



TERRA

IMPEGNO

PASSIONE

Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario 2021

Redatta ai sensi del D.Lgs. n. 254/2016

Bilancio di Sostenibilità

Gruppo La Doria

Contenuti

Lettera agli stakeholder	4
I frutti del nostro lavoro	6
Le sfide del settore	8
Il piano di sostenibilità	10
Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca	14
Un cuore produttivo	16
Il viaggio dei nostri prodotti	24
Il Gruppo La Doria	26
Integrità e trasparenza	27
Il Dialogo con gli stakeholder	36
Terra	38
Qualità e sicurezza dei prodotti	40
Tracciabilità	44
Perdite e sprechi alimentari	48
Impegno	52
Impatti ambientali della produzione	54
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura	60
Sostenibilità del packaging	66
Ottimizzazione ed efficienza logistica	70
Sostenibilità economica	74
Passione	78
Innovazione	80
Qualità del sistema azienda	82
Italianità	90
Come è nato questo bilancio	94
Nota metodologica	94
La definizione dei temi materiali	98
GRI Content Index	101
Relazione della Società di Revisione Indipendente	111

Lettera agli stakeholder



Antonio Ferraioli
Amministratore Delegato

Cari Lettori,
nel 2021 l'emergenza sanitaria è stata ancora protagonista e getta anche sul 2022 un'alea di incertezza sulle economie mondiali unitamente alla spinta inflazionistica dovuta al forte rincaro delle materie prime, dei costi di trasporto e dell'energia e all'impatto economico del conflitto in corso tra Russia e Ucraina destinato ad accrescere la crisi energetica. Tali scenari in prospettiva potrebbero frenare la ripresa delle attività per l'impatto sui costi industriali e i riflessi economici ancora non prevedibili derivanti dallo spettro sanzioni imposte alla Russia. Dobbiamo più che mai rimboccarci le maniche e prendere il buono dagli eventi, trasformando i rischi in opportunità.

La Pandemia ha infatti avuto il merito di accelerare l'implementazione di attività di contrasto al cambiamento climatico. A cinque anni di distanza dall'accordo di Parigi sui cambiamenti climatici e dalla pubblicazione dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, la sostenibilità ha assunto un ruolo sempre più importante, come confermato dagli obiettivi del Green Deal europeo. L'Unione Europea ha infatti messo in atto misure ambiziose che necessitano del contributo di tutti i principali stakeholder e noi aziende giochiamo un ruolo di primo piano nella transizione energetica. In questo nuovo contesto ci siamo impegnati ad integrare sempre più gli aspetti ESG (Environmental, Social, Governance) nelle strategie e nelle nostre comunicazioni aziendali facendo sì che il sistema finanziario e i nostri investitori fossero informati sulla sostenibilità dei loro investimenti. Nel nostro ambito di operatività facciamo la nostra parte ed è nella direzione della ripartenza e degli obiettivi strategici di crescita aziendale, che ci siamo prefissati, che si inquadra l'accordo con Investindustrial, nuovo socio di maggioranza de la Doria, con il quale abbiamo condiviso una strategia di sviluppo e un approccio al tema della sostenibilità ed in

particolare al cambiamento climatico che indirizzerà la creazione di valore per tutti i nostri stakeholders.

Siamo consapevoli che la creazione di valore condiviso a lungo termine determina il successo di un'azienda, la nostra capacità di evolverci per essere sempre più competitivi ed affrontare le sfide di un'economia in repentino cambiamento è la chiave della nostra resilienza. Dalla pandemia abbiamo ereditato solo insegnamenti; la spinta alla digitalizzazione, il consolidamento del rapporto con i nostri dipendenti, fornitori e clienti, la pianificazione di attività di contrasto al cambiamento climatico. Ci siamo impegnati costantemente per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità prefissati al 2021, agendo sulla base di **sei pilastri** chiave della strategia di sostenibilità di Gruppo: Governance e cultura della Sostenibilità; Capitale Umano e Know How Aziendale; Tutela dell'ambiente e climate change; Catena di fornitura responsabile; Comunità e territorio; Prodotto e centralità del cliente.

Per consolidare i risultati ottenuti finora, l'azienda ha iniziato a definire nuovi impegni ed obiettivi da perseguire. Seguendo questo percorso, abbiamo iniziato un progetto per il calcolo delle emissioni indirette di scope 3 e ci impegniamo per il prossimo anno a fissare obiettivi di riduzione dei gas serra in linea con gli SBTi (Science Base Target initiative).

Consapevoli che le scelte d'investimento non si basano più su logiche solo finanziarie ma anche non finanziarie ovvero ESG e che giocano un ruolo fondamentale nel determinare la sostenibilità di un investimento nel medio-lungo periodo, abbiamo richiesto un rating ESG per avere un giudizio sintetico sulle nostre performance non finanziarie che potesse essere condiviso con i nostri portatori d'interesse.

Continua il nostro lavoro in partnership con fornitori e clienti affinché il settore delle Private Label indirizzi una visione sostenibile di sviluppo e consumo del Paese. Il valore dei nostri alimenti è legato all'attenzione dedicata dal nostro capitale umano, dai nostri fornitori così come dai nostri clienti e dipende dalle relazioni durature che siamo stati capaci di creare nel tempo basate su dialogo e trasparenza. È evidente che possiamo e dobbiamo fare molto di più. Ci sentiamo più che mai vicini alle comunità in cui operiamo ed ai nostri dipendenti ai quali chiedo il supporto in questa nuova fase di ulteriore crescita aziendale e senza i quali non sarebbe possibile raggiungere gli ambiziosi obiettivi di sviluppo sostenibile prefissati nel piano strategico e di sostenibilità.



I frutti del nostro lavoro

866,0 mln €

di fatturato
(96,8% dal mercato *private labels*)

0,35

Rapporto
PFN/Patrimonio

1,28

Rapporto
PFN/EBITDA

10,3%

EBITDA
Margin

Terra

La terra è la nostra risorsa più importante, quella da cui nascono i nostri prodotti e in cui affondano le nostre radici. Abbiamo il dovere di curarla affinché i suoi frutti siano di qualità e sicuri, ed evitare che vengano sprecati lungo la filiera di produzione.



100%

Prodotti di qualità garantiti secondo standard internazionali di sicurezza alimentare

Impegno

Non ci limitiamo a prendere dalla terra ma ci impegniamo tutti quotidianamente a valorizzarne i frutti. Vogliamo essere solidi e responsabili in una visione di lungo termine cercando di assicurare condizioni di lavoro sicure, mitigare i nostri impatti e generare valore condiviso.



46

Audit etici condotti sui campi in due anni

Passione

In tutti i nostri prodotti c'è la passione che ognuno di noi mette nel proprio lavoro. Desideriamo che la nostra tradizione italiana sia apprezzata e rimanga un elemento di distinzione per qualità ed eccellenza.



100%

Pomodoro fresco italiano



83,5%

Ricavi dall'estero

6

Stabilimenti produttivi

871

Persone

624 mln kg

di prodotto realizzati



100%

Tracciabilità dei nostri prodotti



98,6%

Dei rifiuti sono destinati a recupero



280.264 €

Valore economico dei prodotti devoluti in beneficenza



98,7%

Fabbisogno di scatole in banda stagnata soddisfatto dall'autoproduzione



17 km

Distanza media dei magazzini esterni più utilizzati



93,6%

Valore economico generato distribuito ai nostri stakeholder



100%

Prodotti realizzati nei nostri impianti in Italia



42%

Fabbisogno energetico soddisfatto dall'autoproduzione



17

I clienti top italiani ed esteri che sono fedeli da almeno 10 anni

Le sfide del settore

Tutti coloro che oggi operano nel settore agroalimentare si trovano a fronteggiare un ampio spettro di sfide che possono avere un significativo impatto dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

La pandemia di COVID-19 ha spinto la fame nel mondo nel 2020, che è aumentata dall'8,4% al 10,4% della popolazione mondiale in un solo anno, dopo essere rimasta praticamente stagnante per cinque anni¹.

La sicurezza alimentare globale è messa a rischio anche dalla scarsità delle risorse idriche dovuta all'intensità della domanda e ai cambiamenti climatici in atto negli ultimi venti anni. Tutto ciò dovrà essere fronteggiato in modo da rendere i sistemi agroalimentari più resilienti agli shock e ai fattori di stress².

Anche prima della pandemia da COVID-19, il mondo era in ritardo rispetto agli obiettivi dell'Agenda ONU di sconfiggere la fame e la malnutrizione entro il 2030. Mentre la produzione di cibo e le filiere alimentari sono sempre state storicamente vulnerabili agli eventi climatici estremi, ai conflitti armati o all'aumento dei prezzi delle derrate alimentari globali, la frequenza e la gravità di tali shock continua a crescere. Produrre di più e meglio con meno risorse, ridurre gli sprechi, favorire una distribuzione più equa: resta la grande sfida con la quale i sistemi alimentari sono chiamati sempre più a confrontarsi, ponendo grande attenzione alla sostenibilità.

In questo contesto, le mutate abitudini alimentari dei consumatori, sempre più attenti a scelte alimentari sane, alla qualità dei prodotti e alla sicurezza di ciò che viene

-  Garantire che gli europei possano contare su alimenti sani, economicamente accessibili e sostenibili
-  Far fronte ai cambiamenti climatici
-  Proteggere l'ambiente e preservare la biodiversità
-  Garantire un giusto compenso economico nella catena alimentare
-  Potenziare l'agricoltura biologica

messo in tavola, e la crescente consapevolezza che le loro decisioni possono incidere in maniera decisiva sulla sostenibilità del sistema, pongono alcune questioni che gli attori del settore non possono trascurare.

 <p>QUALITÀ E SICUREZZA</p> <p>Sono alla base delle sfide di sostenibilità per il settore, poiché clienti e consumatori pongono particolare attenzione a questo tema (in alcuni casi sono disposti a pagare di più per prodotti che percepiscono come maggiormente sicuri e di qualità). Nel corso degli ultimi anni, su questi temi si sono affermati diversi standard (ad esempio IFS, BRC).</p>	 <p>PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI</p> <p>È un tema sul quale c'è una crescente attenzione, poiché si stima che circa 1/3 dell'intera produzione alimentare mondiale viene sprecata. In alcuni paesi sono state introdotte le prime normative volte a ridurre gli sprechi lungo l'intera filiera. In qualsiasi altro settore industriale inefficienze simili sarebbero considerate inaccettabili.</p>	 <p>SANE SCELTE NUTRIZIONALI</p> <p>La corretta nutrizione riveste un ruolo fondamentale nella prevenzione di un gran numero di patologie, quali le cosiddette «malattie del benessere». C'è una forte attenzione alla lavorazione degli alimenti e alla riduzione di sale, zucchero e grassi, nonché verso le nuove esigenze (bio, gluten free, ecc.). Un'attenzione particolare dovrebbe essere posta all'efficacia delle etichette e all'educazione dei consumatori.</p>	 <p>ETICITÀ NELLA FILIERA</p> <p>La filiera del pomodoro in particolare, e dell'ortofrutta in generale, negli ultimi anni in Italia è stata oggetto di forti pressioni legate alle condizioni di lavoro delle persone nei campi (lavoro in nero, caporalato, lavoratori migranti, sicurezza). Le aziende sono chiamate a impegnarsi nell'eradicare tali pratiche nelle proprie filiere. Anche la normativa è stata aggiornata per fornire maggiori tutele.</p>
 <p>TRACCIABILITÀ</p> <p>Questa tematica è in qualche modo collegata ad altre sfide (sicurezza, sprechi, eticità nella filiera). Conoscere chiaramente la provenienza di un prodotto (o dei suoi ingredienti) è diventato un elemento decisivo nelle scelte dei consumatori, poiché lo considerano un impegno di trasparenza e affidabilità del prodotto.</p>	 <p>SMART FARMING</p> <p>Lo sviluppo tecnologico e la digitalizzazione potrebbero consentire di affrontare in maniera efficace alcune sfide cruciali per il settore agricolo. I sistemi di monitoraggio digitale e il <i>precision farming</i> forniscono nuove tecniche per fronteggiare, ad esempio, lo spreco idrico, il sovra sfruttamento del suolo, l'utilizzo di agenti chimici e le ripercussioni sugli ecosistemi.</p>	 <p>UTILIZZO EFFICIENTE DELLE RISORSE</p> <p>L'uso efficiente delle risorse consente, molto spesso, di coniugare riduzione dei costi e benefici ambientali. Alcune risorse sono ormai sotto la lente di ingrandimento da tempo: il suolo, l'acqua e l'energia, altre stanno assumendo sempre maggiore importanza, come ad esempio la riduzione degli imballaggi e la loro riciclabilità.</p>	 <p>SVILUPPO E CRESCITA LOCALE</p> <p>In questo settore, la catena del valore è in grado di incidere, in positivo e in negativo, sia nelle comunità locali in cui si coltivano i prodotti sia in quelle in cui sono presenti gli impianti di lavorazione. In entrambi i casi il legame con i territori è particolarmente importante e le aziende possono fare la differenza in termini di sviluppo occupazionale e di crescita locale.</p>

La Commissione Europea nel 2015 ha lanciato l'iniziativa "FOOD2030: Research and Innovation for Tomorrow's Nutrition and Food Systems", identificando le priorità nell'ambito della ricerca ed innovazione agroalimentare: nutrizione per diete salubri e sostenibili; rispetto dell'ambiente e del clima; efficientamento delle risorse e circolarità; innovazione e coinvolgimento delle comunità. Ha preso così forma il concetto di filiera e si è arrivati all'idea di sostenibilità integrata attraverso la strategia "From Farm to Fork" dell'attuale Green New Deal europeo. La strategia "Dal produttore al consumatore", al centro del Green Deal, affronta in modo globale le sfide poste dal conseguimento di sistemi alimentari sostenibili, riconoscendo i legami inscindibili tra persone sane, società sane e un pianeta sano. La strategia Farm to Fork mira ad

¹ Fonte: <http://www.fao.org/sdg-progress-report/en/>

² Fonte: The State of Food and Agriculture 2021.

accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile che dovrebbe:

- avere un impatto ambientale neutro o positivo;
- contribuire a mitigare il cambiamento climatico e ad adattarsi ai suoi impatti;
- investire la perdita di biodiversità;
- garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute pubblica, assicurando che tutti abbiano accesso a cibo sufficiente, sicuro, nutriente e sostenibile;
- preservare l'accessibilità economica degli alimenti generando nel contempo ritorni economici più equi, promuovendo la competitività del settore dell'approvvigionamento dell'UE e promuovendo il commercio equo³.



Il Green Deal dell'UE (Commissione europea, 2019) rappresenta il quadro politico generale per il futuro dell'UE, con tre obiettivi principali: 1) raggiungere emissioni nette zero entro il 2050; 2) disaccoppiare la crescita dallo sfruttamento della risorsa; e 3) promuovere la transizione verso un verde inclusivo. La Commissione Europea mira ad allineare la legislazione pertinente dell'UE e programmi allo scopo di ridurre del 55% le emissioni di CO₂ nel breve termine al 2030 e raggiungere la neutralità climatica al 2050. La strategia dal produttore al consumatore rappresenta il primo approccio dell'UE a coprire tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare. Sebbene il Green Deal Europeo sia stato ampiamente accolto con favore per il suo alto livello di ambizione, molte voci indicano anche sfide relative alla sua attuazione: da un lato, l'approccio dell'UE potrebbe essere insufficiente per raggiungere obiettivi ambientali così ambiziosi, dall'altro, il piano potrebbe rivelarsi troppo destabilizzante per le attuali attività economiche europee.

Fronteggiare attivamente queste sfide contribuisce in maniera decisa anche al perseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs⁴) delle Nazioni Unite, il cui raggiungimento è stato reso ancora più impegnativo dalla crisi sanitaria dovuta alla pandemia. Gli SDGs sono il risultato di un ampio processo di consultazione composto da sondaggi, presentazioni, gruppi di lavoro e incontri con le imprese e fissano obiettivi su una serie di questioni globali che richiedono un'azione urgente. Approvati nel 2015, i 17 SDGs, declinati in 169 traguardi, hanno lo scopo di mobilitare le forze di tutti gli attori, tra i quali le istituzioni e le organizzazioni, ma anche le aziende e la società civile, al fine di raggiungere tre traguardi fondamentali d'interesse comune entro l'anno 2030: porre fine alla povertà estrema; combattere la disuguaglianza e l'ingiustizia; porre rimedio al cambiamento climatico. I principi su cui sono stati definiti gli SDGs costituiscono la chiave per ripartire nel modo migliore dopo l'emergenza COVID-19.

La Doria incorpora i Dieci Principi del Global Compact delle Nazioni Unite in strategie, politiche e procedure ponendo le basi per una cultura di integrità e per un successo a lungo termine. A tal fine, promuove e rispetta i diritti umani proclamati a livello internazionale (principio 1), assicurandosi di non essere nemmeno indiretta-

mente complici di alcuna violazione degli stessi (principio 2); sul lavoro, sostiene la libertà di associazione dei lavoratori e il diritto alla contrattazione collettiva (principio 3) e rifiuta forme di lavoro forzato e obbligatorio (principio 4), di lavoro minorile (principio 5) e di ogni forma di discriminazione in materia di impiego (principio 6). Sull'ambiente, La Doria, mantiene un approccio preventivo nei confronti delle sfide ambientali (principio 7), e al contempo intraprende iniziative per promuovere la responsabilità sul tema (principio 8) incoraggiando la ricerca, lo sviluppo e la diffusione delle nuove tecnologie (principio 9). Infine, si impegna a contrastare la corruzione in ogni sua forma, incluse l'estorsione e le tangenti (principio 10).

I 17 obiettivi delle Nazioni Unite rappresentano per le imprese un framework di riferimento concreto per integrare le pratiche di sostenibilità all'interno delle proprie strategie di medio e lungo termine, contribuendo di fatto al loro raggiungimento.

In particolare, esistono forti collegamenti tra gli SDGs e le tre dimensioni chiave che li caratterizzano: economica, sociale e ambientale.



³ Per un approfondimento si veda https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_it

⁴ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

Piano di sostenibilità

La Doria contribuisce al raggiungimento di 16 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs). Tale impegno è formalizzato nel piano di Sostenibilità 2020-2022 approvato dal CDA del 28 gennaio 2020 ed aggiornato a marzo 2022 con nuovi obiettivi e con risultati raggiunti al 2021⁵. Il Piano di Sostenibilità rappresenta la visione strategica a tre anni di La Doria in materia di sostenibilità e declina obiettivi strategici, operativi e target collegandoli agli SDGs e ai temi materiali.



In coerenza con gli indirizzi strategici delineati nel Piano industriale, il Piano di Sostenibilità contiene gli obiettivi strategici collegati a sei pilastri, ovvero:

- Governance e cultura della Sostenibilità;
- Capitale Umano e Know How Aziendale;
- Tutela dell'ambiente e climate change;
- Catena di fornitura responsabile;
- Comunità e territorio;
- Prodotto e centralità del cliente.

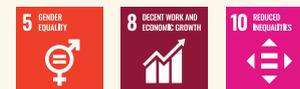
⁵ Si evidenzia che l'aggiornamento del piano è stato approvato nella seduta del C.d.A. del 15 marzo 2022.

Pilastro Strategico	GOVERNANCE E CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ
Obiettivo Strategico	Integrazione della sostenibilità nelle strategie di business



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2021
Introduzione nei sistemi di performance management di obiettivi legati alla sostenibilità	Inserimento obiettivi legati alla sostenibilità per il 100% dei Direttori coinvolti nell'attuazione del Piano	Nel 2021 è stata inserita una % degli MBO dei direttori e degli amministratori legata ad un mix di obiettivi di sostenibilità
Organizzazione di corsi di formazione per sensibilizzare i dipendenti sulle tematiche di sostenibilità	Almeno 1 corso di formazione annuale su tematiche di sostenibilità	È stato erogato il corso di formazione sulla sostenibilità attraverso la piattaforma e-learning
Estensione stakeholder engagement ai clienti della controllata LDH e ripetizione Stakeholder Engagement ai dipendenti	Almeno 1 attività di Stakeholder Engagement ai dipendenti	Nel 2021 si è conclusa la survey per i clienti di LDH ed è stata organizzata da Great Place to Work, con il contributo di una società di consulenza, una Survey sull'Employer experience
Creazione competenze adeguate alla progressiva digitalizzazione dei processi aziendali	Previsione corsi di formazione relativi alla digital transformation per Area	Il processo di digital trasformation è in corso. Sono iniziati gli appuntamenti formativi per la popolazione aziendale coinvolta
Organizzazione Induction ai membri del CDA sulle tematiche di Sostenibilità legate al business	Almeno 1 attività di induction all'anno	L'attività di Induction al CDA sarà eseguita nel corso dell'anno 2022
Sensibilizzazione dipendenti sull'impatto ambientale delle azioni quotidiane	Almeno 1 attività di sensibilizzazione all'anno a tutti i dipendenti su tematiche di tutela ambientale	È stato erogato il corso di formazione sulla piattaforma e-learning atto a sensibilizzare i dipendenti all'adozione di comportamenti corretti al fine di ridurre al minimo gli impatti ambientali e conoscere la Politica Ambientale dell'azienda
Istituzionalizzazione Comitato Tecnico Sostenibilità	Almeno 3 incontri all'anno del Comitato per monitorare stato avanzamento degli impegni presi nel Piano	Nel 2021 il Comitato Tecnico si è riunito tre volte con il principale scopo di: - condividere la matrice di materialità - monitorare lo stato avanzamento degli impegni presi nel presente piano - identificare e attuare progetti concreti in tema di sostenibilità - contribuire alla diffusione di una cultura della sostenibilità ad ogni livello

Pilastro Strategico	CAPITALE UMANO E KNOW HOW AZIENDALE	Temi Materiali
Obiettivo Strategico	Valorizzazione del capitale umano e del know how	<ul style="list-style-type: none"> Qualità del sistema azienda



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2021
Promuovere la cultura della sicurezza	Aumento del numero di ore di formazione/ sensibilizzazione sulla sicurezza pro capite	Nel 2021 sono ripresi i corsi di formazione in ambito sicurezza. Nel 2021 sono state erogate 8.245 ore di formazione sulla sicurezza rispetto alle 2.873 nel 2020
Salvaguardia della salute e della sicurezza dei lavoratori	Transizione dal sistema di gestione DHSAS 18001 a quello previsto dalla norma UNI ISO 45001 -0,5% Riduzione dell'indice ponderato di frequenza (IF) (target al 2021); -3% Riduzione dell'indice ponderato di gravità (IG) (target al 2021)	La transizione è avvenuta a fine 2020. Nel 2021 si sono tenuti gli audit di sorveglianza Nel 2021 l'indice di frequenza si è ridotto più del 40% Nel 2021 l'indice di gravità si è ridotto del 29%
Rafforzamento del senso di appartenenza	Organizzazione annuali di attività sportivo/ricreative per i dipendenti	Lo stato d'emergenza anche nel 2021 ha impedito l'organizzazione del torneo di calcetto
Miglioramento del Sistema di valutazione delle persone	Progetto Pilota di valutazione delle performance basato sul modello delle competenze per il 100% dei primi riporti delle Direzioni aziendali	È proseguito il progetto dedicato ai giovani manager. Il percorso di coaching è iniziato e si concluderà nel 2022. Quanto al processo di valutazione, esso si concluderà nel primo trimestre del nuovo anno Per il 2022 è in fase di implementazione un programma di valutazione dedicato a impiegati, quadri, e dirigenti
Valorizzazione delle diversità e promozione dell'inclusione	Formalizzazione di un piano di attività triennale sulla diversità e l'inclusione	Al momento la società opera su attività di sensibilizzazione al tema. È attiva una rubrica dedicata al tema sul giornalino aziendale, un corso di formazione, e la sponsorizzazione a partecipare ad eventi in materia
Sviluppo di strumenti di retention per i talenti	Progetto Sviluppo di percorsi di carriera per il 100% dei nuovi assunti laureati in ingegneria	Il progetto è stato realizzato
Offrire pari opportunità	Gestione delle posizioni aperte preliminarmente attraverso un sistema di job posting	Nelle posizioni aperte la Società effettua preliminarmente il job posting. Nel 2021 sono state ricoperte attraverso una selezione interna, tra le altre, le posizioni di Marketing Manager e Supervisore produzione

Pilastro Strategico	TUTELA DELL'AMBIENTE E CLIMATE CHANGE	Tem Materiali <ul style="list-style-type: none"> • Impatti Ambientali della produzione • Perdite e Sprechi alimentari • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica
Obiettivo Strategico	Ottimizzazione nell'uso delle risorse e riduzione delle emissioni	



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2021
Aumentare l'efficienza energetica e ridurre le emissioni di CO ₂	Attuazione progetto KM VERDE di compensazione emissioni di CO ₂ -1% riduzione di CO ₂ -0,5% riduzione indice ponderato di intensità energetica (target al 2021) Progetto di rendicontazione delle emissioni indirette (Scope3) Definizione di obiettivi quantitativi in linea con gli SBTi (Science based Targets initiative) per impostare una strategia di riduzione delle emissioni Net Zero	Il progetto è stato completato Nel 2021 si è registrato un risparmio di CO ₂ del 10% rispetto all'anno 2020 L'indice d'intensità energetica è aumentato dell' 1,2%
Ridurre l'impatto ambientale dei processi logistici	Utilizzo di fornitori con automezzi a minor impatto ambientale	Nel 2021 sono stati sensibilizzati i vettori. E' in corso la rilevazione del parco mezzi dei principali vettori
Ridurre gli sprechi	-5% riduzione del valore della distruzione degli alimenti sul valore della produzione	Nel 2021 il valore della distruzione degli alimenti sul valore della produzione si è ridotto del -3%
Proseguire con il sostegno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile	Estensione progetto pilota «App. Blueleaf» finalizzata alla digitalizzazione dell'agricoltura +2% delle aziende agricole che utilizzano l'App Blue Leaf	Il target è stato già raggiunto nel 2020
Implementare le logiche di sostenibilità nelle procedure degli acquisti	+10% acquisto plastica riciclata sul totale +4% acquisto polietilene riciclato sul totale acquistato (target 2022)	Il target è stato già raggiunto nel 2020
Consolidare rapporti di partnership con i clienti e fornitori al fine di sviluppare packaging sempre più sostenibili	Progetto Crystal (riduzione superficie imballaggio e incremento della percentuale di materiale da fonti rinnovabili per la confezione Tetra 200ml linea succhi): -14% CO ₂ e -13% plastica Progetto Clienti UK per eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica	I progetti sono stati completati

Pilastro Strategico	CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE	Tem Materiali <ul style="list-style-type: none"> • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
Obiettivo Strategico	Approvvigionamento responsabile e partnership con i fornitori	



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2021
Proseguire con il sostegno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile	Mantenimento certificazione Friend of the Earth (Friend of the Earth promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione di innovazioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle colture e sul rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la filiera produttiva)	La certificazione è stata confermata anche per il 2021
Definizione e diffusione di standard socio-etico-ambientali per i fornitori e promozione di buone pratiche di sostenibilità presso i fornitori	+5% fornitori high risk sottoposti a audit Corsi di formazione/sensibilizzazione annuali su temi socio-ambientali	Il target è stato già raggiunto. È stato eseguito il training on-line
Analisi del rischio all'interno della catena di fornitura	Mantenimento della ISO 26000 (Guida alla responsabilità sociale) Mantenimento ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)	Le certificazioni sono state confermate
Sostegno finanziario ai fornitori strategici per la realizzazione dei progetti di crescita sul territorio e di internazionalizzazione e/o di rinnovamento delle strutture produttive	Attuazione Programma filiere Intesa San Paolo	L'obiettivo è stato raggiunto nel 2020

Pilastro Strategico	COMUNITÀ E TERRITORIO	Temi Materiali <ul style="list-style-type: none"> Sostenibilità Economica Italianità Perdite e sprechi alimentari
Obiettivo Strategico	Sviluppo socio-economico della comunità e del territorio	



Obiettivi operativi	Target	Azioni / Risultati 2021
Realizzare progetti di valorizzazione del territorio	Adesione al FAI (Fondo Ambiente Italiano)	La Doria mantiene lo stato golden donor
Promuovere lo sviluppo sociale ed economico delle comunità locali	Erogazione annuali di 1500 € per un massimo di 12 Borse di studio ai migliori talenti di scuole secondarie di II grado in linea con le esigenze di assunzione dell'azienda Sostegno ad associazioni sportive locali	Nel 2021 è stata definita la graduatoria e nel primo trimestre 2022 saranno erogate le borse di studio Nel 2021 sono state sostenute anche associazioni che si occupano di diversità e inclusione
Sostenere il Banco alimentare ed ad altre associazioni benefiche	Erogazione liberale del 100% del prodotto invenduto idoneo al consumo umano	Nel 2021 abbiamo continuato a sostenere le associazioni benefiche

Pilastro Strategico	PRODOTTO E CENTRALITÀ DEL CLIENTE	Temi Materiali <ul style="list-style-type: none"> Qualità e Sicurezza dei prodotti Tracciabilità Innovazione Qualità del sistema azienda
Obiettivo Strategico	Rafforzamento dell'immagine aziendale e della fiducia dei clienti	



Obiettivi operativi	Target	Azioni / Risultati 2021
Rafforzare la comunicazione ed il coinvolgimento dei clienti sulla Sostenibilità	Estensione al 100% dei clienti della controllata LDH dello Stakeholder engagement sulla Sostenibilità	Si è conclusa la survey per i clienti di LDH
Proporre ai clienti ricette innovative che incontrino i gusti dei consumatori (prodotti bio, vegani a ridotto contenuto di sale e zuccheri)	20 nuovi codici prodotto finito basati su ricette innovative	Sono stati realizzati più di 20 nuovi codici prodotto finito su ricette innovative
Riduzione dell'indicatore sui reclami	-1,5% reclami critici (sicurezza alimentare)	Il target è stato raggiunto -6% riduzione dei reclami critici
Mantenimento certificazioni esistenti	Mantenimento delle certificazioni esistenti per Stabilimento e prodotto	Le certificazioni sono state confermate
Collaborazione con ONG (Organizzazioni non governative)	Mantenimento e sviluppo collaborazioni con Organizzazioni no profit (ETI, IEH e Oxfam)	Sono stati realizzati vari incontri con ETI finalizzati all'identificazione di opportunità di miglioramento nella gestione responsabile della filiera

Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca

La nostra storia

Quella de La Doria è una storia di famiglia, un viaggio iniziato nel lontano 1954 nell'agro nocerino-sarnese, ad opera di Diodato e Anna Ferraioli che sono stati capaci di guardare lontano ed

immaginare il futuro, in una terra che, nel tempo, è divenuta il polo italiano della trasformazione del pomodoro.

Un viaggio che parte da Angri e ad Angri torna seguendo un percorso che passa

da USA, Regno Unito, Giappone, Australia e attraversa tutta l'Europa.

Legalità, etica, trasparenza, rispetto dei diritti dei lavoratori, rispetto dell'ambiente, sviluppo del territorio guidano La Doria in quanto valori centrali e irrinunciabili che hanno accompagnato l'azienda per più di 60 anni. Questa è la nostra storia e vogliamo che sia anche il nostro futuro.

1954 > '60 > '70 > '80 >

LA NASCITA

Nel 1954 viene fondata l'azienda e nel 1957 viene registrato il marchio La Doria.

LA DIVERSIFICAZIONE

La produzione si diversifica: insieme al pomodoro vengono prodotte salse condite, ortaggi, legumi, succhi e frutta sciroppata e si sviluppa la produzione interna di scatole metalliche. Inizia l'esportazione verso il Regno Unito, la gamma produttiva viene razionalizzata e, al contempo, vengono inseriti prodotti più innovativi per l'epoca come polpe e passate di pomodoro.

L'ESPANSIONE

Nel 1973 la ditta individuale Fabbrica Conserve Alimentari Diodato Ferraioli si trasforma in La Doria S.n.c. di Diodato Ferraioli & Co. Continua l'espansione e l'ingresso in mercati esteri: Francia, Germania, Paesi Arabi ed Australia. Verso la fine degli anni '70 diventa società per azioni.

IL CAMBIO GENERAZIONALE

Sono stati anni difficili, non solo per la crisi di settore, ma anche per i danni provocati dal terremoto che misero in ginocchio l'azienda, costretta a chiedere l'amministrazione controllata. Sono anche gli anni del cambio generazionale, i fratelli Antonio e Andrea Ferraioli prendono in mano le redini dell'azienda, dopo la morte del padre, e superano il momento di difficoltà. L'azienda decide di focalizzarsi strategicamente sulla produzione a marchio del distributore.





“ Siamo produttori di conserve alimentari a marchio delle catene distributive (*private label*). La nostra missione è fornire ai nostri clienti prodotti di ottima qualità a prezzi altamente competitivi, alternativi alla marca ”

'90



'00



'21

LA QUOTAZIONE

Sono gli anni della quotazione in Borsa, finalizzata alla crescita. Nel 1996 La Doria acquisisce una quota di minoranza nella Delfino S.p.A. e il controllo della Pomagro S.r.l. Nel 1997 costituisce la *joint venture* con Gerber Foods per la commercializzazione dei prodotti La Doria nel Regno Unito e l'anno successivo acquisisce il controllo della Gerber La Doria Ltd, diventando fornitore privilegiato di molte delle catene distributive più note nel Regno Unito. Nel 1999 viene rilevato un sito produttivo della Star e nasce il nuovo stabilimento di Sarno.



LA LEADERSHIP

Viene adottato un piano di investimenti di oltre 70 miliardi di lire, volto all'espansione dei volumi, all'efficienza e alla riduzione dei costi di produzione. Con l'acquisizione dell'80% di Sanaf frutta S.p.A., del 2004, La Doria diventa il secondo produttore italiano di succhi di frutta. Il controllo indiretto di Eugea Mediterranea permette a La Doria di aumentare del 30% la capacità produttiva nei derivati del pomodoro. Sono gli anni anche delle acquisizioni e delle fusioni con Pomagro S.r.l. e Sanaf frutta S.p.A./Confruit G.

Nel 2012 nasce Tradizione Italiana, società consortile per promuovere le eccellenze del *food Made in Italy* sui nuovi mercati. Nel 2014 l'acquisizione dell'intero capitale sociale del Gruppo Pa.Fi.Al. S.r.l ha permesso a La Doria di diventare il primo produttore italiano di sughi pronti a marchio *private label*.

IL CAMBIAMENTO

La società Amalfi Holding S.p.A., società il cui capitale sociale è detenuto per il 65% da società di investimento del fondo Investindustrial VII L.Pe da alcuni membri della famiglia Ferraioli per il restante 35%, sottoscrive con i membri della famiglia Ferraioli un contratto di compravendita, per l'acquisto di una partecipazione rappresentativa complessivamente del 63,13% del capitale di La Doria.

Inizia una nuova fase improntata alla crescita ulteriore per linee interne ed esterne, un progetto che si svilupperà nel corso degli anni e che consentirà un ulteriore consolidamento della leadership di La Doria nel settore food & beverage, oltre a un rafforzamento del posizionamento internazionale dell'azienda attraverso la penetrazione di nuovi mercati e canali distributivi. L'operazione si è perfezionata a gennaio 2022 ed è stata lanciata un'OPA finalizzata al delisting della Società.

Un cuore produttivo

[GRI 102-2; 102-4; GRI 102-6]

I nostri prodotti

Il Gruppo La Doria produce in 6 stabilimenti in Italia e distribuisce i propri prodotti in tutto il mondo.



DERIVATI DEL POMODORO

Il Gruppo La Doria è il primo produttore europeo di pelati e polpa di pomodoro nel segmento retail. La linea comprende pomodori pelati, polpe e passate (anche aromatizzate) e pomodorini.



LEGUMI, VEGETALI E PASTA

La Doria è il primo produttore europeo di legumi conservati nel segmento retail. La linea comprende legumi lessati, *baked beans*, *red kidney beans*, zuppe pronte, minestrone e pasta in scatola in salsa di pomodoro.



SUCCHI DI FRUTTA

La Doria è tra i principali produttori italiani di succhi e bevande di frutta. Rientrano nella linea nettari, succhi 100% e bevande.



SUGHI PRONTI

La Doria è il primo produttore europeo di sughi pronti a marchio del distributore. La linea comprende sughi pronti a base di pomodoro, carne, pesto, bianchi, pesce, salse.



ALTRI PRODOTTI

Prodotti commercializzati sul mercato britannico dalla controllata LDH: pasta secca, tonno e salmone in scatola, mais e altro.

Nel 2021, il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 866,0 milioni di Euro. Il 96,8% del fatturato consolidato è generato dalla vendita di prodotti private label, mentre il 2,5% viene realizzato attraverso la vendita di prodotti a marchio aziendale⁶.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER LINEA DI PRODOTTO NEL 2021

Linea di prodotto	Ripartizione percentuale del fatturato
Derivati del pomodoro	20,9%
Legumi vegetali	26,8%
Derivati della frutta	8,2%
Sughi pronti	14,6%
Altri prodotti (LDH)	29,5%

⁶ La restante percentuale (0,7%) di fatturato viene realizzata attraverso la vendita di prodotti a marchio industriale.

I marchi dei prodotti La Doria



La Doria è il *master brand* con cui il Gruppo commercializza pomodori, legumi e succhi di frutta prevalentemente in Italia



La Romanella è il marchio dedicato alla vendita di legumi, succhi di frutta e conserve di pomodoro nel canale discount



Vivi G è uno dei marchi storici dei succhi di frutta nel mercato italiano



Il marchio Cook Italia è stato creato per il mercato britannico, identifica la qualità premium e l'eccellenza dei prodotti *Made in Italy* nel Regno Unito (il pomodoro, *grated cheese*, pizza kit)



Althea e Bella Parma, sono i marchi per la vendita di sughi pronti principalmente sul mercato italiano

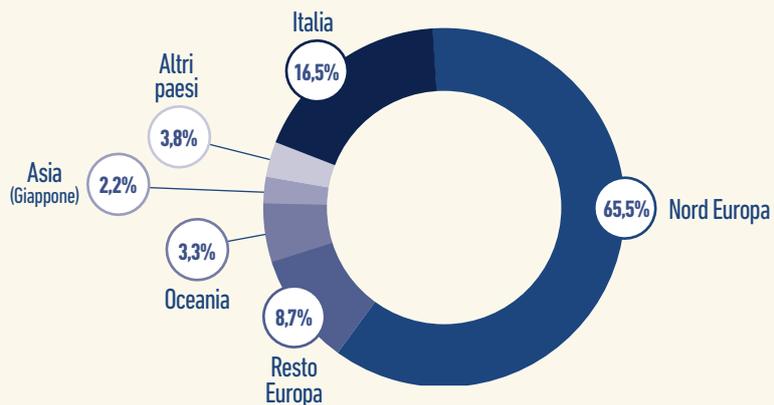
I mercati di riferimento

Una decisa vocazione internazionale contraddistingue La Doria, un'apertura all'estero ormai consolidata che ha permesso alla Società di acquisire credibilità e promuovere l'affermazione dell'italianità dei propri prodotti su alcuni specifici mercati.

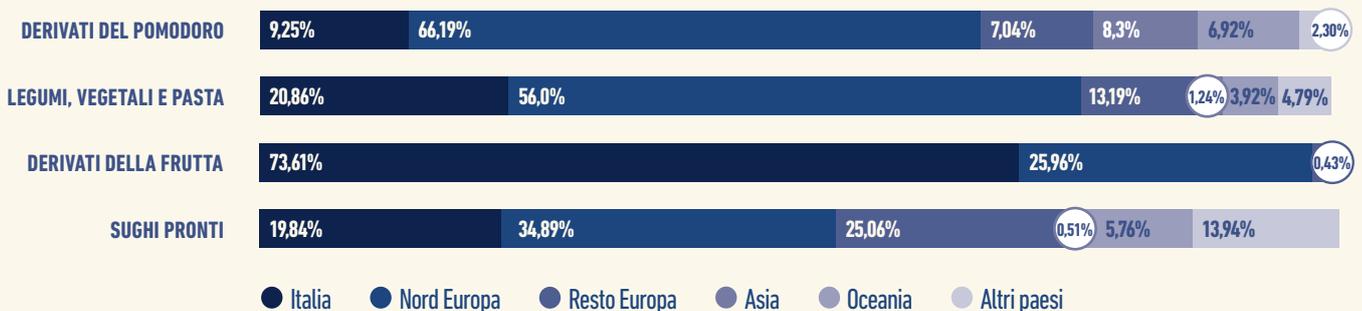
Il principale mercato di sbocco dei prodotti La Doria è il Nord Europa, e in particolare il Regno Unito, grazie soprattutto alla controllata LDH (La Doria) LTD. Gli altri mercati in cui la Società può vantare un'ottima posizione sono rappresentati dalla Germania, dai Paesi Scandinavi, dai Paesi dell'est, dall'Australia e dal Giappone. La Doria è il primo esportatore di derivati del pomodoro e *baked beans* a marchio del distributore nel Regno Unito; il gruppo detiene anche la *leadership* nell'esportazione dei derivati di pomodoro in Australia e Giappone.

Nonostante tale vocazione internazionale, l'Italia rimane un mercato di riferimento dove La Doria si colloca al primo posto nel mercato dei legumi, dei succhi di frutta e dei sughi pronti a marchio *private label*.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA



RIPARTIZIONI DEL FATTURATO DI OGNI LINEA PER AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO





Gli stabilimenti di produzione

[GRI 102-10; GRI 102-48; GRI 303-1; GRI 305-1; GRI 305-2; GRI 305-4⁷]

Angri



SUPERFICIE

101.000 mq

ORE LAVORATE 2021

508.580

PRODUZIONE

Pomodori conservati, Pasta in scatola, Legumi conservati, Succhi, nettari e bevande di frutta, Scatole e coperchi in banda stagnata.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, KOSHER, ORGANIC, ISO 22005, FDA FOOD SAFETY, HALAL e FRIEND OF THE EARTH.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

217

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

25

DIPENDENTI STAGIONALI

201

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2021

	2021
DERIVATI DEL POMODORO	55.839.835
LEGUMI E VEGETALI	109.536.483
SUCCHI DI FRUTTA	64.616.160
TOTALE	229.992.478

ACQUA PRELEVATA

2020

2021

	2020	2021
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	1.011	936

EMISSIONI GHG

2020

2021

	2020	2021
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	21.985	20.371
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED ⁸	962	1.111
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,09	0,09

⁷ L'indice di intensità delle emissioni GHG, GHG Intensity (tCO₂/ton produzione netta), è calcolato considerando il totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2.

⁸ Il dato delle emissioni indirette 2020, per tutti gli stabilimenti, è stato calcolato con il coefficiente teorico ISPRA 2020 (0,2634 kg CO₂/KWh).



Sarno



SUPERFICIE

179.000 mq

ORE LAVORATE 2021

357.807

PRODUZIONE

Pomodori conservati, Legumi conservati, Zuppe, Succhi, nettari e bevande di frutta, sughi pronti e Scatole in banda stagnata.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, HALAL, ISO 22005, FDA FOOD SAFETY, FRIEND OF THE EARTH, KRAV e JAS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

160

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

16

DIPENDENTI STAGIONALI

110

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2021

DERIVATI DEL POMODORO	46.242.886
LEGUMI E VEGETALI	131.695.037
SUCCHI DI FRUTTA	6.062.947
SUGHI PRONTI	7.654.070
TOTALE	191.654.940

ACQUA PRELEVATA

2020

2021

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	881	897
-------------------------	-----	-----

EMISSIONI GHG

2020

2021

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	13.027 ⁹	13.489
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	4.139	3.717
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,09	0,09

⁹ Al fine di rendere quanto più completo il calcolo delle emissioni, è stato riesposto il dato considerando anche le emissioni fuggitive, nonostante siano trascurabili rispetto alle emissioni da gas naturale e da energia elettrica.



Fisciano



SUPERFICIE

112.000 mq

ORE LAVORATE 2021

163.609

PRODUZIONE

Pomodori e legumi conservati, sughi pronti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, ISO 22005, FDA FOOD SAFETY, FRIEND OF THE EARTH, KRAV e JAS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

40

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

6

DIPENDENTI STAGIONALI

220

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2021

	2021
DERIVATI DEL POMODORO	57.424.958
LEGUMI E VEGETALI	16.161.804
SUGHI PRONTI	188.849
TOTALE	73.775.611

ACQUA PRELEVATA

2020

2021

	2020	2021
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	154	236
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	0,723	3,580

EMISSIONI GHG

2020

2021

	2020	2021
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	5.518	6.447
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ -LOCATION BASED	1.380	1.501
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,11	0,11



Lavello



SUPERFICIE

266.000 mq

ORE LAVORATE 2021

142.618

PRODUZIONE

Pomodoro conservati e purea di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, KOSHER, ORGANIC, ISO 22005, FRIEND OF THE EARTH e JAS.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

19

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

1

DIPENDENTI STAGIONALI

273

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2021

DERIVATI DEL POMODORO	51.900.434
PUREE DI FRUTTA	4.106.900
TOTALE	56.007.334

ACQUA PRELEVATA

2020

2021

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	0	0
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	5,42	6,25
ACQUE CONSORTILI ¹⁰ IN ML	241	244

EMISSIONI GHG

2020

2021

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	4.182	4.887
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	913	978
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,11	0,10

¹⁰ L'acqua industriale utilizzata per la lavorazione presso lo Stabilimento di Lavello è fornita dal consorzio di bonifica della Basilicata istituito con legge regionale n°1 del 2017 mentre l'acqua potabile viene fornita dall'acquedotto locale.



Faenza



SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2021

19.817

PRODUZIONE

Puree di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ORGANIC, ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

8

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

0

DIPENDENTI STAGIONALI

33

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2021

PUREE DI FRUTTA	10.936.334
TOTALE	10.936.334

ACQUA PRELEVATA

2020

2021

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	65	70
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	2,14	4,46

EMISSIONI GHG

2020

2021

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	598	625
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ -LOCATION BASED	213	214
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,07	0,08



Parma



SUPERFICIE

110.000 mq

ORE LAVORATE 2021

249.013

PRODUZIONE

Sughi pronti e Pesti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 45001, ISO 14001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, FDA FOOD SAFETY e ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

118

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

29

DIPENDENTI STAGIONALI

0

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2021

SUGHI PRONTI	61.953.771
TOTALE	61.953.771

ACQUA PRELEVATA

2020

2021

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	492	498
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	0,38	0,57

EMISSIONI GHG

2020

2021

EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	7.663	7.285
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	804	914
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,13	0,13

Il viaggio dei nostri prodotti

[GRI 102-9]



Le due principali categorie di acquisto del Gruppo La Doria sono rappresentate dalle materie prime che l'azienda trasforma e dai materiali utilizzati per l'inscatolamento e l'imballaggio dei prodotti finiti.

Le materie prime che vengono trasformate sono indubbiamente gli acquisti maggiormente sensibili, la strategia del Gruppo nella gestione della catena del valore è volta a instaurare solide relazioni di fiducia e collaborazione con i fornitori di queste materie prime, attraverso il contatto diretto nel Paese in cui le materie vengono coltivate, con l'intento sia di controllare il rispetto delle norme etiche, sia per sensibilizzare e formare i fornitori su aspetti che possono influenzare la qualità e la sicurezza dei prodotti. Il risultato di questo approccio è un forte consolidamento delle forniture e il mantenimento di relazioni solide nel tempo.

Per il pomodoro, prodotto al 100% in Italia, ogni anno vengono monitorate le aziende agricole in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio, in base a precisi **focus etici**: salute e sicurezza, libertà di associazione, retribuzione e orario di lavoro. Le attività produttive dei fornitori devono rispettare i principi del Codice Etico del Gruppo in materia di diritti umani, pratiche di lavoro e ambiente. Proprio il rapporto di collaborazione e confronto costante con i fornitori di pomodoro ha permesso al Gruppo di garantire il costante miglioramento della qualità del prodotto e di minimizzare gli sprechi. La collaborazione con le aziende che coltivano il pomodoro inizia, infatti, fin dalla fornitura dei semi della pianta; successivamente la collaborazione prevede il confronto con gli agricoltori su aspetti quali i trattamenti fitosanitari da apportare e l'introduzione di alcune tecnologie volte a razionalizzare tali trattamenti e favorire l'utilizzo efficiente delle risorse, come ad esempio l'acqua in fase di irrigazione.



I legumi invece vengono acquistati in tutto il mondo sia in ottica di sostenibilità economica che geografica al fine di avere sempre una maggiore qualità; in particolare, La Doria ha avviato un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Italia e dall'Argentina. Per l'acquisto dei legumi sul mercato americano e argentino, l'azienda si interfaccia con grandi realtà che si occupano della produzione; mentre, sul mercato asiatico, si interfaccia con dei collettori di materie prime che provengono dalla produzione di più coltivatori locali. Anche in questo caso, sono molte le attività di collaborazione che vengono messe in campo per cercare di garantire elevati standard di qualità e sicurezza dei prodotti.



La frutta fresca utilizzata per la produzione dei succhi proviene dall'Italia (albicocche, pere, pesche e mele) perché disponibile nelle quantità idonee e in prossimità degli stabilimenti di produzione.



Il viaggio dei nostri prodotti

Infine, per la produzione dei sughi e dei pesti, oltre ai fornitori di pomodoro, devono essere presi in considerazione anche tutti i fornitori di quegli ingredienti presenti nelle ricette. L'azienda tendenzialmente si approvvigiona da fornitori locali per prodotti quali basilico, parmigiano e olio, che provengono da zone in prossimità degli stabilimenti dedicati a questa determinata produzione.



L'altro acquisto strategico è rappresentato dai materiali utilizzati per confezionare i prodotti, in questo caso La Doria da tempo ha deciso di investire per garantire che la principale quota di materiale venga realizzata all'interno dei principali stabilimenti, in modo da coprire la maggior parte del fabbisogno in banda stagnata autonomamente. Al contrario, per altri materiali quali il *combi pack*, le bottiglie in vetro e la carta per l'etichettatura dei prodotti, il Gruppo si rifornisce da soggetti terzi.

Una volta che i prodotti sono stati trasformati e predisposti per la vendita secondo i criteri concordati con i clienti, sono stoccati prevalentemente all'interno dei magazzini degli impianti di produzione; qualora questi non fossero sufficienti, vengono utilizzati magazzini esterni che sono relativamente vicini agli impianti.



La spedizione dei prodotti ai clienti può avvenire attraverso tre modalità: via nave, via gomma o via rete ferroviaria. La Doria organizza la propria logistica con l'obiettivo di sfruttare al meglio la vicinanza degli impianti con i porti di Napoli e Salerno al fine di ottimizzare la distribuzione nei paesi europei, mentre per la distribuzione in Italia continua ad essere privilegiato l'utilizzo di camion, adoperandosi per sensibilizzare i trasportatori nell'utilizzo di automezzi a minor impatto ambientale. I prodotti, infine, sono venduti ai consumatori con il marchio delle diverse catene di *retailer* clienti de La Doria.



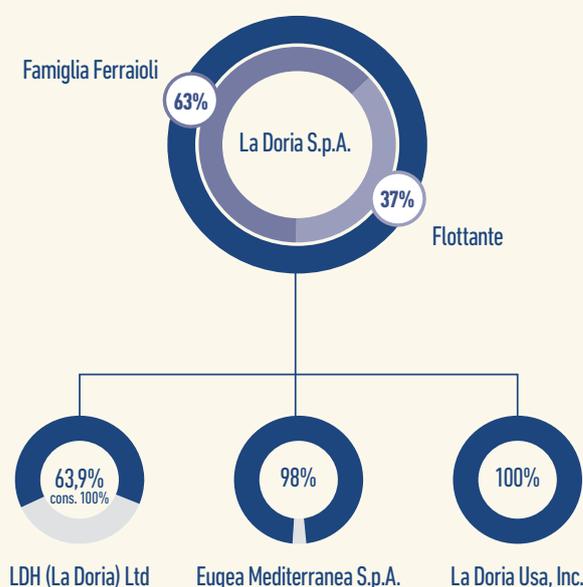
Il Gruppo La Doria

[GRI 102-1; GRI 102-5; GRI 102-10]

Il Gruppo La Doria (di seguito anche la "Società" o "La Doria") è una Società leader nella produzione di derivati del pomodoro, di succhi e bevande di frutta, di legumi conservati e di sughi pronti prevalentemente a marchio del distributore (private label). In misura nettamente minore, la Società vende i prodotti sul mercato anche con marchi propri e per grandi aziende di marca italiane ed estere. La Doria, insieme alle sue società controllate, si è conquistata il posto di primo produttore europeo di legumi conservati, di pelati e polpa di pomodoro, di sughi pronti a marchio private label ed è tra i principali produttori italiani di succhi e bevande di frutta.

L'azienda è quotata alla Borsa Italiana dal 1995, attualmente all'Euronext STAR Milan e vanta posizioni di forza, in particolare all'estero, con una presenza consolidata in Nord Europa, Germania, Giappone e Australia¹¹.

STRUTTURA DEL GRUPPO



Le società controllate del Gruppo sono:

- **LDH (La Doria) Ltd** (controllo diretto al 63,9%), società di trading che gestisce la vendita dei prodotti del Gruppo sul mercato britannico. Commercializza anche altri prodotti, come il tonno e il salmone in scatola, pasta secca, ecc. Ad oggi la LDH (La Doria) Ltd è leader sul mercato britannico delle conserve di pomodoro, dei legumi e della pasta secca a marchio *private label*.
- **Eugea Mediterranea S.p.A.** (controllo diretto al 98%), società produttrice di derivati del pomodoro e puree di frutta.
- **La Doria Usa, Inc.**, controllata al 100%, società costituita nel 2016 con l'obiettivo strategico di medio periodo dell'espansione commerciale sul mercato statunitense che offre ampie prospettive di sviluppo, in particolare per i sughi pronti di alta gamma.

¹¹ Si segnala che in data 31 Gennaio 2022, Amalfi Holding S.p.A., società il cui capitale sociale è detenuto per il 65% da società di investimento del fondo Investindustrial VII L.P e da alcuni membri della famiglia Ferraioli per il restante 35%, nell'ambito di un'articolata operazione comunicata al mercato ai sensi di legge il 27 ottobre 2021, ha acquisito una partecipazione del 63,13% nel capitale sociale di La Doria e del 64,04% dei diritti di voto, e, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 24 febbraio 1998, n. 58, ha promosso un'offerta pubblica di acquisto totalitaria sulle restanti azioni La Doria rappresentando l'intenzione di perseguire il delisting della Società dall'Euronext Star Milan.

Integrità e trasparenza

[GRI 102-11; GRI 102-12; GRI 102-16; GRI 102-18; GRI 102-48; GRI 205-1; GRI 205-2; GRI 207-1; GRI 405-1; GRI 412-2]

La Governance del Gruppo

Il sistema di Corporate Governance¹² di La Doria S.p.A. è caratterizzato da un insieme di regole, comportamenti e processi volti a garantire un efficiente e trasparente governo societario e un efficace funzionamento degli organi di governo e dei sistemi di controllo. La Società aderisce ai principi e ai criteri applicativi contenuti nel vigente Codice di Autodisciplina delle società quotate, redatto dal Comitato per la Corporate Governance e promosso da Borsa Italiana. La Governance adottata da La Doria assicura la correttezza e la trasparenza nella gestione e nell'informazione e la tutela della totalità degli azionisti, in conformità alle *best practices* nazionali ed internazionali. Questo sistema è stato posto in essere dalla Società con la predisposizione e l'adozione di codici, principi, regole e procedure che disciplinano e regolano lo svolgimento delle attività di tutte le strutture organizzative e operative della Società.

La struttura di *corporate governance* di La Doria è fondata sul Modello Organizzativo tradizionale e si compone, quindi, dei seguenti organi sociali: l'Assemblea degli Azionisti, il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale.

L'Assemblea degli Azionisti è l'organo collegiale che esprime la volontà dei soci. In particolare, l'Assemblea, in via ordinaria, approva il bilancio e nomina i componenti del Consiglio di amministrazione e del Collegio Sindacale. In via straordinaria, l'Assemblea delibera sulle modifiche statutarie e sulle operazioni di carattere straordinario.

Il Consiglio di Amministrazione ha un ruolo centrale, attraverso lo svolgimento di funzioni di indirizzo strategico, di coordinamento organizzativo, nonché, di verifica dell'esistenza dei controlli necessari per monitorare l'andamento della Società stessa. Inoltre, esso è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione ordinaria della Società e, più precisamente, ha facoltà di compiere tutti gli atti che ritenga opportuni per il raggiungimento degli scopi sociali, esclusi soltanto gli atti che sono riservati in via esclusiva all'Assemblea dei Soci. Tra i compiti del CDA rientrano la definizione della natura e livello di rischio compatibile con gli obiettivi strategici della Società, includendo nelle valutazioni i rischi che possono assumere rilievo nell'ottica della sostenibilità nel medio-lungo periodo dell'attività dell'emittente. A tale scopo la Società ha definito le linee di indirizzo del Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi, aggiornate e approvate dal Consiglio di Amministrazione nella nuova versione nella seduta del 13 maggio 2020; ha adottato il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D. Lgs. n. 231/01; ha approvato il Piano di Sostenibilità e le Politiche.

Al 31 dicembre 2021 il Consiglio era composto da 8 membri di cui 3 Amministratori Indipendenti in conseguenza delle dimissioni di un consigliere indipendente rassegnate il 27 ottobre. In seno al Consiglio sono stati istituiti il Comitato Remunerazione e Nomine ed il Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità aventi funzioni consultive e propositive. Il Consiglio di Amministrazione nella riunione del 23 gennaio 2019 ha infatti attribuito al CCR i compiti in materia di sostenibilità, per tale intendendosi i processi, le iniziative e le attività finalizzate a presidiare l'impegno della Società per lo sviluppo sostenibile lungo la catena del valore. Il Comitato ha, tra gli altri, i seguenti compiti: la promozione dell'integrazione della sostenibilità nella strategia e nella cultura d'impresa; la supervisione dei temi di sostenibilità connessi all'esercizio delle attività d'impresa e alle dinamiche di interazione con gli *stakeholder*; l'esame del Piano di Sostenibilità e il monitoraggio dell'attuazione dello stesso; il monito-

¹² La Relazione annuale sulla Corporate Governance e la Relazione sulla Remunerazione sono consultabili sul sito aziendale www.gruppolaoria.it rispettivamente nelle sezioni dedicate alla Corporate Governance e alle Investor Relations.

raggio dell'adeguatezza del Codice Etico e la sua effettiva attuazione. Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della Legge, dello Statuto, delle disposizioni del D. Lgs. 254 del 2016, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo per gli aspetti di competenza, del sistema di controllo interno e del sistema amministrativo contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo nel rappresentare i fatti di gestione; sulle modalità di concreta attuazione delle regole di governo societario previste dal Codice di Autodisciplina cui la società aderisce e sull'adeguatezza delle disposizioni impartite dalla Società alle Società controllate. Il Collegio acquisisce conoscenza e vigila, per quanto di propria competenza, sull'attività sociale.

LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE AL 31/12/2021¹³

Composizione del CdA	2020	2021
Totale membri	9	8
- uomini	5	5
- donne	4	3
< di 30 anni	0	0
30-50 anni	3	2
> di 50 anni	6	6

La Governance della Sostenibilità

La competenza in materia di sostenibilità è demandata come sopra riportato al Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità che svolge funzioni propositive e consultive nei confronti del Consiglio di Amministrazione nella definizione di obiettivi, azioni ed indirizzi per promuovere una strategia che integri la sostenibilità nei processi di business finalizzata alla creazione di valore nel tempo per gli azionisti e per tutti gli altri stakeholder. In quest'ottica agli inizi del 2020 è stato approvato il Piano triennale di Sostenibilità 2020-2022 i cui obiettivi strategici sono legati a quelli del Piano Industriale, a quelli dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target. La Società ha formalizzato la Politica sulla diversità e l'inclusione che descrive i principi e gli impegni della Società sulla valorizzazione delle diversità quale elemento basilare della sostenibilità nel medio-lungo periodo. Il Comitato ha il compito di attuare e monitorare la Politica di Sostenibilità affinché venga promossa a tutti i livelli la cultura della sostenibilità ed il dialogo con gli stakeholder, due impegni imprescindibili per il raggiungimento dell'obiettivo dell'integrazione della sostenibilità nelle strategie aziendali. Anche per il 2021 gli sforzi sono stati indirizzati sia alla sensibilizzazione interna sui temi della sostenibilità attraverso corsi di formazione specifici (Diritti Umani, Sostenibilità e Modello 231) erogati ai dipendenti e sia estendendo il processo di Stakeholder Engagement ai clienti della controllata LDH (La Doria) Ltd.

A conferma dell'importanza del tema nel 2018 è stata istituita una Funzione di "Sustainability Reporting" con compiti di coordinamento e aggregazione di dati, informazioni, progetti concernenti i temi di Responsabilità Sociale e ambientale che riporta direttamente all'Amministratore Delegato. Tale Funzione riferisce al Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità sull'avanzamento delle attività necessarie alla rendicontazione non finanziaria: il piano, le politiche, gli obiettivi, le iniziative, l'analisi di materialità e le attività di Stakeholder Engagement. La Doria ha definito e formalizzato in una procedura gestionale (PG. E3.4 "Predisposizione DNF") il processo per la redazione della Dichiarazione Consolidata di carattere Non Finanziario. Nel 2020 è stato istituito il Comitato Tecnico di Sostenibilità formato dai Direttori coinvolti nel processo di rendicontazione e dalla Funzione Sustainability

¹³ La riduzione del numero di donne presenti nel Consiglio di Amministrazione è dovuta alle dimissioni da parte di un consigliere indipendente donna presentate in data 27/10/2021.

Reporting allo scopo principale di:

- contribuire al processo di definizione dei temi materiali;
- condividere proposte e progetti in ambito ESG;
- monitorare il raggiungimento degli obiettivi del Piano di Sostenibilità;
- Diffondere la cultura della sostenibilità ad ogni livello.

La crescente attenzione che La Doria ripone sulle tematiche di sostenibilità, ha consentito di essere annoverata da prestigiose testate nazionali tra i leader della sostenibilità 2021; le 150 aziende italiane che si sono contraddistinte per buone performance su indicatori ambientali, sociali ed economici. Inoltre, sempre nel 2021, La Doria ha partecipato ad una valutazione RSI (Responsabilità sociale d'impresa). Il punteggio ottenuto, superiore a 73/100, ha consentito di conquistare la medaglia di Platino Ecovadis.

Tassonomia

Il 12 luglio 2020 è entrato in vigore il regolamento sulla tassonomia, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea il 22 giugno 2020. Lo scopo della Tassonomia è costituire la base per indirizzare gli investimenti privati verso un'economia *low carbon* e definire i criteri in base ai quali un'attività possa essere definita "sostenibile" al fine di rafforzare il tema della sicurezza e della trasparenza per gli investitori, proteggere gli investitori privati dal fenomeno del "greenwashing", supportare le aziende nel pianificare la transizione, mitigare la frammentazione del mercato e, infine, colmare il gap degli investimenti sostenibili.

Con il regolamento (UE) 2020/852 (Tassonomia), la Commissione Europea ha stabilito un sistema di classificazione volto a identificare le attività economiche sostenibili dal punto di vista ambientale. A tal fine, la Commissione europea ha identificato tra i settori economici quelli che contribuiscono maggiormente alla riduzione di emissioni di CO₂. Nell'ambito dei settori rilevanti, sono state identificate le attività economiche che possono contribuire alla mitigazione e adattamento dei cambiamenti climatici. In linea con il regolamento Europeo, abbiamo sviluppato un processo che ha riguardato esclusivamente gli obiettivi di mitigazione e adattamento al cambiamento climatico. Il processo di valutazione di La Doria è iniziato dalla disamina del Regolamento sulla Tassonomia e degli atti delegati e dalla verifica dell'inclusione dell'attività economica nell'elenco delle attività riportate negli allegati dell'atto delegato. Appurata la non ammissibilità dell'attività di business di La Doria nella Tassonomia abbiamo concluso che la quota di fatturato proveniente da prodotti o servizi associati ad attività economiche della Tassonomia è pari a zero. Successivamente, seguendo le raccomandazioni di Assonime, nelle quali viene esplicitato che "le imprese che operano in settori esclusi dalla tassonomia possono indicare come allineate alla stessa le spese per l'acquisto dei prodotti di altre attività allineate alla tassonomia" abbiamo proceduto a verificare la quota di spesa in conto capitale (Capex) e di spese operative (Opex) legate a processi associati ad attività economiche ecosostenibili. Adottando un approccio prudenziale nell'analisi, si è concluso che anche gli investimenti legati ad attività allineate alla Tassonomia per l'anno 2021 sono stati pari allo zero per cento. Riguardo le spese operative di attività allineate alla Tassonomia abbiamo applicato il principio della materialità, ritenendole poco rilevanti per il modello d'impresa.

Dato che la normativa è in continua evoluzione la Società ne seguirà gli sviluppi e svolgerà, ove necessario, ulteriori approfondimenti nel corso del 2022.

TASSONOMIA PER L'ANNO 2021

	2021 Quota eligible	2021 Quota non eligible
Ricavi	0%	100%
Capex	0%	100%
Opex	0%	100%

Comunicazione con gli azionisti e attività di Investor Relations

Con il termine Investor Relations si intendono tutte le attività di comunicazione e informazione finanziaria tra l'azienda e la comunità degli investitori che rivestono un'importanza fondamentale nella costruzione di un rapporto di fiducia con il mercato finanziario.

La funzione Investor Relations promuove il dialogo continuo con investitori istituzionali ed individuali e con gli analisti finanziari, assicurando la parità informativa ed una comunicazione trasparente, tempestiva ed accurata, al fine di favorire una corretta percezione del valore del Gruppo La Doria. Le attività di Investor Relations sono finalizzate a far crescere l'interesse e la conoscenza delle attività di business e delle attività intraprese sui temi ESG, delle strategie, delle prospettive future della Società al fine di consentire al mercato di giudicare con cognizione di causa il giusto valore e l'attrattività dell'investimento nell'azienda.



A questo fine, vengono utilizzati molteplici strumenti e canali di comunicazione:

- documentazione istituzionale (Bilanci, relazioni infra-annuali, presentazioni societarie);
- comunicati stampa;
- incontri con analisti e investitori (*roadshow*, *investor day*, incontri *one to one*, *group meeting*) e conference call.
- sito web.

Il sito internet della Società è costantemente e tempestivamente aggiornato con tutte le informazioni riguardanti il Gruppo La Doria e la documentazione societaria di maggior rilievo. In particolare, nelle sezioni Corporate Governance e Investor Relations sono messe a disposizione le informazioni e la documentazione che rivestono rilievo per la comunità finanziaria e per gli azionisti in modo da consentire loro un esercizio consapevole dei loro diritti.

Il modello di organizzazione e gestione ex D. Lgs. 231/2001 e il Codice Etico

Al fine di assicurare che il comportamento di tutti coloro che operano per conto o nell'interesse della Società sia sempre conforme ai principi di legalità, correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, il Gruppo si è dotato dal 2008 di un Modello Organizzativo di Gestione e Controllo Interno ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001¹⁴ elaborato facendo riferimento sia alle indicazioni contenute nelle Linee Guida di Confindustria sia alla migliore pratica italiana esistente in materia. Il Modello La Doria è composto da una Parte Generale e da una Parte Speciale suddivisa in otto sezioni ciascuna dedicata ad una tipologia di reato presupposto. In dettaglio, la sezione I è dedicata ai "Reati contro la Pubblica Amministrazione", la sezione II ai "Reati Societari", la sezione III agli "Abusi di Mercato", la sezione IV ai "Reati sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro", la Sezione V ai "Delitti contro l'industria ed il Commercio", la sezione VI ai "Reati Ambientali", la sezione VII ai "Reati di impiego di cittadini di paesi terzi il cui permesso di soggiorno è irregolare" e la nuova sezione VIII ai "Reati Tributari". Per le diverse fattispecie di reato previste dal D. Lgs.231/01 sono state identificate le aree a rischio reato diretto e quelle a supporto, le relative modalità di commissione e i presidi di controllo tesi alla riduzione del rischio reato.

Le sezioni della Parte Speciale del Modello sono state introdotte e/o aggiornate in

¹⁴ La Parte Generale del Modello e il Codice Etico sono disponibili sul sito Internet della Società www.gruppoladodia.it, nella sezione Corporate Governance. Anche la società controllata italiana Eugea Mediterranea ha adottato un proprio Modello Organizzativo.

seguito all'ampliamento del novero dei reati intervenuto negli anni e per tener conto dei cambiamenti organizzativi. Il Modello, dal 2011, ha subito aggiornamenti annuali. Nel 2021 è stata approvata sia la nuova sezione della Parte Speciale (Sezione VIII) dedicata ai "Reati Tributari" che l'aggiornamento della Parte Generale.

Contestualmente all'adozione del Modello 231 è stato istituito il relativo Organismo di Vigilanza con il compito di vigilare sull'effettiva applicazione e adeguatezza dello stesso.

Per poter garantire un corretto ed efficace svolgimento dell'attività di vigilanza sul Modello, l'Organo di Vigilanza (O.d.V.), fino al 27 ottobre 2021, era composto da tre membri di cui un Consigliere non esecutivo indipendente, nonché Presidente del Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità, dal Presidente onorario del CDA e dal Responsabile Internal Audit, consentendo la presenza al suo interno di tutte le conoscenze tecniche e le esperienze necessarie a svolgere questo compito. A seguito delle dimissioni del Presidente dell'ODV, l'Organismo è stato integrato dal CDA del 31/01/2022 con la nomina di un nuovo membro e del Presidente.

Al fine di verificare l'effettiva attuazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, l'Organismo di Vigilanza ha approvato un Piano di Vigilanza, in base al quale sono stati svolti audit operativi con il supporto della Funzione Internal Audit a copertura delle aree considerate nelle Sezioni Speciali del Modello Organizzativo.

Parte integrante del Modello è il Codice Etico e insieme rappresentano un ulteriore elemento di rigore e senso di responsabilità nei rapporti interni e con il mondo esterno e offre al contempo agli azionisti adeguate garanzie di una gestione efficiente e corretta. Il Codice Etico, completamente rivisitato nel 2019, è frutto dell'esperienza maturata in questi anni, delle richieste degli interlocutori e dei cambiamenti intercorsi. I cambiamenti organizzativi, i cambiamenti del contesto socioeconomico, la maggiore attenzione ai temi della Sostenibilità e l'accresciuto dialogo con gli stakeholder hanno portato alla necessità di una rivisitazione del documento cambiandone la funzione da strumento prevalentemente normativo a strumento a supporto della realizzazione della Responsabilità Sociale. Obiettivo principe del Codice Etico è quello di accrescere in tutte le persone di La Doria la capacità di condividere e divulgare comportamenti a supporto della crescita sostenibile, promuovendo il rispetto delle diversità e diffondendo una vera e propria cultura dell'integrità. La Doria incoraggia tutti gli stakeholder a segnalare casi di possibile violazione del Codice Etico, assicurando loro un'attenta ed efficace gestione delle medesime. Nel 2021 l'Organismo di Vigilanza (O.d.V.) non ha ricevuto alcuna segnalazione. La Società adotta una procedura "Segnalazioni all'ODV" finalizzata a gestire correttamente i canali di comunicazione diretta per la tempestiva segnalazione di eventuali violazioni e irregolarità riguardanti il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo, il Codice Etico ed in generale il sistema di controllo interno aziendale. La Doria consente a chiunque venga a conoscenza di casi di violazioni e irregolarità di segnalarle attraverso la e-mail dedicata organismodivigilanza@gruppoladoria.it oppure in forma anonima attraverso l'utilizzo della posta ordinaria indirizzata all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza, Via Nazionale 320, Angri, SA. Per favorire la conoscenza del canale informativo suddetto e delle relative modalità di utilizzo, La Doria ha predisposto, attraverso la piattaforma e-learning, corsi di formazione. Nel 2021 circa il 25% dei dipendenti ha seguito corsi su tematiche anti-corruption.



A tutti i neoassunti viene erogata formazione sugli aspetti del Codice Etico.

Lotta alla corruzione

L'azienda è impegnata già da diversi anni sul tema della lotta alla corruzione riconoscendo i suoi effetti negativi sulla crescita socio-economica del paese. Questo impegno è riflesso negli strumenti implementati per l'identificazione, la prevenzione e il controllo dei rischi di corruzione: il Modello Organizzativo 231 e il Codice Etico come sua parte integrante.

La Doria ha identificato nel Modello Organizzativo le aree a rischio reato corruzione e i controlli posti a presidio delle stesse. In dettaglio, ha redatto e divulgato ai suoi dipendenti le procedure "Gestire Omaggi" e "Rapporti con la Pubblica Amministrazione" allo scopo di prevenire il reato di corruzione sia attiva che passiva. Il divieto di offrire o accettare "ogni offerta che tenda a sollecitare un favore, anche solo per accelerare un atto dovuto" è espressamente contenuto nel Codice Etico aziendale, oggetto di attività di informazione e formazione.

I presidi implementati hanno permesso l'attribuzione del rating di legalità alla Capogruppo con il massimo del punteggio da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM). Il rating assegnato nel 2017 è stato rinnovato il 31 agosto 2021.

La Controllata estera adotta una propria politica anti-bribery.

Nell'ambito della formazione sul D. Lgs.231/01, si fa riferimento anche ai reati presupposto ivi previsti tra cui quelli relativi alla corruzione della Pubblica Amministrazione, Corruzione fra privati e Istigazione alla Corruzione.

Il sistema di controllo interno e di gestione dei rischi

Il Sistema di Controllo Interno e di gestione dei rischi, pilastro sul quale la Corporate Governance è incardinata, costituisce l'elemento catalizzatore di soggetti e funzioni che, ognuna per la propria competenza, contribuiscono alla conduzione dell'impresa in modo sano, corretto e coerente con gli obiettivi di *risk management*. Il coordinamento tra i vari soggetti coinvolti nel sistema di controllo interno e gestione dei rischi è perseguito attraverso la condivisione tra gli stessi di tutte le informazioni di rilievo inerenti al predetto sistema. La condivisione di tali informazioni avviene in modo istituzionale attraverso la partecipazione dei principali attori del sistema di controllo interno e gestione dei rischi alle riunioni del Comitato Controllo e Rischi. In particolare, partecipano al Comitato, oltre ai tre membri, anche consiglieri indipendenti il Responsabile Internal Audit, il Responsabile Affari Legali in qualità di segreteria e tutti i membri del Collegio Sindacale, nonché, per le riunioni aventi ad oggetto tematiche di natura finanziaria e di compliance alla L. 262, il Dirigente Preposto. Il Chief executive officer, ha incontri settimanali con il Responsabile della Funzione di Internal Audit, nel corso dei quali vengono discussi i rilievi eventualmente emersi in sede di svolgimento del Piano di Audit.

Il sistema di gestione dei rischi aziendali, ERM (Enterprise Risk Management) prevede un approccio preventivo che, attraverso il processo di identificazione, valutazione, gestione e monitoraggio dei principali rischi, contribuisce a supportare processi decisionali consapevoli, nonché, ove possibile, alla traduzione dei principali rischi in opportunità e vantaggio competitivo.

La metodologia adottata per la valutazione dei rischi aziendali è quella del self-assessment, che consiste in un processo auto-diagnostico eseguito dai referenti dei singoli ambiti di operatività e volto a fornire la stima prospettica - in termini di probabilità e impatto - dei potenziali eventi pregiudizievoli sulla base della percezione di rischio che i Responsabili delle Direzioni/Funzioni hanno nei

confronti dei processi afferenti al proprio ambito.

Il Sistema di Gestione dei Rischi di La Doria è strutturato per identificare, valutare e gestire tutti i rischi che impattano sul suo business. Nell'ambito dei rischi non finanziari La Doria considera anche i rischi legati al cambiamento climatico, sia con riferimento a fenomeni atmosferici rilevanti che possano potenzialmente minacciare la continuità operativa del Gruppo (rischi fisici) sia in riferimento alla reazione della Società al cambiamento verso un'economia sostenibile (rischi di transizione); i rischi da eventi epidemiologici, i rischi legati all'aumento dei costi di materie prime e di energia, i rischi legati alla filiera agricola delle principali materie prime trasformate nei nostri Stabilimenti; i rischi legati al crescente interesse da parte della comunità e dei clienti verso processi industriali a minore impatto sull'ambiente; rischi di compliance (qualità, ambiente e sicurezza); e rischi legati a tematiche di responsabilità sociale quali ad esempio il rispetto delle corrette condizioni di lavoro che La Doria pretende da tutti i propri fornitori.

I cambiamenti climatici influenzano diversi settori e l'agricoltura è tra quelli maggiormente esposti. In particolare, l'agricoltura e il cambiamento climatico sono legati da una relazione di causa-effetto. Il settore agricolo, infatti, genera rischi sul clima e subisce a sua volta gli impatti del cambiamento climatico. Si ritiene infatti che l'aumento della temperatura e la concentrazione di gas effetto serra nell'atmosfera riduca le rese e la qualità di molte colture. Il mutamento del clima, inoltre, impatterà sulla disponibilità di risorse idriche, sulla proliferazione di organismi nocivi per le piante condizionando di conseguenza la produzione agricola. La Doria per il suo business è esposta ai rischi su menzionati e per i quali ha messo in atto da tempo le azioni correttive sempre nell'ambito della sua sfera di azione per la gestione sostenibile delle risorse e del territorio, mediante approcci di mitigazione e adattamento. Sono state intraprese azioni tese a favorire il trasferimento di conoscenze e competenze ai nostri fornitori/agricoltori relative all'utilizzo di buone pratiche di sostenibilità per ridurre gli sprechi, sia di risorse naturali che relativi al prodotto, utilizzando la biodiversità come strumento per contrastare gli effetti sulle colture ed in particolare sul pomodoro. Per quanto riguarda invece i legumi, il trasferimento delle buone pratiche dell'agricoltura sostenibile da un lato e la diversificazione dei paesi di approvvigionamento dall'altro riducono il rischio di impatti economici sul business. Inoltre, l'adattamento al cambiamento climatico dell'impresa verso un modello più sostenibile può portare nel medio-lungo periodo a un rischio di transizione. Tali rischi si possono dividere fra rischi di compliance (legati a politiche e regolamentazioni, legali, reputazionali), rischi di mercato e rischi tecnologici. I governi nazionali e le istituzioni sovranazionali sono sempre più attivi nell'ideazione e implementazione di politiche che permettano di ridurre l'impatto climatico delle attività economiche. Questo significa che le aziende si trovano a dover rispettare regole che impongono, ad esempio, massimi livelli di efficienza energetica e/o minimi di emissione di gas serra. Il rischio di cambiamento climatico può essere legato anche al rischio di mercato che si realizza per le mutate preferenze dei consumatori orientati sempre più verso prodotti a basso impatto ambientale. La Doria per mitigare tale rischio e quello tecnologico, che impone l'adozione di avanzate tecnologie per contenere le emissioni, mette in campo investimenti tesi al miglioramento delle linee di produzione, alla riduzione dei consumi energetici e collabora con i propri fornitori al fine di ridurre la superficie del packaging e/o utilizzare materie prime rinnovabili e vegetali per minimizzare l'impatto sull'ambiente.

La diffusione della pandemia a livello globale ha impattato inevitabilmente non solo sugli individui ma anche sulle imprese. Il rallentamento generale del business in

tutto il paese ha provocato un blocco dell'operatività e costretto le imprese a riorganizzare i processi al fine di adeguarsi alle misure definite dagli specifici protocolli in materia di salute e sicurezza negli stabilimenti. Inoltre, per il ricorso a forme organizzative più agili (smart working) le aziende sono state maggiormente esposte anche a rischi legati alla sicurezza cibernetica. Per mitigare tali rischi, La Doria ha rafforzato, sin da subito, i presidi sull'area Salute e Sicurezza e predisposto specifici protocolli di sicurezza anti-contagio attenendosi rigorosamente alle linee guida fornite dal "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro". La Doria, nell'intento di realizzare un'ampia ed effettiva condivisione e partecipazione del Management e di tutto il personale coinvolto alle tematiche legate al contenimento della diffusione nei luoghi di lavoro del COVID-19, ha istituito sin da subito un Comitato Centrale di Crisi, con la funzione di coordinamento delle attività dei singoli comitati di Stabilimento uniformando le azioni e le decisioni da attuare e monitorando lo stato di attuazione delle indicazioni operative. Nel primo semestre 2021, ha inoltre aderito al Protocollo di vaccinazione di Confindustria attivando un punto straordinario di vaccinazione anti COVID-19 presso lo stabilimento di Fisciano, allo scopo di concorrere ad accelerare e implementare a livello territoriale la capacità vaccinale e a rendere, nel contempo, più sicura la prosecuzione delle attività commerciali e produttive.

La protezione dei dipendenti è stata conseguita anche attraverso l'attuazione di un piano di smart working. Tale misura ha avuto come obiettivo oltre alla riduzione del rischio di contagio anche la conciliazione con le contingenti problematiche casa/lavoro garantendo il regolare funzionamento delle attività aziendali. Lo stesso smart working ha coinvolto oltre il 50% del personale delle singole Direzioni.

Il rischio legato all'aumento delle materie prime e dei costi di energia si è concretizzato a partire dalla seconda parte del 2021. Si è assistito ad una spirale inflazionistica che ha interessato tutte le materie prime, gli imballaggi ed i servomezzi che ha influenzato in maniera considerevole i costi di approvvigionamento; tale spirale si è poi aggravata sul fine anno ed ancor più con gli attuali scenari di guerra. La situazione ha impattato solo in maniera lieve la redditività del 2021 ma avrà un impatto più determinante sulla marginalità dell'anno 2022. Per fronteggiare tale rischio la Società valuterà la possibilità di stipulare accordi di medio-lungo periodo con i fornitori di materie prime e imballaggi e diversificherà le fonti di approvvigionamento.

Come tutte le industrie, La Doria produce, per sua natura, un impatto sull'ambiente in termini di consumo energetico, utilizzo di acqua e produzione di materiale di scarto. A tal fine ha effettuato investimenti per la riduzione dei consumi e degli sprechi monitorando le performance dei propri stabilimenti.

Nell'ambito dei rischi cosiddetti reputazionali la Società risulta esposta al rischio relativo al monitoraggio del rispetto dei principi etici da parte della filiera di approvvigionamento. Per mitigare tale rischio La Doria monitora la catena di fornitura del pomodoro e dei legumi in conformità alla Guida alla Responsabilità Sociale ISO 26000. La Doria è certificata "Friend of the Earth" che promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione di innovazioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle colture e sul rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la filiera produttiva. A tal fine, la Doria ha stretto rapporti di collaborazione con l'Ethical Trading Initiative (ETI), associazione di imprese, sindacati e organizzazioni di volontariato che condividono l'impegno a migliorare le condizioni di lavoro lungo l'intera catena di fornitura.

Per quanto concerne i rischi legati alla compliance in materia di sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul lavoro e ambiente, l'attività produttiva delle aziende del Gruppo e l'esistenza di una regolamentazione sempre più stringente in materia hanno determinato l'esigenza di prestare una forte attenzione a tali tematiche ponendo in essere tutti i presidi necessari a mitigarne i rischi.

La Doria si è dotata di sistemi gestionali certificati allo scopo di monitorare continuamente il rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare, ambientale e tutelare l'integrità dei lavoratori. Tutti gli Stabilimenti La Doria sono certificati ISO 9001, ISO 45001 e ISO 14001.

Tra i rischi di compliance si evidenzia anche quello relativo alla Responsabilità Amministrativa degli Enti (ex D. Lgs. 231/01) che La Doria mitiga attraverso l'adozione di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo finalizzato alla riduzione dei rischi reato presupposto ivi previsti e del Codice Etico sua parte integrante.

Per quanto riguarda i dettagli sulle modalità di gestione dei rischi legati ai temi materiali, si rimanda ai singoli paragrafi di pertinenza.

Nello specifico, tutti i rischi "critici" a cui La Doria S.p.A. è esposta sono illustrati nel dettaglio nel paragrafo "Rischi e incertezze" della Relazione sulla gestione.

Il dialogo con gli stakeholder

[GRI 102-13; GRI 102-40; GRI 102-42; GRI 102-43; GRI 102-44]

La Doria nel corso del 2021 ha proseguito il processo di miglioramento delle relazioni con i propri stakeholder, con lo scopo di riuscire a coinvolgerli sempre più nelle proprie scelte. Un efficace processo di stakeholder engagement, infatti, permette alle aziende di arricchire e di rendere più “sostenibili” le proprie decisioni strategiche e soprattutto di indirizzare la performance sociale, ambientale ed economica verso un'unica direzione di crescita.

Le modalità di coinvolgimento degli stakeholder e la frequenza del dialogo con ciascuno di essi varia a seconda dei temi affrontati e delle occasioni di confronto. Nel 2021 è stato ultimato il progetto di consultazione ai clienti della controllata LDH (La Doria) ltd attraverso un questionario mirato a raccogliere opinioni, spunti e suggerimenti per migliorare il Bilancio di Sostenibilità.

Di seguito sono sintetizzate le principali modalità di comunicazione e le tematiche di interesse.

MODALITÀ E TEMI DI CONFRONTO CON GLI STAKEHOLDER

Mappa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
AZIONISTI	Azionisti di maggioranza Azionisti di minoranza	<ul style="list-style-type: none"> • Assemblea degli azionisti • Relazioni finanziarie periodiche • Dichiarazione non Finanziaria annuale • Relazione Corporate Governance 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda
CLIENTI	Clienti Italia Clienti Estero	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri dedicati • Collaborazione nello sviluppo dei prodotti e nel miglioramento dei servizi • Visite presso gli stabilimenti • Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità e sicurezza dei prodotti • Perdite e sprechi alimentari • Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Tracciabilità • Impatti ambientali della produzione • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica • Innovazione • Italianità
PERSONALE	Organi amministrativi Personale di Sede Personale di Stabilimento Organizzazioni sindacali	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusione del Codice Etico • Incontri specifici e momenti di formazione • Intranet aziendale • Rivista aziendale (Elledi) • Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità del sistema azienda • Salute e Sicurezza sul Lavoro • Sostenibilità economica
ORGANIZZAZIONI SINDACALI		<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità del sistema azienda • Salute e sicurezza sul lavoro • Sostenibilità economica
COMUNITÀ FINANZIARIA	Investitori istituzionali Banche	<ul style="list-style-type: none"> • Sito web istituzionale • Comunicati stampa • Relazioni finanziarie periodiche • Dichiarazione non finanziaria annuale • Relazione Corporate Governance • Roadshow e incontri dedicati 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda • Impatti ambientali della produzione

Mapa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
FORNITORI	Fornitori di materie prime Fornitori di beni Fornitori di servizi Società di consulenza	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Corsi di formazione su specifiche tematiche • Site visit • Sito web istituzionale • Contrattualistica • Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> • Tracciabilità • Perdite e sprechi alimentari • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Ottimizzazione ed efficienza logistica • Sostenibilità economica
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E AUTORITÀ LOCALI	Istituzioni governative Autorità regolatrici Organi di controllo PA Locale	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Convegni • Comunicazione istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Qualità e sicurezza dei prodotti • Impatti ambientali della produzione
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E ALTRE ORGANIZZAZIONI	Confindustria Associazione Nazionale Industriali conserve Alimentari Vegetali (Anicav) Federalimentare Unione Italiana Food (UIF) Associazione per le società Italiane per azioni (Assonime) Associazione Italiana delle aziende familiari (AIDAF)	<ul style="list-style-type: none"> • Adesione a Confindustria sia su base territoriale (Confindustria Salerno e Ravenna) che di categoria (ANICAV e UIF) e partecipazione alle attività • Unione Industriale Parmense • Organizzazione di eventi e convegni su specifiche tematiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità e sicurezza dei prodotti • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Italianità • Perdite e sprechi alimentari • Tracciabilità
COMUNITÀ LOCALI	Scuole Università Associazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Partnership • Coinvolgimento di Scuole e Università • Erogazione di Borse di Studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Impatti ambientali della produzione • Perdite e sprechi



TERRA

Qualità e sicurezza dei prodotti
Tracciabilità
Perdite e sprechi alimentari



Qualità e sicurezza dei prodotti

[GRI 416-1; GRI 416-2; GRI 417-2; G4-FP5]



La qualità e la sicurezza dei prodotti è per noi un requisito imprescindibile, per questo siamo orientati ad elevare costantemente i nostri standard di riferimento.

Oltre al rispetto delle normative vigenti in materia, presupposto necessario per operare, tutti i nostri stabilimenti hanno sistemi di gestione certificati ISO 9001 e ISO 22005; inoltre gli stabilimenti che producono per i Retailers sono certificati secondo i principali standard di riferimento per la sicurezza alimentare (IFS, BRC).

Queste certificazioni e i controlli che costantemente svolgiamo sui prodotti sono in grado di assicurare elevati livelli di sicurezza e qualità.



STABILIMENTI CERTIFICATI

Le certificazioni dei nostri stabilimenti
ISO 9001, BRC, IFS, ISO 22005

I TRE PASSI DELLA NOSTRA QUALITÀ:

1. Selezionare accuratamente
2. Sostenere i nostri fornitori agricoli
3. Investire costantemente



SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri stabilimenti produttivi sono certificati secondo standard di sicurezza alimentare

I fenomeni legati ai cambiamenti climatici, quali il deterioramento del suolo per le concentrazioni di ozono, il peggioramento della qualità dell'aria, l'aumento delle temperature, la volatilità delle stagioni, i cambiamenti delle fasi di pioggia, la frequenza di fenomeni estremi hanno un impatto diretto sulle produzioni, possono generare mutamenti nelle quantità e nelle qualità nutrizionali dei generi alimentari. Producono, inoltre, cambiamenti nelle esigenze dei processi di lavorazione, ad esempio in termini di irrigazione, e nelle tempistiche di produzione, perché temperature più calde determinano uno spostamento delle produzioni nella stagione invernale, oltre che nelle vocazioni produttive specifiche delle aree agricole. Tutte queste conseguenze possono avere impatti importanti sulla resa delle colture, con effetti significativi sulla possibilità del settore di garantire la sostenibilità e la sicurezza alimentare, ovvero la capacità di continuare a soddisfare nel tempo la domanda mondiale di prodotti vegetali. A tal fine La Doria intraprende azioni tese a rafforzare il sistema di sicurezza alimentare, garantendo un'elevata qualità dei prodotti.

La qualità in 3 passi

Selezionare accuratamente in tutto il mondo le aree geografiche per la produzione delle migliori materie prime. I territori di provenienza delle materie utilizzate dall'azienda vengono scelti sulla base di alcuni criteri che sono in grado di influenzare in maniera significativa la qualità dei prodotti. Parliamo di condizioni climatiche e meteorologiche, di conformazioni morfologiche dei territori, delle caratteristiche specifiche dei terreni nei quali saranno coltivate le materie, e chiaramente della capacità produttiva dei terreni stessi. Proprio per assicurare queste condizioni, il team dedicato alla qualità effettua costanti visite nei campi dei fornitori di materie prime e verifica che essi siano in grado di rispettare i criteri richiesti da La Doria.

Sostenere i fornitori agricoli nell'acquisto delle migliori materie prime e degli strumenti necessari alla coltivazione delle stesse. Inoltre, il controllo lungo la filiera garantisce la piena tracciabilità dei prodotti, dai campi agli scaffali. Per assicurare la più elevata qualità dei prodotti, in particolare del pomodoro che è il prodotto di punta, La Doria stessa si occupa di fornire agli agricoltori i semi da utilizzare. Questa scelta deriva da un approfondito studio delle caratteristiche che la materia prima deve avere per poter esprimere tutte le sue qualità in fase di trasformazione ma anche di garantire l'adeguata resistenza in fase di coltivazione, minimizzando in questo modo la necessità di interventi fitosanitari. La Doria accompagna la crescita dei frutti garantendo anche servizi di consulenza agronomica e specifiche sessioni di formazione con gli agricoltori su tematiche legate ad esempio all'utilizzo responsabile degli agro-farmaci, ovvero solo quando strettamente necessari, e di informazione sulle attenzioni da porre per assicurare la massima resa e la sicurezza dei prodotti. Tutti i fornitori, alla fine di ogni ciclo di produzione, vengono valutati in base alla quantità di materia prima conferita e alla sua qualità, che viene a sua volta valutata anche in base al numero di non conformità e reclami ricevuti da parte dei clienti.

Per tutte le principali materie prime (pomodoro, legumi e frutta), sono messi in campo una serie di controlli accurati e l'azienda collabora con i fornitori. Per i legumi, ad esempio, La Doria si interfaccia con grandi realtà produttive che sono impegnate in prima persona nel garantire elevati standard e accurati controlli rispetto alla qualità e sicurezza, che in ogni caso La Doria verifica ogni volta che riceve le partite di materie prime destinate alla produzione.

Investire costantemente nei più avanzati sistemi di produzione e di controllo automatici per il monitoraggio della qualità in ogni singola fase di lavorazione. Gli investimenti del Gruppo volti all'automazione dei controlli e all'introduzione di avanzati

sistemi di produzione sono un importante contributo per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti. Sono state introdotte con successo una serie di automazioni nei processi di raccolta, cernita e controllo delle materie prime, con l'obiettivo di minimizzare l'errore che può essere generato dal lavoro manuale. Questi sistemi non solo sono stati introdotti negli impianti de La Doria, ma sono stati promossi anche presso i fornitori di materie prime. L'investimento dell'azienda in tale ambito è rivolto anche alle risorse e all'organizzazione. Nel 2021, infatti, abbiamo proseguito con un programma di aggiornamento delle competenze nell'area Assicurazione Qualità attraverso l'organizzazione di un calendario di corsi specialistici, in collaborazione con una Società Esterna sui temi relativi alla legislazione estera, soprattutto export USA, HACCP, settore MOCA, Food Fraud, gestione audit interni Sicurezza Alimentare e Audit Etici.

Questi tre passi sono accompagnati da specifiche analisi lungo l'intero ciclo di vita del prodotto che consentono di verificarne e assicurarne qualità e sicurezza. Viene verificata nelle materie prime la presenza di metalli pesanti (piombo e cadmio) e di pesticidi, che può essere generata da trattamenti o dalle caratteristiche del suolo di coltivazione; in fase di produzione inoltre, in aggiunta alla rilevazione del peso, vengono verificati, ove richiesto, i livelli di pH e il Brix, quest'ultimo è un'importante unità di misura della quantità di zuccheri presenti in frutta e verdura, nonché delle altre sostanze solubili e naturalmente presenti quali sali e acidi. Infine, sui prodotti finiti vengono verificate tutte le proprietà organolettiche, chimiche e fisiche.

La Doria ha ottenuto la certificazione ISO 22005:2008 per i prodotti quali pomodoro, ceci, basilico e frutta. Nel 2021 ha ottenuto la certificazione BRC sugli scatolifici.

I reclami

Nel corso del 2021, all'interno del sistema di gestione della qualità aziendale, sono stati registrati 1.781 reclami di cui 1.257 dei clienti LDH. Questo numero comprende tutte le tipologie di reclami qualitativi che La Doria riceve, anche quelli diretti dei consumatori che vengono gestiti dalla controllata e dai clienti stessi. La Doria è costantemente impegnata nel prendere in carico i reclami e fornire una risposta efficace, nonché nel mettere in campo le migliori azioni per evitare che le problematiche riemergano. Nel 2021 la linea legumi ha visto una riduzione dei reclami rispetto al 2020 dovuto sia alla sensibilizzazione dei fornitori che ai miglioramenti tecnologici implementati nei nostri stabilimenti. Di seguito la tabella che indica l'andamento dei reclami espressi in milioni di pezzi fatturati.

RECLAMI QUALITATIVI PER LINEA DI PRODOTTO PER MILIONE DI PEZZI FATTURATI (ESPRESSI IN PPM) ESCLUSO CARICO, SERVIZIO E TRASPORTO

Reclami per la qualità dei prodotti	2020	2021
Sughi e Pesti	1,70	2,14
Pomodoro	1,53	1,76
Legumi	1,02	0,86
Frutta	0,16	0,15

NUMERO TOTALE DI RECLAMI RICEVUTI E PERCENTUALE DI RECLAMI RISOLTI

Reclami per la qualità dei prodotti	2020	2021
Numero di reclami ricevuti	2.017	1.781
Percentuale di reclami risolti nell'anno	100%	100%

DETTAGLIO DEI RECLAMI 2021 PER TIPOLOGIA



Alcune tipologie di reclami non sono direttamente imputabili al processo produttivo come quelle relative al “servizio, carico e trasporto” e all’*“handling”*. I reclami di “servizio, carico e trasporto” comprendono anche quelli generati dalla movimentazione effettuata dalle ditte alle quali La Doria affida le attività in *outsourcing*. In questi casi, La Doria lavora in partnership con i propri fornitori per migliorare costantemente forniture e prestazioni, con l’obiettivo di ridurre le segnalazioni. La categoria *“handling”*, invece, è una tipologia di reclami registrati e gestiti da La Doria proveniente dai consumatori finali delle catene della Grande Distribuzione, prevalentemente del Regno Unito.

Le difettosità segnalate sono relative all’imballo primario di prodotti presumibilmente danneggiati durante le molteplici fasi di manipolazione rilevate solo a valle della filiera. In tale categoria rientrano tutti quei reclami non riconducibili inequivocabilmente al processo di trasformazione e/o confezionamento e per le quali l’Azienda si è attivata con azioni volte all’identificazione delle cause e, in partnership con i clienti, al miglioramento del processo logistico laddove non controllato direttamente.

Ci sono, invece, le tipologie di reclami che riguardano aspetti direttamente imputabili al processo produttivo degli stabilimenti La Doria. Si tratta di segnalazioni legate alla trasformazione dei prodotti e al confezionamento. Le linee di prodotti maggiormente colpite da queste segnalazioni sono i derivati del pomodoro, i sughi pronti e i pesti.

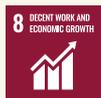
Per fronteggiare efficacemente le criticità emerse nella trasformazione dei prodotti, sono stati introdotti degli strumenti nelle linee di produzione volti a verificare l’integrità del pack utilizzato e ad assicurare che il prodotto venga inscatolato e sigillato correttamente.

Nel caso della presenza di corpi estranei nei prodotti, che può generare dei rischi anche per la sicurezza alimentare, il Gruppo ha lavorato molto negli ultimi anni sia all’interno dei propri stabilimenti sia con i fornitori delle materie prime. È infatti fondamentale assicurare la massima attenzione a questa problematica fin dalle modalità di raccolta e cernita del prodotto nei campi di coltivazione. La Doria sta conducendo delle importanti campagne di sensibilizzazione nei confronti degli agricoltori, la più importante delle quali è il progetto “Campagna pulita” nato per promuovere la corretta gestione dei campi. Inoltre, l’azienda promuove l’introduzione di macchinari automatici di cernita che dovrebbero coadiuvare il lavoro manuale svolto per alcune tipologie di materie prime, come i legumi. Viene richiesto, inoltre, agli agricoltori di utilizzare esclusivamente guarnizioni di colore nero per le tubazioni di irrigazione, in modo che la macchina selettiva che raccoglie il pomodoro sia in grado di identificare ed espellere le componenti di gomma eventualmente raccolte. Anche all’interno degli stabilimenti sono state introdotte alcune migliorie tecnologiche per minimizzare il rischio che possano esserci dei corpi estranei nei prodotti, tra queste si annoverano strumenti di selezione automatica in ingresso e il miglioramento delle macchine a raggi X e di verifica di rottura del vetro.



Tracciabilità

[GRI 301-1; GRI 417-1]



Le filiere costituiscono un sistema articolato e complesso. Per questo è necessario fornire adeguate garanzie rispetto alle misure di controllo e gestione adottate per mitigare i rischi che i prodotti potrebbero incontrare lungo il loro percorso fino al consumatore finale.

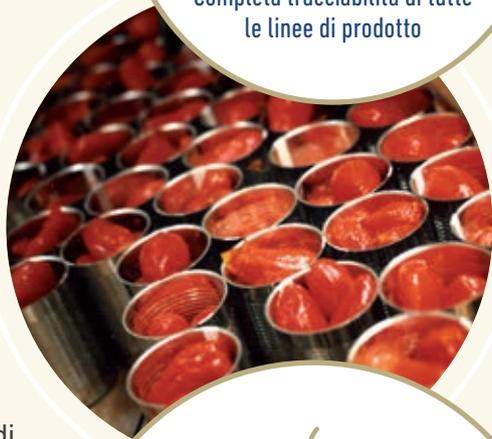
La tracciabilità consente di cercare ed individuare le cause dei rischi, operare misure adeguate sulla filiera sospetta ed evitare che il problema si ripeta.

La tracciabilità di un prodotto consiste nella raccolta di una serie di informazioni sullo stesso lungo tutta la filiera, che avviene attraverso la collaborazione con i diversi attori della catena di fornitura.

Si tratta di un importante strumento di risposta alle crescenti

richieste del consumatore e di condivisione della responsabilità con gli attori della filiera.

Per noi tracciare un prodotto significa esattamente questo e grazie al supporto delle tecnologie di cui ci siamo dotati, ci impegniamo ad assicurare la qualità e la sicurezza di ogni partita di materia prima che viene trasformata all'interno dei nostri stabilimenti



Dalla terra agli scaffali

Tutte le linee di prodotto lavorate da La Doria sono interamente tracciabili dalla terra di provenienza fino allo scaffale dei *retailer*, nonostante la varietà di materie prime utilizzate e le loro diverse origini.

Durante tutto il percorso, più o meno lungo, le informazioni chiave vengono raccolte attraverso l'utilizzo di sistemi informatici che in ogni momento consentono di associare un prodotto in lavorazione o già predisposto per la vendita con la partita di provenienza ed il lotto di origine, in questo modo è possibile ricostruire il loro viaggio e intercettare tutti coloro che hanno avuto a che fare con il prodotto lungo la filiera. Questo set di informazioni è in grado di garantire la disponibilità, in ogni momento, di informazioni corrette e attendibili circa le caratteristiche delle materie prime. Il sistema implementato consente a La Doria di assicurare degli elevati standard di sicurezza e di risalire, o intercettare, tutte le partite di prodotto ovunque esse siano state distribuite ai clienti qualora fosse necessario procedere al ritiro o a controlli successivi all'immissione nel mercato.

PROVENIENZA GEOGRAFICA DEI PRODOTTI (RIPARTIZIONE PERCENTUALE)

	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	ALTRI EUROPA	EGITTO
POMODORO FRESCO 213.194.617 KG	-	-	-	100%	-	-
LEGUMI 59.339.277 KG	65,46%	10,83%	6,61%	5,65%	8,80%	2,65%
FRUTTA FRESCA¹⁵ 12.199.203 KG	-	-	-	100%	-	-
FROZEN¹⁶ 4.999.015 KG	-	13,92%	21,09%	17,94%	47,05%	-

Per far sì che il sistema adottato sia efficace, vengono effettuate delle verifiche periodiche sia interne che esterne da parte degli enti di certificazione dei sistemi di gestione qualità ISO 9001, ISO 22005, BRC e IFS; verifiche che sono effettuate anche dalla controllata LDH nei confronti dei propri fornitori, differenti da La Doria, per verificare il rispetto delle corrette procedure di tracciabilità dei prodotti.

Periodicamente, anche i principali clienti del Gruppo effettuano delle verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.

L'impegno posto su tale tema è in costante crescita, La Doria considera la tracciabilità un elemento imprescindibile che le permette di operare in maniera responsabile sul mercato; per questo motivo, il sistema adottato è in continua evoluzione e vi è una spinta progressiva all'adozione di nuove tecnologie che ne migliorino l'affidabilità. A testimonianza di tale evoluzione La Doria, ha ottenuto la certificazione ISO 22005:2008 per il pomodoro, la frutta, ceci ed il basilico. La norma ha l'obiettivo di supportare le aziende nel documentare la storia del prodotto consentendone in qualsiasi momento la localizzazione e la provenienza. Il conseguimento volontario delle certificazioni è lo strumento che La Doria ritiene utile per garantire la conformità dei processi produttivi o per comprendere e monitorare tutti i rischi derivanti dalle operazioni che contraddistinguono la quotidianità aziendale nel rispetto dei requisiti tecnici stabiliti da norme nazionali e internazionali.

Su tutti i prodotti, come previsto dalla legge, sono indicate informazioni di dettaglio sui contenuti (ingredienti) e sulle modalità di utilizzo e conservazione.

¹⁵ Si tratta di pesche, albicocche, pere e mele che sono lavorate direttamente negli stabilimenti per trasformare il frutto in purea con la quale produrre i succhi di frutta.

¹⁶ Si tratta di semilavorati della frutta che vengono congelati e spediti agli stabilimenti de La Doria per essere trasformati in succhi e bevande a base di frutta.

In viaggio con il pomodoro

Per il pomodoro, che rappresenta il prodotto storico del Gruppo e che viene interamente coltivato in Italia, La Doria si interfaccia direttamente con le Organizzazioni di Produttori agricoli sul territorio, a differenza di quanto accade con gli altri prodotti per i quali si interfaccia con altre aziende che producono in proprio o operano come collettori di materie prime da fornitori locali. Questa caratteristica della filiera del pomodoro consente di identificare anche l'Unità Produttiva Agricola (UPA) di riferimento, ovvero il campo di coltivazione. Ogni campo di pomodoro, infatti, è contraddistinto da un proprio codice che è frutto della geolocalizzazione che viene effettuata con il supporto di un sistema GPS. La collaborazione con gli agricoltori non si esaurisce qui, infatti una serie di informazioni vengono tracciate anche nel processo di crescita delle piante e dei frutti, consentendo così di disporre di un importante set di informazioni di ciascuna partita che arriva negli stabilimenti. Tutti i pomodori utilizzati dall'azienda sono sottoposti a questo sistema di tracciabilità. Una volta che i pomodori arrivano in stabilimento, ogni partita in ingresso è contraddistinta da un documento di trasporto che contiene tutte le informazioni raccolte fino a quel momento; attraverso l'associazione di un codice è possibile mappare ogni movimento all'interno dello stabilimento e assicurare la massima rintracciabilità di ogni pomodoro e delle sue caratteristiche.

La tracciabilità per LDH

L'approccio al tema per la Controllata assume una connotazione differente dipendente dall'attività di trading ma con lo stesso fine di garantire la tracciabilità del prodotto finito. LDH si è posta come obiettivo quello di garantire che gli esercizi di rintracciabilità effettuati sui prodotti finiti dei suoi fornitori si concluda in un tempo limite di 4 ore. Tutte le verifiche di tracciabilità condotte nel 2021 sono state completate con successo.

LDH è stata certificata per la versione 2 dello standard BRC Agents and Brokers standard nel 2021. L'audit verifica i protocolli e le procedure associate alla tracciabilità del prodotto e verifica anche i controlli in atto per eventuali indicazioni di provenienza sul packaging. Tutti gli audit tecnici effettuati da LDH o direttamente dai clienti condotti sui siti di produzione includono verifiche di tracciabilità.

LDH ha adottato un modello per la mappatura della supply chain per ottenere informazioni e visibilità su prodotti e fornitori. È stata implementata una nuova versione di mappatura della catena di approvvigionamento con un livello di dettaglio maggiore e informazioni più complete sugli impatti ambientali e sul lavoro. Nel corso del 2021 questo modello è stato inviato a tutti i fornitori di conserve ittiche, frutta e verdura per raccogliere queste informazioni. La maggior parte delle mappe è stata restituita e le catene di approvvigionamento sono state valutate in base al rischio. Nel 2021 LDH ha aderito al Global Dialogue on Seafood Traceability per mappare meglio le filiere ittiche. LDH ha lavorato a stretto contatto con i clienti sulla mappatura della catena di approvvigionamento durante il 2021 e continuerà questo lavoro per aumentare la visibilità e la tracciabilità in tutta la catena di approvvigionamento nel 2022.



Perdite e sprechi alimentari



Il tema delle perdite e degli sprechi alimentari è sempre più al centro dell'attenzione della comunità internazionale proprio per evitare che prodotti sani e conformi al consumo vengano sprecati.

Ben consapevoli della sensibilità del tema, ci impegniamo costantemente per cercare di ridurre e prevenire il più possibile eventuali perdite lungo l'intera catena del valore: in fase di coltivazione, supportando gli agricoltori ad ottimizzare l'utilizzo delle risorse attraverso l'introduzione di nuove tecnologie; in fase di trasformazione del prodotto, incrementando l'utilizzo di processi, macchine e attrezzature che consentano di ridurre lo scarto di prodotti e il riutilizzo di alcuni sottoprodotti.

Inoltre, ci teniamo a mantenere una consolidata collaborazione con associazioni no profit alle quali devolvono parte dei prodotti idonei al consumo ma che non possono essere venduti ai clienti.



1.003.016

Numero di prodotti devoluti in beneficenza



7.803.530 Kg

le buccette (di pomodoro e frutta) riutilizzate nel corso del 2021



575.760 Kg

i noccioli (di pesche e albicocche) riutilizzati nel corso del 2021

Ridurre gli sprechi nei nostri stabilimenti

Il tema degli scarti e delle perdite di prodotto riveste un'importanza prioritaria per La Doria, perché permette allo stesso tempo di ridurre i costi ed evitare lo spreco di prodotti; per questo motivo la Società è costantemente impegnata a garantire che gli stabilimenti adottino tutte le misure necessarie per minimizzare tali sprechi. Le misure che vengono adottate sono differenti e vengono applicate in diverse fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime alla gestione dei prodotti finiti non conformi agli standard richiesti. La Doria controlla tale aspetto anche attraverso il monitoraggio dell'indice che esprime la riduzione del valore della distruzione degli alimenti rapportato al valore della produzione.

Nella fase di selezione della materia prima sono stati introdotti strumenti di selezione automatica per pomodori e legumi volti ad integrare il lavoro fatto manualmente e garantire una maggiore precisione nella cernita iniziale della materia prima che arriva negli stabilimenti, per assicurare un migliore controllo della qualità e verificare la presenza di eventuali corpi estranei. In questo modo viene sensibilmente ridotto il rischio che i prodotti possano successivamente essere considerati non conformi e quindi scartati.



In fase di lavorazione del prodotto, ogni stabilimento è responsabile del monitoraggio costante di consumi di materie prime e imballaggi attraverso alcuni applicativi che consentono di monitorarne gli scostamenti rispetto alla distinta base di produzione. In considerazione degli approfondimenti condotti sugli scostamenti, vengono messe in campo specifiche attività di ripristino e progetti di miglioramento valutati dalle direzioni competenti.

Meno rifiuti, meno sprechi: una seconda vita ai sottoprodotti della produzione

La riduzione degli sprechi della produzione può avvenire anche attraverso specifici progetti volti al riutilizzo di alcuni sottoprodotti della lavorazione, che vengono immessi in altri mercati o riutilizzati in altri processi produttivi. È il caso, ad esempio, delle bucce di pomodoro che vengono destinate a mangime per gli animali; sempre le bucce di pomodoro, insieme con i semi del frutto, sono anche utilizzate come ammendante agricolo; mentre i noccioli della frutta, che viene ridotta in purea negli stabilimenti, sono utilizzati nell'industria dolciaria. Questi sono solo alcuni esempi di come i sottoprodotti vengono riutilizzati e non destinati a rifiuto.

QUANTITÀ DI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE RIUTILIZZATI

	2020	2021
Noccioli di pesca (Kg)	403.100	431.560
Noccioli di albicocca (Kg)	166.944	144.200
Bucchette di pomodoro (Kg)	5.502.990	6.667.660
Bucchette di frutta (Kg)	1.127.840	1.135.870

Donare per non sprecare

Un'altra importante attività che viene condotta dal Gruppo è la donazione di alcuni prodotti ad organizzazioni benefiche le quali contribuiscono ad affrontare l'insicurezza alimentare, gestire le eccedenze, prevenire le perdite e gli sprechi alimentari all'origine e passare dall'economia lineare all'economia circolare. La stessa strategia "Dal produttore al consumatore", centrale all'interno dell'iniziativa del Green Deal europeo, sollecita alla costruzione di alleanze all'interno del Food System, come questione strategica e necessaria per affrontare la situazione attuale sempre più ricca di complessità e imprevisti.

La donazione è uno dei modi per prolungare il ciclo di vita di un prodotto e ciò avviene per tutti quei prodotti considerati non conformi per la vendita al cliente ma idonei dal punto di vista della sicurezza alimentare. Le motivazioni che possono generare tali non conformità sono varie: difetti secondari del packaging, caratteristiche del prodotto non perfettamente rispondenti alle specifiche concordate, ma nessuna inficia la bontà e la salubrità dei prodotti.

Nel corso del 2021, La Doria ha devoluto in beneficenza 1.003.016 prodotti, per un valore di circa 280.263 Euro. Il 47% dei predetti prodotti è stato donato al Banco Alimentare.

Risalire la filiera

La Doria non è solo impegnata nella riduzione degli sprechi generati dai processi di trasformazione della materia prima, sui quali ha un controllo diretto, ma collabora costantemente con i fornitori di materie prime per mettere in campo azioni volte a mitigare la perdita di prodotti nella fase di produzione agricola.

Tale collaborazione assume forme differenti sulla base delle esigenze dei fornitori, di come la produzione agricola è organizzata e del tipo di relazione esistente.

Ai produttori agricoli, con i quali c'è un rapporto di collaborazione consolidato e maggiormente diretto, La Doria fornisce semi e piantine di pomodoro da coltivare, nella prospettiva di minimizzare fin dall'origine il rischio che le coltivazioni possano essere oggetto di sprechi o danni. Tale scelta, infatti, è volta a garantire che il prodotto sia conforme alle esigenze di trasformazione e ai requisiti del cliente, nonché dovrebbe garantire che le piantagioni abbiano le caratteristiche intrinseche che permettano la resilienza a parassiti e altri agenti patogeni.

Sempre nella prospettiva di ridurre gli sprechi in fase di coltivazione, sono stati realizzati alcuni progetti di sensibilizzazione e formazione degli agricoltori circa l'utilizzo di soluzioni innovative all'interno delle colture; ne sono un esempio la promozione dell'utilizzo delle trappole a feromone che, monitorando il livello di presenza di alcuni insetti, permettono di mettere in campo interventi fitosanitari solamente quando strettamente necessari. Anche l'introduzione di soluzioni tecnologiche e *digital* (utilizzo app "Bluleaf") nel campo dell'agricoltura consentono di ridurre gli sprechi, perché facilitano il monitoraggio delle condizioni dei campi, come ad esempio i sensori che sono in grado di percepire il livello di umidità del terreno che consentono una corretta irrigazione e la riduzione degli sprechi idrici.

La collaborazione e la comunicazione con i nostri fornitori diventa sempre più un mezzo per educare gli stakeholder non solo ad una attenta sensibilità rispetto al tema della riduzione degli sprechi ma genera anche azioni positive quale contributo al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU.

DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE NEL 2021

LA DORIA

1.003.016

Numero di prodotti devoluti in beneficenza

LA DORIA

280.263

Valore economico in Euro dei prodotti devoluti

LDH

108.536

Valore economico in Euro dei prodotti devoluti





IMPEGNO

Impatti ambientali della produzione
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
Sostenibilità del packaging
Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica



Impatti ambientali della produzione

- Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
- Sostenibilità del packaging
- Ottimizzazione ed efficienza logistica
- Sostenibilità economica



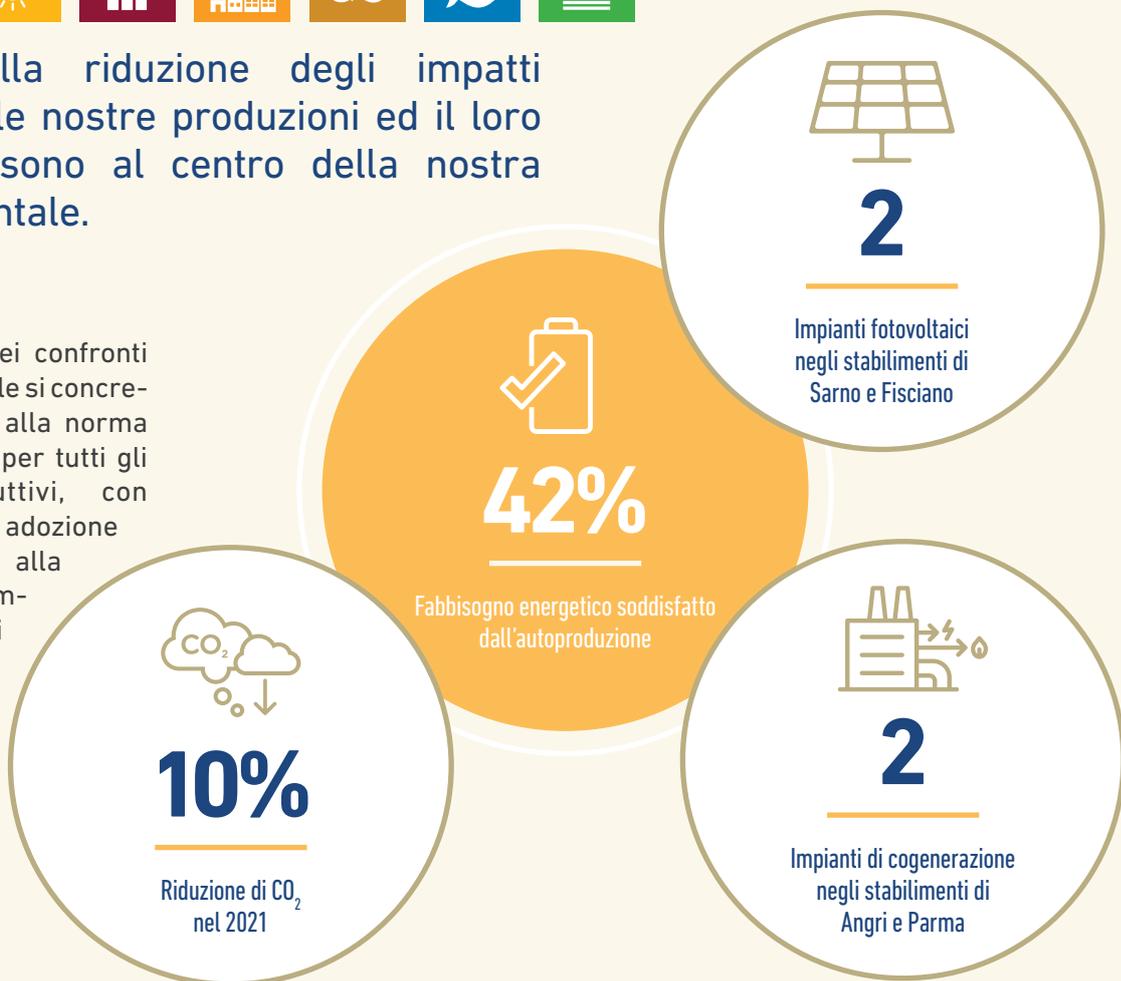
Impatti ambientali della produzione

[GRI 102-48; GRI 302-1; GRI 302-3; GRI 302-4; GRI 303-1- GRI 303-5; GRI 306-3; GRI 306-4; GRI 306-5]



L'impegno nella riduzione degli impatti ambientali delle nostre produzioni ed il loro monitoraggio sono al centro della nostra Politica Ambientale.

Il nostro impegno nei confronti della tutela ambientale si concretizza con l'adesione alla norma UNI ISO 14001:2004 per tutti gli stabilimenti produttivi, con progetti di sviluppo e adozione di tecnologie volte alla salvaguardia dell'ambiente in termini di riduzione di inefficienze e sprechi.



Gli impatti che derivano dagli aspetti ambientali diretti e indiretti sono gestiti da La Doria mediante l'implementazione e il mantenimento di sistemi di gestione ambientale certificati e attraverso percorsi di innovazione.

La norma prevede la manutenzione di un Sistema di Gestione Ambientale conforme allo standard di riferimento a garanzia del rispetto dei requisiti ambientali nei propri processi, prodotti e servizi, perseguendo: la prevenzione dell'inquinamento; la pianificazione di attività e progetti per l'ambiente tesi al miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali; il monitoraggio dei consumi energetici e delle risorse naturali in modo da garantire la riduzione di sprechi e inefficienze; la sensibilizzazione e responsabilizzazione dei dipendenti con attività di informazione, formazione, anche attraverso il coinvolgimento delle ditte terze e dei trasportatori. Il Sistema di Gestione Ambientale coinvolge tutte le attività ed operazioni svolte nei siti che hanno o possono aver un'influenza sugli esiti attesi ed è periodicamente controllato e sottoposto ad audit, per assicurare la conformità alle leggi e ai principi del miglioramento continuo.

L'impegno di La Doria per gli anni a venire è definire un approccio standardizzato per l'inventario e la quantificazione delle emissioni di gas serra ("carbon footprint") legate agli apporti indiretti (Scope 3) afferenti, comunque, alle attività produttive svolte negli stabilimenti. Lo Scope 3 ricomprende tutte le emissioni indirette che avvengono a monte o a valle della catena del valore dell'organizzazione; gli impatti relativi a queste fasi del ciclo di vita dei prodotti ricoprono un ruolo chiave nella valutazione della sostenibilità ambientale legata all'attività dell'organizzazione, sebbene non direttamente generate dalla stessa.

L'energia dei nostri stabilimenti

Il fabbisogno energetico degli impianti di produzione è un'importante voce di costo per l'azienda. Nella prospettiva di ridurre tali costi, e conseguentemente mitigare gli impatti associati ai consumi energetici, nel corso degli anni La Doria ha effettuato degli importanti investimenti nell'innovazione degli impianti che le hanno consentito di riorganizzare l'approvvigionamento energetico. Sono state introdotte, infatti, innovazioni che hanno consentito di ridurre il consumo di energia da rete elettrica in favore di quella autoprodotta.

Negli stabilimenti di Sarno e Fisciano sono stati installati degli impianti fotovoltaici, le cui capacità sono rispettivamente di 3,7 MW e di 1 MW, capacità adeguate ai consumi annuali e alla richiesta di distribuzione. Negli stabilimenti di Angrid e Parma, invece, sono stati realizzati degli impianti di cogenerazione, rispettivamente con capacità di produzione di 2.700 kW e di 601 kW, che sono in grado di coprire un'importante quota di fabbisogno degli stabilimenti.

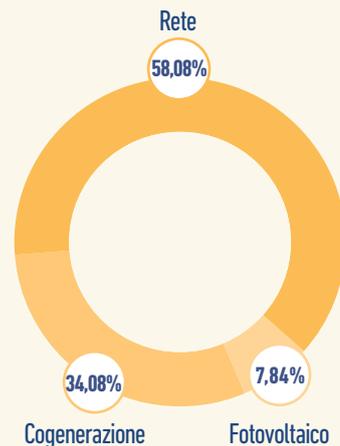
Gli impianti fotovoltaici e di cogenerazione sono una risorsa fondamentale per l'azienda, poiché sono in grado di fornire circa il 42% dell'energia elettrica necessaria alla produzione, mentre la restante porzione viene prelevata dalla rete, come si evince dalla rappresentazione grafica.

Se si analizza in dettaglio la ripartizione percentuale della quota di approvvigionamento di energia elettrica autoprodotta, si evince che l'impianto di cogenerazione dello stabilimento di Angrid è in grado di fornire la quota di gran lunga più rilevante di energia, attestandosi all'82% del totale autoprodotta.

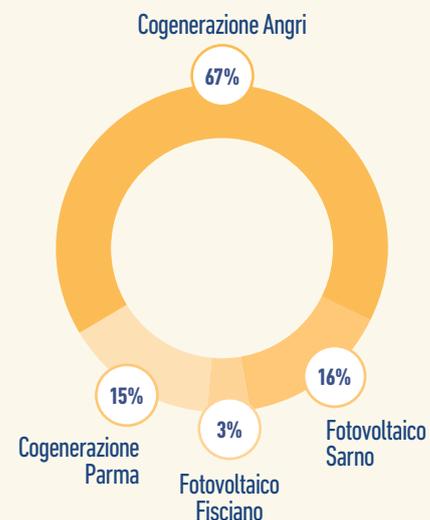
La cogenerazione è un sistema che consente di ottenere la produzione congiunta di energia elettrica e calore a partire da una singola fonte energetica.

La produzione combinata permette di minimizzare le perdite di energia che si avreb-

CONSUMI ELETTRICI PER FONTE 2021



RIPARTIZIONE PERCENTUALE DELL'ENERGIA AUTOPRODOTTA PER FONTE



bero qualora si dovessero ottenere i due vettori energetici separatamente. Inoltre nel 2021, grazie al recupero di calore che si ottiene dai fumi di scarico dei motori e dal raffreddamento motore ed intercooler pari a 15.329.411 kWh si è ottenuto una diminuzione delle emissioni pari a 3.102 tonCO₂.

Gli impianti di cogenerazione di La Doria hanno il riconoscimento "Cogenerazione ad Alto Rendimento" (CAR)¹⁷. Il riconoscimento del funzionamento degli stessi è rilasciato, a consuntivo, agli impianti che sono in grado di garantire un elevato rapporto tra l'energia prodotta e l'energia necessaria all'alimentazione degli stessi.

¹⁷ Per i criteri di certificazione si può fare riferimento ai criteri stabiliti dal D.M. 4 agosto 2011 (Allegato III), validi a partire dal 1° gennaio 2011, che ha completato il recepimento della Direttiva 2004/8/CE, iniziato con il Decreto Legislativo n. 20 del 2007.

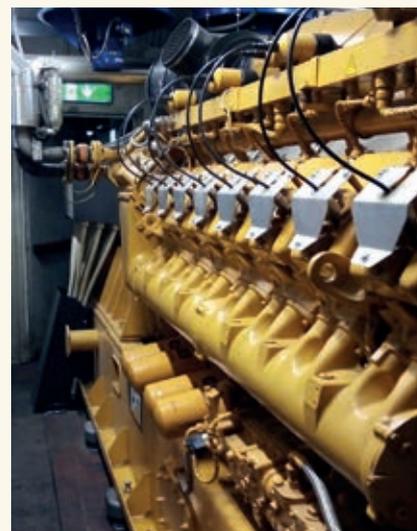
Negli ultimi anni è stato rimodernato l'impianto di cogenerazione di Angrid sostituendo due componenti principali, quali il motore e l'alternatore.

I due nuovi gruppi inseriti, della stessa potenza degli esistenti, presentano prestazioni ed affidabilità superiori a quelli precedentemente installati. Le caratteristiche costruttive sono ad alta efficienza e performance ambientali. I due Gruppi, infatti, presentano già da progetto minori emissioni di inquinanti (CO₂ < 90 mg/Nm³, e NOX < 250 mg/Nm³). Oltre alla cogenerazione, La Doria ha introdotto delle innovazioni sempre in tema di recupero del calore, che consentono di ridurre il fabbisogno di gas metano, e quindi le emissioni da CO₂. Ad Angrid sono stati realizzati degli impianti di recupero del calore, come ad esempio il riutilizzo dell'acqua di raffreddamento per riscaldare l'acqua di processo dei legumi o come il recupero del calore dai fumi della verniciatura. Tale recupero ha consentito di ottenere per cinque anni i certificati bianchi (titoli di efficienza energetica).

Nello stabilimento di Sarno, invece, si ha il recupero di calore dalle condense derivanti dalla fase di sterilizzazione della linea produttiva FMC dei legumi in scatola (il calore recuperato, riscalda a sua volta l'acqua di alimento del cuocitore dei legumi) ed il recupero di calore dalle condense della linea produttiva dei legumi Odenberg (il calore recuperato, preriscalda il liquido di governo dell'impianto di pastorizzazione delle scatole). Nel 2021, sempre nello stabilimento di Sarno, è stato effettuato anche un importante revamping della caldaia che ha portato all'aumento del rendimento della stessa e una conseguente diminuzione dei consumi di gas.

Nello stabilimento di Fisciano, si recupera calore dagli spurghi di acqua bollente delle caldaie. Quest'ultimo viene utilizzato per preriscaldare l'acqua in alimento alle caldaie stesse. Infine a Parma, nel 2021, il revamping delle autoclavi ha contribuito ad abbattere i consumi di gas metano.

Per quanto riguarda i consumi energetici, a Sarno nel corso degli ultimi anni sono stati effettuati diversi interventi, tra i quali: il revamping delle celle frigorifere, ossia l'ammodernamento di queste strutture di un impianto Glicole¹⁸, che ha consentito di rimuovere la vecchia centrale; l'inserimento degli inverter sulle pompe di emungimento dei pozzi. Nel 2021 in tutti gli stabilimenti sono stati eseguiti interventi di illuminazione a basso consumo e installati dei misuratori al fine di migliorare la raccolta e la comuni-



cazione dei dati sui consumi attraverso la piattaforma Wonderware, progettata per integrare sistemi operativi e informatici, allo scopo di implementare un sistema di monitoraggio dei vettori energetici.

L'implementazione degli strumenti di misura e quindi del monitoraggio ha ridotto i consumi elettrici del depuratore di Angrid.

In sintesi nel 2021 il recupero termico ed energetico ha consentito una riduzione di 6.126tCO₂. Nelle tabelle sono riportati in dettaglio i fabbisogni energetici di tutti gli stabilimenti nell'ultimo biennio. I dati di autoproduzione riportati tengono conto di tutta la quantità di energia elettrica prodotta.

¹⁸ Si tratta di un liquido antigelo.

¹⁹ Si evidenzia che i dati rappresentati non comprendono la controllata LDH in quanto l'energia consumata non è significativa essendo una trading company e non avendo quindi le attività di produzione. L'unico consumo significativo è legato ai magazzini ma il dato non è disponibile perché compreso nel canone di locazione degli stessi.

²⁰ I consumi energetici di seguito riportati fanno riferimento agli stabilimenti produttivi del Gruppo.

²¹ I dati si riferiscono ai consumi energetici da rete e della quota parte di elettricità auto-consumata.

²² L'energia da fonte rinnovabile indicata è quella prodotta dagli impianti fotovoltaici presenti sulle coperture degli stabilimenti di Sarno e Fisciano.

²³ È l'energia prodotta dagli stabilimenti del Gruppo.

²⁴ L'energia auto-consumata è la quota parte dell'energia prodotta dagli impianti di cogenerazione che è stata anche utilizzata negli stabilimenti.

²⁵ L'indice di intensità energetica è stato calcolato sulla base dei vettori energetici, gas ed energia elettrica, in ingresso agli stabilimenti. La generazione di energia elettrica rientra nel consumo di gas naturale e pertanto è già considerata. Il parametro specifico utilizzato per il calcolo dell'intensità energetica è la produzione netta. I dati indicati sono stati calcolati sulla base di fattori di conversione ISPRA 2021 - Inventario nazionale UNFCCC (media dei valori degli anni 2017-2019).

RISPARMIO ENERGETICO RAGGIUNTO PER FONTE¹⁹

Fonte	2020		2021	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Energia elettrica	122.177	440	360.154	1.297
Gas naturale	2.146.291	84.564	2.456.472	96.785

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

Energia consumata ²⁰	2020		2021	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità²¹	56.796.769	204.468	56.165.154	202.195
- da fonte rinnovabile ²²	4.326.963	15.577	4.400.919	15.843
Gas naturale	26.693.459 (m ³)	1.051.722	26.750.737 (m ³)	1.053.979
Totale consumi		1.271.767		1.272.017

Energia autoprodotta ²³	2020		2021	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità prodotta	20.892.660	75.214	19.457.810	70.048
Elettricità auto-consumata²⁴	20.353.605	73.273	19.141.404	68.909

Indice di intensità energetica ²⁵	2020		2021	
	(MWh/ton)	(GJ/ton)	(MWh/ton)	(GJ/ton)
	0,06	1,71	0,06	1,73

Meno rifiuti e meno sprechi

La Doria, consapevole degli impatti sull'ambiente e sulla salute umana che possono essere collegati alla gestione dei rifiuti prodotti, ha adottato una politica di riduzione della produzione dei rifiuti e dell'eliminazione degli sprechi, definendo, inoltre, procedure specifiche e sistemi di monitoraggio al fine di:

- ridurre la produzione dei rifiuti attraverso la riduzione degli scarti e degli sprechi;
- adottare misure opportune affinché gli scarti e i rifiuti possano costituire una risorsa.

La gestione delle attività produttive dell'azienda, per ogni fase, garantisce il monitoraggio e il controllo dei consumi, individuando ed eliminando tempestivamente eventuali scarti e sprechi. Inoltre, per ogni tipologia di rifiuto, sono definite ed attuate le modalità di gestione tenendo conto delle caratteristiche di pericolosità, dei potenziali rischi di contaminazione e del trattamento possibile, in modo da ridurre e/o eliminare gli impatti ambientali.

Le tipologie dei rifiuti prodotti sono:

- rifiuti connessi all'attività di produzione;
- rifiuti connessi alle attività di confezionamento e imballo;
- rifiuti connessi ad attività ausiliarie (depurazione, manutenzione, laboratorio, ...).

RIFIUTI PRODOTTI NEGLI STABILIMENTI DEL GRUPPO PER TIPOLOGIA

Tipologia	Quantità (t)	Pericolosi (t)	Non Pericolosi (t)
rifiuti connessi all'attività di produzione	13.786,24	-	13.786,24
rifiuti connessi alle attività di confezionamento e imballo	5.467,69	78,71	5.388,98
rifiuti connessi ad attività ausiliari (depurazione, manutenzione, laboratorio,...)	15.057,74	53,43	15.004,31
Totale	34.311,67	132,14	34.179,53

Le modalità di trattamento sono il recupero per la maggioranza dei rifiuti e lo smaltimento è limitato solo ad alcuni rifiuti. La percentuale tra rifiuti recuperati e rifiuti prodotti, per l'anno 2021, è pari a 98,64%.

Per prevenire la produzione dei rifiuti sono state effettuate ottimizzazioni del packaging ottenendo una riduzione degli imballi in plastica e/o l'utilizzo di imballi in carta riciclata. Non manca l'attenzione posta nel collaborare e/o sensibilizzare i fornitori di materie prime. Inoltre, negli stabilimenti di Sarno e Angri è stato introdotto con successo un impianto di trattamento di alcuni scarti di lavorazione che consente di compattare gli imballi e destinare il contenuto recuperato come nutriente per i batteri dell'impianto biologico di depurazione dei fanghi attivi, mentre il materiale compattato viene destinato agli impianti di recupero.

Nello stabilimento di Parma è stato installato un impianto di disidratazione dei fanghi estratti dal sistema di flottazione del ciclo depurativo con l'obiettivo di ridurre il volume ed il peso dei rifiuti.

Ulteriore prevenzione nella produzione dei rifiuti e misura a favore della circolarità è costituita dai sottoprodotti che, per le loro caratteristiche, sono risorse adatte ad essere destinate ad altri processi, ovvero:

- bucce e semi di pomodoro;
- scarti della lavorazione della frutta;
- sottoprodotti di origine animale;
- sfridi di rame.

Per gestire i rifiuti prodotti all'interno di La Doria sono presenti specifici luoghi di raccolta dotati per ogni tipologia di rifiuto di idonei contenitori a tenuta e vasche di raccolta in modo da impedire la contaminazione dei prodotti e dell'ambiente. Tramite le analisi di caratterizzazione si determina l'eventuale pericolosità e le possibili modalità di trattamento. Il rifiuto raccolto, differenziato e caratterizzato, è trasportato, smaltito e/o recuperato da idonee ditte autorizzate. Le quantità dei rifiuti prodotti sono determinate tramite pesatura e confrontate con quanto indicato dagli impianti di trattamento.

Infine, i fornitori sono coinvolti nell'ottimizzazione della gestione dei rifiuti, ad esempio: garantendo la qualità dei loro prodotti; fornendo sostanze e preparati meno pericolosi rispetto a sostanze e preparati più pericolosi; riducendo ove possibile gli imballi e/o adottando quelli il cui recupero è facilitato; fornendo prodotti sfusi e/o con imballi riutilizzabili.

In particolare, a tutti i conferitori di pomodoro fresco viene effettuata formazione dedicata alla gestione dei rifiuti derivanti da attività agricole e sono definiti e controllati specifici protocolli per la gestione degli altri rifiuti (tubi per irrigazione, plastica, contenitori di sostanze pericolose).

La Doria, dal canto suo, è attenta al fine vita dei propri prodotti e, in accordo con le disposizioni legislative pertinenti, indica nelle etichette le informazioni sul corretto smaltimento dell'imballo.

RIFIUTI PRODOTTI DAGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI DEL GRUPPO

Rifiuti Pericolosi	2020	2021
Peso totale (ton)	126,87	132,14
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	108,92	113,96
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	17,95	18,18
Rifiuti non pericolosi	2020	2021
Peso totale	33.032	34.179,53
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	32.686	33.733,13
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	346,06	446,03
Totale Rifiuti (pericolosi e non pericolosi)	33.159,08	34.311,67
Volumi produzione (ton)	629.208,7	624.320
Rapporto tra volumi di produzione e rifiuti generati	0,05	0,05

Consumi idrici

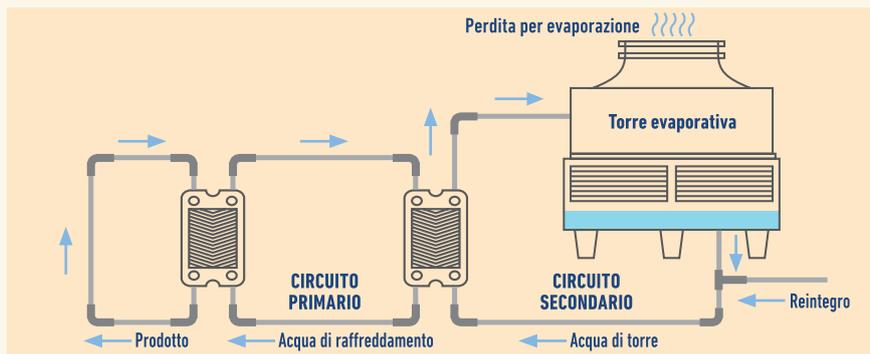
Essendo La Doria una realtà industriale che necessita di un significativo fabbisogno di risorse idriche, è imprescindibile l'impegno dell'uso razionale di tali risorse, sia in termini di riduzione progressiva dell'utilizzo e sia in termini di minimizzazione del rischio di possibili inquinanti che potrebbero pregiudicarne la restituzione all'ambiente. A tal fine, La Doria negli anni ha sviluppato una strategia che consente sia di ottimizzare i consumi di acqua che di mantenere le caratteristiche qualitative originali delle fonti da cui si approvvigiona. Nello specifico, la strategia trova attuazione nel Sistema di Gestione Ambientale; in accordo al quale la Società effettua una valutazione del rischio e delle opportunità per ogni processo e fase produttiva che ha impatti

sull'acqua allo scopo di limitare al minimo gli eventuali impatti connessi alla gestione della risorsa idrica e migliorare in continuo le prestazioni nei confronti dell'ambiente. Il Sistema di Gestione Ambientale è caratterizzato, quindi, dallo sviluppo e dall'attuazione della politica ambientale e dal raggiungimento degli obiettivi in essa riassunti. La Doria monitora i consumi idrici dei propri processi produttivi, così da ridurre l'uso delle risorse naturali e gli impatti sul cambiamento climatico. La pianificazione, l'esecuzione di controlli periodici e, più in generale, la corretta gestione delle risorse idriche consentono l'ottimizzazione dei consumi di acqua.

A tal fine, nel corso degli anni sono stati realizzati interventi di riutilizzo dell'acqua, come ad esempio il recupero dell'acqua di raffreddamento delle scatole di prodotto finito delle linee pomodoro nei diversi stabilimenti e/o l'inserimento di condensatori. L'acqua a 30°C, proveniente dalla fase di raffreddamento delle scatole, viene riutilizzata nelle diverse fasi di lavaggio del pomodoro, immediatamente prima della fase di pelatura. Altri progetti di recupero idrico sono rappresentati dall'inserimento di torri evaporative.

Tali processi sono costituiti da due circuiti: uno primario, in cui l'acqua di raffreddamento scambia calore con il prodotto ed uno secondario in cui l'acqua di torre scambia calore con l'acqua di raffreddamento. L'acqua di torre cede calore all'ambiente esterno per "raffreddarsi" e a sua volta raffredda l'acqua del circuito primario per poi riscaldarsi ancora. Le torri evaporative da progetto hanno una perdita per evaporazione pari al 3%, pertanto tale quantità deve essere via via reintegrata.

SCHEMA SEMPLIFICATO DI UN CIRCUITO A CICLO CHIUSO CON TORRE EVAPORATIVA



Per la minimizzazione dei consumi di acqua, nel 2020 è stato realizzato anche nello stabilimento di Parma un ulteriore circuito di raffreddamento a ciclo chiuso con torri evaporative. Quest'ultimo permette di evitare l'utilizzo di acqua "a perdere" nella fase di raffreddamento di una delle linee produttive dei sughi pronti.

Nel 2021, il recupero idrico del condensatore del concentratore del pomodoro in Eugea, il recupero di acqua addolcita dai tunnel di pastorizzazione delle linee vetro di Parma e l'aggiornamento dell'addolcitore dello stabilimento di Fisciano sui cicli di rigenerazione, hanno contribuito ad ottimizzare i consumi idrici per il gruppo.

In relazione alla performance, sull'acqua, nel 2021 La Doria, nei suoi stabilimenti produttivi, ha complessivamente prelevato oltre 2 milioni di metri cubi di acqua. La maggior parte dell'acqua utilizzata proviene da acque sotterranee e/o acquedotto. Su ogni pozzo è inserito un misuratore di portata dell'acqua che permette di monitorare costantemente il consumo della stessa. Il consumo mensile e annuale dell'acqua emunta viene comunicata con periodicità stabilita dagli enti competenti e/o dai gestori del servizio idrico integrato. L'acqua reflua, infine, viene scaricata a seconda

dello stabilimento, o direttamente in corpo idrico superficiale e/o in pubblica fognatura.

La qualità delle risorse idriche è costantemente monitorata attraverso analisi chimico/fisiche. Ogni quantità prelevata viene mensilmente misurata e verificata. Gli strumenti di misura utilizzati sono dei contatori posti sulla mandata delle pompe di aspirazione dei pozzi.

La gestione della risorsa idrica è definita in funzione alle esigenze degli impianti e dei clienti. Il processo di gestione è flessibile al punto tale da essere modificato e dedicato alle singole esigenze degli impianti e delle richieste dei clienti. Eventuali impatti significativi sono gestiti con eventuali ottimizzazioni degli impianti stessi. Gli standard minimi di qualità sono definiti dall'ente competente al rilascio dell'autorizzazione allo scarico e attraverso il monitoraggio degli inquinanti viene garantito il rispetto dei limiti autorizzati.

Di seguito la rappresentazione del prelievo e scarico idrico.

Prelievo idrico per fonte	2020	2021	Scarico idrico	2020	2021
Acque sotterranee in ML	2.602	2.637	Rete Fognaria in ML	1.264	1.300
Acquedotto o altra fonte municipale in ML	8,664	14,86	Acque Superficiali in ML	1.222	1.253
Acque Consortili in ML	241	243,6	Suolo o sottosuolo in ML	-	-
Totale approvvigionamento	2.852	2.895	Totale	2.486	2.553
Totale Acqua prelevata m ³ /ton prodotto	4,5	4,6	Totale scarico idrico m ³ /ton prodotto	3,95	4,08

RIPARTIZIONE STRESS IDRICO SECONDO IL SITO l'Aqueduct Water Risk Atlas²⁶

Scarico idrico	Unità di misura	Angri		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		TOTALE		
		2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	
Basso	< 10%	ML											426	446	426	446
Basso Medio	10% - 20%	ML													-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML													-	-
Alto	40% - 80%	ML													-	-
Estremamente Alto	> 80%	ML	810	750	796	807	151	234	241	244	62	72			2.060	2.107

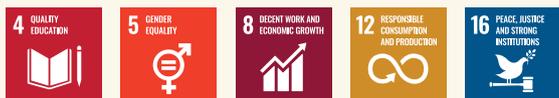
Prelievo idrico	Unità di misura	Angri		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		TOTALE		
		2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	
Basso	< 10%	ML											492	498	492	498
Basso Medio	10% - 20%	ML													-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML													-	-
Alto	40% - 80%	ML													-	-
Estremamente Alto	> 80%	ML	1.011	935,6	881	896,9	154	239,6	246	249,8	67	75			2.360	2.397

²⁶ Le aree a stress idrico sono state distinte secondo il criterio del world resources institute, mediante l'utilizzo dello strumento Aqueduct Water Risk Atlas, così come suggerito dal documento di riferimento GRI 303. Tale sistema di classificazione tiene conto solo della quantità e non della qualità o dell'accessibilità delle risorse idriche in base all'approccio inclusivo.

Impatti ambientali della produzione
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
 Sostenibilità del packaging
 Ottimizzazione ed efficienza logistica
 Sostenibilità economica

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

[GRI 102-12; GRI 406-1; GRI 412-1; GRI 412-2; GRI 414-1; GRI 414-2]



Tre sono le aree di sostenibilità in cui si traduce il nostro impegno: Economica, Ambientale, Sociale.

Il rispetto delle persone, l'integrità morale e la reciproca fiducia sono parte integrante della cultura d'impresa de La Doria. L'azienda si impegna, infatti, a promuovere il rispetto dei Diritti Umani e l'eliminazione di ogni forma di violazione degli stessi rilevata al suo interno e presso i propri fornitori. Nel corso degli ultimi anni sono emerse, nella filiera del pomodoro, gravi criticità legate alle pratiche di caporalato adottate in alcune regioni, al consistente ricorso al lavoro in nero, allo sfruttamento di lavoratori migranti e alle condizioni inumane di lavoro. In questo contesto, abbiamo intrapreso un importante

percorso dedicato alla filiera del pomodoro, perché vogliamo essere sicuri di non contribuire anche indirettamente alla violazione dei diritti delle persone e perché vogliamo essere parte attiva nell'eliminazione di tale problema.

0

I fornitori di pomodoro risultati a rischio nel 2021

ISO 26000

Abbiamo creato un sistema di assessment per la filiera del pomodoro ispirato ai temi fondamentali della ISO 26000

46

Le verifiche in campo e gli audit condotti nel biennio 2020-2021 da La Doria, dai suoi clienti e da soggetti terzi

Rispetto dei Diritti Umani

La Doria si impegna a sostenere, nella propria sfera di influenza, la tutela dei diritti umani espressi nella Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo dell'ONU e nelle Convenzioni ad essa ispirate, quali la Dichiarazione sui Principi e Diritti Fondamentali del Lavoro emessa dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO).

Tale impegno è sancito nella Politica dei Diritti Umani adottata da La Doria. Il Gruppo ha inoltre formalizzato in un documento "Dichiarazione sulla schiavitù moderna"²⁷ l'impegno ad evitare qualsiasi coinvolgimento e a rifiutare qualsiasi forma di tolleranza della schiavitù e del traffico di esseri umani connessi ai suoi prodotti e attività commerciali. La Doria utilizza il Codice Etico²⁸ quale strumento per accrescere in tutte le persone la capacità di condividere e divulgare comportamenti a supporto della crescita sostenibile, promuovendo il rispetto delle diversità e diffondendo una vera e propria cultura dell'integrità. L'educazione ai diritti umani e la comprensione delle libertà fondamentali dell'uomo sono state oggetto di un corso di formazione erogato nel 2021 attraverso l'utilizzo della Piattaforma e-learning.

Gestione responsabile della filiera

Tre sono le aree di sostenibilità in cui si traduce il nostro impegno lungo la catena di fornitura:

- **Economica**
- **Ambientale**
- **Sociale**

Nell'ambito della sostenibilità economica mettiamo in pratica una serie di azioni volte a favorire lo sviluppo del territorio ed a garantire una continuità di business ai nostri fornitori strategici.

Nell'ottica della sostenibilità ambientale lavoriamo per ridurre gli impatti negativi sull'ambiente (rifiuti e scarti, spreco d'acqua, utilizzo di insetticidi, ecc.). In termini di sostenibilità sociale ci impegniamo a migliorare le condizioni di lavoro delle persone coinvolte nelle campagne di raccolta agricola.

In un più ampio contesto in cui l'attenzione al cambiamento climatico è sempre più crescente, abbiamo implementato programmi per trasferire agli agricoltori le buone pratiche per una corretta gestione del suolo al fine di permettere al terreno di trattenere l'acqua e accumulare carbonio, rendendolo più resistente alle inondazioni e alla siccità. Inoltre, le attività poste in essere negli ultimi anni hanno consentito di preservare la biodiversità, utile per l'adeguamento ai cambiamenti climatici, e di combattere la concentrazione dei gas effetto serra nell'atmosfera.

Il rispetto delle corrette condizioni di lavoro e dei diritti dei lavoratori sono requisiti che il Gruppo La Doria pretende da tutti i propri fornitori e che cerca di verificare sin dalla fase di selezione degli stessi. L'attenzione posta negli ultimi anni sulla filiera del pomodoro e dei legumi, però, ha richiesto l'adozione di misure specifiche per verificare e garantire l'effettivo rispetto dei principi etici.

La qualifica dei fornitori

Una procedura aziendale guida il processo di approvazione e la validazione di tutti i fornitori. Nel caso di materie prime agricole (pomodoro, legumi, frutta), precedentemente alla stipula dei contratti con i fornitori, i tecnici de La Doria effettuano delle visite nei campi per verificare in prima persona alcuni aspetti, tra i quali anche quelli legati alla sostenibilità sociale. Al momento della selezione, a tutti i fornitori viene richiesto di aderire al Codice Etico dell'azienda e di impegnarsi nel garantirne il rispetto.



La raccolta meccanica, un modo per limitare il lavoro nei campi

Tutto il pomodoro che La Doria riceve è interamente raccolto meccanicamente. Questa scelta è legata da un lato alla rapidità di raccolta e di precisione garantita, dall'altro consente di evitare l'esposizione dei lavoratori a condizioni di lavoro rischiose che si riscontrano nella raccolta manuale. Viene, infatti, abbattuta drasticamente la possibilità che un elevato numero di persone nei campi debba lavorare molte ore durante il periodo estivo e in condizioni non idonee dal punto di vista della sicurezza e della regolarità di impiego.

²⁷ La dichiarazione è disponibile al link: <https://www.gruppodoria.it/IT/csr/supply-chain.xhtml>

²⁸ Il Codice Etico è disponibile sul sito del Gruppo La Doria: <https://www.gruppodoria.it/IT/corporate-governance/codice-etico.xhtml>

Il processo di risk assessment nella filiera del pomodoro

A partire dal 2014, La Doria con il supporto di SGS²⁹ ha introdotto un sistema di monitoraggio dei rischi etici nella catena di fornitura del pomodoro che le consente ogni anno di verificare l'insorgere di specifici rischi. Annualmente, SGS verifica le modalità di gestione della catena di fornitura del pomodoro da parte de La Doria e ne valuta l'efficacia rilasciando una lettera di attestazione.

Questo sistema, basato sulle indicazioni fornite dalla ISO 26000 "Guidance on social responsibility", nel corso degli ultimi anni ha permesso di identificare i fornitori caratterizzati da alti profili di rischio per le condizioni di lavoro. L'analisi prende in considerazione quattro fattori:

1. L'ubicazione geografica del fornitore;
2. La tipologia di fornitore (produttore diretto o cooperativa di produttori);
3. La tipologia di raccolta;
4. La quantità di materia prima fornita.

Le attività di monitoraggio dei rischi identificati prevedono l'utilizzo di una specifica checklist con cui raccogliere le informazioni e verificare gli elementi critici in sede di audit presso i fornitori. Negli ultimi anni, La Doria ha effettuato crescenti verifiche specifiche, inizialmente concentrandosi sui fornitori maggiormente a rischio ed ampliando successivamente il numero di soggetti coinvolti. Nel 2021, gli audit hanno coinvolto per il pomodoro i fornitori in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio.

AUDIT ETICI SVOLTI DA LA DORIA

22

2020

20

2021

I controlli sono volti a verificare:

- le condizioni di lavoro dei fornitori, per accertare il rispetto delle norme relative alla salute e alla sicurezza;
- i contratti di lavoro e i pagamenti degli stipendi, per accertare l'assenza di lavoro in nero e di forme di caporalato;
- l'assenza di qualsiasi forma di lavoro minorile, di discriminazione, di abuso e lavoro forzato.

Nel caso in cui vengano riscontrate delle situazioni a rischio, La Doria è impegnata nel concordare immediatamente con il fornitore le misure necessarie a ripristinare condizioni di lavoro ottimali. L'efficacia della collaborazione è stata riscontrata nel processo di risk assessment, in cui non sono emerse situazioni a rischio nel biennio 2020 - 2021.

POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI PER LE PRATICHE DI LAVORO E LA TUTELA DEI DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA DEL POMODORO

	2020	2021
Percentuale di fornitori sottoposti a valutazione	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	-	-
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	-	-

LE VERIFICHE EFFETTUATE DAI CLIENTI E GLI AUDIT DI SECONDA PARTE

VISITE SUI CAMPI DA PARTE DI CLIENTI E AUDIT DI SGS

3

2020

1

2021

Nel biennio 2020-2021 non sono emerse criticità dalle visite dei clienti sui campi.

RECLAMI RICEVUTI PER LE CONDIZIONI DI LAVORO

	2020	2021
Numero di reclami ricevuti	0	0
Numero di reclami ricevuti e risolti	0	0

²⁹ SGS è un'azienda di servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione.

La collaborazione con fornitori, clienti e organizzazioni

Per fronteggiare efficacemente questo problema, è fondamentale la collaborazione tra diversi soggetti della filiera e organizzazioni terze.

La Doria sostiene gli agricoltori sia nell'adozione di pratiche agricole sostenibili, sia nello sviluppo di specifici percorsi di formazione e sensibilizzazione con l'obiettivo di diffondere la cultura della sostenibilità all'interno della filiera. A tale scopo è stato creato un personaggio di fantasia, chiamato *Happy Tomato*, un pomodoro protagonista di una campagna di presentazione di cosa La Doria intende per filiera sostenibile: qualità e sicurezza dei prodotti, attenzione all'ambiente e agli sprechi, responsabilità etiche ed economiche. Alla luce del successo della campagna, La Doria ha deciso di estendere il progetto anche alle altre filiere interessate dalle attività del Gruppo.

Responsabilità della catena di fornitura per noi significa anche realizzazione, in collaborazione con i fornitori, di progetti legati alla sostenibilità ambientale sia in termini di razionalizzazione delle acque irrigue e degli agrofarmaci, di ottimizzazione delle acque di risulta dei trattamenti fitoiatrici (residui di miscela in botte e acque di lavaggio delle attrezzature) che di promozione della biodiversità con sistemi atti a favorire l'attività di impollinazione, consapevole che gli habitat costituiscono la base biologica del paesaggio naturale e semi-naturale e che, ospitando numerose specie di piante e animali, sono in grado di fornirci importanti servizi ecosistemici, come ad esempio la protezione del suolo, il sequestro del carbonio, la mitigazione delle temperature in contrasto al riscaldamento globale. Nel 2021 in collaborazione con PlanBee, La Doria ha finanziato la creazione di un apiario condiviso e il potenziamento dell'attività educativa della Masseria Esposito³⁰. Il progetto, "A scuola di biodiversità", ha l'obiettivo di diffondere presso i più giovani i principi del benessere alimentare, della conservazione della biodiversità e della tutela della legalità.

Nel corso degli ultimi anni, è stata stretta una collaborazione con un'organizzazione no profit del nord Europa, l'ETI (Ethical Trading Initiative), che guida un network di ONG, aziende e sindacati impegnati nella promozione dei diritti dei lavoratori in tutto il mondo. La collaborazione con questa organizzazione si traduce in eventi di informazione e discussione della tematica, e nell'identificazione di opportunità di miglioramento nella gestione responsabile della filiera. Tra le diverse iniziative l'ETI per il 2022 è intenzionata a sviluppare un Help desk Anti-Caporalato.

Filiera dei legumi

I legumi vengono acquistati in tutto il mondo sia in ottica di sostenibilità economica che geografica al fine di avere sempre una maggiore qualità; in particolare La Doria ha avviato un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Italia e dall' Argentina.

Per l'acquisto dei legumi sul mercato americano, l'organizzazione si interfaccia con

grandi realtà che si occupano della produzione; mentre sul mercato asiatico si interfaccia con dei collettori di materie prime che provengono dalla produzione di più coltivatori locali.

Con l'intento di mappare le criticità della filiera dei legumi, dal 2019 La Doria ha attivato una campagna di audit a copertura delle aree geografiche di acquisto.

Inoltre, negli scorsi anni sono state realizzate iniziative di sensibilizzazione ai temi della sostenibilità con focus sulle condizioni di lavoro in alcune aree geografiche ritenute più a rischio (Polonia e Ucraina).

Nel 2021, il vincolo alla mobilità imposto dalle misure implementate per la gestione dell'emergenza COVID-19 tese a garantire la salute dei lavoratori, ha rallentato tali attività.

Nel 2021 La Doria ha monitorato anche la catena di fornitura dei legumi secondo la Guida alla Responsabilità Sociale UNI ISO 26000:2010.

POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI PER LE PRATICHE DI LAVORO E LA TUTELA DEI DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA DEI LEGUMI

	2020	2021
Percentuale di fornitori sottoposti a valutazione	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	-	-
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	-	-

³⁰ Maggiori dettagli sono disponibili al link: <http://www.planbee.bz/it/progetti>

Azioni messe in campo nel 2021

1. Sensibilizzate le OP (Organizzazione dei Produttori) di pomodoro all'ottenimento della certificazione GLOBAL G.A.P. GRASP per l'implementazione delle migliori pratiche agronomiche e sociali.
2. Confermata la certificazione KRAV per i legumi bio.
3. Erogata formazione sulle modalità di utilizzo dell'indirizzo di posta elettronica per segnalare in forma anonima situazioni a rischio.
4. Distribuiti ai fornitori di pomodoro e legumi gadget a sostegno della coltivazione sostenibile.
5. Confermata la certificazione Friend of the Earth per pomodoro e ceci (Italia), che promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione dell'innovazione volta a ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura e il rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la catena produttiva.

Progressivamente, verranno introdotte forme di controllo e di attività di sensibilizzazione anche nelle altre filiere attraverso la collaborazione con i fornitori locali delle materie prime.

Inoltre, tutti i nostri stabilimenti sono registrati alla Piattaforma SEDEX e sono stati sottoposti nel 2021 ad Audit Smeta.

LDH - L'impegno sui Diritti Umani

LDH si è dotata di politiche e procedure al fine di sviluppare e supportare la gestione di comportamenti responsabili nelle catene di fornitura. La strategia di approvvigionamento responsabile di LDH continua ad evolversi anno dopo anno. LDH utilizza un framework che valuta le prestazioni dei fornitori considerando anche l'aspetto legato ai diritti umani. La valutazione del rischio viene condotta ogni anno per identificare i fornitori a rischio più elevato e le aree su cui devono concentrarsi per migliorare le prestazioni. LDH crea dei piani di azione in base ai risultati delle valutazioni del rischio. Il continuo dialogo e il monitoraggio delle prestazioni sono volte a ridurre la classe di rischio dei fornitori almeno a un livello medio o basso.

Inoltre, a tutti i fornitori di LDH è richiesto di diventare membri di SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange), un'organizzazione no profit impegnata nel fare crescere la diffusione dei principi etici lungo le catene di fornitura globali. L'organizzazione costituisce la più ampia piattaforma in Europa che raccoglie ed elabora dati sul comportamento etico delle catene di fornitura.

La metodologia SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), adottata da SEDEX, consente di raccogliere le best practice in merito alla conduzione degli audit in ambito etico e sociale. LDH accompagna l'utilizzo di questa metodologia con una serie di audit condotti direttamente dai tecnici dell'azienda. Infatti, LDH ha sviluppato il "Responsible Sourcing programme" basato sul Sourcing Assessment Framework il cui scopo è quello di capire e migliorare gli impatti sociali e ambientali lungo tutta la catena di fornitura. Questo programma è declinato in una serie di audit sociali ai fornitori a medio e ad alto rischio seguendo l'Ethical Trade Initiative Base Code (metodologia SMETA). I fornitori risultati ad alto rischio sono i primi ad essere soggetti ad un piano di miglioramento.

Secondo il Framework utilizzato da LDH tutti i fornitori sono rivalutati annualmente, o non appena siano disponibili nuove informazioni. Inoltre, il Supplier Sedex e Audit Compliance Tracker tiene traccia di tutte le non conformità emerse dagli audit etici, delle azioni correttive intraprese e dei report degli audit effettuati. LDH lavora a stretto contatto con i fornitori per supportare e garantire che vengano intraprese azioni di miglioramento.

LDH utilizza tre metodologie per monitorare le pratiche e le condizioni di lavoro:

1. LDH Social Audit Tracker, che registra le performance dei fornitori di primo livello agli audit SMETA, ed evidenzia quelli da cui sono emerse le non conformità maggiori. Questo strumento aiuta ad identificare attuali e potenziali pratiche di lavoro negative e a mantenere un dialogo con i fornitori per supportarli verso un miglioramento;
2. Il Responsible Sourcing Assessment, che permette di capire quali sono gli indicatori di potenziali pratiche di lavoro negative all'interno della supply chain. Un fornitore che registra una valutazione di "rischio alto" richiede una maggiore attenzione al benessere dei lavoratori.
3. Il Horizon Scanning process, che periodicamente analizza eventuali avvisi rilevanti sulla catena di approvvigionamento. Tale attività dà l'opportunità di intervenire su eventuali problematiche rilevate o prevenirle se potenziali.

Ad ognuna delle tre metodologie corrisponde un'azione correttiva:

1. Laddove da un audit SMETA emerge una non conformità critica oppure l'auditor riporti un comportamento negativo nei confronti di un lavoratore, LDH contatta immediatamente il fornitore per capire la causa alla radice e per implementare un'azione correttiva;
2. Qualora un fornitore diretto sia valutato ad alto rischio, LDH lo aiuta a sviluppare e implementare un piano d'azione;
3. Qualora venga rilevata una problematica, questa viene registrata e segnalata al team tecnico interno che provvede a notificare al fornitore un'indagine per analizzare la causa principale e/o l'eventuale azione correttiva.

Nel 2021 dagli audit SMETA, sono emerse situazioni potenzialmente a rischio ma per le quali sono state adottate le azioni correttive opportune.

POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI IDENTIFICATI DAL SISTEMA DI MONITORAGGIO DI LDH

	2020	2021
Percentuale di fornitori ad alto rischio (Audit SMETA) sottoposti a valutazione	100%	100%
Percentuale di fornitori ad alto rischio (Audit SMETA) sul totale numero di fornitori	37%	39%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	4	6
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	6%	9%
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	0%	0%

LDH – FORMAZIONE SUI DIRITTI UMANI - GRI 412-2

Data	2020	2021
Numero di ore di formazione su politiche e procedure relative ai diritti umani	0	10
Percentuale di impiegati coinvolti in attività di formazione	0%	1%

Nel 2021 anche se lentamente, a causa dell'emergenza COVID - 19 sono riprese le attività di formazione su politiche e procedure relative ai diritti umani.

LDH attraverso le valutazioni dei certificati Food Defence (TACCP/VACCP) e gli assessment degli audit dei clienti/audit SMETA valuta potenziali episodi di corruzione.

LDH invia a tutti i fornitori la politica sui diritti umani e il codice di condotta dei fornitori.

GRI 414-1 (2016)	Percentuale di nuovi fornitori valutati secondo criteri relativi ai diritti umani

Data	2020	2021	Commenti
% di nuovi fornitori valutati	100	100	Tutti i nuovi fornitori sono stati valutati per le loro pratiche di lavoro

LDH ha inoltre aderito al Food Network for Ethical Trade (FNET), insieme con i principali retailer britannici e molte aziende del settore food. L'obiettivo di questa organizzazione è di rispondere alle questioni etiche del settore attraverso la collaborazione tra tutti gli associati.

G4-FP2	Percentuale di volume acquistato che è verificata secondo standard di produzione responsabili e credibili riconosciuti a livello internazionale, suddivisi per standard

Data	
Nome dello standard 1	RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)
Nome dello standard 2	MSC (Marine Stewardship Council)
Nome dello standard 3	Cocoa Rainforest Alliance

Percentuale di prodotto acquistato per standard	2020	2021	Commenti
Percentuale per lo standard 1	100	100	Tutto l'olio di palma usato è certificato RSPO
Percentuale per lo standard 2	29	2 ³¹	Il salmone e le acciughe sono certificati MSC
Percentuale per lo standard 3	100	100	Tutti i prodotti che contengono cacao sono certificati RFA

³¹ Alcune certificazioni MSC sono state perse nel 2021 ma sono in corso lavori per ripristinarle.

Impatti ambientali della produzione
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica



Sostenibilità del packaging

[GRI 301-1; GRI 301-2]



Il packaging dei prodotti nel nostro settore riveste un ruolo importante perché ha il compito di proteggere l'alimento, conservandolo durante il suo trasporto e garantendone la conservazione sicura.

Oggi, però, i consumatori sono molto attenti anche alla sostenibilità degli imballaggi, che sempre più è ritenuto un elemento fondamentale nel processo di acquisto.

La domanda di packaging sostenibile e di riduzione degli imballaggi superflui è in costante crescita.

Nella consapevolezza della necessità di implementare azioni volte ad integrare la sostenibilità nelle decisioni aziendali seguiamo linee guida formalizzate sul packaging sostenibile.

Per noi la sostenibilità del packaging significa:

- autoprodotte un'importante quantità di packaging, in modo da ridurre i costi e gli impatti legati al trasporto e da evitare lo stoccaggio di grosse quantità d'imballaggio;
- incrementare l'utilizzo di packaging realizzato utilizzando fonti rinnovabili o materiale di riciclo;
- ridurre i volumi del nostro packaging e degli imballaggi superflui.



98%

Cartone ondulato proveniente da fonte riciclata



936 mln

Il numero di scatole in banda stagnata autoprodotte da La Doria (98,7% del fabbisogno del 2021)



89%

Termoretraibile proveniente da fonte riciclata

Le principali categorie di packaging che il Gruppo utilizza per i propri prodotti sono le scatole di banda stagnata, i contenitori in vetro, le confezioni in carta *brik* (Tetra Pak) e carta combi (entrambi sono dei poliaccoppiati).

L'impegno di La Doria per i prossimi anni è contribuire allo sviluppo dell'economia circolare attraverso acquisti di materiale da imballaggio proveniente da fonti rinnovabili, da riuso e da materiali riciclati, riciclabili o biodegradabili e che si basano a loro volta su filiere di produzione circolari per gli aspetti di produzione e consumo. Questo modello permette di spingere la domanda di mercato verso un minor impiego di risorse non rinnovabili e talvolta scarse, oltre a ridurre le quantità di rifiuti e rimuovere inefficienze di sistema.

La Doria, negli anni ha incrementato l'utilizzo del materiale riciclato, al fine di diminuirne gli impatti ambientali ed alimentare catene di valore locali a beneficio dell'intera comunità. Inoltre, La Doria in collaborazione con uno dei suoi principali fornitori utilizza packaging ottenuto con materie prime rinnovabili e vegetali, riducendone anche la superficie. Si tratta di plastica di origine vegetale ricavata dalla canna da zucchero. Questo progetto ha consentito di ridurre del 14% la CO₂ e del 13% l'utilizzo della plastica. Lo sforzo sarà sempre più orientato a ridurre l'utilizzo della plastica di origine fossile a vantaggio di quella di origine vegetale, senza mai compromettere i requisiti di sicurezza alimentare.

Nel 2021 si è concluso il progetto di restyling del packaging a marchio "La Doria" che è stato rivisitato nella sua veste grafica e il retro dei prodotti è stato invece arricchito con suggerimenti al consumatore sull'ideale utilizzo in cucina, e con dettagliate informazioni sul corretto smaltimento dei singoli imballi.

L'autoproduzione del pack più utilizzato

L'impegno più importante nei confronti della sostenibilità del packaging de La Doria è rappresentato dall'autoproduzione di una consistente quota delle scatole di banda stagnata, di gran lunga il packaging più utilizzato. Negli stabilimenti di Sarno e Angri, infatti, nel 2021 è stato realizzato circa il 98,7% dell'intero fabbisogno aziendale di questo tipo di packaging. I due stabilimenti sono anche i principali utilizzatori di questo packaging, dal momento che vi è concentrato il grosso della produzione di derivati del pomodoro e conserve di legumi; una quota parte delle scatole viene inviata anche agli stabilimenti limitrofi. Questo investimento, iniziato ormai 50 anni fa, permette all'azienda di ridurre allo stesso tempo i costi legati alla fornitura esterna del prodotto finito e gli spostamenti del pack che contribuiscono sensibilmente alla sua sostenibilità. Anche la produzione di coperchi "easy open" in banda stagnata è stata internalizzata.

Il 100% delle scatole è interamente riciclabile, l'acciaio con cui sono fatte, infatti, è detto un materiale permanente poiché mantiene inalterate le sue proprietà nel tempo nonostante il riciclaggio ripetuto e non richiede l'aggiunta di additivi o di altro materiale primario. Questo materiale ha la capacità di mantenere le proprie caratteristiche durante il riciclo, permettendo così di essere riciclato numerose volte senza che subisca un progressivo degrado.

Negli ultimi anni, d'accordo con alcuni importanti clienti, La Doria ha ridotto lo spessore delle scatole, un ulteriore passo per rendere più sostenibile il packaging dei prodotti maggiormente venduti.

Le attenzioni nei confronti degli altri materiali

L'89% del fabbisogno del prodotto termoretraibile deriva da fonte riciclata e l'impegno per i prossimi anni è di aumentarne l'impiego. Il vetro che La Doria utilizza proviene prevalentemente dall'Europa. Anche la grammatura delle bottiglie e vasetti in vetro è stata ridotta negli ultimi anni.

La carta *brik* e la carta *combi*, che vengono prevalentemente utilizzate per il confezionamento dei succhi di frutta, delle bevande e in parte delle passate di pomodoro, di sughi e di legumi, sono entrambi materiali riciclabili.

La carta *brik* utilizzata da La Doria proviene prevalentemente dall'Italia, mentre la carta *combi* è di origine europea e sono entrambe certificate FSC 100%.

Per quanto riguarda la carta e il cartone La Doria si impegna ad acquistare imballaggi certificati FSC.

Nell'ultimo biennio sono stati completati progetti che prevedevano l'eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica e la sostituzione dei cluster in plastica con cartoncino certificato FSC.

Per i prossimi anni l'attenzione de La Società sarà orientata ad utilizzare sempre più imballi con una percentuale di materiali di origine riciclata.

QUANTITÀ E PROVENIENZA DEL PACKAGING (2021)

Materiale	Unità di misura	Quantità	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	RESTO EUROPA	TURCHIA
BANDA STAGNATA	KG	48.016.350	-	-	6%	79%	15%	-
CONTENITORI VETRO	KG	50.743.133	-	-	-	40%	37%	23%
CARTA BRIK	KG	2.720.948	-	-	-	100%	-	-
CARTA COMBI	KG	1.805.782	-	-	-	-	100%	-

L'imballaggio per il trasporto

L'impegno nel campo della sostenibilità del packaging è rivolto anche verso i materiali utilizzati per l'imballaggio delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti che vengono inviati ai clienti.

I legumi vengono trasportati in grandi sacchi che generalmente dopo il loro utilizzo vengono gettati. La Doria e il suo fornitore di sacchi si sono accordati per la fabbricazione di un prodotto che possa essere riutilizzato più volte, circa 20, prima della sua eliminazione. Una volta che La Doria riceve i legumi in stabilimento, recapita il sacco al fornitore che lo pulisce e lo ripara da eventuali strappi causati dal trasporto, per poi inviarlo ai fornitori di fagioli tondini che lo utilizzano nuovamente per la successiva raccolta delle materie prime.

Un progetto simile è stato introdotto anche per i cassoni con cui vengono trasportati i pomodori dai campi agli stabilimenti. In questo caso si tratta di contenitori di plastica che vengono utilizzati più volte fino a quando non si rompono; una volta che non possono essere più utilizzati, vengono inviati a una ditta specializzata che li frantuma e riutilizza la plastica.

Anche in fase di imballaggio e trasporto sono state prese alcune iniziative di riduzione del materiale utilizzato o di selezione di materiali maggiormente sostenibili perché provenienti da processi di riciclaggio. Il 54% di tutto il polietilene che acquistiamo (film in plastica termoretraibile che avvolge i vassoi, estensibile, etc.) proviene da fonte riciclata; le interfalde di cartone che sono inserite tra le pile di prodotti sui pallet da trasporto vengono utilizzate più di 4 volte, traducendosi in un



risparmio annuale superiore alle 1.000 tonnellate di cartone. Nel 2021 è stato ridotto lo spessore del film estensibile che avvolge le pedane di prodotto finito e semifinito e per i prossimi anni si sta studiando una forma di palletizzazione diversa anche attraverso adesivi termofusibili allo scopo di limitare sempre di più l'uso del film estensibile. Inoltre, per il trasporto di prodotti finiti, La Doria ha proposto ad un numero maggiore di clienti l'utilizzo dei pallet CHEP diminuendo l'uso dell'interscambio.

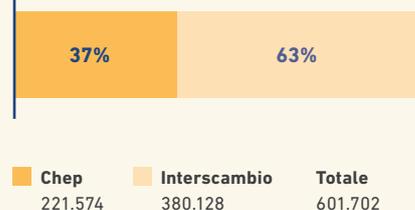
La soluzione pooling CHEP, basato su un concetto di economia circolare, consente di riutilizzare i pallet un numero di volte maggiore rispetto all'interscambio allo scopo di minimizzare l'impiego della risorsa stessa, ridurre i rifiuti, le emissioni di CO₂ e di conseguenza l'impatto ambientale.

In dettaglio, La Doria con l'utilizzo di questo sistema ha risparmiato 194 m³ di legno salvando 187 alberi; ha ridotto 236 ton la CO₂, pari a 5 viaggi in camion intorno alla Terra e 18 ton di rifiuti pari a 4 camion di rifiuti.

Il minor impatto ambientale è imputabile alla combinazione di più fattori quali la presenza capillare della società CHEP sul territorio, che consente di ridurre i trasporti per il recupero delle pedane, le continue manutenzioni e riparazioni, che prolungano la vita di utilizzo dei pallet in pooling, e l'esclusivo utilizzo di legno proveniente da foreste sostenibili.

I benefici ambientali sono stati quantificati mediante il calcolatore certificato LCA, «Life Cycle Assessment».

QUANTITÀ DI CONSEGNA 2021



LCA ASSESSMENT RESULTS

IMPATTO	Unità	CHEP - 2021	2021 SIMULAZIONE INTERSCAMBIO	Risparmio 2021	Risparmio %
Potenziale Riscaldamento Globale (CO ₂)	ton CO ₂ eq.	194	431	236	55%
Consumo di legno	m ³	82	276	194	70%
Rifiuti smaltiti in discarica	ton	6	24	18	76%

Anche le modalità di trasporto dei prodotti possono influire sulla sostenibilità del packaging, poiché in alcuni casi consentono di ridurre il numero di pallet utilizzati e i volumi di imballaggio come nel caso del trasporto navale.

La crescente attenzione posta dai clienti del Gruppo a questa tematica, non solo per una questione etica ma anche per gli elevati costi di smaltimento dei rifiuti generati dall'imballaggio dei prodotti, si traducono in costanti richieste che favoriscono un minore utilizzo di materiale da trasporto, ad esempio la riduzione dei centimetri dei vassoi di stoccaggio, l'ottimizzazione dell'utilizzo del cartone, la riduzione della grammatura dei film di plastica e l'utilizzo di vassoi senza film termoretraibile.

Impatti ambientali della produzione
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica

Ottimizzazione ed efficienza logistica



L'organizzazione della logistica è sempre più un elemento centrale per assicurare affidabilità, riduzione dei costi e degli impatti ambientali legati al trasporto di materie prime, semilavorati e prodotti.

In questa ottica, ci impegniamo costantemente nel rendere tutti i trasporti a nostro carico più sostenibili, privilegiando la spedizione dei prodotti finiti dai siti di produzione finali, riducendo gli spostamenti tra stabilimenti di materiali e semilavorati, limitando l'utilizzo di magazzini esterni.

La vicinanza degli stabilimenti La Doria ai porti di Napoli e Salerno rappresenta una caratteristica che il Gruppo ha deciso di sfruttare per incrementare il trasporto intermodale e ridurre progressivamente gli spostamenti stradali.



I posti pallet creati con il magazzino di Sproughton (LDH-La Doria Ltd)



Tutti i magazzini esterni utilizzati sono in media in un raggio di circa 17 km dagli stabilimenti di produzione

L'ottimizzazione inizia nei nostri impianti

Sono tre le principali direttrici di intervento per l'ottimizzazione logistica sulle quali la Società può avere maggiore controllo: la capacità di stoccaggio nei siti di produzione finale; la riduzione degli spostamenti di prodotto, o semilavorati, tra i diversi stabilimenti del Gruppo, in modo da massimizzare la spedizione ai nostri clienti direttamente dal sito di produzione finale; l'autoproduzione di una componente considerevole di imballaggi, che consente di ridurre il trasporto di questi materiali dagli stabilimenti di produzione di soggetti terzi a quelli de La Doria.

Negli ultimi anni sono stati effettuati investimenti significativi volti allo sviluppo dei magazzini di proprietà, nella prospettiva di ampliare la capacità di stoccaggio all'interno degli impianti di produzione e ridurre l'utilizzo di magazzini esterni. Nel magazzino di Sarno sono stati installati circa 8.000 posti pallet semiautomatizzati (drive-in con uso dei satelliti) nell'ottica di una razionalizzazione degli spazi per lo stoccaggio del vetro guadagnando, a parità di superficie, circa 1.500 posti pallet. Nel 2021 si è lavorato sull'ottimizzazione dello stivaggio delle materie prime e degli imballi migliorando l'utilizzo degli spazi esistenti e la qualità degli stoccaggi.

È in fase di completamento l'installazione di un magazzino compatto per la gestione degli imballi a Sarno.

Per il 2022 è previsto un ulteriore ampliamento delle scaffalature adibite allo stoccaggio dei prodotti finiti nello stabilimento di Fisciano al fine di ottimizzare ulteriormente l'utilizzo degli spazi interni agli stabilimenti.

Continuando nella strategia volta a conseguire una costante ottimizzazione ed una maggiore efficienza dei servizi logistici, la controllata LDH (La Doria) ha intrapreso un importante piano di investimenti volto a creare una nuova piattaforma logistica, disegnata specificamente in base alle esigenze della supply chain britannica. Con una capacità complessiva di oltre 42.000 posti pallet, la nuova struttura è incentrata sulla scaffalatura completamente automatizzata e sviluppata in altezza (42 metri). Questo impianto progettuale ha consentito la costruzione del fabbricato (27.000mq) su una superficie inferiore rispetto a siti tradizionali con capacità equivalente. L'automazione della movimentazione pallet in magazzino consente altresì una riduzione dei carrelli elevatori utilizzati sul sito, con conseguente risparmio energetico. La nuova piattaforma consente una maggiore efficienza della movimentazione merci in entrata e in uscita grazie ai 30 slot di scarico e le 11 piazzole di carico dedicate. La



LDH Sproughton Warehouse, il magazzino automatizzato realizzato a Ipswich, UK.

10 Km

La distanza media del magazzino esterno dallo stabilimento di Angri

17 Km

La distanza media dei magazzini esterni dallo stabilimento di Sarno

collocazione geografica, a 17 miglia/27km dal porto di Felixstowe (tra i principali porti UK per movimentazione container) e in corrispondenza delle principali arterie di collegamento stradali, consente a LDH di mantenere un elevato grado di efficienza del trasporto su gomma, sia in entrata sia in uscita della merce importata e distribuita.

Oltre all'aspetto legato all'efficientamento logistico, nella progettazione del magazzino di LDH è stata posta attenzione sia alla riduzione dei consumi energetici che agli impatti ambientali. A tal fine sono stati installati sistemi di gestione automatica dell'impianto di illuminazione, sensibile alla luce solare e all'effettiva presenza di personale; sono stati installati impianti elettrici a basso consumo energetico per i traslo-elevatori e sono stati installati pannelli solari fotovoltaici.

Inoltre, allo scopo di favorire l'uso di mezzi alternativi e più ecologici o ecocompatibili per raggiungere il posto di lavoro sono stati predisposti punti di ricarica per auto elettriche e rastrelliere per biciclette.

Nonostante questa propensione dell'azienda a sfruttare il più possibile i magazzini degli stabilimenti, in alcuni periodi dell'anno, in cui si concentrano i picchi di produzione, è necessario l'utilizzo di alcuni magazzini esterni per il deposito temporaneo dei prodotti. In questi casi, nella prospettiva di ridurre il più possibile gli spostamenti tra magazzini interni ed esterni, questi ultimi sono localizzati all'interno di un

raggio ridotto dall'impianto di produzione. Lo stabilimento che necessita di magazzini esterni in questi periodi di picco di produzione è prevalentemente quello di Sarno, in misura minore quello di Angri e Fisciano. Nel caso di Sarno, i magazzini esterni sono mediamente all'interno di un raggio di circa 17 km dallo stabilimento; il magazzino esterno usato da Angri è distante circa 10 km.

L'impegno per la riduzione degli impatti ambientale dei trasporti

La vicinanza dei porti di Napoli e Salerno agli stabilimenti di produzione è una caratteristica del Gruppo che nel tempo ha permesso di raggiungere più facilmente alcuni mercati esteri e di sfruttare molto le tratte intermodali che prevedono anche l'utilizzo della nave. Nonostante ciò, l'orientamento aziendale è volto a sviluppare maggiormente la logistica intermodale, privilegiando non solo il trasporto navale ma anche quello ferroviario in sostituzione di quello stradale, ove possibile, per contribuire alla riduzione degli impatti dei trasporti sull'ambiente.



Nel 2021 si conferma l'impegno per le spedizioni verso mercati esteri delle forme di trasporto intermodale. In merito al mercato Italia, il trasporto maggiormente utilizzato è su gomma. Nel 2021 la Doria ha sensibilizzato i trasportatori che utilizzano mezzi su gomma alla ricerca di soluzioni tecnologiche e organizzative atte a prevenire il danno ambientale: tra queste si annoverano il mantenimento di un parco macchine efficiente e aggiornato. A tal fine abbiamo richiesto una mappatura per classi di emissioni delle flotte dei fornitori autorizzati allo scopo di definire i loro obiettivi di sostenibilità per gli anni avvenire.



Impatti ambientali della produzione
 Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
 Sostenibilità del packaging
 Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica



Sostenibilità economica

[GRI 201-1; GRI 204-1; GRI 207-1; GRI 207-2; GRI 207-3]



Sostenibilità economica per noi significa operare in maniera responsabile per assicurare la stabilità di lungo termine dell'azienda.

In questa prospettiva, siamo impegnati a generare valore nel tempo, attraverso un'offerta di prodotto di qualità a prezzi competitivi accompagnata da servizi di elevato standard in un mercato in continua evoluzione.

La sostenibilità economica si traduce per la Società anche nel supporto alla crescita locale e di tutti i soggetti che fanno parte della catena del valore aziendale. Il valore generato da La Doria, infatti, viene in gran parte ridistribuito nel territorio di riferimento in cui opera, prevalentemente il sud Italia, attraverso la

creazione di occupazione e l'utilizzo di un'elevata percentuale di fornitori locali, muovendosi in questo modo in controtendenza e contribuendo a favorire migliori livelli occupazionali e investimenti.



Risultati economico-finanziari

La ripresa globale nel 2021 è proseguita in modo sostenuto, seppure con incertezze connesse con l'andamento delle campagne di vaccinazione e con la diffusione di nuove varianti del virus. Gli scambi commerciali hanno recuperato i livelli precedenti lo scoppio della pandemia, ma sono emerse tensioni nell'approvvigionamento di materie prime e di input intermedi, in parte dovute proprio alla rapidità della crescita. Il 2022 sarà un anno caratterizzato da forti spinte inflazionistiche dal lato delle materie prime, degli imballaggi, in particolare della banda stagnata, dell'energia e del gas, che inevitabilmente si rifletteranno sulla dinamica di formazione dei prezzi di vendita dei prodotti da praticare ai clienti.

In questo contesto, il Gruppo ha registrato nell'anno 2021 una piccola variazione della domanda proveniente dai clienti sia italiani che esteri consentendo un lieve miglioramento dei risultati economico-finanziari rispetto alle previsioni.

Le vendite hanno registrato un incremento del 2,1% attestandosi a 866,0 milioni di Euro mentre il risultato operativo lordo è cresciuto del 7,8%, raggiungendo gli 89,6 milioni di Euro.

FATTURATO ANNUALE

Dati in milioni di Euro



I risultati del 2021 evidenziano un incremento della marginalità operativa nonostante la lieve crescita del fatturato conseguente alla graduale normalizzazione dei consumi alimentari domestici rispetto al picco avutosi durante la fase acuta della pandemia da COVID-19.

La migliore performance in termini di sales è stata realizzata nell'area sugli con un aumento del 10,7%, mentre le altre categorie sono rimaste pressoché stabili. Le "Altre Linee", ovvero i prodotti acquistati da terzi e commercializzati dalla controllata LDH (La Doria) Ltd (di seguito anche "LDH") hanno performato con un lieve incremento delle vendite pari all'1%. Nel complesso, la crescita dei ricavi nel 2021 è stata realizzata sui mercati internazionali dove le vendite sono aumentate del 2,3%. Il mercato domestico è aumentato dell'1,3%.

Nel 2021 il CDA ha approvato il nuovo Piano Strategico triennale con l'obiettivo di rafforzare la leadership internazionale nel mercato del Private Labels. Il Piano, approvato nel 2021, è stato riconfermato nelle linee strategiche il 28/1/22 ridimensionando i target di marginalità per effetto della spirale inflazionistica.

Valore economico direttamente generato e distribuito

Un'azienda sostenibile è in grado non solo di creare valore ma ha anche la capacità di restituire parte della ricchezza prodotta al territorio in cui opera e ai propri stakeholder, siano essi dipendenti, fornitori, Pubblica Amministrazione e tutta la comunità di riferimento.

La tabella presenta, per il biennio 2020-2021, il valore economico generato, distribuito e trattenuto in maniera sintetica, attraverso una riclassificazione delle voci del conto economico del bilancio consolidato del Gruppo.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

	2020		2021	
Valore economico generato	900.314	100%	879.857	100%
Valore economico distribuito	840.039	93,3%	823.779	93,6%
Costi operativi riclassificati	748.105	83,1%	725.683	82,5%
Valore distribuito ai dipendenti	58.571	6,5%	58.338	6,6%
Valore distribuito ai fornitori di capitale	3.108	0,3%	7.095	0,8%
Valore distribuito alla P.A.	13.113	1,5%	16.669	1,9%
Valore distribuito agli azionisti	16.039	1,8%	15.192	1,7%
Valore distribuito alla comunità	1.112	0,1%	802	0,1%
Valore economico trattenuto	60.266	6,7%	56.078	6,4%

Come si evince dai dati, nel corso dell'ultimo biennio la percentuale del valore economico distribuito si è mantenuta pressoché stabile. Nella ripartizione percentuale di tale valore si nota un incremento del valore distribuito ai fornitori di capitale ed una lieve diminuzione del valore economico trattenuto, base di partenza per le strategie di crescita future.

La Doria, al fine di contribuire al miglioramento dell'assistenza sanitaria, sostenere la ricerca per le cure mediche e/o valorizzare e promuovere gli aspetti socio-culturali del territorio, elargisce liberalità ad Onlus, Associazioni di Volontariato ed Enti locali. La maggior parte del valore economico generato è stato destinato all'acquisto di materie prime e servizi, che nel caso specifico de La Doria hanno un impatto significativo sul territorio in cui l'azienda opera, in considerazione del forte legame con i fornitori di materia prima prodotta in Italia e con i fornitori di servizi locali. Tale aspetto è un elemento distintivo de La Doria, impegnata ad investire sul territorio italiano, soprattutto nel Mezzogiorno, nonostante la propensione dei mercati a volgere lo sguardo verso l'estero.

Questo modello di investimenti locali e radicamento al territorio in cui l'azienda è

nata e cresciuta contribuisce alla distribuzione di valore verso le comunità locali che altrimenti vivrebbero condizioni economico-sociali non semplici.

Analizzando nello specifico la provenienza dei fornitori di materie prime e di servizi, prevalentemente di logistica e manutenzione degli impianti, si evince il contributo della Società all'indotto locale, sia al sistema Paese che a livello regionale (Campania, Emilia Romagna, Basilicata). Si tratta di un impegno importante da parte del Gruppo, sul quale viene mantenuta un'attenzione costante.

PROPORZIONE DI SPESA SU FORNITORI LOCALI

	Costo	% sul valore economico generato	Fornitori		2020		2021	
					Di cui regionali		Di cui regionali	
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori materie prime	622.952	71%	Locali	49,25%	32,20%	52,41%	34,56%	
			Non locali	50,75%		47,59%		
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori di servizi (manutenzione, logistica, ecc.)	95.265	11%	Locali	66,61%	43,77%	68,93%	35,25%	
			Non locali	33,39%		31,07%		

La Doria ha preso parte alla Fondazione Filiera Italia³² la quale mette insieme le principali realtà della filiera agricola, aziende private e cooperative, eccellenze produttive del made in Italy e della grande distribuzione. La nuova realtà riunisce il meglio della produzione agricola nazionale, rappresentata da Coldiretti, dell'industria alimentare, con oltre 80 protagonisti nazionali, e della distribuzione, ora allargata alle più importanti componenti del sistema Paese.

La Fondazione Filiera Italia intende essere nodale portavoce di un modello nuovo in grado di accrescere l'approccio alla sostenibilità, di lottare contro il falso e l'Italian sounding, di trasmettere il valore dell'autentico Made in Italy nel mondo, di promuovere buone pratiche commerciali come i contratti di filiera, di sviluppare un modello equo di produzione che valorizzi l'origine 100% italiana, di potenziare ricerca e innovazione.

Un'alleanza che punta a dare centralità alle persone, alla comunità, per difendere i loro diritti e assicurare loro un'alimentazione accessibile, sana e di qualità.

Nel 2021 la quota di valore distribuito destinata alla Pubblica Amministrazione - sotto forma di imposte e tasse - è stata pari a 16.669 mln.

La strategia fiscale di Gruppo è un importante elemento del sistema di controllo interno, benché non formalizzata per La Doria, e finalizzata ad una corretta e tempestiva determinazione e liquidazione delle imposte dovute per legge ed esecuzione dei connessi adempimenti in uno al contenimento del rischio fiscale, inteso come rischio di incorrere nella violazione di norme tributarie o nell'abuso dei principi e delle finalità dell'ordinamento tributario. La strategia fiscale è allineata agli obiettivi di sostenibilità, integrati nella strategia di business, e si ispira ai principi declinati nel

Codice Etico quali trasparenza e correttezza nei rapporti con le autorità fiscali. A tal fine La Società applica la legislazione fiscale dei Paesi in cui opera, assicurando che siano osservati lo spirito e lo scopo che la norma o l'ordinamento prevedono per la materia oggetto di interpretazione. Nei casi in cui la disciplina fiscale alimenti dubbi interpretativi o difficoltà applicative, il Gruppo persegue una linea interpretativa ragionevole ispirata ai principi di legalità, avvalendosi, qualora necessario, di professionisti esterni ed attivando le opportune procedure di interlocuzione con le autorità fiscali. La Società controllata LDH (La Doria) Ltd, in conformità con i requisiti dell'Allegato 19 Finance Act 2016, pubblica annual-

³² <https://www.filieraitalia.it/>

mente la sua strategia fiscale sul sito³³.

Nell'ottica di consolidare la trasparenza verso le autorità fiscali, La Società aderisce alle previsioni in materia di transfer pricing documentation, in conformità con le indicazioni delle Transfer Pricing Guidelines dell'OCSE. L'approccio di apertura e trasparenza nei rapporti con l'autorità fiscale mira ad assicurare una comunicazione trasparente oltre che accurata e tempestiva.

I ruoli e le responsabilità nel processo di gestione della fiscalità sono chiaramente attribuiti, con adeguato rispetto dei principi di segregazione delle funzioni. Esiste una procedura formalizzata che disciplina i rapporti con la pubblica amministrazione e identifica le funzioni aziendali che sono autorizzate ad interfacciarsi con gli Enti della Pubblica Amministrazione.

Il Gruppo, in considerazione dell'obiettivo di minimizzare il rischio fiscale e quello reputazionale, non pone in essere operazioni che perseguono prevalentemente un vantaggio fiscale e non pone in essere business e/o investimenti in territori classificati come paradisi fiscali con lo scopo prevalente di ridurre la pressione fiscale.

La Doria in una logica di miglioramento continuo della propria governance e di rafforzamento del proprio Sistema di controllo interno e di gestione dei rischi, ha finalizzato le attività di risk assessment che hanno condotto alla redazione di una nuova sezione della Parte Speciale del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo dedicata ai Reati Tributari (art. 25-quinquiesdecies del D. Lgs. 231/01). La Società s'impegnerà, per i prossimi anni, a promuovere la diffusione della cultura e dei valori della corretta applicazione della normativa fiscale organizzando iniziative formative rivolte a tutto il personale. Per la rendicontazione Paese per Paese delle

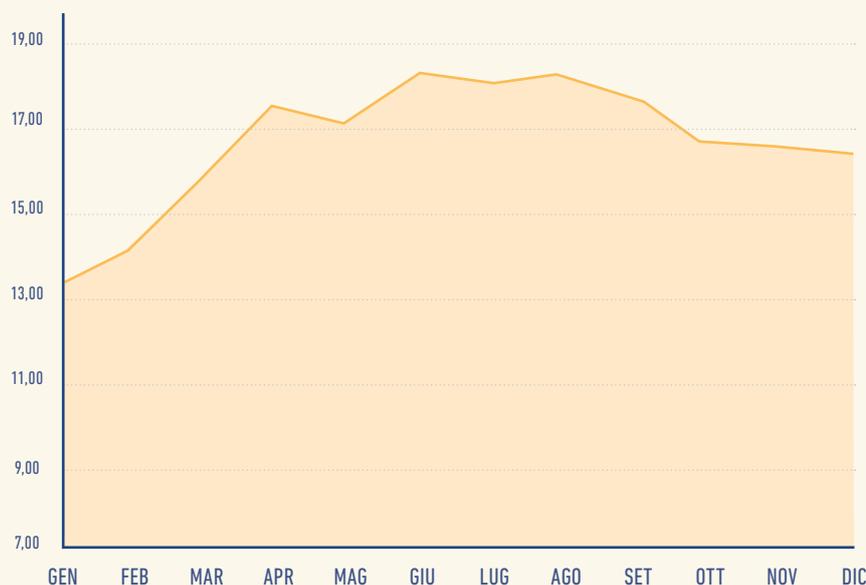
informazioni finanziarie, economiche e fiscali per ogni giurisdizione in cui l'organizzazione opera si rimanda a quanto riportato nel Bilancio Consolidato. Il Gruppo è consapevole che le imposte sono importanti fonti di entrate e sono fondamentali per la stabilità macroeconomica del paese.

Andamento del titolo

L'analisi dell'andamento del titolo nel corso del 2021 mostra un prezzo medio annuo su base giornaliera pari a 16,74 Euro, in aumento rispetto a quanto registrato nel 2020 con un prezzo medio annuo attestato a 10,74 Euro. Il prezzo minimo è stato pari a 13,10 Euro, rilevato il 25 gennaio 2021, mentre quello massimo è stato pari a 19,46 Euro, toccato il 01 luglio 2021. Il volume medio giornaliero degli scambi nel 2021 si è attestato a 65.493 (61.047 i volumi medi giornalieri scambiati nel 2020).

ANDAMENTO MENSILE DEL TITOLO - 2021

Dati in Euro



³³ <https://www.ldhlt.com/home/tax-strategy/>



PASSIONE

Innovazione
Qualità del sistema azienda
Italianità



InnovazioneQualità del sistema azienda
Italianità

Innovazione



Crediamo che innovazione e sostenibilità siano due temi al centro del presente e soprattutto i cardini per costruire un futuro di maggiore benessere per tutti.

Per noi l'innovazione ha due principali direttrici: creare nuove linee di prodotto e adeguare quelle esistenti ai nuovi trend di mercato; rendere gli stabilimenti più efficienti, innovando i sistemi informativi e il processo stesso di produzione.

Siamo produttori a marchio *private label*, per noi quindi l'innovazione di prodotto non può prescindere dalla stretta collaborazione con i nostri clienti. Ciononostante siamo attenti a cogliere le tendenze di mercato, le aspettative dei consumatori ed a proporre le novità di prodotto e processo ai nostri clienti e partner commerciali.

Nell'ambito dell'innovazione di prodotto abbiamo dato particolare attenzione all'innovazione sul packaging, per rispondere alla crescente domanda del mercato di prodotti sostenibili ed a ridotto impatto energetico/ambientale, esplorando nuovi materiali e nuove tecnologie applicative. Nell'innovazione di processo dedichiamo attenzione agli interventi di ottimizzazione produttiva e di mitigazione degli impatti ambientali della produzione.



137

Progetti di sviluppo
nuovi prodotti avviati
nel 2021



PROCESSI PRODUTTIVI

Versatilità
ed efficienza

Il mercato italiano ed internazionale dei prodotti alimentari è influenzato sempre di più dalle trasformazioni della società, dai cambiamenti delle abitudini alimentari e da una sempre crescente attenzione all'ambiente. I consumatori sono sempre più in grado di riconoscere il valore intrinseco di ciò che comprano, dagli aspetti tecnologici, all'attenzione rivolta al corretto utilizzo ambientale delle risorse naturali, alla logistica e al packaging, nell'ottica di un concetto di qualità globale e responsabilità sociale. Investire in innovazione, per La Doria, significa fornire un contributo concreto alla modernizzazione del Paese e al miglioramento della competitività.

Ricette per tutte le esigenze

Il processo di sviluppo dei prodotti è affidato a un team specializzato che si occupa di analizzare le richieste che provengono dai clienti e di definire la ricetta migliore da proporre. Le proposte di realizzazione di prodotti innovativi sono invece affidate ad un team dedicato con la finalità di intercettare nuovi trends e bisogni del consumatore per migliorare e differenziare la gamma dei prodotti da proporre al cliente. Nel corso degli ultimi anni, La Doria ha registrato un incremento di richieste di prodotti biologici, vegani, free-from e delle linee *healthy*, che spaziano da semplici formulazioni a ridotto contenuto di sale e di zucchero a design di formulazioni più complesse. Nel corso del 2021 sono stati avviati 137 progetti di innovazione che hanno interessato tutte le linee di prodotto. Il lavoro svolto negli ultimi anni ha permesso di introdurre sul mercato alcuni nuovi prodotti de La Doria; tra questi si annoverano: i pesti vegani per il mercato UK, i sughi rossi e bianchi per il mercato USA, alcuni prodotti a ridotto contenuto di zucchero. Nel 2021 abbiamo impiegato ingredienti nuovi ed innovativi che hanno permesso di definire nuove linee di prodotto alternative ai classici pesti di basilico e quelle relative a bevande a base di succhi di verdure. Dall'analisi dei gusti dei consumatori e dei loro cambiamenti abbiamo proposto ai nostri clienti formulazioni tipiche della cucina etnica e balcanica. Nel 2021 i progetti sviluppo dei nuovi prodotti hanno riguardato la modifica ed il miglioramento delle ricette già in produzione, in termini di qualità, e di estensione di ricette già esistenti verso nuovi clienti (nel grafico quelle indicate alla voce "associazione"), ma la maggior parte delle attività sono state dedicate alle innovazioni di prodotto intese come impiego di ingredienti/packaging nuovi ed innovativi.

Versatili ed efficienti

Nell'ambito dell'innovazione un ruolo molto importante è rivestito anche dall'organizzazione dei processi produttivi e degli stabilimenti, per essere in grado di garantire maggiore flessibilità produttiva, riduzione dei costi e mitigazione di alcuni impatti ambientali.

Flessibilità nel cambio formato

Negli stabilimenti de La Doria i processi produttivi sono caratterizzati da un'elevata propensione alla versatilità. Ogni linea produttiva, infatti, deve essere capace di variare la propria operatività in base ai differenti formati di prodotto richiesti dai clienti.

Proprio per la centralità di tale aspetto, nel corso degli anni in tutti gli stabilimenti del Gruppo è stato portato avanti un progetto di miglioramento *Kaizen* dedicato all'ottimizzazione dei cambi formato affiancando all'originario obiettivo anche quello di semplificazione della gamma dei prodotti. Il *Kaizen* è una strategia di management giapponese che significa "cambiare in meglio" o "miglioramento lento e continuo", questo metodo giapponese incoraggia piccoli miglioramenti che si concretizzano giorno dopo giorno, in maniera continua. Per la realizzazione del progetto è stato costituito un apposito team, composto da persone di tutti gli stabilimenti, che si occupa da un lato di analizzare nel dettaglio dati di sistema, tra cui la mappatura di tutti i cambi di formato, i tempi teorici di cambio, e dall'altro di effettuare rilevamenti direttamente sulle linee, attraverso l'analisi dei tempi effettivi e interviste con gli operatori delle linee. Il progetto ha permesso all'azienda di redigere delle procedure per migliorare tale processo e per rendere omogeneo l'approccio nei diversi stabilimenti.

PROGETTI DI SVILUPPO NUOVI PRODOTTI



Innovazione tecnologica

La Doria ha costruito negli anni un costante percorso innovativo, cogliendo le opportunità che l'innovazione tecnologica riesce ad offrire, supportando adeguatamente il business e le risorse umane coinvolte nell'organizzazione. Le performance de La Doria di questi anni dimostrano che l'innovazione tecnologica è una strategia vincente. A valle di uno studio di fattibilità, condotto negli anni precedenti, che ha identificato gli interventi necessari per migliorare le funzionalità dei sistemi informatici esistenti, è stato predisposto un piano pluriennale di progetti che ha coinvolto, e coinvolgerà anche per i prossimi anni, tutte le aree dell'azienda; l'obiettivo è raggiungere un elevato grado di integrazione dei processi, dei sistemi e delle risorse umane coinvolte. Il programma La Doria Digital Transformation prevede l'aggiornamento e l'evoluzione del sistema SAP; lo sviluppo di un sistema di Business Intelligence orientato a fornire ai vari livelli aziendali la reportistica di analisi dei diversi processi; l'implementazione del sistema MES per la gestione integrata dei processi produttivi attraverso l'interconnessione delle macchine; la dematerializzazione dei documenti cartacei; l'aggiornamento dell'infrastruttura tecnologia e l'adeguamento delle procedure di sicurezza informatica. Il complesso e ambizioso programma vede coinvolto e continuerà a coinvolgere tutto il gruppo e in particolare i numerosissimi giovani presenti in tutte le aree, forza propulsiva per realizzare nuovi interventi e per acquisire competenze e governo dei nuovi strumenti, quali leve cruciali per poter affrontare adeguatamente le sfide del prossimo futuro.

Qualità del sistema azienda

[GRI 102-8; GRI 102-48; GRI 401-1; GRI 403-1 a GRI 403-9; GRI 404-1; GRI 405-1; GRI 405-2; GRI 412-2]



La qualità del sistema azienda è ciò che consente di essere apprezzati dai clienti, un ecosistema che permette di crescere e consolidare il *know how* aziendale.

Nel tempo, siamo stati in grado di costruire una relazione solida con i nostri clienti, conquistando progressivamente la loro fiducia attraverso un costante lavoro di ascolto e risposta alle loro richieste, in maniera rapida ed efficiente e attraverso prodotti e servizi di qualità.

Per fare ciò, in un mercato estremamente competitivo, è necessario il contributo quotidiano di tutti per essere reattivi e affrontare le sfide in maniera positiva e nella consapevolezza che domani saranno necessarie nuove competenze.

Ciò non può prescindere dall'attenzione che l'azienda deve dedi-

care alle proprie risorse, alla loro sicurezza e al loro benessere.

La pandemia di COVID-19 ha sottolineato l'importanza di un sistema alimentare solido e resiliente che funzioni in qualsiasi circostanza e sia in grado di assicurare ai cittadini un approvvigionamento sufficiente di alimenti a prezzi accessibili.



10 anni

17 i clienti top italiani ed esteri fedeli da almeno 10 anni



1%

Incremento della forza lavoro

L'attenzione al cliente

La qualità del sistema azienda è quella che i clienti in primis riconoscono a La Doria, per qualità dei prodotti, *know how*, capacità, affidabilità e integrità e trasparenza della Governance aziendale.

Lavorare nel mercato delle *private label* con un portafoglio clienti ampio e diffuso in tutto il mondo è una sfida ambiziosa. Le differenti propensioni al consumo di coloro che acquistano i prodotti richiedono una collaborazione costante con i clienti, flessibilità nella produzione in termini di formulazione delle ricette e variazione di formati, senza prescindere da elevati standard di qualità e sicurezza. Queste caratteristiche da sole non bastano per avere successo, devono infatti essere accompagnate dall'erogazione di servizi efficienti ed efficaci, che consentano ai clienti di essere sicuri, di anno in anno, che i volumi di prodotti richiesti vengano effettivamente realizzati e consegnati nei tempi stabiliti.

L'impegno e la dedizione con cui il Gruppo fronteggia queste sfide trovano riscontro nelle posizioni di leadership raggiunte in Italia e all'estero, e nella solida fidelizzazione dei clienti più importanti.

Dei primi 10 clienti italiani, che nell'ultimo biennio hanno contribuito al 75% del fatturato de La Doria, 9 sono ormai clienti da almeno dieci anni.

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA IN ITALIA

ITALIA	2020	2021	Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	77%	75%	Da 0 a 6 anni	0
			Da almeno 7 anni	1
			Da almeno 10 anni	9

Volgendo lo sguardo all'estero, se si esclude la controllata LDH che da sola contribuisce a più del 39% del fatturato de La Doria all'estero, i primi 10 clienti rappresentano il 63 % del fatturato estero. Di questi, 8 clienti scelgono La Doria da almeno 10 anni.

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA ALL'ESTERO

ESTERO ESCLUSO LDH	2020	2021	Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	64%	63%	Da 0 a 6 anni	1
			Da almeno 7 anni	1
			Da almeno 10 anni	8

FIDELIZZAZIONE DEI TOP CLIENT DI LDH (PRODOTTI LA DORIA)

ESTERO LDH	2020	2021
% fatturato estero de La Doria verso LDH	43%	39%
Percentuale di fatturato dei primi 5 clienti di LDH	92%	93%

Anni Fidelizzazione dei 5 Top Client	Numero clienti
Da almeno 10 anni	5

I primi 5 *top client* della controllata LDH hanno rappresentato nell'ultimo biennio più del 90% del fatturato estero de la Doria verso quest'ultima. Questi 5 clienti scelgono LDH da almeno 10 anni.

Per mantenere questi livelli di competitività, La Doria deve essere pronta ogni giorno a fornire risposte alle rinnovate esigenze dei clienti, che spaziano dall'incremento delle nuove linee di prodotto, premium e biologiche, all'ottimizzazione del packaging, passando per i controlli richiesti lungo la filiera e la capacità di semplificare la distribuzione dei prodotti.



Le nostre persone

La qualità del sistema azienda non può prescindere dal lavoro che quotidianamente svolgono tutte le persone del Gruppo, dal loro benessere e dalle loro competenze.

Il Gruppo è composto da 782 dipendenti in Italia e 89 nel Regno Unito, di cui 790 assunti con contratti a tempo indeterminato. Queste persone rappresentano la base solida su cui si fonda l'azienda³⁴. Le caratteristiche dei cicli di produzione degli stabilimenti, però, richiedono l'impiego di alcuni lavoratori stagionali nei periodi di picco della produzione, prevalentemente durante la campagna del pomodoro (da luglio a settembre). Nel corso dell'ultimo anno, l'azienda ha fatto ricorso a 838 lavoratori stagionali³⁵, assunti con contratti a termine. Tali lavoratori godono delle stesse tutele degli altri lavoratori impiegati nelle linee di produzione e ricevono la formazione necessaria per svolgere il lavoro in piena sicurezza e per garantire gli standard di qualità previsti dall'azienda. A conferma delle attenzioni che La Doria riserva a questi lavoratori, vi è un alto livello di consolidamento del rapporto che si traduce nel coinvolgimento annuale nei periodi di elevata produzione o in trasformazione delle collaborazioni stagionali in assunzioni stabili.

La tipologia di lavoro svolto negli stabilimenti, dove viene impiegata la maggior parte delle persone, determina una rilevante presenza maschile che comporta uno sbilanciamento di genere; le donne, infatti, sono circa il 21% della forza lavoro totale. Il netto sbilanciamento è solo in parte mitigato nelle categorie professionali differenti dagli operai.

La Doria si impegna a garantire un ambiente di lavoro senza discriminazioni conformemente a quanto imposto dalla legge sulle pari opportunità di lavoro.

L'impegno di La Doria per i prossimi anni è formalizzare un piano di attività triennale sulla diversità e inclusione.

A tal fine La Doria rispetta gli standard salariali fissati dalla legge e dalla contrattazione collettiva nazionale. Inoltre, sono sottoscritti accordi integrativi aziendali volti a definire trattamenti aziendali di miglior favore, ovvero premi di risultato secondo gli obiettivi raggiunti.

PERSONALE DEL GRUPPO SUDDIVISO PER RUOLO, GENERE E FASCE DI ETÀ AL 31/12/2021

	Totale	Uomini		Donne	
Dirigenti	24	23	96%	1	4%
< 30	1	1	100%	0	0%
30-50	5	4	80%	1	20%
> 50	18	18	100%	0	0%
Quadri	45	32	71%	13	29%
< 30	1	0	0%	1	100%
30-50	28	20	71%	8	29%
> 50	16	12	75%	4	25%
Impiegati	280	155	55%	125	45%
< 30	30	12	40%	18	60%
30-50	184	100	54%	84	46%
> 50	66	43	65%	23	35%
Operai	522	475	91%	47	9%
< 30	118	110	93%	8	7%
30-50	296	267	90%	29	10%
> 50	108	98	91%	10	9%
TOTALE	871	685	79%	186	21%

³⁴ All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore GRI 102-8). Il numero dei dipendenti all'interno del presente documento è pari a 871 e vi è dunque una differenza di una unità rispetto alla Relazione Finanziaria. Questa differenza è dovuta all'utilizzo di una metodologia di calcolo differente.

³⁵ Il dato sul numero dei lavoratori stagionali è un dato puntuale e fa riferimento al totale dipendenti stagionali assunti nell'anno.

Di seguito è riportato il rapporto tra la retribuzione media donna - uomo di La Doria che registra per i quadri uno sbilanciamento del 10%, per gli impiegati dell'8% e per gli operai del 3% dovuta solo in parte alla presenza di un maggior numero di uomini con maggiore anzianità di servizio e conseguentemente una maggiore retribuzione media. Lo sbilanciamento risulta maggiore nella Controllata estera.

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LA DORIA

	2020	2021
Dirigenti	67%	- ³⁶
Quadri	92%	90%
Impiegati	91%	92%
Operai	97%	97%

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LDH

	2020	2021
Dirigenti	78%	61%
Quadri	-	64%
Impiegati	65%	76%

Il legame con il territorio e le opportunità per i giovani

Un ulteriore elemento della qualità del sistema azienda per La Doria è l'impegno nel contribuire alla crescita locale e consolidare il legame con il territorio. La maggior parte delle persone dell'azienda provengono, infatti, dalle comunità di riferimento limitrofe agli stabilimenti. Negli ultimi anni, questo impegno si è focalizzato nel creare opportunità di lavoro per i giovani attraverso l'iniziativa "Rosso d'Estate".

DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE (A TEMPO INDETERMINATO) IN ITALIA

	Assunzioni annuali			2020			2021			Cessazioni annuali			2020			2021		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne			
Totale nuovi assunti	35	30	5	25	24	1	Totale cessazioni	23	21	2	68	59	9					
< 30 anni	20	15	5	11	11	0	< 30 anni	9	9	-	12	10	2					
30-50 anni	14	14	-	14	13	1	30-50 anni	6	4	2	29	26	3					
> 50 anni	1	1	-	0	0	0	> 50 anni	8	8	-	27	23	4					
Tasso nuovi assunti (%)	4,7%	4,9%	3,8%	3,6%	4,2%	0,8%	Tasso cessazioni (%)	3,1%	3,5%	1,5%	9,7%	10,2%	7,2%					

DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE (A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO DETERMINATO) IN ITALIA

	Assunzioni annuali			2021			Cessazioni annuali			2021		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	191	161	30	Totale cessazioni	184	155	29					
< 30 anni	117	99	18	< 30 anni	80	66	14					
30-50 anni	66	54	12	30-50 anni	72	61	11					
> 50 anni	8	8	0	> 50 anni	32	28	4					
Tasso nuovi assunti (%)	24,4%	25,0%	21,9%	Tasso cessazioni (%)	23,5%	24,0%	21,2%					

DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE (A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO DETERMINATO) NEL REGNO UNITO

	Assunzioni annuali			2020			2021			Cessazioni annuali			2020			2021		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne			
Totale nuovi assunti	21	4	17	23	10	13	Totale cessazioni	11	3	8	20	9	11					
< 30 anni	6	2	4	10	5	5	< 30 anni	4	3	1	11	6	5					
30-50 anni	10	2	8	9	4	5	30-50 anni	4	-	4	6	2	4					
> 50 anni	5	-	5	4	1	3	> 50 anni	3	-	3	3	1	2					
Tasso nuovi assunti (%)	23,6%	10%	34,7%	25,8%	25,0%	26,5%	Tasso cessazioni (%)	12,4%	7,5%	16,3%	22,5%	22,5%	22,4%					

³⁶ Nel 2021 il dato non è presente in quanto nella categoria dirigenti non sono presenti donne.

Il progetto nasce dalla continua e duratura strategia aziendale di investimento sul capitale umano e rappresenta il canale privilegiato per selezionare, formare e sviluppare le nuove leve impiegate all'interno dei siti produttivi del gruppo. I partecipanti vengono coinvolti in un percorso formativo che consente loro di acquisire alcune competenze base sul mondo del lavoro e dell'operatività aziendale e che sfocia in un'esperienza lavorativa durante la campagna del pomodoro, nei mesi estivi.

Il programma, semplice dal punto di vista concettuale, è piuttosto complesso nella sua articolazione e realizzazione, prevedendo una serie di step tutti finalizzati ad un unico obiettivo: scegliere le persone giuste sulle quali investire, offrendo loro concrete possibilità di poter restare nel proprio ambiente e territorio.

Gli step del programma prevedono:

- Presentazione del progetto presso gli istituti individuati;
- Raccolta adesioni;
- Selezione degli allievi;
- Corso di formazione professionale;
- Partecipazione alla campagna pomodoro;
- Valutazione finale;
- Contratto di apprendistato per i più meritevoli.

A causa dell'emergenza sanitaria, l'azienda ha interrotto il progetto "Rosso d'Estate" per l'anno 2021. Il progetto riprenderà nel 2022.

Nel 2021 è stato instaurato un rapporto di collaborazione con il Dipartimento di Economia, Management e Istituzioni dell'Università Federico II di Napoli contribuendo all'organizzazione del Master Universitario in Marketing e Service Management.

La partnership prevede, oltre al sostegno economico, l'attivazione di stage presso l'azienda e lo sviluppo di project work aventi ad oggetto business analysis relativamente al settore in cui opera l'azienda. Un altro importante investimento di La Doria finalizzato a favorire il diritto allo studio, giunto alla VII edizione, è rappresentato dall'assegnazione delle Borse di studio "Anna e Diodato Ferraioli", riservate ai figli dei dipendenti che hanno intrapreso la carriera universitaria e dal 2018 anche ai migliori studenti degli Istituti scolastici del territorio diplomati nell'anno e che si iscrivono a facoltà in linea con le competenze richieste in azienda.

L'azienda, con tale concorso, ha premiato 11 meritevoli studenti, di cui 8 figli dei dipendenti La Doria, elargendo, per l'anno 2021, un contributo messo a disposizione pari ad un valore complessivo di circa 16.500€ e, benché tale intervento non riguardi la formazione e lo sviluppo delle risorse interne all'azienda, si inserisce comunque nella direttrice di impegno volto a supportare sia le persone che fanno parte di La Doria, incentivando la formazione universitaria di coloro che risultano particolarmente meritevoli ma con un reddito familiare basso, sia le persone dell'intera comunità locale.

Formazione e sviluppo

La capacità dell'azienda di essere competitiva sul mercato e continuare a crescere passa necessariamente per lo sviluppo delle persone che la compongono. La diversificazione di prodotto e la velocità con cui la tecnologia evolve avrebbero un impatto limitato se non accompagnati da un forte investimento sulla crescita professionale delle persone. Il *know how* aziendale viene consolidato attraverso un insieme di azioni coordinate che annoverano programmi formativi, percorsi di

coaching individuale e di gruppo, e lo sviluppo di percorsi di carriera. Nel 2021 l'Azienda ha sostenuto costi, per le attività di formazione per circa 152.000€. Le principali linee di intervento formativo si focalizzano sullo sviluppo dei nuovi prodotti e la sicurezza alimentare, sulle competenze di produzione e, manutenzione delle linee, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull'aggiornamento amministrativo-contabile e sulle competenze linguistiche. La piattaforma di formazione on-line ha rappresentato, in quest'anno caratterizzato dal distanziamento sociale e dalla riduzione della mobilità, uno strumento centrale nella diffusione e ampliamento delle conoscenze aziendali. Nel 2021 sono stati inseriti 3 nuovi corsi su tematiche ESG. In dettaglio, nel 2021 il 14,3% dei dipendenti sono stati coinvolti in attività di formazione sui diritti Umani.

Tale tipologia di apprendimento si è rivelata vantaggiosa e in linea con i bisogni di flessibilità dei dipendenti, che hanno avuto la possibilità di apprendere senza intralciare i propri impegni di lavoro, di riconsultare i materiali online all'occorrenza e di monitorare il proprio apprendimento. L'utilizzo di tali tecnologie ha permesso anche all'azienda di condividere facilmente i propri contenuti e di aggiornarli in maniera tempestiva.

ORE DI FORMAZIONI EROGATE ANNUALMENTE

Ore	2020	2021
Totali	7.138	15.265
- di cui a interinali	651	133

Come si evince dal prospetto dal 2021 sono riprese le normali attività di formazione che si era ridotta a causa dell'emergenza sanitaria.

Nel 2021 ha avuto seguito il Progetto di Valutazione del Potenziale su alcune risorse con l'obiettivo di analizzarne le capacità e le caratteristiche individuali, e per orientarne lo sviluppo all'interno dell'azienda verso posizioni manageriali presenti e future. La conclusione del progetto è prevista per l'anno 2022.

Nel 2021 è stata organizzata da Great Place to Work con il contributo di una società di consulenza una Survey 2021 sull'Employer experience, i risultati costituiscono un bacino di informazioni finalizzate ad implementare eventuali azioni volte a migliorare sempre più l'esperienza lavorativa in azienda.

Per l'anno 2022, oltre a consolidare i programmi ed i progetti già avviati, si prevedono i seguenti sviluppi:

1. Implementazione del progetto di Performances and Competencies Appraisal per tutti i primi riporti dei dirigenti aziendali;
2. Formazione dei dipendenti, in base al tipo di partecipazione al programma di Appraisal, ai concetti di valutazione, di competenze, obiettivi, feedback.

Sicurezza

Sul tema della salute e sicurezza dei lavoratori, La Doria ha effettuato un lavoro rilevante negli ultimi anni attraverso iniziative orientate ad una maggiore partecipazione dei lavoratori. L'impegno di La Doria è sempre più orientato a sostenere e diffondere un'effettiva cultura della sicurezza negli stabilimenti. Tale orientamento ha consentito di fronteggiare con la massima tempestività ed efficacia la situazione di emergenza legata alla diffusione del COVID-19.

Per formalizzare l'impegno su tale tematica La Doria ha ottenuto per tutti gli stabilimenti la Certificazione UNI EN ISO 45001:2018. Parte integrante del Sistema è

la Politica, la quale è resa disponibile a tutti i lavoratori e ai soggetti interessati. La documentazione a supporto del sistema di gestione della Sicurezza include:

- a) il Manuale di Salute e Sicurezza sul lavoro, che descrive e illustra il SGSSL e l'azienda nei suoi aspetti caratteristici, strategici e di mercato;
- b) l'analisi del Contesto, parti interessate, analisi dei rischi e delle opportunità;
- c) le Procedure di Salute e Sicurezza sul lavoro, che coprono tutti i punti della Norma UNI ISO 45001:2018 e ne disciplinano la corretta applicazione al fine di una completa compliance.

Per garantire la corretta implementazione di tale Sistema, sono stati pianificati e attuati ulteriori audit da parte del Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato finalizzati ad elevare l'attenzione sui comportamenti delle maestranze anche da parte dei dirigenti e preposti, principali responsabili della vigilanza.

Obiettivi specifici in ambito di salute e sicurezza sul lavoro consentono il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali e, una volta approvati dalla Direzione, sono comunicati a tutte le persone direttamente coinvolte nella loro applicazione.

In linea con gli impegni assunti la Società coinvolge i dipendenti nella gestione della Sicurezza, sia attraverso Comitati di Stabilimento, a cui partecipano anche i Rappresentanti dei Lavoratori sulla Sicurezza, sia con la formazione specifica.

Conformemente ai requisiti di legge, La Doria dispone di un Servizio di Prevenzione e Protezione con Responsabili ed Addetti in ogni stabilimento, di supporto ai delegati in materia. Gli ASPP (Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione) sono formalmente designati, e rappresentano un supporto operativo per tutti gli stabilimenti. Il Servizio di Prevenzione e Protezione redige il Documento di valutazione dei Rischi (DVR), identifica le misure di Prevenzione e Protezione e le necessità formative e addestrative, programma la prevenzione, mediante l'approntamento di un Programma annuale, organizza e implementa le visite periodiche dei luoghi di lavoro e delle riunioni periodiche e s'interfaccia con il Medico Competente.

La documentazione, definita per l'implementazione, la gestione e il controllo delle attività di Prevenzione e Protezione (P&P) della Salute e Sicurezza sul Lavoro, è generata dalla Valutazione dei Rischi; ed è riportata in un'apposita Lista allegata al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR).

Lo stato di salute dei lavoratori che, per la mansione svolta, sono esposti a specifici fattori di rischio nell'ambiente di lavoro, viene monitorato con azioni periodiche di sorveglianza sanitaria, effettuate dai medici preposti a questa attività.

Ogni evento che può provocare un infortunio o un danno alla proprietà, agli impianti o all'ambiente circostante ricade nell'ambito di applicazione di una specifica procedura (Indagini di Incidenti e infortuni e azioni correttive e preventive). Tale procedura prevede un rapporto di incidente/infortunio sottoposto ad una sistematica analisi delle cause. Lo scopo fondamentale di questa indagine è individuare e valutare eventuali:

1. Condizioni critiche ed eventuali responsabilità;
2. non Conformità e allontanamento dagli standard normativi e di legge;
3. condizioni di pericolo non note e necessità di valutazione dei rischi;
4. eventuali azioni disciplinari;
5. eventuali necessità di denuncia alle autorità;
6. redazione formale di un Piano d'Azioni Correttive, Preventive e Migliorative

I lavoratori hanno la possibilità di segnalare al loro rappresentante (RLS) eventuali condizioni di pericolo e/o utilizzare una apposita cassetta, posizionata all'interno degli stabilimenti, in modo anonimo.

Il coinvolgimento dei lavoratori ha contribuito a sviluppare un atteggiamento propositivo nella segnalazione di situazioni e comportamenti pericolosi ("near miss"), costantemente monitorati dal Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato al fine di aumentare la possibilità di prevenire gli infortuni. I *near miss* sono opportunamente analizzati e, laddove previste, intraprese azioni correttive al fine di evitare il ripetersi degli stessi eventi.

TASSI DI INFORTUNI PER GENERE

Tasso di infortuni ³⁶	2020	2021
Totale	17,39	10,00
-uomini	21,07	11,81
-donne	2,87	2,90

Viene posta costante attenzione alla formazione e alla sensibilizzazione delle persone, sia dei dipendenti che dei lavoratori stagionali impiegati nei periodi di picchi di produzione. A tal fine in allegato ai Documenti di Valutazione del Rischio dei singoli Plant vengono definiti i fabbisogni minimi di formazione per gruppi omogenei di lavoratori. Le attività di formazione sono svolte in conformità a quanto sancito dall'Accordo Stato Regioni del 2011, con richiami formativi periodici. La valutazione dell'efficacia di ogni iniziativa di formazione avviene mediante la somministrazione di questionari sui temi trattati.

Le procedure aziendali, infatti, prevedono che i lavoratori stagionali ricevano la formazione base in materia di salute e sicurezza e sui sistemi di gestione aziendali, prima del loro impiego nelle linee di produzione.

³⁷ Il tasso di infortuni è calcolato: (infortuni/ore lavorate) *1.000.000.

Gestione emergenza Covid

L'emergenza epidemiologica derivante dal COVID-19 che siamo stati chiamati a fronteggiare a partire da marzo 2020 ha coinvolto tutto il Paese in una sfida complessa.

La Doria ha impostato la gestione dell'emergenza su tre aspetti prioritari: salvaguardia della sicurezza delle proprie persone, supporto alla comunità e garanzia della continuità aziendale.

Fin dall'inizio della propagazione del virus, la nostra priorità è stata la sicurezza dei dipendenti, garantita attraverso l'adozione di specifiche disposizioni e l'implementazione di tutte le misure sanitarie, in ottemperanza ai provvedimenti emanati dalle Autorità competenti. È stato da subito istituito un Comitato Centrale di Crisi con la funzione di monitorare lo stato di attuazione delle indicazioni operative descritte nel "Documento sulle Misure Organizzative messe in atto per contenere la diffusione nei luoghi di lavoro del COVID-19".

Il Comitato ha avuto un ruolo fondamentale per decidere in maniera tempestiva le azioni da realizzare, in attuazione dei provvedimenti normativi straordinari legati all'emergenza sanitaria e per compiere una costante verifica sull'attuazione di tutte le misure di sicurezza necessarie a garantire una piena tutela dei lavoratori. Tutte le azioni intraprese dal Gruppo nel corso della crisi sono state decise seguendo le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, e applicando i provvedimenti e le raccomandazioni forniti dalle Autorità nazionali e locali, in alcuni casi anticipandoli o integrandoli con misure più rigorose, concordate se necessario con i medici competenti. Gli ambienti di lavoro sono stati sanificati e sottoposti a igienizzazioni straordinarie.



L'azienda, nel primo semestre 2021, ha inoltre aderito al Protocollo di vaccinazione di Confindustria attivando un punto straordinario di vaccinazione anti COVID-19 presso lo stabilimento di Fisciano, allo scopo di concorrere ad accelerare e implementare a livello territoriale la capacità vaccinale e a rendere, nel contempo, più sicura la prosecuzione delle attività commerciali e produttive.

Nel corso dell'emergenza COVID-19, La Doria ha offerto supporto alla comunità attraverso donazioni di prodotto per gli enti caritatevoli come il Banco Alimentare ed erogazioni liberali ad associazioni di ricerca.

La situazione di crisi legata al COVID-19 è stata anche un'opportunità di miglioramento della cultura organizzativa. L'utilizzo dell'applicativo MS Teams ha permesso la necessaria continuità lavorativa in sicurezza durante l'emergenza sanitaria, massimizzando la fruibilità degli strumenti di comunicazione e collaborazione tra colleghi, anche da mobile, e moltiplicando le possibilità di interazione.



Italianità

Il settore agroalimentare è un indiscutibile pilastro del *Made in Italy* che garantisce il successo dell'Italia sul mercato internazionale, contribuendo alla diffusione dell'eccellenza che il nostro Paese produce.

Tutte le nostre materie prime sono trasformate all'interno degli stabilimenti in Italia, ecco la nostra garanzia di *Made in Italy*.

Per i prodotti della Linea Pomodoro è utilizzata materia prima proveniente dal territorio italiano. Per i prodotti Nettari di Pera, Nettari di Pesca, Nettari di Albicocca, della Linea Succhi è utilizzata solo frutta proveniente dal territorio italiano.

Nel caso di altri prodotti, che non sono disponibili per quantità e condizioni climatiche, ci approvvigioniamo all'estero ma

il processo di trasformazione avviene in Italia.

Siamo impegnati ad esportare i valori ed i sapori tipici dell'Italia, in particolare del Mezzogiorno, ad una vasta platea di consumatori in tutto il mondo.



100%

Il pomodoro fresco è 100% italiano



Made in Italy

Il 100% dei prodotti sono realizzati nei nostri impianti in Italia



100%

Le pere, le albicocche e le pesche dei nostri succhi di frutta provengono al 100% dall'Italia

La forza del Made in Italy

L'Italia può vantare un patrimonio gastronomico con pochi pari al mondo, in gran parte contraddistinto da prodotti e stili alimentari che fanno perno sulla dieta mediterranea, quale modello di alimentazione sana ed equilibrata sempre più riconosciuta e apprezzata anche all'estero. Il comparto alimentare, in questi ultimi anni, è divenuto un punto di forza del *Made in Italy*, perché associato a qualità dei prodotti, genuinità ma anche a garanzia di sicurezza, salubrità e origine, facendone pertanto un'importante leva di competitività.

Il pomodoro, uno dei vegetali base della dieta mediterranea, e in generale tutto il comparto delle conserve di pomodoro rappresentano una delle maggiori eccellenze dell'industria alimentare italiana. Il pomodoro riveste un ruolo trainante nell'economia nazionale, soprattutto in quella del Mezzogiorno, dove si concentra il maggior numero di aziende agricole dedite alla sua coltivazione. Le caratteristiche climatiche e territoriali di alcune regioni, in particolare Campania, Puglia, Basilicata e Molise, infatti, sono uniche al mondo, riflettendo tale unicità nelle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pomodoro stesso.

La stessa attenzione nei confronti della provenienza è posta per altri prodotti agricoli, in particolare verso alcune varietà di frutta utilizzate per la produzione di succhi. Le puree di frutta, con cui vengono prodotti i succhi denominati "nettari", sono realizzate con frutta interamente proveniente dall'Italia: le pere e le mele sono del nord Italia, le pesche e le albicocche provengono dal sud Italia.

Per tutti quei prodotti che derivano da materie prime che il territorio italiano non è in grado di fornire nelle quantità necessarie alla trasformazione industriale, come nel caso dei legumi, il Made in Italy è garanzia di produzione industriale realizzata interamente in Italia, secondo elevati standard di qualità e sicurezza.

Il Gruppo La Doria sente il senso di responsabilità nei confronti del proprio Paese e della tradizione di dover raccontare attraverso la sua produzione quello che ha reso l'Italia unica, ossia avere un modello basato sulla qualità dei prodotti e su un costante impegno per il miglioramento della sostenibilità ambientale. Per questo ogni giorno La Doria contribuisce orgogliosamente al potenziamento dell'agroalimentare italiano e Campano.

L'eccellenza italiana nel mondo



**For true Italian flavour when you Cook Italian...
Cook Italia!**

Con l'obiettivo di esportare non solo prodotti, ma i valori e i sapori dell'Italia, è stato lanciato da quasi un decennio sul mercato britannico il marchio "Cook Italia"³⁸, distribuito dalla controllata britannica LDH. In questo modo, l'azienda non ha solo valorizzato il gusto

e la tradizione agroalimentare italiana, ma ha ampliato la propria offerta nel mercato della grande distribuzione britannica.

www.cookitalia.co.uk

All'insegna della migliore tradizione dell'alimentazione italiana

"Tradizione Italiana – *Italian food tradition*" è un consorzio di cui La Doria è stato uno dei principali fondatori e che associa sotto la sua bandiera l'eccellenza alimentare

italiana, per promuovere all'estero la qualità dell'agroalimentare del nostro Paese. Il Consorzio, oltre a rafforzare la presenza italiana sui mercati internazionali, offre la possibilità di sviluppare sinergie tra gli associati sia a livello produttivo che commerciale e distributivo.



Il Consorzio, composto da 16 aziende leader dell'industria alimentare italiana, si caratterizza per un fatturato aggregato di 3 miliardi di euro, con una quota di export del 40%.

Il portafoglio prodotti è molto eterogeneo, essi appartengono a diverse categorie alimentari, che includono pasta, conserve di pomodoro, olio d'oliva, mozzarella, frutta secca, caffè, vino, e altri prodotti tipici. Attraverso questi prodotti viene offerta una vasta gamma di specialità della tradizione italiana, permettendo di esportare i gusti ed i sapori mediterranei.

www.italianfoodtradition.com

³⁸ Il marchio è utilizzato per vendere una serie di prodotti italiani sul mercato britannico, che comprendono non solo quelli lavorati da La Doria ma anche quelli di altre aziende italiane.





Come è nato questo bilancio

Nota metodologica

[GRI 102-3; GRI 102-10; GRI 102-45; GRI 102-50; GRI 102-51; GRI 102-52; GRI 102-53; GRI 102-54]

Il presente documento costituisce la Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario (di seguito anche “**Bilancio di Sostenibilità**”) predisposta in conformità al D. Lgs. 254/16 e, come previsto dall’Art. 5 del Decreto stesso, costituisce una relazione distinta dalla relazione sulla gestione.

Il presente documento relaziona in merito ai **temi ritenuti rilevanti e previsti dall’Art. 3 e dall’Art. 4 del D.Lgs. 254/16 con riferimento all’esercizio 2021** (dal 1° gennaio al 31 dicembre), nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell’attività di impresa, del suo andamento, dei suoi risultati e dell’impatto sociale e ambientale dalla stessa prodotto. In particolare, la definizione degli aspetti rilevanti per il Gruppo La Doria (di seguito anche il “Gruppo”) e per i suoi stakeholder, è avvenuta in base a un processo di analisi di materialità di cui è data descrizione nel paragrafo “La definizione dei temi materiali” del presente documento.

Il perimetro di reporting del Bilancio di Sostenibilità è il medesimo del Bilancio Consolidato³⁹ del Gruppo La Doria al 31 dicembre 2021.

Con riferimento alle informazioni e i dati di natura ambientale si segnala l’inclusione dello stabilimento di Acerra che, come per il 2020, pur avendo cessato le attività produttive, presenta delle code di consumi. Infine, è stata esclusa dal perimetro di consolidamento LDH (La Doria) LTD, in quanto società priva di attività produttive, i cui aspetti ambientali non sono stati ritenuti rilevanti al fine di assicurare la comprensione dell’attività d’impresa del Gruppo e dell’impatto dallo stesso prodotto.

Per un approfondimento circa la struttura societaria, oltre le informazioni riportate nel presente documento, si può fare riferimento ai documenti annuali del Gruppo: la Relazione Finanziaria e la Relazione sulla Corporate Governance, entrambi disponibili sul sito dell’azienda.

I dati relativi all’esercizio 2020 sono riportati a fini comparativi in modo da facilitare la valutazione dell’andamento dell’attività. Le eventuali riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati sono chiaramente indicate come tali. Inoltre, per dare una corretta rappresentazione delle performance e per garantire l’attendibilità dei dati, il ricorso a stime è stato limitato il più possibile. Ove ne sia stato fatto ricorso, queste sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e opportunamente segnalate.

Nel 2021 non ci sono state ulteriori variazioni significative relative alle dimensioni, al perimetro di consolidamento e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

In merito alla struttura organizzativa e all’assetto proprietario, in data 27 ottobre 2021 Amalfi Holding S.p.A., società il cui capitale sociale è detenuto per il 65% da società di investimento del fondo Investindustrial VII L.P e da alcuni membri della famiglia Ferraioli per il restante 35%, ha sottoscritto un contratto di compravendita per l’acquisto del 63,13% del capitale sociale di La Doria S.p.A.

La finalizzazione dell’operazione è avvenuta il 31 gennaio 2022. In tale data è entrato

³⁹ Per l’elenco delle società consolidate con il metodo integrale si rimanda alla sezione ‘Contenuto del bilancio consolidato’ delle Note esplicative al Bilancio Consolidato di La Doria S.p.A. al 31 dicembre 2021.

in carica il nuovo Consiglio di Amministrazione, nominato dall'assemblea di La Doria il 16 dicembre 2021 subordinatamente al perfezionamento di tale operazione di trasferimento ed è stata promossa l'offerta pubblica di acquisto sulla totalità delle azioni ordinarie La Doria al prezzo di Euro 16,50 per ciascuna azione, finalizzata alla revoca delle azioni di La Doria dalla quotazione sull'Euronext Star Milan. Il nuovo Consiglio resterà in carica fino all'Assemblea che approverà il bilancio di esercizio al 31 dicembre 2021.

Per l'esercizio 2021 La Doria è ancora chiamata a rispondere agli obblighi del D.Lgs 254/2016, recepimento italiano della Direttiva EU sulle Non Financial Disclosure (NFRD), e conseguentemente nel 2021 la Società ha svolto un'analisi per ottemperare a quanto indicato nel Regolamento (UE) 2020/852 (Tassonomia), la cui informativa è riportata all'interno di questo documento.

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 è stato redatto in conformità agli standard «GRI Sustainability Reporting Standards», pubblicati definiti dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione «in accordance - Core». Inoltre è stato preso in considerazione il "Food processing Sector Disclosures" pubblicato dal GRI nel 2014. La presenza dei contenuti che rispondono a tali riferimenti è segnalata nel testo per mezzo di codici identificativi riportati all'inizio dei paragrafi di riferimento.

Nell'ottica di integrazione della sostenibilità nella strategia ed in tutti i processi operativi, La Doria ha formalizzato un Piano di Sostenibilità 2020-2022 i cui obiettivi strategici sono stati legati a quelli del Piano Industriale, a quelli dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target.

L'aggiornamento del Piano di Sostenibilità è stato approvato nel Consiglio di Amministrazione del 15 marzo 2022.

Lotta contro la corruzione attiva e passiva

Il tema è presidiato dalla Capogruppo e dalle sue controllate italiane nell'ambito del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ex D.lgs. 231/2001 e da LDH attraverso l'adozione di una politica anti-bribery. Infine si segnala l'attribuzione del rating di legalità alla Capogruppo da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. Si segnala inoltre che, nell'ambito delle attività di formazione sul D.Lgs. 231/01, si fa riferimento anche ai reati presupposto ivi previsti tra cui quelli relativi alla corruzione della Pubblica Amministrazione, Corruzione fra privati e Istigazione alla Corruzione. Il Codice Etico è oggetto di formazione per tutti i neoassunti.

Aspetti sociali, attinenti al personale e rispetto dei diritti umani

Il Gruppo opera in un settore, la filiera del pomodoro e dell'ortofrutta in generale, che è stata oggetto di forti pressioni legate alle condizioni di lavoro delle persone nei campi (lavoro in nero, caporalato, lavoratori migranti, sicurezza). A tal proposito è stata formalizzata ed ufficializzata una 'Politica sui Diritti Umani' che, assieme alla

'Politica sulla schiavitù moderna', definisce l'impegno e le regole che il Gruppo ha adottato per gestire tali aspetti.

Per quanto concerne la qualità e la sicurezza dei prodotti, requisiti imprescindibili per operare nel settore alimentare, è proseguito il programma di aggiornamento delle competenze nell'area Assicurazione e Controllo Qualità attraverso l'organizzazione di un calendario di corsi specialistici, in collaborazione con una Società Esterna. Inoltre sono state emanate una 'Politica di sostenibilità', aggiornata a gennaio 2020, e una 'Politica sulla diversity', approvata a gennaio 2019, per le quali sono previste iniziative di sensibilizzazione ed attuazione.

Ambiente

Consapevole dell'impatto ambientale dei propri processi produttivi, il Gruppo ha adottato politiche e pratiche volte alla corretta gestione dei propri aspetti e relativi impatti ambientali aderendo alla norma UNI EN ISO 14001 sui Sistemi di Gestione Ambientale per tutti gli stabilimenti produttivi. Ha inoltre in essere un sistema di energy management nei siti produttivi che permette una gestione efficace degli aspetti energetici e favorisce gli investimenti in tema di efficientamento.

Nel corso del 2020 inoltre è stata finalizzata la **procedura di reporting** relativa alla Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario, adottata dalla Capogruppo e dalle società controllate. Il Gruppo La Doria rimane impegnato in un percorso di miglioramento continuo su tutti gli aspetti di sostenibilità al fine di aderire in maniera sempre più virtuosa alle best practice di settore e favorire il dialogo con i propri stakeholder.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è redatto con cadenza annuale ed è stato sottoposto al Comitato Controllo Rischi e Sostenibilità e alla successiva approvazione del Consiglio di Amministrazione di La Doria S.p.A. in data 15 marzo 2022.

Il Bilancio è inoltre oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A. che, al termine del lavoro svolto, rilascia un'apposita relazione circa la conformità delle informazioni fornite nella Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario redatta da La Doria S.p.A. al D.lgs. n. 254/16.

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 è reso pubblico anche sul sito web www.gruppoloria.it

Per qualsiasi chiarimento o approfondimento sui contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità è possibile contattare:

La Doria S.p.A.
via Nazionale, 320
Angrì (SA) Italia

sustainability@gruppoloria.it



La definizione dei temi materiali

[GRI 102-46; GRI 102-47; GRI 102-49; GRI 103-1; GRI 103-2; GRI 103-3]

Il Bilancio di Sostenibilità 2021 è stato strutturato in accordo ai temi materiali identificati da La Doria, così come riportati all'interno della matrice rappresentata in questa sezione del documento. Tali temi rappresentano gli aspetti con gli impatti più significativi per La Doria e per i suoi stakeholder.

Per giungere alla definizione dei temi materiali, La Doria ha adottato un processo che ha previsto:

1. l'identificazione dei temi rilevanti, ovvero di tutti quei temi che potenzialmente possono essere significativi per l'azienda;
2. la valutazione dei temi i cui impatti sono maggiormente significativi;
3. la validazione della matrice di materialità.

Per identificare i temi rilevanti è stata condotta un'analisi di alcuni documenti di scenario e ricerche di settore, sono

stati considerati i temi materiali per il settore identificati dal *Sustainability Accounting Standards Board (SASB)*⁴⁰, sono state analizzate le aspettative dei principali clienti de La Doria⁴¹, nazionali e internazionali, ed è stata condotta un'analisi di benchmark sulle comunicazioni di sostenibilità di un panel di *player* del settore, nazionali e internazionali.

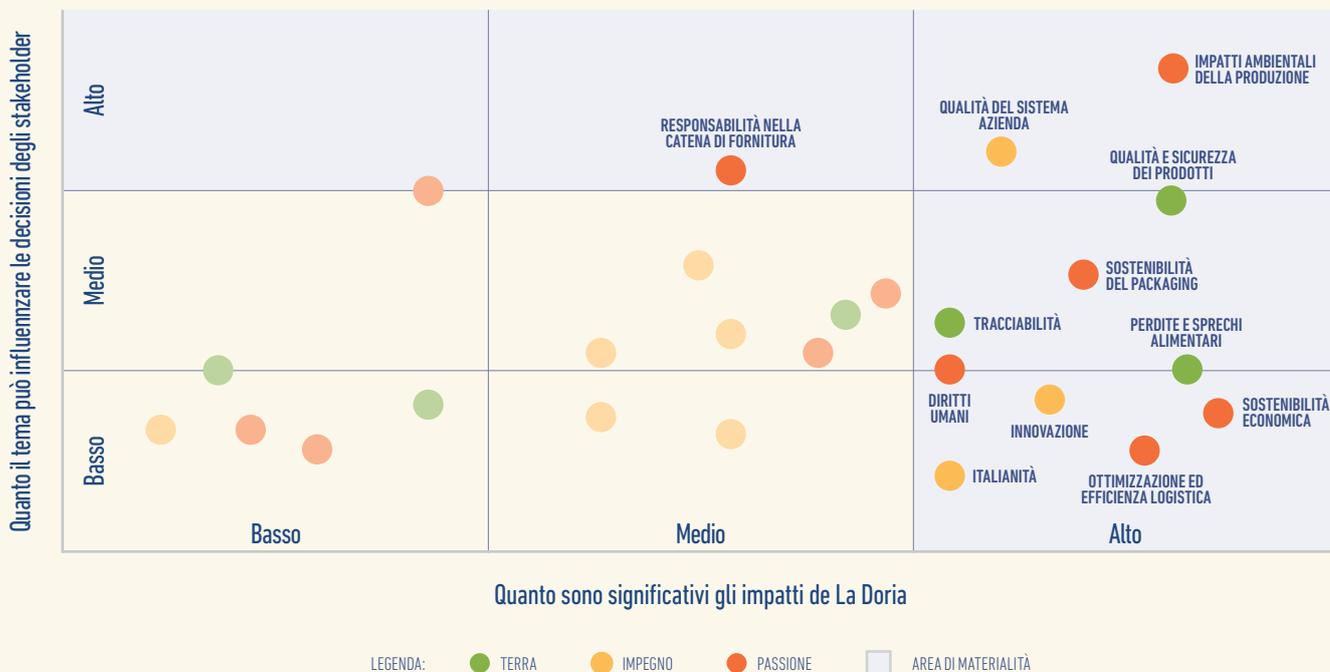
Una volta identificati i temi rilevanti, all'interno di un *workshop* con il management aziendale sono stati posizionati i temi sulla matrice in considerazione degli impatti che possono avere su La Doria, e la capacità dell'azienda di governare tali impatti, e in considerazione dell'influenza nelle decisioni degli stakeholder del Gruppo.

Per la costruzione della matrice di materialità è stato importante il coinvolgimento degli stakeholder. È stata

condotta un'indagine su alcune categorie di stakeholder (dipendenti, clienti e fornitori) che sono in grado di influenzare la capacità della Azienda di raggiungere gli obiettivi. In questi anni i processi di inclusione degli stakeholder sui temi di sostenibilità sono progressivamente maturati: da una prima fase, impostata esclusivamente sull'ascolto, ad una successiva basata anche sulla consultazione attraverso la somministrazione di questionari.

Tale rappresentazione è stata sottoposta all'esame da parte del Comitato Tecnico di Sostenibilità, del Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità, del Presidente e dell'Amministratore Delegato ed approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 12 novembre 2021. I temi materiali validati per questo ciclo di reporting sono quelli riportati all'interno della matrice sottostante.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ 2021



⁴⁰ Sono state considerate le matrici per i seguenti segmenti: "Agricultural Products"; "Processed Foods"; "Non-Alcoholic Beverages"; "Food Retailers & Distributors".

⁴¹ Attraverso l'analisi di specifiche richieste ricevute o dall'analisi dei loro documenti di sostenibilità.

Di seguito viene fornita una descrizione sintetica di ciascun tema ed è rappresentata la sua significatività lungo l'intera *value chain*.

	Temi rilevanti per La Doria	La catena del valore					
							
Qualità e sicurezza dei prodotti	Garantire elevata qualità e sicurezza dei prodotti, anche in considerazione di certificazioni e standard di riferimento (es. IFS, BRC, bio).	●	●	●		●	●
Tracciabilità	Garantire la massima tracciabilità dei prodotti, dalla provenienza agricola fino allo scaffale, anche in considerazione degli standard di certificazione internazionalmente riconosciuti.	●	●	●	●	●	●
Perdite e sprechi alimentari	Contribuire in prima persona alla riduzione delle perdite di generi alimentari in fase di produzione e alla sensibilizzazione sulla tematica sia dei propri fornitori sia dei soggetti a valle nella catena del valore, in modo da contribuire anche alla riduzione degli sprechi legati al consumo.	●		●		●	●
Impatti ambientali della produzione	Minimizzare e gestire correttamente gli impatti legati al processo produttivo degli stabilimenti: consumi energetici, consumi idrici, emissioni, rifiuti.			●	●	●	●
Diritti Umani e responsabilità nella catena di fornitura	Impegno nel promuovere e garantire comportamenti responsabili all'interno della catena di fornitura, con particolare riferimento a: tutela dei diritti umani, condizioni di lavoro e salute e sicurezza dei fornitori di materie prime, prezzo delle materie prime e altri aspetti legati a comportamenti etici, relazioni con i produttori e i fornitori.	●	●	●	●	●	
Sostenibilità del packaging	Porre attenzione all'impronta ambientale del packaging utilizzato, in termini di efficientamento delle materie utilizzate (riduzione del packaging), di provenienza e sostenibilità delle materie stesse, e di riciclabilità del packaging da parte del consumatore.		●	●	●	●	●
Ottimizzazione ed efficienza logistica	Garantire l'efficienza logistica e la conseguente riduzione degli impatti ambientali generati dall'attività di distribuzione dei prodotti.		●	●	●	●	
Sostenibilità economica	Risultati economici dell'azienda e distribuzione del valore generato agli stakeholder.			●		●	
Innovazione	Di prodotto: lavorare costantemente alla ricerca di nuove formule di prodotto e per rispondere alla costante evoluzione delle abitudini alimentari dei consumatori e alle richieste dei clienti. Alcune aree di interesse specifico sono: prodotti biologici, prodotti <i>free-from</i> , prodotti <i>halal</i> , ecc. Di processo: sostituzione dei macchinari e rinnovamento/innovazione degli stessi negli impianti di produzione con l'obiettivo di efficientare il processo e ridurre/contenere gli impatti ambientali degli impianti.	●		●		●	●
Qualità del sistema azienda	Know-how aziendale, efficienza e reattività nel rispondere alle esigenze del cliente. Consolidamento della relazione con il cliente e della qualità percepita dei prodotti e servizi.			●		●	
Italianità	L'importanza dell'origine dei nostri prodotti: pomodoro 100% italiano, ceci italiani, frutta in polpa italiana (albicocca, pesca, pera e mela), per tutti i prodotti realizzati con materie prime di origine non italiana l'importanza della produzione in Italia.	●		●		●	

RACCORDO TRA I TEMI MATERIALI E GLI "ASPECTS" DEL GRI

Tema materiale	Aspetto GRI	Perimetro dell'impatto	Tipologia di impatto
Qualità e sicurezza dei prodotti	Salute e sicurezza dei consumatori Pratiche di approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori • Clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business • A cui il Gruppo contribuisce
Innovazione	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Tracciabilità	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Impatti ambientali della produzione	Materiali Energia Acqua Emissioni ⁴² Effluenti e rifiuti Trasporti	<ul style="list-style-type: none"> • Società del Gruppo con attività produttive 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura	Assessment dei fornitori per le pratiche di lavoro Pratiche di lavoro e meccanismi di reclamo Assessment dei fornitori sui Diritti Umani Diritti Umani e meccanismi di reclamo	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Perdite e sprechi alimentari	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Sostenibilità del Packaging	Materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori • Clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business • A cui il Gruppo contribuisce
Ottimizzazione ed efficienza logistica	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Sostenibilità economica	Performance economica Pratiche di approvvigionamento Imposte	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Qualità del sistema azienda	Occupazione Salute e Sicurezza ⁴³ Formazione e Istruzione Diversità e pari opportunità	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Italianità	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business

⁴² L'aspetto emissioni, all'interno del tema impatti ambientali della produzione, è risultato rilevante solo in merito alle emissioni di CO₂. Si precisa comunque che, per quanto concerne le altre emissioni, gli stabilimenti di Parma, Angri, Sarno, Fisciano e Lavello sono dotati di Autorizzazione Integrata Ambientale. L'Autorizzazione prevede il monitoraggio delle emissioni in atmosfera di NO_x, COV, NH₃ e CO e la comunicazione annuale delle stesse alle Autorità Competenti. Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati fuori limite.

⁴³ Per quanto concerne il monitoraggio degli infortuni dei lavoratori non dipendenti, la società valuterà l'opportunità di approfondire l'analisi rispetto alla significatività degli altri lavoratori non dipendenti, al fine di valutare la necessità di raccogliere i dati presso i datori di lavoro dei collaboratori esterni e i fornitori che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, valutando la qualità e l'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

GRI Content Index

GENERAL STANDARD DISCLOSURES

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)																																																																																																																					
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE																																																																																																																								
GRI 102 Informativa generale 2016	102-1	Nome dell'organizzazione	p. 26																																																																																																																					
	102-2	Attività, Marchi, prodotti e servizi	p. 16-17																																																																																																																					
	102-3	Ubicazione sede principale	p. 96																																																																																																																					
	102-4	Numero di Paesi in cui opera l'organizzazione, nome dei Paesi nei quali l'organizzazione svolge le principali attività operative o che sono rilevanti ai fini delle tematiche di sostenibilità	p. 17																																																																																																																					
	102-5	Assetto proprietario e forma legale	p. 26-27 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione sulla Corporate Governance consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppolaoria.it																																																																																																																					
	102-6	Mercati serviti	p. 17																																																																																																																					
	102-7	Dimensione dell'organizzazione	p. 6-7 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione finanziaria annuale consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppolaoria.it																																																																																																																					
	102-8	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	<p>Oltre alle informazioni riportate a pagina 84 di seguito la tabella con gli altri dati richiesti dall'indicatore.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Personale in organico al 31-12</th> <th colspan="2">Stabilimenti in Italia</th> <th colspan="2">LDH</th> </tr> <tr> <th colspan="2">(per tipologia di contratto)</th> <th>2021</th> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2020</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contratto a tempo indeterminato</td> <td></td> <td></td> <td>701</td> <td>737</td> <td>89</td> <td>83</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td></td> <td></td> <td>576</td> <td>607</td> <td>40</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td></td> <td></td> <td>125</td> <td>130</td> <td>49</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Contratto a tempo determinato</td> <td></td> <td></td> <td>81</td> <td>37</td> <td>0</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td></td> <td></td> <td>69</td> <td>32</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td></td> <td></td> <td>12</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Contratto full time</td> <td></td> <td></td> <td>713</td> <td>697</td> <td>86</td> <td>84</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td></td> <td></td> <td>597</td> <td>581</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td></td> <td></td> <td>116</td> <td>116</td> <td>46</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Contratto part-time</td> <td></td> <td></td> <td>69</td> <td>77</td> <td>3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td></td> <td></td> <td>48</td> <td>58</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td></td> <td></td> <td>21</td> <td>19</td> <td>3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Totale dipendenti</td> <td></td> <td></td> <td>782</td> <td>774</td> <td>89</td> <td>89</td> </tr> <tr> <td>Totale uomini</td> <td></td> <td></td> <td>645</td> <td>639</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Totale donne</td> <td></td> <td></td> <td>137</td> <td>135</td> <td>49</td> <td>49</td> </tr> </tbody> </table>		Personale in organico al 31-12		Stabilimenti in Italia		LDH		(per tipologia di contratto)		2021	2020	2021	2020	Contratto a tempo indeterminato			701	737	89	83	- uomini			576	607	40	39	- donne			125	130	49	44	Contratto a tempo determinato			81	37	0	6	-uomini			69	32	0	1	-donne			12	5	0	5	Contratto full time			713	697	86	84	- uomini			597	581	40	40	- donne			116	116	46	44	Contratto part-time			69	77	3	5	- uomini			48	58	0	0	- donne			21	19	3	5	Totale dipendenti			782	774	89	89	Totale uomini			645	639	40	40	Totale donne			137	135	49
	Personale in organico al 31-12		Stabilimenti in Italia		LDH																																																																																																																			
	(per tipologia di contratto)		2021	2020	2021	2020																																																																																																																		
Contratto a tempo indeterminato			701	737	89	83																																																																																																																		
- uomini			576	607	40	39																																																																																																																		
- donne			125	130	49	44																																																																																																																		
Contratto a tempo determinato			81	37	0	6																																																																																																																		
-uomini			69	32	0	1																																																																																																																		
-donne			12	5	0	5																																																																																																																		
Contratto full time			713	697	86	84																																																																																																																		
- uomini			597	581	40	40																																																																																																																		
- donne			116	116	46	44																																																																																																																		
Contratto part-time			69	77	3	5																																																																																																																		
- uomini			48	58	0	0																																																																																																																		
- donne			21	19	3	5																																																																																																																		
Totale dipendenti			782	774	89	89																																																																																																																		
Totale uomini			645	639	40	40																																																																																																																		
Totale donne			137	135	49	49																																																																																																																		

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)												
GRI 102 Informativa generale 2016	102-8	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	<p>Si evidenzia che la tabella sottostante rappresenta il dato puntuale del totale degli assunti con contratto stagionale.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Contratti stagionali</th> <th>2021</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno</td> <td>838</td> </tr> <tr> <td>- Uomini</td> <td></td> <td>425</td> </tr> <tr> <td>- Donne</td> <td></td> <td>413</td> </tr> </tbody> </table> <p>Si specifica che i dati relativi al numero di assunti per stabilimento (pag. 18-23) sono dati puntuali.</p>	Contratti stagionali		2021	Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno		838	- Uomini		425	- Donne		413
	Contratti stagionali		2021												
	Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno		838												
	- Uomini		425												
	- Donne		413												
	102-9	Descrizione della catena di fornitura dell'organizzazione	p. 24-25												
	102-10	Cambiamenti significativi durante il periodo di rendicontazione riguardanti: dimensioni, struttura, assetto proprietario e supply chain dell'organizzazione	p. 15, 26, 94												
102-11	Eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	p. 32													
102-12	Sottoscrizione o adozione di principi, iniziative o carte sviluppate da enti esterni in merito a performance economiche, ambientali e sociali	p. 30-35, 60-65													
102-13	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	p. 37													
STRATEGIA E ANALISI															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-14	Dichiarazione della più alta autorità decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia di sostenibilità	p. 4-5												
ETICA E INTEGRITÀ															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento come codici di condotta e codici etici dell'organizzazione	p. 27-35												
GOVERNANCE															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-18	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo ed eventuali comitati responsabili per le decisioni in materia economica, ambientale e sociale	p. 27												
STAKEHOLDER ENGAGEMENT															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-40	Lista degli stakeholder coinvolti dall'organizzazione	p. 36-37												
	102-41	Percentuale dei dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei lavoratori è assunto secondo contratti collettivi.												
	102-42	Processo di identificazione degli stakeholder	p. 36												
	102-43	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder	p.36-37												
	102-44	Elenco dei temi chiave emersi da attività di stakeholder engagement e descrizione di come l'organizzazione risponde	p. 36-37												

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
GRI 102 Informativa generale 2016	102-45	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato e di quelle non comprese nel bilancio di sostenibilità	p. 94
	102-46	Processo per la definizione dei contenuti del report e del perimetro di ciascun aspetto	p. 98-100
	102-47	Aspetti materiali identificati nel processo di definizione dei contenuti del report	p. 98-99
	102-48	Spiegazione degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei report precedenti e motivazioni di tali modifiche	p. 94
	102-49	Cambiamenti significativi di perimetro di ciascun aspetto rispetto ai precedenti periodi di rendicontazione	p. 100
	102-50	Periodo di rendicontazione	p. 94
	102-51	Data di pubblicazione del report di sostenibilità più recente	31 marzo 2021
	102-52	Periodicità di rendicontazione	Annuale
	102-53	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul report di sostenibilità e i suoi contenuti	p. 96
	102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	p. 95
	102-55	Indice dei contenuti GRI	p. 101-110
	102-56	Attestazione esterna del report	p. 111-113

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
CATEGORIA: ECONOMIA				
ASPETTO RILEVANTE: PERFORMANCE ECONOMICA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 74-77	-
GRI 201 Performance Economiche 2016	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 75-76	-
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 60-65, 74, 76-77 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 204 Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1	Proporzione di spesa nei confronti di fornitori locali nelle aree geografiche significative di lavoro	p. 76	-
ASPETTO RILEVANTE: CORRUZIONE				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-100 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 205 Anticorruzione 2016	205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	p. 30-33 La Doria ha identificato cinque attività valutate per rischi legati alla corruzione. I rischi legati alla corruzione sono stati analizzati per lo sviluppo del Modello 231.	-
	205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	p. 32	-
ASPETTO RILEVANTE: IMPOSTE				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 74-77, 98-100 https://www.gruppoladoria.it/IT/corporate-governance/modello-organizzativo.xhtml	-
GRI 207 Imposte 2019	207-1	Approccio alla fiscalità	p. 76-77	-
	207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	p. 76-77	-
	207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	p. 76-77	-
	207-4	Rendicontazione Paese per Paese	p. 76-77 Per alcune informazioni finanziarie, economiche e fiscali relative a tale indicatore si rimanda a quanto riportato nel Bilancio Consolidato. L'esposizione completa delle informazioni richieste dal presente indicatore sarà perfezionata nelle successive rendicontazioni.	-

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
CATEGORIA: AMBIENTE				
ASPETTO RILEVANTE: MATERIALI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 45, 48-50, 68-69	-
	103-2		http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
	103-3			
GRI 301 Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	p. 45, 68	-
	301-2	Percentuale di materiale utilizzato che proviene da fonte riciclata	p. 66-68	-
ASPETTO RILEVANTE: ENERGIA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 54-58	-
	103-2		http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
	103-3			
GRI 302 Energia 2016	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	p. 56	-
	302-3	Intensità energetica	p. 56	-
	302-4	Riduzioni del consumo energetico	p. 55-56	-
ASPETTO MATERIALE: ACQUA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 54, 58-59	-
	103-2		http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
	103-3			
GRI 303 Acqua 2018	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	p. 58-59	-
	303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	p. 58-59	-
	303-3	Prelievo idrico	p. 59	-
	303-4	Scarico di acqua	p. 59	-
	303-5	Consumo di acqua	Nel 2021 sono stati consumati 343 ML di acqua.	-
ASPETTO RILEVANTE: EMISSIONI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 54-56, 105	-
	103-2		http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
	103-3			
GRI 305 Emissioni 2016	305-1	Emissioni dirette GHG (Scope 1)	Emissioni dirette (Scope 1) di Gruppo: tCO ₂ eq 53.105 ⁴⁴	-
	305-2	Emissioni indirette GHG (Scope 2) - Location Based	Emissioni indirette (Scope 2) di Gruppo: tCO ₂ eq 8.475 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione ISPRA 2020.	-
		Emissioni indirette GHG (Scope 2) - Market Based	Emissioni indirette (Scope 2) di Gruppo: tCO ₂ eq 14.960 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione presenti nel documento: AIB "Residual Mix 2020 factor".	-
	305-4	Intensità delle emissioni GHG	GHG intensity (Scope 1 e 2) di Gruppo (tCO ₂ /t di prodotto): 0,10 GHG intensity (Scope 1 e 2) di Gruppo Market Based (tCO ₂ /t di prodotto): 0,11	-

⁴⁴ Nel 2021 per rendere il dato più completo sono state inserite anche le emissioni fuggitive, anche se trascurabili rispetto alle emissioni da gas naturale e da energia elettrica. Per confrontare il dato è stato rielaborato lo scope 1 dell'anno 2020: tCO₂eq 52.973.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																																																																			
ASPETTO RILEVANTE: RIFIUTI																																																																																							
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 57-58	-																																																																																			
	103-2		http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml																																																																																				
	103-3																																																																																						
GRI 306 Rifiuti 2020	306-3	Rifiuti prodotti	p. 57-58	-																																																																																			
	306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	p. 57-58	-																																																																																			
	306-5	Rifiuti destinati a smaltimento	p. 57-58	-																																																																																			
ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI SU ASPETTI AMBIENTALI																																																																																							
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 106	-																																																																																			
	103-2		http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml																																																																																				
	103-3																																																																																						
GRI 308 Valutazione ambientali dei fornitori 2016	308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Tutti i nostri fornitori critici di materie prime sono valutati su aspetti ambientali.	-																																																																																			
CATEGORIA: SOCIALE																																																																																							
SOTTO-CATEGORIA: PRATICHE DI LAVORO																																																																																							
ASPETTO RILEVANTE: OCCUPAZIONE																																																																																							
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 84-89, 106	-																																																																																			
	103-2		http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml																																																																																				
	103-3																																																																																						
GRI 401 Occupazione 2016	401-1	Numero totale e tasso dei neoassunti e del turnover dei dipendenti, suddiviso per età, sesso e area geografica	<p>p. 85</p> <p>TURNOVER DI GRUPPO (LA DORIA E LDH, DIPENDENTI CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">2021</th> <th colspan="3">2020</th> </tr> <tr> <th>Totale</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> <th>Totale</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Totale nuovi assunti</td> <td>214</td> <td>171</td> <td>43</td> <td>247</td> <td>189</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td>127</td> <td>104</td> <td>23</td> <td>141</td> <td>110</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td>75</td> <td>58</td> <td>17</td> <td>92</td> <td>70</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td>12</td> <td>9</td> <td>3</td> <td>14</td> <td>9</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Tasso nuovi assunti</td> <td>24,6%</td> <td>25,0%</td> <td>23,1%</td> <td>28,6%</td> <td>27,8%</td> <td>31,5%</td> </tr> <tr> <td>Totale cessazioni</td> <td>204</td> <td>164</td> <td>40</td> <td>229</td> <td>183</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td>91</td> <td>72</td> <td>19</td> <td>128</td> <td>105</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td>78</td> <td>63</td> <td>15</td> <td>83</td> <td>63</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td>35</td> <td>29</td> <td>6</td> <td>18</td> <td>15</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Tasso cessazioni</td> <td>23,4%</td> <td>23,9%</td> <td>21,5%</td> <td>26,5%</td> <td>27,0%</td> <td>25,0%</td> </tr> </tbody> </table>		2021			2020			Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale nuovi assunti	214	171	43	247	189	58	<30	127	104	23	141	110	31	30-50	75	58	17	92	70	22	>50	12	9	3	14	9	5	Tasso nuovi assunti	24,6%	25,0%	23,1%	28,6%	27,8%	31,5%	Totale cessazioni	204	164	40	229	183	46	<30	91	72	19	128	105	23	30-50	78	63	15	83	63	20	>50	35	29	6	18	15	3	Tasso cessazioni	23,4%	23,9%	21,5%	26,5%	27,0%	25,0%	-
						2021			2020																																																																														
				Totale		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne																																																																													
				Totale nuovi assunti	214	171	43	247	189	58																																																																													
				<30	127	104	23	141	110	31																																																																													
				30-50	75	58	17	92	70	22																																																																													
				>50	12	9	3	14	9	5																																																																													
				Tasso nuovi assunti	24,6%	25,0%	23,1%	28,6%	27,8%	31,5%																																																																													
				Totale cessazioni	204	164	40	229	183	46																																																																													
				<30	91	72	19	128	105	23																																																																													
				30-50	78	63	15	83	63	20																																																																													
				>50	35	29	6	18	15	3																																																																													
				Tasso cessazioni	23,4%	23,9%	21,5%	26,5%	27,0%	25,0%																																																																													
401-2	Benefit che vengono forniti ai dipendenti per tipologia di contratto	A tutti i Dirigenti e ad alcuni Quadri e Impiegati del Gruppo viene fornita l'auto aziendale. Si evidenzia che il contributo dell'asilo nido/scuola materna viene erogato solo ai dipendenti a tempo indeterminato dello stabilimento di Parma in quanto derivante da accordi di II livello antecedenti l'acquisizione. I buoni pasto sono erogati a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, ai dipendenti a tempo determinato dello stabilimento di Parma e ai dipendenti a tempo determinato, di tutti gli altri stabilimenti, in forza per almeno 230 giorni nell'anno.	-																																																																																				

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																									
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA																																													
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 87-89, 107	-																																									
	103-2		http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml																																										
	103-3																																												
GRI 403 Salute e Sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 87-89	-																																									
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	p. 87-89	-																																									
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	p. 87-89	-																																									
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	p. 87-89	-																																									
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	p. 87-88	-																																									
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	p. 87-88	-																																									
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 87-88 100% dei dipendenti degli stabilimenti in Italia.	-																																									
	403-9	Infurtuni sul lavoro	Oltre alle informazioni riportate a pagina 88 di seguito la tabella riassuntiva delle informazioni. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Stabilimenti in Italia</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">2020</th> <th style="text-align: center;">2021</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numero di infurtuni registrabili⁴⁵</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">17</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">29</td> <td style="text-align: center;">16</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>di cui interinali</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Tasso infurtuni registrabili</td> <td style="text-align: center;">17,39</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td style="text-align: center;">21,07</td> <td style="text-align: center;">11,81</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td style="text-align: center;">2,87</td> <td style="text-align: center;">2,90</td> </tr> <tr> <td>Tasso di giorni di lavoro persi</td> <td style="text-align: center;">282,96</td> <td style="text-align: center;">200,67</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td style="text-align: center;">321,12</td> <td style="text-align: center;">167,60</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td style="text-align: center;">132,11</td> <td style="text-align: center;">330,59</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nel 2021 non si sono verificati decessi né infurtuni sul lavoro con gravi conseguenze (come definiti nel GRI in oggetto).⁴⁶ Le principali tipologie di infurtuni che si sono verificate sono state per urto, contusione e taglio. Si evidenzia che nel 2021 si sono verificati 3 infurtuni in itinere (non considerati all'interno della tabella riassuntiva). Nel 2021 si sono verificati 2 infurtuni a dipendenti di ditte esterne. Nel 2021 in LDH si sono verificati due infurtuni.</p>		Stabilimenti in Italia		2020	2021	Numero di infurtuni registrabili⁴⁵	30	17	- uomini	29	16	- donne	1	1	di cui interinali	0	0	- uomini	0	0	- donne	0	0	Tasso infurtuni registrabili	17,39	10,00	-uomini	21,07	11,81	-donne	2,87	2,90	Tasso di giorni di lavoro persi	282,96	200,67	-uomini	321,12	167,60	-donne	132,11	330,59	-
		Stabilimenti in Italia																																											
2020		2021																																											
Numero di infurtuni registrabili⁴⁵	30	17																																											
- uomini	29	16																																											
- donne	1	1																																											
di cui interinali	0	0																																											
- uomini	0	0																																											
- donne	0	0																																											
Tasso infurtuni registrabili	17,39	10,00																																											
-uomini	21,07	11,81																																											
-donne	2,87	2,90																																											
Tasso di giorni di lavoro persi	282,96	200,67																																											
-uomini	321,12	167,60																																											
-donne	132,11	330,59																																											
403-10	Malattie professionali	Nel 2021 non sono state riconosciute malattie professionali a dipendenti. ⁴⁷ <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="3"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">2020</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">2021</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Numero di casi di malattia professionale</th> <th colspan="2"></th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Uomini</th> <th style="text-align: center;">Donne</th> <th style="text-align: center;">Uomini</th> <th style="text-align: center;">Donne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>		2020		2021		Numero di casi di malattia professionale				Uomini	Donne	Uomini	Donne		1		0			1	0	0	0	-																			
	2020			2021																																									
	Numero di casi di malattia professionale																																												
	Uomini	Donne	Uomini	Donne																																									
	1		0																																										
	1	0	0	0																																									

⁴⁵ Non sono stati considerati gli infurtuni in itinere.

⁴⁶ I sistemi di monitoraggio e raccolta dei dati in essere in azienda non hanno consentito il calcolo degli indici infortunistici delle ditte terze.

⁴⁷ I sistemi di raccolta dei dati in essere in azienda non consentono il reperimento delle informazioni in merito alle malattie professionali dei dipendenti delle ditte esterne.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																															
ASPETTO RILEVANTE: FORMAZIONE E ISTRUZIONE																																			
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 87, 108 http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																															
GRI 404 Formazione e Istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per genere e per categoria di lavoratori	Oltre alle informazioni riportate a pag. 87 di seguito le tabelle. ⁴⁸ Ore medie di formazione per genere. <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"><thead><tr><th colspan="2">2020⁴⁹</th><th colspan="2">2021</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="2">6,2</td><td colspan="2">15,1</td></tr><tr><th>Uomini</th><th>Donne</th><th>Uomini</th><th>Donne</th></tr><tr><td>5,6</td><td>8,3</td><td>14,9</td><td>15,9</td></tr></tbody></table> Ore medie di formazione per ruolo <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"><thead><tr><th></th><th>2020</th><th>2021</th></tr></thead><tbody><tr><th>Dirigenti</th><td>1,1</td><td>15,2</td></tr><tr><th>Quadri</th><td>8,1</td><td>22,4</td></tr><tr><th>Impiegati</th><td>9,6</td><td>27,3</td></tr><tr><th>Operai</th><td>5,4</td><td>11,4</td></tr></tbody></table> Tali dati si riferiscono esclusivamente al personale del Gruppo che lavora in Italia. Il dato non è disponibile per la controllata LDH.	2020 ⁴⁹		2021		6,2		15,1		Uomini	Donne	Uomini	Donne	5,6	8,3	14,9	15,9		2020	2021	Dirigenti	1,1	15,2	Quadri	8,1	22,4	Impiegati	9,6	27,3	Operai	5,4	11,4	-
2020 ⁴⁹		2021																																	
6,2		15,1																																	
Uomini	Donne	Uomini	Donne																																
5,6	8,3	14,9	15,9																																
	2020	2021																																	
Dirigenti	1,1	15,2																																	
Quadri	8,1	22,4																																	
Impiegati	9,6	27,3																																	
Operai	5,4	11,4																																	
ASPETTO RILEVANTE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ																																			
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 98-100, 11, 84-85, 95-96 http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																															
GRI 405 Diversità e Pari Opportunità 2016	405-1	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei dipendenti per categoria di lavoratori in base a sesso, età, appartenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	p. 28, 84-85	-																															
	405-2	Rapporto della remunerazione totale delle donne rispetto a quella degli uomini a parità di categoria	p. 85	-																															
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI LAVORO E MECCANISMI DI RECLAMO																																			
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 60, 98-100 http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																															
GRI 406 Non-Discriminazione 2016	406-1	Numero di reclami circa le pratiche di lavoro ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 62-63, 88-89	-																															

⁴⁸ Si evidenzia che le ore medie di formazione sono state calcolate considerando l'organico medio.

⁴⁹ Si specifica che il dato è comprensivo delle ore di formazione erogate agli interinali: uomini 8,4 ore medie; donne 20,5 ore medie.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
SOTTO-CATEGORIA: DIRITTI UMANI				
ASPETTO RILEVANTE: DIRITTI UMANI E MECCANISMI DI RECLAMO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 60-65, 98-100, 109 http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 412 Valutazione del rispetto dei Diritti Umani 2016	412-1	Numero di reclami circa gli impatti sui diritti umani ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 62-65	-
	412-2	Formazione dei dipendenti sulle politiche o le procedure sui diritti umani	Il corso di formazione è stato caricato sulla piattaforma e-learning, a disposizione di tutti i dipendenti. Nel 2021 il 14,3% dei dipendenti è stato coinvolto in attività di formazione su tematiche sui diritti umani. Sono state dedicate circa 56 ore alla formazione sui diritti umani.	-
ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI PER LE PRATICHE DI LAVORO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 60-65, 98-100, 109 http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 414 Valutazione Sociale dei fornitori 2016	414-1	Percentuale dei nuovi fornitori valutati sulla base di criteri inerenti alle pratiche di lavoro	La percentuale di nuovi fornitori di materie prime sottoposti a controllo per condizioni di lavoro è pari al 100%.	-
	414-2	Impatti negativi significativi, attuali o potenziali, per i diritti umani all'interno della supply chain e le azioni adottate	p. 61-65	-
SOTTO-CATEGORIA: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO				
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 40, 98-100 http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 416 Salute e Sicurezza dei clienti 2016	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	p. 40-42 100% dei prodotti e servizi sono valutati sulla base degli impatti sulla salute e sicurezza.	-
	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Non si sono verificati casi di non conformità con le normative e/o codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi.	-
GRI 417 Marketing ed Etichettatura 2016	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	p. 43	-
	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel 2021 non sono stati rilevati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi.	-

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
ASPETTO RILEVANTE: TRASPORTO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 70-72, 98	-
	103-2		http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
	103-3			
ASPETTO RILEVANTE: INNOVAZIONE				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 80-81, 98	-
	103-2			
	103-3			
ASPETTO RILEVANTE: ITALIANITÀ				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 90-91, 98	-
	103-2			
	103-3			

G4 SECTOR DISCLOSURES

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)	Omissioni
G4-FP1		Percentuale di volume acquistati da fornitori conformi con le politiche di approvvigionamento dell'azienda	100% degli acquisti proviene da fornitori conformi con le politiche aziendali.	-
G4-FP5		Percentuale del volume di produzione lavorata in siti certificati da un ente terzo indipendente secondo standard/sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riconosciuti a livello internazionale	p. 40 100% del volume di produzione.	-

Deloitte.

Deloitte & Touche S.p.A.
Riviera di Chiaia, 180
80122 Napoli
Italia

Tel: +39 081 2488111
Fax: +39 666688/7614173

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE
SULLA DICHIARAZIONE CONSOLIDATA DI CARATTERE NON FINANZIARIO
AI SENSI DELL'ART. 3, C. 10, D.LGS. 254/2016 E DELL'ART. 5 REGOLAMENTO CONSOB
ADOTTATO CON DELIBERA N. 20267 DEL GENNAIO 2018

Al Consiglio di Amministrazione di
La Doria S.p.A.

Ai sensi dell'articolo 3, comma 10, del Decreto Legislativo 30 dicembre 2016, n. 254 (di seguito "Decreto") e dell'articolo 5 del Regolamento CONSOB n. 20267/2018, siamo stati incaricati di effettuare l'esame limitato ("*limited assurance engagement*") della Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario di La Doria S.p.A. e sue controllate (di seguito "Gruppo La Doria" o "Gruppo") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 predisposta ex art. 4 del Decreto, e approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 15 marzo 2022 (di seguito "DNF").

L'esame limitato da noi svolto non si estende alle informazioni contenute nel paragrafo "Tassonomia" della DNF, richieste dall'art. 8 del Regolamento europeo 2020/852.

Responsabilità degli Amministratori e del Collegio Sindacale per la DNF

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione della DNF in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti dal GRI - Global Reporting Initiative (di seguito "GRI Standards"), da essi individuati come standard di rendicontazione.

Gli Amministratori sono altresì responsabili, nei termini previsti dalla legge, per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di una DNF che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono responsabili inoltre per l'individuazione del contenuto della DNF, nell'ambito dei temi menzionati nell'articolo 3, comma 1, del Decreto, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo e nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività del Gruppo, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto dallo stesso prodotti.

Gli Amministratori sono infine responsabili per la definizione del modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, nonché, con riferimento ai temi individuati e riportati nella DNF, per le politiche praticate dal Gruppo e per l'individuazione e la gestione dei rischi generati o subiti dallo stesso.

Il Collegio Sindacale ha la responsabilità della vigilanza, nei termini previsti dalla legge, sull'osservanza delle disposizioni stabilite nel Decreto.

Ancona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona
Sede Legale: Via Tortona, 25 - 20144 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.326.200,00 i.v.
Codice Fiscale/Registro delle Imprese di Milano/Monte Brianza/LoD n. 03049560166 - R.E.A. n. MI-1720239 | Partita IVA: IT 03049560166

Il nome Deloitte si riferisce a una o più delle seguenti entità: Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una società inglese a responsabilità limitata ("DTTL"), le member firm aderenti al suo network e le entità a esse correlate. DTTL e ciascuna delle sue member firm sono entità giuridicamente separate e indipendenti tra loro. DTTL (denominata anche "Deloitte Global") non fornisce servizi ai clienti. Si invita a leggere l'informazione completa relativa alla descrizione della struttura legale di Deloitte Touche Tohmatsu Limited e delle sue member firm all'indirizzo www.deloitte.com/about.

© Deloitte & Touche S.p.A.

Deloitte.

2

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale. La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità della DNF rispetto a quanto richiesto dal Decreto e ai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo quanto previsto dal principio "*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*" (di seguito "*ISAE 3000 Revised*"), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB)* per gli incarichi *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che la DNF non contenga errori significativi. Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'*ISAE 3000 Revised ("reasonable assurance engagement")* e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sulla DNF si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nella DNF, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. analisi dei temi rilevanti in relazione alle attività e alle caratteristiche del Gruppo rendicontati nella DNF, al fine di valutare la ragionevolezza del processo di selezione seguito alla luce di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto e tenendo presente lo standard di rendicontazione utilizzato;
2. analisi e valutazione dei criteri di identificazione del perimetro di consolidamento, al fine di riscontrarne la conformità a quanto previsto dal Decreto;
3. comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario inclusi nella DNF e i dati e le informazioni inclusi nel Bilancio Consolidato del Gruppo La Doria;



4. comprensione dei seguenti aspetti:

- modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, con riferimento alla gestione dei temi indicati nell'art. 3 del Decreto;
- politiche praticate dall'impresa connesse ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto, risultati conseguiti e relativi indicatori fondamentali di prestazione;
- principali rischi, generati o subiti connessi ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto.

Relativamente a tali aspetti sono stati effettuati inoltre i riscontri con le informazioni contenute nella DNF ed effettuate le verifiche descritte nel successivo punto 5, lett. a);

5. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nella DNF.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione La Doria S.p.A. e con il personale del sito produttivo di Angri e gli stabilimenti di Parma e Sarno e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione della DNF.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di Gruppo:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nella DNF, e in particolare a modello aziendale, politiche praticate e principali rischi, abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per il sito produttivo di Angri e gli stabilimenti di Parma e Sarno della controllante La Doria S.p.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Deloitte.

4

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la DNF del Gruppo La Doria relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e ai GRI Standards.

Le nostre conclusioni sulla DNF del Gruppo La Doria non si estendono alle informazioni contenute nel paragrafo "Tassonomia" della stessa, richieste dall'art. 8 del Regolamento europeo 2020/852.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Mariano Bruno
Socio

Napoli, 31 marzo 2022.



La Doria S.p.A.
Via Nazionale, 320
Angri (SA) Italia

GRUPPOLADORIA.IT