricola Gruppo Ciemme, per poi proporre il contratto di soccida.

I soccidari ricevono supporto formativo costante, assistenza tecnica continua e disciplinari operativi necessari a garantire i livelli attesi di qualità, benessere e sicurezza. Inoltre, i tecnici del Gruppo Chiola ispezionano con frequenza settimanale gli allevamenti, assicurando un adeguato presidio nel continuo.





Appendice

3.1

Nota metodologica

Il presente documento, redatto con riferimento agli Standard GRI su base volontaria e non sottoposto a revisione, costituisce il Report di Sostenibilità (di seguito RdS) del Gruppo Chiola per l'anno d'esercizio 2024 (periodo di rendicontazione: 1° gennaio 2024 – 31 dicembre 2024). Inoltre, il presente RdS, ove possibile, si conforma agli standard ESRS in vista del futuro obbligo di rendicontazione. La redazione del documento si è conclusa nel mese di giugno 2025.

Il RdS è stato predisposto dalla società Chiola Mario Srl con una informativa su base consolidata, e include – se non diversamente indicato – le seguenti società, oltre alla capogruppo Chiola Mario Srl:

- **la controllata Ferrero Mangimi SpA;**
- **le controllate Dueci Srl e Mulino Fabiola Srl;**
- **le controllate Soc. Agr. Gruppo Ciemme Ss e Soc. Agr. Mondellina Ss.**

I dati economici e finanziari, operativi e di governance sono stati acquisiti dalla Relazione sulla Gestione e dal Bilancio di Esercizio consolidato 2024. Le controllate Ferrero Mangimi SpA, Società Agricola Gruppo Ciemme Ss, Società Agricola Mondellina Ss e Mulino Fabiola Srl, sono inserite nel BdS consolidato e pertanto risultano esenti dalla rendicontazione di sostenibilità individuale ai sensi dell'articolo 19 bis, paragrafo 9 e dell'articolo 29 bis, paragrafo 8, della direttiva 2013/34/UE.

Il BdS presenta informazioni riguardanti i temi di sostenibilità rilevanti per il Gruppo Chiola, secondo i risultati dell'analisi di materialità condotta in collaborazione con i principali portatori d'interesse (sezione 3.1).

Nello specifico, l'analisi di materialità indicata nel BdS si riferisce al perimetro di aziende facenti parte del Gruppo Chiola per l'anno 2024.

Il calcolo dell'impronta carbonica (sezione 3.3) è riferito per il 2024 al perimetro del Gruppo Chiola; il dato 2023 non include le attività di macellazione presso lo stabilimento sito in Baldichieri d'Asti perché entrato a far parte del Gruppo Chiola a partire da settembre 2023, avviando l'operatività a gennaio 2024.

Il BdS fornisce alcune informazioni economiche sui fornitori a monte e a valle della catena del valore (sezione 2.4), al fine di individuare i principali operatori esterni al Gruppo Chiola. Per quanto riguarda gli aspetti ambientali, i principali operatori a monte e a valle della catena del valore sono stati coinvolti nell'elaborazione dell'impronta carbonica (sezione 3.3). Sono stati invece esclusi, in parte, dalle informative sui temi sociali.

Il Gruppo Chiola si è impegnato nel reperimento delle informazioni riguardanti la catena del valore, sebbene non sia stato possibile ottenere tutte le informazioni necessarie poiché la catena del valore è caratterizzata da micro e piccole imprese, le quali sono limitate sia nella gestione che nel tracciamento di dati utili al BdS.

Il Gruppo Chiola non si è avvalso dell'opzione di omettere una specifica informazione corrispondente a proprietà intellettuale, know-how o a risultati dell'innovazione e non si è avvalso dell'esenzione dalla comunicazione di informazioni concernenti gli sviluppi imminenti del Gruppo a norma dell'articolo 29 bis, paragrafo 3, della direttiva 2013/34/UE.

Nel presente BdS si è fatto uso delle disposizioni transitorie in conformità all'appendice C dell'ESRS 1 per cui il Gruppo Chiola, non superando alla data di chiusura del bilancio il numero medio di 750 dipendenti nel corso dell'esercizio finanziario, ha deciso di omettere parte delle informazioni richieste relative all'ESRS E4, S1, S2, S4 e di omettere l'informativa relativa all'ESRS S3.

Gli ESRS S1, S2 e S4 sono stati ritenuti rilevanti, pertanto si è proceduto a descrivere, seppur in modo limitato:

- **in che modo il modello e la strategia aziendale tengono conto degli impatti materiali;**
- **la definizione di politiche, azioni e obiettivi relativamente ad ogni impatto materiale;**
- **le metriche pertinenti ai diversi impatti materiali.**

Tali informative sono presenti nel documento nelle sezioni 2.4, 2.5 e 3.

La sezione riassuntiva "Sintesi dei dati", consultabile nelle pagine conclusive del presente documento (Sezione 4.2), è parte integrante del Report di Sostenibilità e riconduce i temi trattati nel testo agli specifici indicatori di performance.

Per garantire una corretta rappresentazione delle performance, il ricorso a stime è stato limitato il più possibile; ove vi sia stato fatto ricorso, queste sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e opportunamente segnalate.

Per richiedere chiarimenti o informazioni aggiuntive rispetto al presente Report di Sostenibilità è possibile contattare il seguente indirizzo mail: info@gruppochiola.com

3.2 Sintesi dei dati

CONSUMI ENERGETICI INTERNI

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE	2023	2024
ENERGIA PER FACILITIES (UFFICI, MAGAZZINI, STABILIMENTI - RISCALDAMENTO E PROCESSI PRODUTTIVI)		
Metano (m ³)	2.129.595	2.543.332
GPL (l)	456.024	467.485
Gasolio agricolo (l)	43.213	43.279
GNL (kg)	415.223	425.053
elettricità consumata (kWh)	1.554.986	1.465.195
COMBUSTIBILI CONSUMATI DA MEZZI DI PROPRIETÀ AZIENDALE		
Benzina (l)	3.953	3.793
Gasolio per autotrazione (l)	135.954	162.886
HVO (l)	0	2.591

ENERGIA ELETTRICA

ENERGIA ELETTRICA	2023	2024
Totale energia elettrica acquistata (kWh)	14.870.032	21.309.469

EMISSIONI GHG (MARKET BASED)

MARKET BASED	SOC. AGR. GRUPPO CIEMME Ss		FERRERO MANGIMI SpA		MULINO FABIOLA SRL		GRUPPO CHIOLA	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
EMISSIONI SCOPE 1	27.144	27.701	5.350	5.376	373	263	32.860	33.341
di cui in categoria 1.1	1.416	2.319	5.142	5.142	160	157	6.719	7.618
di cui in categoria 1.2	25.577	25.184	0	0	197	101	25.774	25.286
di cui in categoria 1.3	151	198	208	234	16	5	367	437
EMISSIONI SCOPE 2	653	4.050	6.296	7.556	426	506	7.374	12.111
di cui in categoria 2.1	653	4.050	6.296	7.556	426	506	7.374	12.111
EMISSIONI SCOPE 3	469.854	478.300	459.243	471.935	4.964	4.506	928.594	951.238
di cui in categoria 3.1	94.402	136.374	407.925	425.983	4.565	4.276	506.612	563.203
di cui in categoria 3.3	408	1.252	3.148	2.921	136	106	3.691	4.279
di cui in categoria 3.4	8.990	1.571	24.085	21.715	47	44	26.276	23.290
di cui in categoria 3.5	13.378	12.740	304	328	31	31	13.720	13.100
di cui in categoria 3.6	0	0	23	29	0	0	23	29
di cui in categoria 3.7	20	87	247	194	14	13	300	261
di cui in categoria 3.8	350.255	319.525	39	40	0	0	351.933	319.565
di cui in categoria 3.9	2.401	6.751	23.472	20.725	171	36	26.039	27.512
TOTALE	497.651	510.051	470.889	484.867	5.763	5.275	968.828	996.691

EMISSIONI GHG (LOCATION BASED)

MARKET BASED	SOC. AGR. GRUPPO CIEMME Ss		FERRERO MANGIMI SpA		MULINO FABIOLA SRL		GRUPPO CHIOLA	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
EMISSIONI SCOPE 1	27.144	27.701	5.350	5.376	373	263	32.860	33.341
di cui in categoria 1.1	1.416	2.319	5.142	5.142	160	157	6.719	7.618
di cui categoria 1.2	25.577	25.184	0	0	197	101	25.774	25.286
di cui in categoria 1.3	151	198	208	234	16	5	367	437
EMISSIONI SCOPE 2	415	2.131	3.673	3.999	270	260	4.358	6.391
di cui in categoria 2.1	415	2.131	3.673	3.999	270	260	4.358	6.391
EMISSIONI SCOPE 3	467.244	475.413	458.563	471.446	4.909	4.492	923.625	947.849
di cui in categoria 3.1	94.402	136.374	407.925	425.983	4.565	4.276	506.612	563.203
di cui in categoria 3.3	347	1.023	2.468	2.432	97	92	2.910	3.547
di cui in categoria 3.4	8.990	1.571	24.085	21.715	31	44	26.276	23.290
di cui in categoria 3.5	13.378	12.740	304	328	31	31	13.720	13.100
di cui in categoria 3.6	0	0	23	29	0	0	23	29
di cui in categoria 3.7	20	87	247	194	14	13	300	261
di cui in categoria 3.8	347.706	316.867	39	40	0	0	347.745	316.907
di cui in categoria 3.9	2.401	6.751	23.472	20.725	171	36	26.039	27.512
TOTALE	494.803	505.245	467.586	480.821	5.552	5.015	960.842	987.581

CONSUMI D'ACQUA

PRELIEVO D'ACQUA (tot m ³)	2023	2024
Acque da pozzo	849.220	899.152
Acqua da acquedotto	481.682	332.435
TOTALE CONSUMO	1.330.902	1.231.587

CONSUMO DI MATERIALI (ton CO₂e)

MATERIALI E ACQUISTI	UdM	2023	2024
Additivi, oligoelementi	t	30.601	30.608
Animali vivi (suini, bovini)	capi	29.234	26.451
Avena e derivati	t	17	35
Bietola e derivati	t	10.627	10.185
Carrube e derivati	t	1.191	1.051
Colza e derivati	t	38	17
Consumabili	pz	674.570	4.567
Consumabili	kg	35.075	81.611
Consumabili	l	226	170
Cosce fresche (da fornitori diversi da Gruppo Ciemme)	kg	745.114	129.512
Cotone e derivati	t	4.628	4.227

CONSUMO DI MATERIALI (ton CO₂e)

MATERIALI E ACQUISTI	UdM	2023	2024
Dosi seme	dosi	57.121	50.423
Farro e derivati	t	1.718	1.474
Fave e derivati	t	12	11
Frumento e derivati	t	151.537	161.769
Gas refrigeranti	kg	87	45
Girasole e derivati	t	21.776	21.084
Imballaggi	pz	12.226	18.664
Imballaggi	kg	235.388	329.975
Lino e derivati	t	857	1.080
Loietto e derivati	t	1.374	1.121
Mais e derivati	t	228.575	227.140
Mangime (da fornitori diversi da Ferrero Mangimi)	t	17.113	219.748
Medicinali, integratori, vaccini e varie	pz	162.884	1.013.521
Medicinali, integratori, vaccini e varie	t	1.216	5.453
Medicinali, integratori, vaccini e varie	l	20	31
Orzo e derivati	t	66.795	52.745
Pigmenti	t	1.010	124
Sale	t	3.662	3.674
Siero	t	63.532	61.022
Soia e derivati	t	96.986	95.475
Sugna	kg	3.776	4.670

BREAKDOWN DEI RIFIUTI PER TIPOLOGIA DI TRATTAMENTO (ton)

TIPOLOGIA DI TRATTAMENTO	2023		2024	
	PERICOLOSO	NON PERICOLOSO	PERICOLOSO	NON PERICOLOSO
Discarica	9	322	36	262
Recupero energetico	7	6.421	3	6.000
Riciclo	0	1.463.041	0	1.390.454
TOTALE	16	1.469.784	39	1.396.717

INTENSITÀ CARBONICA - MARKET BASED (ton CO ₂ e / RICAVI)	2023	2024
Intensità carbonica Gruppo Chiola	2.405	2.431

3.3

Indice dei contenuti

STANDARD ESRS	STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTO NEL DOCUMENTO
ESRS 2	GRI 2: INFORMATIVA GENERALE 2021	2-1 Dettagli dell'organizzazione	Sez. 2.1
		2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Sez. 1.3
		2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	
		2-4 Restatement delle informazioni	Non sono state revisionate informazioni rendicontate in precedenza
		2-5 Assurance Esterna	Il presente BdS non è sottoposto a revisione
		2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	Sez. 1.4
		2-7 Dipendenti	Sez. 3.4
		2-8 Lavoratori non dipendenti	Sez. 3.4, Forza lavoro del gruppo Chiola
		2-9 Struttura e composizione della governance	Sez. 1.3
		2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Sez. 1.3
		2-11 Presidente del massimo organo di governo	N.D.
		2-12 Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	
		2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Sez. 2.1
		2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	

STANDARD ESRS	STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTO NEL DOCUMENTO
ESRS 2	GRI 2: INFORMATIVA GENERALE 2021	2-15 Conflitti d'interesse	N.D.
		2-16 Comunicazione delle criticità	Sez. 2.5
		2-17 Competenze collettive del massimo organo di governo	Sez. 2.1, Metodologia e analisi di materialità
		2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	N.D.
		2-19 Politiche retributive	N.D.
		2-20 Processo di determinazione della remunerazione	N.D.
		2-21 Rapporto della retribuzione totale annua	N.D.
		2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli Stakeholders
		2-23 Impegni assunti tramite policy	Sez. 2.3, 2.4 e 2.5
		2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	Sez. 2.3, 2.4 e 2.5
		2-25 Processi volti a rimediare agli impatti negativi	Sez. 2.3, 2.4 e 2.5
		2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	Sez. 2.5
		2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Sez. 2.2, 2.3, 2.4 e 2.5
		2-28 Adesione ad associazioni	N.D.
		2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Sez. 2.1, Metodologia e analisi di materialità
2-30 Accordi di contrattazione collettiva	Sez. 2.4, Garanzia per le pari opportunità		

STANDARD ESRS	STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTO NEL DOCUMENTO
ESRS 2	GRI 3: TEMI MATERIALI 2021	3-1 Processo per determinare i temi materiali	Sez. 2.1, Metodologia e analisi di materialità
		3-2 Elenco di temi materiali	
		3-3 Gestione dei temi materiali	Sez. 2.1
	GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Sez. 2.4
		201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	N.D.
		201-3 Piani pensionistici a benefici definiti e altri piani di pensionamento	
		201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	
	GRI 203: IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI 2016	203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	Sez. 2.3, Ammodernamento dei siti, Impianti rinnovabili
		203-2 Impatti economici indiretti significativi	N.D.
	GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	N.D.
ESRS G1	GRI 205: ANTICORRUZIONE 2016	205-1 Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	Sez. 2.4, Formazione e sviluppo delle competenze dei dipendenti e lungo la catena del valore
		205-2 Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	
	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel 2024 non sono stati registrati episodi di corruzione	
	GRI 206: COMPORTEMENTO ANTICONCORRENZIALE 2016	206-1 Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel 2024 non sono state registrate azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche

STANDARD ESRS	STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTO NEL DOCUMENTO
ESRS E5	GRI 301: MATERIALI 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso e volume	Sez. 3.2
		301-2 Materiali utilizzati che provengono da riciclo	N.D.
		301-3 Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	N.D.
ESRS E1	GRI 302: ENERGIA 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Sez. 3.2
		302-2 Energia consumata al di fuori dell'organizzazione	Sez. 3.2
		302-3 Intensità energetica	Sez. 3.2
		302-4 Riduzione del consumo di energia	N.D.
		302-5 Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi	N.D.
ESRS E3	GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI 2018	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	
		303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	
		303-3 Prelievo idrico	N.D.
		303-4 Scarico di acqua	
		303-5 Consumo di acqua	
ESRS E4	GRI 304: BIODIVERSITÀ 2016	304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	N.D.
		304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	N.D.

STANDARD ESRS	STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTO NEL DOCUMENTO
ESRS E4	GRI 304: BIODIVERSITÀ 2016	304-3 Habitat protetti o ripristinati	N.D.
		304-4 Specie elencate nella "Red List" dell'IUCN e negli elenchi nazionali che trovano il proprio habitat nelle aree di operatività dell'organizzazione	N.D.
ESRS E1	GRI 305: EMISSIONI 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Sez. 3.2
		305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Sez. 3.2
		305-3 Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	Sez. 3.2
		305-4 Intensità delle emissioni di GHG	Sez. 3.2
		305-5 Riduzione delle emissioni di GHG	N.D.
		305-6 Emissioni di sostanze dannose per ozono (ODS, "ozone-depleting substances")	N.D.
		305-7 Ossidi di azoto (NO _x), ossidi di zolfo (SO _x) e altre emissioni significative	N.D.
ESRS E5	GRI 306: RIFIUTI 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	N.D.
		306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	N.D.
		306-3 Rifiuti prodotti	Sez. 3.2
		306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Sez. 3.2
		306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	Sez. 3.2

STANDARD ESRS	STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTO NEL DOCUMENTO
ESRS S4	GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	N.D.
		416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel 2024 non sono stati registrati episodi di non conformità
	GRI 418: PRIVACY DEI CLIENTI 2016	418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	Nel 2024 non sono state registrate denunce riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti
ESRS G1	GRI 308: VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	N.D.
		308-2 Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e azioni	N.D.
	GRI 401: OCCUPAZIONE 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Sez. 2.4, Forza lavoro del Gruppo
401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato		N.D.	
ESRS S1	GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018	401-3 Congedo parentale	Sez. 2.4, Garanzia per le pari opportunità
		403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Sez. 2.4, Salute e sicurezza sul luogo del lavoro
		403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	
		403-3 Servizi di medicina del lavoro	N.D.
		403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	N.D.
		403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Sez. 2.4, Salute e sicurezza sul luogo del lavoro
		403-6 Promozione della salute dei lavoratori	N.D.
403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	N.D.		

STANDARD ESRS	STANDARD GRI	INFORMATIVA	RIFERIMENTO NEL DOCUMENTO
ESRS S1	GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	sez. 2.4, salute e sicurezza sul luogo del lavoro
		403-9 Infortuni sul lavoro	
		403-10 Malattie professionali	
	GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	sez. 3.4, formazione e sviluppo delle competenze dei dipendenti e lungo la catena del valore
		404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	N.D.
		404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	N.D.
	GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	sez. 2.4, forza lavoro del gruppo chiola
		405-2 Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	N.D.
	GRI 406: NON DISCRIMINAZIONE 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	nel 2024 non sono stati registrati episodi di discriminazione
	ESRS S4	GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi
416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi			nel 2024 non sono stati registrati episodi di discriminazione
GRI 418: PRIVACY DEI CLIENTI 2016		418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	nel 2024 non sono state registrate denunce riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti

3.4 Certificazioni

CERTIFICAZIONI		SETTORE OPERATIVO
CERTIFICAZIONE ISO 9001:2015	Standard internazionale per la gestione della Qualità.	Produzione mangimi
CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015	Sistema di gestione aziendale volto a gestire gli aspetti ambientali, soddisfare gli obblighi di conformità legislativa e affrontare e valutare i rischi e le opportunità.	Produzione mangimi
CERTIFICAZIONE ISO 45001:2018	Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro, definisce gli standard minimi di buone pratiche per la protezione dei lavoratori in tutto il mondo.	Produzione mangimi
CERTIFICAZIONE DTP 042	Mangime vegetale privo di grassi animali aggiunti e farine animali (comprese le farine di pesce).	
CERTIFICAZIONE DTP 030	Processo certificato a garanzia di prodotti non contenenti e non derivanti da organismi geneticamente modificati.	Produzione mangimi
GMP+	Certificazione specifica per il settore mangimistico.	
CERTIFICAZIONE MANGIME BIOLOGICO	LineaBio Ferrero Mangimi	
CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008	Sistema di rintracciabilità certificato.	Gruppo Chiola (tutte le aziende del Gruppo sono certificate)
CERTIFICAZIONE ISO 22000:2018	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare certificato.	Allevamento suini; Macellazione e sezionamento delle carni; Produzione e commercio prosciutti; Produzione mangimi.
CERTIFICAZIONE DTP 130	(prima emissione 20/08/2019) intestato a Soc. Agr. Gruppo Ciemme Ss. Negli ultimi 180 gg di vita dell'animale.	Allevamento suini e macellazione
CERTIFICAZIONE IT BIO 019-26797-1	Intestato a Mulino Fabiola srl prima emissione 29/08/2022.	Produzione e commercio prosciutti

Supporto tecnico e progetto grafico:

Diligea ESG Enabler - Italy



www.diligea.com



GRUPPO
Chiola
FILIERA AGROALIMENTARE
DI ECCELLENZA

gruppochiola.com